

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 131 - Dal 6 al 12 Dicembre 2020 - Tiratura: 13.000 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 6 AL 12 DICEMBRE 2020

Hofstätter

Bruno Giacosa

Soldera

Librandi

Petrolo

Fattoria San Lorenzo

Castello della Sala

Le Morette

Bosco del Merlo

St. Michael-Eppan

Castelfalfi

Velenosi

Mandrarossa

Fratini

Zoom: Claudio Sadler, Pandoro Classico

Ristorante: Agli Amici 1887 - Udine



HOFSTÄTTER

Doc Alto Adige Gewürztraminer Joseph

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Gewürztraminer

Bottiglie prodotte: 150.000

Prezzo allo scaffale: € 14,50

Azienda: [Weingut J. Hofstätter](#)

Proprietà: Martin Foradori Hofstätter

Enologo: Markus Heinel

Il Gewürztraminer di Hofstätter è vino che sa interpretare l'intensità aromatica di questa varietà senza mai giungere nel bicchiere troppo carico o caricaturale. Maturato in solo acciaio, il Joseph 2019 possiede colore giallo paglierino fitto e luminoso, anticipando un profilo aromatico intenso e quasi esplosivo caratterizzato da un sottofondo speziato-affumicato, e da lampi di frutti tropicali e cenni floreali di rosa. In bocca, è vino denso e dal corpo saldo, segnato da una notevole fragranza acida che ne mantiene il sorso incisivo e vivace, chiudendo lungo e piacevolmente fruttato. Martin Foradori, vignaiolo di quarta generazione e personaggio dinamico e di grande intuito imprenditoriale, è senz'altro uno dei protagonisti del successo enologico altoatesino, trasformando la sua azienda in un vero e proprio modello per l'intero Sud Tirolo. Attualmente, gli ettari coltivati a vigneto sono 55 e la produzione complessiva si aggira su oltre 800.000 bottiglie. Nel 2014, nasce invece l'incontro di Hofstätter con il Riesling, varietà per scelta non coltivata nei propri vigneti altoatesini, con il progetto Weingut Dr. Fischer - Bocksteinhof, nel cuore della Mosella enoica. I vini dell'azienda di Termeno possono contare su una qualità media altissima, ponendo il marchio Hofstätter fra le principali firme del Bel Paese in bottiglia e tra i principali elementi dinamici di tutto un territorio.

BRUNO GIACOSA

Docg Barbaresco Santo Stefano Riserva

Vendemmia: 1989

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 8.770

Prezzo allo scaffale: n. d.

Azienda: [Bruno Giacosa Società Agricola](#)

Proprietà: Bruno Giacosa

Enologo: Dante Scaglione

Ci sono alcune bottiglie con le quali, talvolta per pura fatalità, si instaurano delle relazioni più strette. Il Santo Stefano di Bruno Giacosa è una di quelle con cui non solo ho avuto numerose occasioni di confronto, ma soprattutto, una di quelle che, durante le tante prove di sfide e confronti internazionali con i blasoni più noti, mi ha regalato strazianti gioie campanilistiche. La mitica etichetta rossa annata 1989 esprime una delle più pure e prorompenti espressioni di Barbaresco di sempre. Uno dei migliori Nebbiolo di Langa, un capolavoro di vinificazione di un vigneto che Bruno Giacosa ha saputo interpretare con il tocco proprio dei grandi maestri. Un vino che possiede tutte le caratteristiche proprie dei fine wine: pur cambiando negli anni rimane uguale a se stesso, è riconoscibile tra mille, unisce una complessità organolettica inarrestabile ad una disarmante semplicità del sorso. I suoi profumi di hibiscus, rosa essiccata, soia, radice di rabarbaro, pepe e amarena si confondono al palato con delle note di muschio, di foglie di alloro, di corteccia e cuoio. La bocca è potente e dolcissima, i tannini sono animati da un'energia voluminosa e dissetante. Un vino che non cede mai, dall'apertura fino alla fine della bottiglia. Sicuramente nella lista all stars di tanti appassionati, oggi è diventata introvabile ma se potessi viaggiare nel tempo riempirei tutto il bagagliaio della macchina!

