

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 130 - Dal 29 Novembre al 5 Dicembre 2020 - Tiratura: 14.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - ivini@winenews.it www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001













SOBRERO

Docg Barolo Parussi

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 2.700
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Az. Agricola Sobrero Francesco
Proprietà: famiglia Settimo Sobrero

Enologo: Flavio Sobrero, Valter Bonetti

La Cantina nasce nel 1940 a Castiglione Falletto ad opera di Francesco e Teresa Sobrero, genitori di Pier Franco, l'attuale titolare. L'azienda cresce intorno al piccolo cascinale del Ciabot Tanasio e ancora ora. che alcune attività sono state spostate in altre sedi vicine, si continua a vinificare dove è cresciuta la numerosa famiglia e ha avuti inizio l'attività. L'ambiente colpisce molto. perché si è sempre cercato di mantenere lo stile rustico degli edifici, facendo ricorso a materiali antichi quali pietra, mattoni a vista e travi in legno. Complessivamente sono circa 20 gli ettari di vigneto. A parte gli impianti di Moscato Bianco a San Marzano Oliveto e quelli di Nebbiolo a Barbaresco, tutti gli altri vigneti di Nebbiolo, Barbera, Dolcetto e Chardonnay si trovano a Castiglione Falletto, nel cuore della zona di produzione del Barolo, il borgo medievale in cui decisero di stabilirsi gli antenati dei Sobrero, originari della Spagna. Il Barolo Parusso 2015 si presenta alla vista di un bel colore granata, limpido e invitante. L'impatto olfattivo è finissimo e avvincente, delicato, fruttato piccolo di ribes, speziatura accennata di ginepro, floreale di viola, intrigante. Nella parte finale il sentore di tabacco Al gusto la bocca trova una bella succosità, con tannini delicati, cremosi, fusi alla componente alcolica. Finale lungo e delicato, in crescendo, con retrogusto prolungato di frutti maturi.

(Leonardo Romanelli)

BADIA A COLTIBUONO

Docg Chianti Classico Biologico Riserva

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo,
Ciliegiolo, Colorino
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 26,00
Azienda: Società La Badia
Proprietà: famiglia Stucchi Prinetti
Enologo: R. Stucchi Prinetti, M. Castelli

Il Chianti Classico Riserva di Badia a Coltibuono è un rosso toscano fortemente territoriale, maturato in legno piccolo e grande. La versione 2015 ha bagaglio aromatico di fiori, piccoli frutti rossi, sottobosco e spezie. In bocca, il sorso ha impatto inizialmente ampio e solido per poi svilupparsi ritmato, fragrante e incisivo, fino ad un finale di nuovo sui frutti e le spezie. I vini di Badia a Coltibuono, severi e coerenti, chiantigiani fino al midollo, costituiscono uno degli esempi più leggibili di Chianti Classico che, a dispetto di mode e cambiamento climatico, hanno mantenuto un carattere unico e inimitabile. a dimostrazione che ci sono terroir capaci di esprimersi al di là di ogni altra cosa. In questo senso, Badia a Coltibuono ricopre il ruolo di una delle aziende simbolo del Chianti Classico. Da oltre un secolo e mezzo la cantina è di proprietà della famiglia Stucchi Prinetti, che ha saputo consegnare ai suoi vini una connotazione stilistica ben definita in grado di rilevarsi "classica", cioè moderna nonostante le mode, privilegiando finezza e bevibilità e dove il Sangiovese mantiene un carattere e un profilo straordinariamente fedele a sé stesso. L'azienda coltiva i suoi vigneti (62 ettari) a biologico dal 2000, divisi tra le sottozone di Gaiole e Monti in Chianti, amplificando ulteriormente classe e personalità delle sue etichette (240.000 bottiglie di produzione media).

KLOSTERHOF

Doc Alto Adige Pinot Noir Schwarze Madonna

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 8.500
Prezzo allo scaffale: € 25,50
Azienda: Weingut Klosterhof
Proprietà: famiglia Andergassen
Enologo: Hannes Andergassen

Hannes Andergassen, 32 anni, studi al Centro Laimburg ed esperienze in alcune cantine della zona, ha sempre seguito fin da piccolo il padre Oskar in vigna e in cantina. "Non ho mai avuto dubbi - racconta Hannes - su quello che volevo fare". L'azienda nasce nel '99, quando Oskar decide di non conferire più e di iniziare a imbottigliare. Il testimone ora è passato ad Hannes, che ha una passione davvero contagiosa per tutto ciò che fa, accompagnata da un continuo stimolo verso la ricerca e tanta determinazione. E se, essendo a Caldaro, il Lago di Caldaro Classico Plantaditsch da vecchie vigne di 85 anni è il vino storico familiare locale, (val la pena assaggiarlo), che rappresenta la tradizione, Hannes non nasconde la sua predilezione per il Pinot Nero (solo a parlarne gli scintillano gli occhi). Dei 5 ettari aziendali, piantati a Pinot Nero sono 2.5 "Sono cloni francesi e una selezione massale aziendale. Da 12 anni stiamo sperimentando la vinificazione con i raspi". Il Pinot nero Schwarze Madonna '18, dal nome della rosa posta a vedetta dei filari, è frutto di un assemblaggio di 6 microzone a un'altitudine fra 400 e 530 metri. Fermentazione spontanea in botti grandi, con una percentuale di uva intera quasi totale. Affinamento di 12 mesi in barrique (30% legno nuovo). Ancora austero (quanta vita davanti a sé!), mostra una trama tannica fitta con una freschezza notevole che invoglia la beva. (Alessandra Piubello)

FAMIGLIA COTARELLA

Lazio Igt Merlot Montiano

Chiasso

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Merlot
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 47,00
Azienda: Società Famiglia Cotarella
Proprietà: Dominga, Marta, Enrica Cotarella
Enologo: Riccardo Cotarella, Pier Paolo

Da Falesco nel 1979 a Marciliano nel 1999. suggellate con Famiglia Cotarella nel 2017. Un percorso che negli anni hanno prodotto sia vini da uve locali (come l'Aleatico, il Sagrantino, il Roscetto e il Trebbiano) che da uve internazionali (come il Merlot, il Cabernet Sauvignon, il Viogner e lo Syrah), un sorta di casa sicura in cui i due fondatori Renzo e Riccardo hanno potuto sperimentare tutta la propria curiosità in campo enologico, da diffonderne poi come esperienza. Dal 2016 la conduzione è passata alle figlie Dominga. Erica e Marta. I passaggi generazionali non sono mai indolori, ma l'intento di puntare sulla continuità e la coerenza è stata fortemente comunicata e voluta, sia nel rispetto dei maestri, che delle nuove leve. Che però di cambiamenti ne hanno apportati parecchi: dalla vigna (con nuove attenzioni agronomiche) alla cantina (tramite l'uso di tecnologie all'avanguardia), passando per progetti di più ampio respiro, come Intrecci (scuola di formazione per esperti di accoglienza). Una mini verticale dello storico Montiano diventa così una sorta di cartina tornasole di questo passaggio. Lo stile del vino certamente rimane lo stesso, ma lo stacco fra 2015 e 2016 è evidente. Ancor di più nella 2017, che si svela più equilibrata e netta, sia nei profumi che in bocca: pervasa da una certa dolcezza, trova armonia fra la parte fruttata e speziata, cedendo il passo ad un'anima spiccatamente sapida.

















ZONIN

Doc Prosecco Brut Rosé 1821

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Glera, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 70.000
Prezzo allo scaffale: € 11,00
Azienda: Casa Vinicola Zonin
Proprietà: famiglia Zonin
Enologo: staff tecnico aziendale