(Fippo Bartolotta)

SOLDERA

Toscana Igt Sangiovese

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 16.654

Prezzo allo scaffale: € 700,00

Azienda: [Società Agricola Case Basse](#)

Proprietà: famiglia Soldera

Enologo: Gianfranco Soldera

Gianfranco Soldera è senz'altro produttore icona di Montalcino e le sue riserve di Brunello, a tutt'oggi, sono tra i vini italiani più ricercati nel mondo e immancabili protagonisti nelle più importanti aste internazionali. Nato a Treviso nel 1937 è scomparso recentemente (febbraio 2019), a seguito di un incidente proprio tra le sue amate vigne. Personaggio discusso e controverso, ma di sicuro uno dei più autorevoli produttori italiani, è cresciuto a Milano, dove per anni ha svolto l'attività di broker di finanza e assicurazioni. È stato pioniere, con Case Basse, acquisita agli inizi degli anni '70 ed oggi tenuta di 23 ettari, nella zona Sud-Ovest di Montalcino, della viticoltura e del vino "naturale", saldo pilastro della sua filosofia produttiva. Il primo vino è nato dalla vendemmia 1975 ed il primo Brunello di Montalcino firmato Case Basse, con quella del 1977. Nel 2006, la cantina è passata a produrre le sue etichette solo come Igt Toscana, pur rimanendo fedele al dogma del Sangiovese 100%. Il Sangiovese 2015, maturato per 45 mesi in legno grande, si presenta di colore tendente al rosso granato e manifesta un profilo aromatico composto da spiccati sentori fruttati, floreali (rosa) e speziati, a cui segue una progressione gustativa fine ed elegante. Siamo in presenza di un "campione" nel suo genere. Un vino capace di durare nel tempo, come tutti i vini più grandi ed importanti del mondo.

LIBRANDI

Val di Neto Igt Rosso Magno Megonio

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Magliocco

Bottiglie prodotte: 35.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Soc. Librandi Antonio e Nicodemo](#)

Proprietà: famiglia Librandi

Enologo: Donato Lanati

Il Magno Megonio, ottenuto dal vitigno di antica coltivazione Magliocco, è vino che trasuda della storia enoica della Calabria. Il Magliocco, infatti, è una varietà presente, ma in piccole percentuali, in gran parte dei vigneti più vecchi della Regione, dove era storicamente utilizzato come complementare. Successivamente, il più facile e produttivo Gaglioppo lo ha quasi lasciato completamente sullo sfondo. Meritoria quindi l'operazione di preservazione effettuata dalla cantina Librandi, peraltro non nuova ad iniziative del genere nel nome del completo recupero della tradizione enologica calabrese. La versione 2017, affinata per 12 mesi in barrique, profuma di susina e ciliegia mature, con accenti speziati e tocchi affumicati. In bocca, il vino è caldo ed avvolgente, dal sorso morbido, succoso e invitante. Librandi oggi conta su 232 ettari di vigneto a biologico e le bottiglie in media ogni anno sono 2.200.000. Numeri importanti che segnalano il peso di questa realtà, il cui salto quantitativo non è per nulla disarmonico con la qualità. Librandi è senz'altro il marchio che ha maggiormente influito sulla crescita enoica di questo lembo estremo del sud Italia, riportandolo, per così dire, proprio ai fasti della sua storia antica. Un lavoro iniziato nel 1993, che ha portato la cantina con sede a Cirò Marina a raggiungere una centralità indiscussa e a fungere da modello per molti produttori calabresi.



PETROLO

Doc Val d'Arno di Sopra Galatrona

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Merlot

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 120,00

Azienda: [Petrolo Società Agricola](#)