Il Rosé 1821 è la versione in rosa della Cuvée 1821, un Prosecco già protagonista del portafoglio etichette aziendale e che offre una sparkling experience tutta italiana. A contribuire a guesta atmosfera tricolore anche il design della bottiglia, firmato Pininfarina, dalla linea essenziale, pulita e funzionale, che non lascia certo indifferenti. Ottenuto da uve Glera e Pinot Nero, vinificate separatamente la prima in bianco e la seconda in rosso, è spumantizzato con Metodo Charmat e riposa sui lieviti per 60 giorni. L'impatto visivo è contraddistinto da un colore rosa antico, su cui si muove un perlage continuo e fine. Al naso, si susseguono aromi delicati di fiori, tocchi di piccoli frutti rossi e sensazioni di mandorla fresca. Piacevolmente fragrante e vivace il sorso che risulta sapido, contrastato ed immediatamente suadente. rendendo questo vino un compagno di particolare versatilità a tavola e non 7 onin 1821 rappresenta uno dei gruppi del vino più articolati e rilevanti dell'Italia enoica, contando vigne e cantine un po' in ogni Regione a vocazione vitivinicola del Bel Paese da Castel del Poggio (Piemonte) a Tenuta Bosco (Lombardia), da Zonin (Veneto) a Ca' Bolani (Friuli). da Masseria Altemura (Puglia) a Feudo Principi di Butera (Sicilia), da Rocca di Montemassi a Castello d'Albola (Toscana), con le realtà oltreconfine di Barboursville (Usa) e Dos Almas (Cile) a completare il cerchio.

ARGIOLAS

Isola dei Nuraghi Igt Rosso Turriga

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Cannonau, Carignano,
Bovale, Malvasia Nera
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 68,00
Azienda: Società Argiolas
Proorietà: Franco e Giuseppe Argiolas

Enologo: Mariano Murru

La Sardegna è forse l'ultimo dei territori dell'Italia vitivinicola che, specie nel recente passato, ha trovato una sua solida e precisa fisionomia, con etichette sempre più capaci di restituirne l'intima essenza mediterranea. Un percorso non privo di difficoltà, ma oggi ormai in grado di segnare la solida vocazione enologica dell'isola dei Nuraghi, solo preannunciata, in passato, da una serie di vini che ne hanno fatto la storia e sono diventati dei modelli. Tra questi, merita un posto d'onore il Turriga di Argiolas, prodotto per la prima volta nel 1988, un vino che ha costituito un vero e proprio spartiacque tra il prima e il dopo la sua diffusione. Ottenuto dalle uve dell'omonimo vigneto, situato in zona di Selegas, vicino a Piscina Trigus, il Turriga è un blend di uve locali (Cannonau, Carignano, Bovale e Malvasia Nera), che viene affinato per 18 mesi in barrigue. Un "Super-Sardinia" verrebbe da dire parafrasando la fortunata formula adottata per gli Igt della Toscana. La versione 2016, possiede profumi rigogliosamente fruttati, da cui escono lampi di mirto e cenni affumicati e speziati. In bocca, il vino ha struttura solida e serrata, ma il sorso trova anche ritmo e succosità, congedandosi con un finale lungo e fruttato, dai ritorni tostati e speziati. L'azienda con sede a Serdiana, nel cagliaritano, coltiva 230 ettari di vigneto da cui escono in media 2.300.000 bottiglie all'anno.

JOSETTA SAFFIRIO

Doc Nebbiolo d'Alba Brut Rosé

Vendemmia: 2018 Uvaggio: Nebbiolo Bottiglie prodotte: 7.000 Prezzo allo scaffale: € 20,00 Azienda: Azienda Agricola Sara Vezza

Proprietà: Sara Vezza

Enologo: Roberto Vezza, Manuele Delpero

«Le cose migliori, a volte, accadono per caso». Sara Vezza inizia sempre così a raccontare com'è nato la sua bollicina local a base di Nebbiolo. È il 2009, mese di settembre: «Mio padre entra in cantina e mi dice che vuole provare a fare uno spumante con il Nebbiolo. Non ho dato troppo peso a quel che diceva ma l'ho lasciato fare. Pensavo fosse un gioco. Così, nella vendemmia 2009, è nata la prima prova di vinificazione. Il secondo esperimento lo abbiamo fatto nel 2013, anticipando la raccolta delle uve ad agosto. Pian piano mi rendo conto che il Nebbiolo non si si presta bene solo alla produzione di grandi rossi, come il Barolo, ma anche alla spumantizzazione». Non è una novità in Piemonte: il Nebbiolo veniva spumantizzato già nell'800. Il primo documento è datato 1787: si tratta di un resoconto sulla visita a Torino del presidente americano Thomas Jefferson che "alloggiando all'hotel Angleterre beve vino rosso di Nebbiolo, trovandolo vivace come lo Champagne". Dal 2017 esiste anche un gruppo di produttori piemontesi, Nebbiolo Noblesse, che promuove la produzione di Spumante Metodo Classico 100% Nebbiolo e la sua divulgazione. Il Nebbiolo Metodo Classico Josetta Saffirio trascorre almeno 36 mesi sui lieviti, Risultato: rosa intenso, note agrumate e un'acidità spiccata ma ben bilanciata. È uno spumante gastronomico: provato con acciughe fritte, ma anche in versione vegan con un pinzimonio di ravanelli.

(Fiammetta Mussio)

PETRA

Toscana Igt Rosso Petra

Vendemmia: 2017

 ${\sf Uvaggio: Cabernet\ Sauvignon,\ Merlot}$

Bottiglie prodotte: 23.000
Prezzo allo scaffale: 40,00
Azienda: Petra Azienda Agricola
Proprietà: famiglia Moretti
Enologo: Beppe Caviola

Chi arriva a Petra per la prima volta resta incantato dalla potenza della natura e da una luce che ha profondità poco comuni a queste latitudini. La tenuta è immersa in un ecosistema particolarissimo, che respira e parla, impregnato di calore e di una corrente sotterranea che attraversa il suolo e arriva all'uomo attraverso il prodotto della terra: l'uva, ma non solo. Generati dalla luce sono i colori della natura: dal verde delle Colline fino al blu del mar Tirreno, passando dal ruggine del terreno. La luce è un elemento formale che distingue anche l'architettura di Mario Botta, autore della cantina, e anche a Petra ha un ruolo primario, completando i volumi e indirizzando lo sguardo verso la struttura tronco-conica di guest'opera dell'architetto svizzero. Siamo non lontano da Suvereto, in Val di Cornia ed è qui che sorgono i 94 ettari a vigneto aziendali a formare insieme a Teruzzi a San Gimignano e a La Badiola a Castiglione della Pescaia, i possedimenti del gruppo Terra Moretti in Toscana, che, a sua volta, comprende, le franciacortine Bellavista e Contadi Castaldi e la sarda Sella & Mosca. Il Petra 2017 è vino giovane in fase di evoluzione. Nel bicchiere c'è un bel tannino che non dà assolutamente fastidio, bella acidità e concentrazione, frutti di bosco, fiori, spezie e tocchi balsamici, già in equilibrio. È figlio di una sorprendente annata restando fresco e piacevole da bere.



















ALOIS LAGEDER

Doc Alto Adige Cabernet Sauvignon Cor Römigberg

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot Bottiglie prodotte: 13.300

Prezzo allo scaffale: € 56,00 Azienda: <u>Società Agricola Lageder</u> Proprietà: Alois Lageder & C. Enologo: Georg Messner, Jo Pfisterer

Fra le tante caratteristiche che rendono un vino eccellente c'è da annoverare la sua capacità di invecchiamento. Se l'etichetta poi è "recidiva", non guasta progettare un parziale immagazzinamento, che possa dare la possibilità ai consumatori di godere di piccole escursioni spazio temporali. È il caso di Rarum, pensato da Alois Lageder per celebrare quei vini aziendali che hanno dimostrato di avere una relazione ben riuscita col tempo e il suo intercedere inesorabile. L'edizione 2020 è dedicata al Cabernet Sauvignon che nasce da un vigneto fra i più belli e rappresentativi della filosofia biodinamica dell'azienda: lo storico Cor (Cuore in latino), parte degli otto ettari del Maso Römigberg sulle sponde del lago di Caldaro. Il cofanetto Rarum 2020 comprende 6 bottiglie delle migliori annate di Cor al prezzo di € 450.00. ma se ancora non si ha confidenza con guesta etichetta, è comunque disponibile l'annata 2016. Decisamente riuscita: c'è la tipica foglia di pomodoro; c'è la carnalità della rosa rossa e la succosità delle more mature; c'è il calore delle spezie dolci e la freschezza della liquirizia; c'è la profondità della corteccia, la balsamicità legnosa dell'alloro. È un naso invitante per complessità e nettezza, che in bocca non stanca, anzi: leggermente amaro, si rivela fresco, aderente il giusto e sorprendentemente succoso, lasciando una scia finale di ciliegia e cioccolato extra fondente.