Proprietà: Luca Sanjust

Enologo: Simone Cuccoli

Il Galatrona è il vino bandiera di Petrolo. Prodotto per la prima volta con l'annata 1994, è un Merlot in purezza le cui uve provengono dal vigneto "Galatrona-Feriale", piantato in varie fasi nel corso degli anni '90. Vinificato in cemento, matura in barrique, per un terzo nuove, per 18 mesi. La versione 2017 ha tratti aromatici intensi ed articolati, contraddistinti da accenti di frutta rossa e cenni di pepe, cannella e liquirizia. In bocca, il sorso è largo e cremoso con progressione bilanciata e finale dai ritorni speziati. 31 sono gli ettari a vigneto, coltivati a biologico dell'azienda Petrolo, che produce mediamente 85.000 bottiglie. Alla guida della cantina con sede a Bucine c'è Luca Sanjust, presidente del Val d'Arno di Sopra Doc, e terza generazione della famiglia Bazzocchi-Sanjust, che ha preso in mano le redini della tenuta di famiglia, dopo la conduzione pionieristica della madre Lucia. Siamo nella Val d'Arno di Sopra, confinante con la zona Sud-Est del Chianti, ad un'altezza tra i 250 e i 550 metri sul livello del mare. Qui dalla metà degli anni Ottanta si producono vini capaci di imporsi per qualità e stile e che comprendono anche il Torrione, Sangiovese in prevalenza, il Campo Lusso, Cabernet Sauvignon in purezza, Boggina C, Sangiovese in purezza, Boggina A, Sangiovese in purezza in anfora e il Boggina B, il primo vino bianco aziendale, da uve Trebbiano in purezza.

FATTORIA SAN LORENZO

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Le Oche

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Fattoria San Lorenzo](#)

Proprietà: Natalino Crognaletti

Enologo: staff tecnico aziendale

È davvero un simbolo, Natalino Crognaletti, ma non soltanto per il verdicchio. Lo è per le Marche intere, visto il lavoro svolto anche per Lacrima, Sangiovese e Montepulciano: seguendo una filosofia che si nutre di un percorso personalissimo, ma che al contempo è pienamente rappresentativa di una regione che della varietà e della versatilità ha fatto sempre bandiera. Una storia come tante se ne conoscono, nell'Italia di alcuni anni fa: con il ritorno nell'azienda in cui da bambino aiutava il papà e il nonno, prima della sua esperienza lavorativa in fabbrica, e dove aveva acquisito dai due - potatore e innestatore il primo, bottaio il secondo - quell'approccio alla natura che gli sarebbe poi tornato utilissimo molti anni dopo. Quando il massimo rispetto del Nostro per il nettare di Bacco lo avrebbe guidato verso una conduzione enologica fatta di fermentazioni spontanee, affinamento sulle proprie fecce, nessuna filtrazione e la sapiente miscela viticola fra principii biodinamici e utilizzo di rame e zolfo. Il vigneto delle Oche, appezamento allocato proprio nei pressi della cantina, è protagonista imprescindibile con piante di oltre cinquant'anni: esemplari nel mostrare longevità e complessità di un'uva come il verdicchio, che nei casi migliori va attesa almeno un lustro. Come questo 2014, paradigmatico nel suo sapido incedere fra anice, nocciola, pesca e fiori bianchi.

(Fabio Turchetti)

CASTELLO DELLA SALA

Umbria Igt Muffato della Sala

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sauvignon Blanc, Grechetto,

Traminer, Sémillon, Riesling

Bottiglie prodotte: 36.000

Prezzo allo scaffale: € 33,00

Azienda: [Società Marchesi Antinori](#)

Proprietà: famiglia Antinori

Enologo: Massimiliano Pasquini

La Tenuta del Castello della Sala, acquistata nel 1940 dalla famiglia Antinori, può contare su 160 ettari a vigneto, da cui sono ottenute mediamente oltre 750.000 bottiglie. Non è un mistero che per molti appassionati, se non per tutti, questa azienda sia sinonimo di vini bianchi e, soprattutto, sia la culla del Cervaro della Sala. Un vino, presto diventato un modello, con cui la cantina - con sede a Ficulle - ha anche raggiunto un posto significativo tra le migliori realtà del centro Italia bianchista. Con il tempo è arrivata a compimento anche la valorizzazione della Doc Orvieto, dove brillano tipologie affascinanti come i vini dolci e in particolare quelli ottenuti da mufte nobili. Ecco allora, a confermare lo spessore nel panorama bianchista del Bel Paese della dependance umbra degli Antinori, che arriva l'eccellenza anche in questa tipologia. Il Muffato della Sala 2016 a guardarlo volteggiare con lenta opulenza nel bicchiere, non stupirebbe se prima o poi non svelasse la gemma preziosa che sembra donargli gli abbacinanti riflessi brillanti. Inconfondibile il naso dove nitidamente coabitano in armonia frutta a polpa gialla e fiori d'agrumi, buccia d'arancia candita e spezie, pasticceria e rimandi minerali. Il sorso serico brilla per l'estrema eleganza scandita da una sapida ed avvolgente acidità, che sostiene una struttura, ma soprattutto un corredo aromatico, di rara ampiezza e persistenza.