BAGLIO DI PIANETTO

Terre Siciliane Igt Syrah Syraco

Vendemmia: 2017 Uvaggio: Syrah Bottiglie prodotte: 6.600 Prezzo allo scaffale: € 14,00 Azienda: <u>Cantina Baglio di Pianetto</u> Proprietà: famiglia Marzotto Enologo: <u>Mattia Filipoi</u>

Il Syraco, il cui nome rimanda all'antico epiteto del vento caldo del sud che soffia su Siracusa, è un Svrah in purezza, affinato in barrique per 12 mesi. Cogliendo tutte le potenzialità di questa varietà mediterranea, la versione 2017 possiede un bagaglio aromatico di frutti rossi maturi ed erbe aromatiche, solcati da cenni balsamici e leggeri tocchi pepati. In bocca, il sorso è dolce e avvolgente con l'articolata struttura tannica a scorrere intensa, fino ad un finale serrato e affumicato. Nato nel 1997 dall'intuizione di Paolo Marzotto, recentemente scomparso, Baglio di Pianetto, il cui "quartier generale" si trova a Santa Cristina Gela, in provincia di Palermo, è la sintesi di un'impresa vitivinicola dislocata in diverse aree della Sicilia, tutte in zone abbastanza fresche, quasi montane a volte. ad altitudini elevate o nei pressi del mare; possiede poi vigne a Baroni, nel Comune di Pachino e a Pianetto, nella zona della Doc Monreale. Un solido e variegato patrimonio vitato per una superficie complessiva di 104 ettari a biologico, che danno in media complessivamente 550.000 bottiglie. Una produzione che interpreta la ricchezza della Trinacria enoica, mettendo in bottiglia un vero e proprio mosaico, composto da molte tessere. Del reato, la Sicilia si può considerare una specie di "continente" del vino, ad incarnare mille sfaccettature e altrettante sensazioni, ancora non del tutto svelate.

PAKRAVAN PAPI

Toscana Igt Sangiovese Gabbriccio

Vendemmia: 2013 Uvaggio: Sangiovese Bottiglie prodotte: 4.000 Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: Azienda Agricola Pakravan Papi Proprietà: famiglia Papi

Enologo: Graziana Grassini

Le storie dei vini diventano speciali quando si intrecciano a quelle delle persone. Amineh Pakrayan era una giovane e colta ragazza iraniana che studiava a Parigi. Nel 1966 sa dell'alluvione di Firenze e si precipita nella città toscana per diventare uno degli angeli del fango. Qui conosce Enzo Papi, uno studente universitario che è lì per lo stesso motivo. Si innamorano, si sposano, comprano un casale dove fare del vino. L'azienda Pakravan Papi è all'inizio delle colline che contornano la Maremma settentrionale. Siamo a Riparbella in ottanta ettari di vigneti, uliveti e macchia meditarranea. I confini non sono netti. la natura addomesticata dall'uomo convive benissimo con il lato più selvatico, creando un ambiente incontaminato di grande effetto. I richiami di Bolgheri sono vicinissimi, ma siamo fuori dalla Doc. La scelta delle uve è stata la più libera e personale possibile: sì Cabernet Sauvignon Franc e Merlot ma anche Sangiovese, no al Vermentino, sì invece alla Malvasia e al Riesling, oltre allo Chardonnay. Noi ci soffermiamo sul Gabbriccio, tutto Sangiovese piccolo - per capirci, quello del Morellino e del Sangiovese di Romagna - vivace per la sua succosità, elegante per il suo colore snello, promettente in una longevità che si è già rivelata. Alternanza di frutti e fiori rossi e neri che non chiudono mai austeri. Anzi, il finale lungo e speziato allarga il vino su ampiezze che invitano a più sorsi.