LE MORETTE

Doc Lugana Mandolara

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Turbiana

Bottiglie prodotte: 350.000

Prezzo allo scaffale: 12,00

Azienda: [Azienda Agricola Valerio Zenato](#)

Proprietà: famiglia Zenato

Enologo: Paolo Zenato

Tra le molte iniziative prese dalle aziende vitivinicole in questi mesi, quella de Le Morette si conquista il plauso per l'originalità, ovvero l'invio, insieme a una campionatura di etichette per l'assaggio, di una barbatella di Turbiana da piantare, con tanto di istruzioni da seguire. Il cuore dell'impresa infatti è in quest'uva autoctona alla base del Lugana Doc: il vitigno Turbiana, parte della variegata famiglia dei trebbiani, molto diffusi anche nel centro Italia e presenta alcune similitudini con il verdicchio. Siamo sulla sponda meridionale del Lago di Garda e qui la famiglia Zenato è nota da oltre 60 anni per il suo lavoro vivaistico e in particolare per la specializzazione in barbatelle di vite, attività a cui si è aggiunta quella vitivinicola. Quaranta ettari di vigneto divisi in tre tenute, tutte votate ai principi della sostenibilità: niente diserbanti chimici, no a sprechi idrici, energia rinnovabile in cantina. Lo stesso nome scelto - Morette - si rifà a quello di una specie di germano reale che popola le sponde del lago del Frassinò, lo specchio d'acqua più vicino all'azienda. Tra le diverse referenze di Lugana Doc scegliamo quella di "entrata", il Mandolara, un vino che fa solo acciaio, dal naso profondamente mediterraneo, vivace nei sentori di erbe aromatiche e di frutta bianca. Si avverte una masticabilità perché può contare su una buona struttura. Finisce lungo e profumato.

(Francesca Ciancio)



BOSCO DEL MERLO

Doc Prosecco Brut Rosé

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Glera, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 9,50

Azienda: [Società Agricola Paladin](#)

Proprietà: Carlo e Roberto Paladin

Enologo: Leonardo Valenti

Una presentazione, di pochi giorni fa, che insieme ad un nuovo vino a marchio Bosco del Merlo è anche l'occasione per dare una mano ai meno fortunati. Una iniziativa che, dato i tempi critici che stiamo vivendo, diventa doppiamente meritoria. Ecco che l'esordio del Prosecco Brut Rosé dei Paladin è parte integrante del progetto "Life in Rosé" che vede l'azienda con sede ad Annone Veneto devolvere parte del ricavato di questo vino alla LILT (Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori di Treviso). Un'iniziativa che rientra nella filosofia produttiva all'insegna della sostenibilità praticata da Bosco del Merlo, riassunta dalle "4V" (Vino, Verde, Vite, Vita). Ad accompagnare LILT Treviso attraverso questo progetto benefico ci sarà dunque il nuovo Prosecco Rosé di Bosco del Merlo, con una produzione iniziale di 20.000 bottiglie. Un vino su cui l'azienda punta con decisione sia in Italia che all'estero, essendo di fatto l'apri fila nella distribuzione (ad oggi sono 80 le aziende che hanno scelto di produrre il Prosecco Rosé, per un totale di 20 milioni di bottiglie). Nei progetti futuri della cantina al confine tra Veneto e Friuli, il Prosecco Rosé sarà la punta di diamante dei proseccchi firmati Bosco del Merlo. La versione 2019 si distingue per finezza e freschezza e per l'armonia con cui le note di mela verde tipiche della Glera si fondono con quelle di piccoli frutti rossi del Pinot Nero.