(Francesca Ciancio)

ARNALDO CAPRAI

Doc Colli Martani Grechetto Grecante

Vendemmia: 2019 Uvaggio: Grechetto Bottiglie prodotte: 80.000 Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: Arnaldo Caprai Società Agricola

Proprietà: Arnaldo Caprai

Enologo: Vera Lafranconi, Michel Rolland

La piccola Umbria, con le sue dolci colline e il suo clima quasi continentale è stata storicamente una zona dalla doppia "natura" enoica, bianchista e rossista. Basti pensare ad Orvieto o all'attuale esplosione del Trebbiano spoletino. E se a cavallo del Nuovo Millennio, probabilmente, i rossi umbri avevano catalizzato un interesse più marcato, è altrettanto vero che le aziende più avvedute non hanno mai perso di vista il valore delle uve e dei vini bianchi, qui da sempre capaci di esprimersi a livelli interessanti. Evidentemente, questa strategia è stata abbracciata anche nell'azienda di Marco Caprai, forse l'impresa vitivinicola umbra dal profilo imprenditoriale più raffinato che, nonostante sia nota soprattutto per il suo incredibile lavoro sul Sagrantino, lanciato sul palcoscenico internazionale al pari delle altre nobili varietà rosse dell'Italia enoica non ha mai scartato l'onzione bianchista. Dalla cantina di Bevagna, infatti, esce regolarmente, dal 1989, il Grecante, oggetto del nostro assaggio. Un bianco da uve locali che ha mantenuto viva la storicità dei bianchi umbri, aprendo all'attuale corso bianchista dell'azienda con sede a Bevagna, allargatosi ai vitigni internazionali a bacca bianca per alcune etichette aziendali. La versione 2019 come sempre non delude e propone profumi delicatamente floreali, nitidi e fragranti. Fresca, sapida e ben ritmata la progressione gustativa.











SANONER

Doc Orcia Sangiovese Aetos Riserva

Vendemmia: 2017 Uvaggio: Sangiovese Bottiglie prodotte: 2.740 Prezzo allo scaffale: € 44,00

Azienda: Società Agricola Tenuta Sanoner Proprietà: famiglia Sanoner Enologo: Matteo Giustignani, Giuseppe

Basta

Il posto è incantevole: la collina che sovrasta il borgo termale di Bagno Vignoni sul versante che declina verso la Val d'Orcia. Lo sa bene la famiglia Sanoner, originaria della Val Gardena e fondatrice degli alberghi Adler, che ha goduto del grande privilegio di poter costruire un propria dependance termale proprio a Bagno Vignoni nel 2004. Di lì a poco ha fondato la cantina, che oggi conta su 37 ettari di terreno, divisi fra bosco, oliveti e vigne. La conduzione è ufficialmente biologica dal 2013, fra poco biodinamica Demeter e oltre ai vini (ottenuti principalmente da Sangiovese e poi piccole porzioni di Merlot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay e Greco), producono anche olio d'oliva, aceto, brandy e in futuro miele e latticini. Un progetto bio-diverso - una sorta di economia circolare coadiuvata dagli alberghi posseduti - che punta tanto anche sull'estetica nell'uso architettonico del legno, del cemento e della pietra, com'è tipico fra le montagne dolomitiche ma che ben si sposa anche a Vignoni. Fra le etichette Aetos (aquila in greco) proposte spicca l'Orcia Riserva, vinificato dalle uve complesse di vigna Capanno, enfatizzate da macerazione a caldo. L'annata 2017 convince per eleganza ed armonia: violetta, ciliegia e frutti di bosco al naso, con note agrumate e mentolate, si ritrovano in un vino fresco e sufficientemente aderente, da permettere al sorso di distribuire la sua spina sapida e succosa in tutta la bocca.

GIANFRANCO FINO

Salento Igt Primitivo Sé

Enologo: Gianfranco Fino

Vendemmia: 2018 Uvaggio: Primitivo Bottiglie prodotte: 24.000 Prezzo allo scaffale: € 41,00 Azienda: Gianfranco Fino Viticoltore Proprietà: Gianfranco Fino