ST. MICHAEL-EPPAN

Doc Alto Adige Bianco Appius

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Grigio, Pinot

Bianco, Sauvignon Blanc

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 120,00

Azienda: [Società Agricola Cooperativa Cantina Produttori San Michele Appiano](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Hans Terzer

Una delle bottiglie più belle del 2020 (ed anche più buone che si possano degustare oggi, ma forse ancor di più tra 3-4 anni, dopo un ulteriore affinamento) è senz'altro la cuvée Appius 2016 di San Michele Appiano, che conferma la cantina - con sede nella stessa Appiano - tra le stelle bianchiste dell'Alto Adige e d'Italia. Appius 2016 porta con sé anche un'altra stella, buona, che quest'anno veramente serve. Una stella lucente, simbolo della libertà poetica dell'enologo Hans Terzer, che incarna la sintesi elegante e perfetta della ricerca tra le più talentuose singolarità dell'annata, in cui i diversi vitigni (Chardonnay, Pinot Grigio, Pinot Bianco e Sauvignon) sono spigoli che nel loro brillare portano lucentezza alla complessità della cuvée. La raffinata etichetta stampata sul vetro (quest'anno la stella, appunto) permette anche la libera interpretazione dei wine lovers, che possono attribuirvi un proprio intimo significato. La versione 2016 è ancora giovane (il 2010, assaggiato nei passati mesi di lockdown, era perfetto!), ma ha già i galloni del grandissimo vino: un blend in grado di esprimere il grande Chardonnay altoatesino ma di carpirne anche le tante essenzialità degli altri vitigni che lo compongono. Ottima acidità, eleganza, salinità e importante struttura. Profumi floreali e di frutta bianca. Un vino da abbinare sempre ad un grande piatto (preferibilmente del distretto altoatesino).

CASTELFALFI

Docg Chianti Cerchiaia

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Sangiovese, Colorino

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Società Tenuta di Castelfalfi](#)

Proprietà: Turism Union International

Enologo: Lorenzo Landi

Un borgo medievale con 800 anni di storia nel cuore della Toscana, circondato da un incantevole paesaggio fatto di vigneti e ulivi che si susseguono per 75 ettari. L'azienda agricola da meno di dieci anni a questa parte si è rinnovata, facendo migrare il patrimonio della tradizione contadina territoriale in una gestione moderna che partendo dal ripristino paesaggistico, dalla salvaguardia della biodiversità e dalla valorizzazione delle produzioni agroalimentari di qualità opera nel pieno rispetto dei principi dell'agricoltura biologica. Nei 25 ettari di vigneti è il Sangiovese il vitigno principe, Colorino, Merlot, Cabernet, Alicante e Vermentino crescono in quantità minore. La produzione, partendo dalle materie prime più genuine raccolte a Castelfalfi, si estende anche a birre, grappe, amari, condimenti balsamici, farro e pasta. Simpatica e originale la proposta che consente di adottare un filare di vite o un oliveto e quindi tra l'altro di partecipare alla vendemmia o alla raccolta delle olive. Il Chianti Cerchiaia 2019 si presenta di un bel rubino vivo alla vista, mentre al naso sono le note vegetali le prime a colpire, con sensazioni di erbe aromatiche di sottobosco. Si apre poi ad un fruttato deciso di ciliegia, con cenni di prugna. Gradevole l'attacco in bocca, polposo, ricco nel gusto, succoso, tannini calibrati, vena acida in equilibrio, per un finale rinfrescante e gustoso.

(Leonardo Romanelli)

VELENOSI

Docg Offida Pecorino Réve

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Pecorino

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Società Velenosi](#)

Proprietà: Angela ed Ercole Velenosi,

Paolo Garbini

Enologo: Filippo Carli, Luca Fioravanti

Il Pecorino Réve è un bianco marchigiano che sa conciliare la sua anima più fresca, fruttata ed immediata con quella più evoluta ed articolata che deriva dall'affinamento in legno (della durata di un paio di anni). Il risultato è un vino versatile già di piacevole beva alla sua uscita, ma anche dotato di una certa attitudine all'invecchiamento. La versione 2018 possiede profilo olfattivo avvolgente, intenso e ampio, caratterizzato da ricordi di frutta gialla matura, poi arricchiti da tocchi vanigliati e richiami leggermente balsamici. La bocca è densa e strutturata, quasi opulenta, morbida e di buona fragranza acida che ne rende sviluppo e finale fragranti e non privi di cenni di pietra focaia. Nasce nel 1984, quando le Marche non erano certamente una Regione enoica come adesso, l'azienda della famiglia Velenosi ed oggi conta su quasi 200 ettari di vigneto per una produzione di 2.500.000 bottiglie. Una bella storia, dunque, che ha portato questa realtà ad occupare stabilmente il Gotha dell'enologia picena e non solo e a piazzare le proprie etichette sugli scaffali di tutto il mondo. Velenosi è infatti un brand di riferimento con vini dallo stile definito e un percorso aziendale preciso, condito da tante scommesse vinte. Le etichette sono diverse e spaziano tra le uve e i territori marchigiani, contribuendo alla valorizzazione delle varietà della zona senza rinunciare agli esperimenti.



MANDRAROSSA

Doc Passito di Pantelleria Serapias

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Zibibbo

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 27,00

Azienda: [Società Cooperativa Agricola Cantina Settesoli](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Domenico De Gregorio

Mancava tra le etichette di Mandrarossa un vino dolce dell'antica tradizione siciliana. Un'assenza colmata ad ottobre con l'arrivo di questo passito di Pantelleria, ottenuto da due ettari di vigneto estesi su tre contrade pantesche: Bukkuram, Monastero e Piana di Ghirlanda. Un'etichetta che va ad affiancarsi all'Etna Sentiero delle Gerle e ai menfitani Vini di Contrada, tutti appartenenti alla linea "Storie Ritrovate", il progetto di Mandrarossa nato per produrre vini da uve siciliane in purezza. Mandrarossa è infatti il marchio di Cantine Settesoli che raccoglie i vini più prestigiosi della casa madre. Anche dal punto di vista formale, l'etichetta del passito è frutto del lavoro di Nancy Rossit, già autrice delle altre etichette facenti parte della linea "Storie Ritrovate", e riprende l'immagine dell'orchidea autoctona chiamata Serapias Cossyrensis o Orchidea Pantesca. Un fiore raro e delicatissimo che cresce solo in un'area limitata dell'isola di Pantelleria. Questo è il nome del vino che nella versione 2019, affinata per 10 mesi in acciaio, ci conduce nel bel mezzo delle suggestioni che solo questo prodotto sa regalare. Il suo profilo olfattivo, per certi aspetti classico, è capace di mettere assieme gelsomino, dattero, agrumi e uva passa. Al gusto, il sorso è morbido ed avvolgente, ma mai stucchevole ed anzi capace di lampi fragranti che lo accompagnano per tutta la sua estrema lunghezza.



TENUTA HORTENSE

Doc Bolgheri Superiore Fratini

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 2.500

Prezzo allo scaffale: € 215,00

Azienda: Tenuta Hortense

Proprietà: Marcello e Corrado Fratini

Enologo: Emiliano Falsini, Eric Boissenot

Tenuta Hortense è il nuovo progetto enologico dei fratelli Fratini a Bolgheri, che con questo areale avevano già avuto modo di confrontarsi, peraltro creando un'azienda modello, tra le migliori del panorama della denominazione. Corrado e Marcello Fratini, infatti, nel 1999 fondarono Tenuta Argentiera, venduta nel 2016 all'imprenditore austriaco Stanislaus Turnauer. Oggi i 10 ettari della Tenuta Hortense, coltivati con le principali varietà del bolgherese, ripropongono il medesimo approccio alla ricerca della massima qualità, declinato con il meglio di quanto si possa trovare in risorse umane. Un pool di agronomi di primo piano, Gianni Moscardini, Xavier Choné e Pedro Parra dello studio cileno Agroprecision e Françoise Vannier di Adama Terrors Viticoles, a selezionare i migliori terreni da cui trarre i frutti migliori, un altrettanto importante coppia di enologi, formata da Eric Boissenot ed Emiliano Falsini, a fornire grandi vini per la commercializzazione da parte del Gruppo Meregalli. Niente, evidentemente, lasciato al caso. Il Bolgheri Fratini, per adesso l'unica etichetta in produzione, nella versione 2016 ha i tratti olfattivi caratteristici dei vini di Bolgheri: frutta scura in primo piano, cenni di macchia mediterranea, generosa rifinitura speziata e affumicata. In bocca, il sorso è cremoso e intenso, dalla progressione serrata e dal finale che ritorna sul gioco tra frutto e spezia.