Nella Puglia enoica, patria di vitigni mediterranei dal forte temperamento, come il Primitivo ma anche il Negroamaro, probabilmente l'azienda capace di estrarne l'anima più intima è quella di Gianfranco Fino. Una realtà produttiva nata nel 2004 ma che da subito è riuscita ad emergere nel ricco panorama enologico del Tacco dello Stivale, con etichette di impatto e dalla precisa esecuzione e che oggi conta su 21 ettari a vigneto, per una produzione di 20.000 bottiglie. Dicevamo del Negroamaro, che la cantina con sede a Sava produce come Jo, nome ispirato dal vicino mar Jonio, ma anche come spumante rosato che porta le iniziale SN, e cioè Simona Natale, moglie di Gianfranco. Ma il vero protagonista del portafoglio etichette aziendale è e resta il Primitivo. Ce n'è una declinazione dolce. l'Es più Dolce, ma è L'Es, ottenuto da alberelli di 60 anni non è una novità ad incarnare la sua massima espressione, anche in versione Riserva, rappresentando il vino di punta di Gianfranco Fino. A lui, da un po' di tempo si affianca il Sé, ottenuto dai vigneti più giovani e maturato per 9 mesi in barrique di primo e secondo passaggio. Al naso prevalgono le note fruttate: more, mirtillo, ciliegia e marasca, che emergono da uno sottofondo di macchia mediterranea e spezie dolci. In bocca, l'attacco è morbido e ammaliante, continuo nello sviluppo solido e concentrato, con ritorni speziati e fruttati.

700M



ANDREA BERTON, PANETTONE DELLA TRADIZIONE

VIA MIKE BONGIORNO, 13 - MILANO

Tel: +39 02 67075801

Sito Web: www.ristoranteberton.com

Nonostante, causa pandemia, sia senz'altro un Natale diverso, un po' meno sereno e dalle molte incognite, quello del 2020 potrebbe essere ugualmente, almeno dal punto di vista della gioia del palato, onorato con la medesima piacevole dolcezza. Auspicabile ricorrere, semplicemente, alla tradizione dolciaria del Bel Paese, dove il Panettone è una specie di istituzione, capace di unire l'Italia. Lo Chef Andrea Berton - una stella Michelin al "Ristorante Berton" di Milano e una al "Berton al Lago" di Torno - crea e firma un classico della tradizione dolciaria milanese e non solo. Il suo panettone è realizzato artigianalmente con ingredienti selezionati, che rispettano gli standard di qualità e la filosofia dello Chef, a garanzia dell'eccellenza del prodotto. Molto ricco ma estremamente digeribile grazie alla lunga lievitazione non ha conservanti, semilavorati, aromi, grassi vegetali. È possibile ordinare il Panettone Berton direttamente dall'e-shop dal sito.

RISTORANTE



BOCCON DIVINO

LOCALITÀ COLOMBAIO TOZZI - MONTALCINO (MI)

Tel: +39 0577 848233

Sito Web: www.boccondivinomontalcino.it

Il Boccon Divino di Montalcino, dal 1992 guidato dalla famiglia Fiorani, in origine da Mario e Vanna e oggi dalle figlie Alessandra e Marina, si trova non distante dal paese e gode di un affaccio straordinario sulla Val d'Orcia, che da solo vale la visita. Ma non solo. Da qui arriva gran parte delle materie prime del locale, dal Tartufo delle Crete Senesi al Porcino dell'Amiata, insieme agli insaccati e ai formaggi di piccole realtà a filiera corta della zona. Pasta fatta a mano e pane cotto a legna sottolineano lo stile tradizionale ma sempre impeccabile di questo ristorante, dove l'obbiettivo principale è quello di far sentire il cliente come se fosse a casa propria. Un ristorante, tanto per non fare inutili giri di parole, dove si mangia bene finalmente i piatti della trazione. Dalla semplice pappa al pomodoro, alla Cartamusica al lardo di Colonnata con pecorino, polenta ed erba di campo; dagli gnocchi di Mario, serviti con formaggi misti e tartufo nero, all'antico peposo del Fiorani con purè di ceci al rosmarino. Solo per fare alcuni esempi.









Sito: www.winenews.it - E-mail: ivini@winenews.it

tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © Famiglia Cotarella

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 <u>www.winenews.it</u> alla pagina <u>privacy</u>. Questo messaggio può comunque essere rimosso da ulteriori invii. Qualora non intenda ricevere altre comunicazioni, La preghiamo di inviare una e-mail all'indirizzo <u>ivini@winenews.it</u> con oggetto: Cancellami.

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it