ZOOM



CLAUDIO SADLER, PANDORO CLASSICO

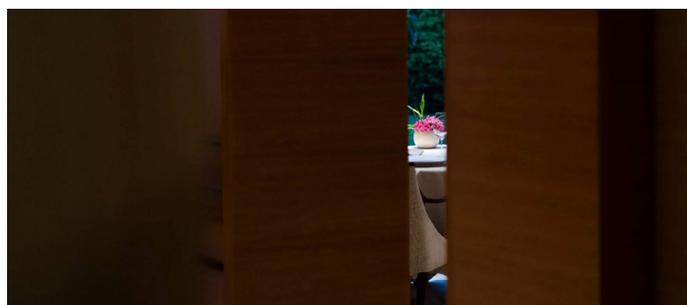
MILANO

Tel: +39 348 6828840

Sito Web: [sadler.it](#)

Si avvicina a grandi passi il Natale con i suoi riti e le sue tradizioni gastronomiche più allettanti, come i suoi dolci. Tra questi spicca senz'altro il Pandoro nella declinazione dello chef milanese Claudio Sadler, classico come la cifra della sua cucina milanese e contemporanea, prodotto a partire da materie prime di eccellenza assoluta come il burro francese e belga nell'impasto, vaniglia del Madagascar e uova bio provenienti da galline allevate a terra e con manualità artigianale, una vera e propria rarità al di fuori del Veneto, a partire da lievito madre con lievitazione di 36 ore e 3 impasti. Un Natale, quello 2020, purtroppo segnato dalla pandemia, che viene "scavalcata" da Sadler con il suo nuovo [e-commerce](#) con spedizioni in tutta Italia e all'estero. Un modo moderno ed intelligente per mandare ugualmente in tutta Italia il suo augurio con la dolcezza del pandoro (ma anche con quella del panettone e delle praline al cioccolato, ugualmente acquistabili nel suo e-commerce).

RISTORANTE



AGLI AMICI 1887

VIA LIGURIA, 252 - UDINE

Tel: +39 0432 565411

Sito Web: [www.agliamici.it](#)

Nel centro di Udine il punto di riferimento gastronomico ha un nome preciso e dal sapore evocativo: Agli Amici. Condotto con ardore e autorevolezza dalla coppia formata da Michela e Emanuele Scarello, anche in un periodo di difficoltà estrema come quello attuale, non lascerà da soli i suoi estimatori. Il periodo più buio della pandemia è stata l'occasione per rinnovare il locale, già dall'atmosfera decisamente ospitale e raffinata, e la squadra che lavora in sala e ai fornelli è rimasta comunque in attività. Intanto, come consuetudine, in tempo di feste natalizie, è in arrivo il favoloso Panettone all'albicocca e Picolit. Poi, ed è questa la notizia più bella, almeno a pranzo, sarà possibile tornare ad assaporare le solide ed impeccabili preparazioni di questo locale, capace di passare disinvoltamente dal mare alla terra, dalla tradizione al tocco innovativo, ritrovando nel piatto una cucina che racconta una storia ultra secolare, una passione e un legame profondo con il proprio territorio.



il vostro brand come non lo avete mai visto.



IM*MEDIA, LA DIGITAL AGENCY CON VENT'ANNI DI ESPERIENZA NEL MONDO DEL VINO. Il partner quotidiano del tuo ecosistema digitale, un unico consulente in grado di raccontare e promuovere il tuo prodotto, il tuo territorio, il tuo brand al mondo.

IM*MEDIA

WEB WEB MARKETING SOCIALMEDIA MARKETING APP

immedia.net



INFORMAZIONI:



Nicole Schubert: +39 340 800 4861 - nicole.schubert@winenews.tv

Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it

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



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

Foto di copertina: © Hofstätter

Questa newsletter è stata inviata in base alle vigenti normative sulla privacy. A norma del Regolamento UE 679/2016 questa e-mail è inviata a persone registrate nel sito www.winenews.it o a persone che ci hanno comunicato la loro e-mail. Per maggiori informazioni sul trattamento dei dati personali visiti il sito www.winenews.it alla pagina [privacy](#). Questo messaggio può comunque essere rimosso da ulteriori invii. Qualora non intenda ricevere altre comunicazioni, La preghiamo di inviare una e-mail all'indirizzo ivini@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it



 **NONINO**
Distillatori in Friuli dal 1897



**VALORITALIA.
VALORE
AGGIUNTO.**



L'innovazione in viticolum