

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 128 - Dal 15 al 21 Novembre 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

LE RECENSIONI DELLA SETTIMANA

DAL 15 AL 21 NOVEMBRE 2020

Fertuna

St. Michael Eppan

I Vigneri

Umani Ronchi

Lungarotti

Marchesi di Barolo

Cantina Toblino

Salcheto

Borgo Savaian

I Barisèi

San Felice

Ruggeri

Masciarelli

Cantina Vignaioli di Scansano

Zoom: Biscottificio Grondona, Baci di Dama - Genova

Ristorante: Birreria Forst - Merano (BZ)





FERTUNA

Doc Maremma Toscana Cabernet Sauvignon Lodai

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Società Fertuna](#)

Proprietà: Gruppo Meregalli

Enologo: Paolo Rivella

Affinato per un anno in tonneau nuovi ed usati, il Lodai è un Cabernet Sauvignon in purezza capace di restituire l'intensità aromatica e gustativa di questa varietà allevata in una zona tendenzialmente calda. La versione 2016 possiede profumi di frutti di bosco maturi e spezie, con una nota finale su toni balsamici. In bocca, il sorso è morbido e cremoso, con progressione continua ed avvolgente. La Tenuta Fertuna, il cui nome rimanda ai termini "fertilità" (fertus in latino) e "fortuna", è stata fondata nel 1997 da Ezio Rivella e il Gruppo Meregalli in testa, con quest'ultimo che, nel 2008, ne ha assunto il completo controllo. La cantina, che si trova nel comprensorio di Gavorrano in Maremma, non lontano dal Golfo di Follonica, si estende su una superficie complessiva di 145 ettari e oltre ai vigneti, che ne occupano 50, vi sono coltivati olivi (10 ettari) e cereali con particolari varietà da pastificazione (50 ettari). Il portafoglio delle etichette aziendali comprende altre 7 referenze oltre al vino oggetto del nostro assaggio: Messio (Merlot), Plato Rosso (Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Syrah e Merlot), Plato Bianco (Sauvignon, Chardonnay, e Sangiovese vinificato in bianco), Droppello, (vino nato per volontà di Nicolò Incisa della Rocchetta ed anch'esso da Sangiovese vinificato in bianco), il Rosé (Sangiovese), il Vermentino e il Pactio (Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot).



ST. MICHAEL EPPAN

Doc Alto Adige Cabernet Merlot Sanct Valentin Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Cabernet Sauvignon,

Cabernet Franc, Merlot

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Cantina San Michele Appiano](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Hans Terzer

Fa parte dei vini top "Sanct Valentin" il Cabernet Merlot Riserva, arrivato per la prima volta sul mercato nel 2013 ed unica cuvée della linea. La versione 2016, maturata per un anno in barrique e tonneau, possiede bagaglio aromatico dal fruttato rigoglioso con mora e ciliegia in evidenza e tocchi speziati e mentolati a rifinitura. In bocca, il sorso è morbido e cremoso, con la trama tannica che scorre agile e intensa. San Michele Appiano, in attività dal lontano 1907, è una delle più importanti cantine cooperative altoatesine, composta da 330 soci che, con il loro lavoro su 385 ettari di vigneto, forniscono una materia prima perfetta alla cantina situata alle porte di Bolzano, per una produzione media di 2.200.000 bottiglie. Il rigoroso impegno di Hans Terzer, storico winemaker della cantina di San Michele Appiano, dove lavora dal 1977, ha saputo portare uno stile solido e convincente e una qualità diffusa su tutto l'articolato portafoglio etichette aziendale, con molte di queste diventate ormai punte di eccellenza consolidata, rendendo San Michele Appiano una realtà assolutamente protagonista dell'Alto Adige enoico e non solo. Si tratta, come è noto, di una cantina dalla connotazione fortemente bianchista, ma capace, come nel vino oggetto del nostro assaggio, di dimostrarsi in grado di declinare egregiamente anche le uve rosse, con esecuzioni altrettanto solide ed ineccepibili.



I VIGNERI

Doc Etna Rosso Il Vino dei Vigneri

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nerello Mascalese e Cappuccio

Bottiglie prodotte: 6.500

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [I Vigneri](#)

Proprietà: Simone e Andrea Foti

Enologo: Salvo Foti

Uomo di pensiero e di azione (pacata), sorretta da profondità di analisi e dolce determinazione. Così percepisco Salvo Foti, il pioniere dei vini dell'Etna, filosofo di una viticoltura "primordiale" che vuole sfuggire alle etichette e punta al recupero della tradizione etnea millenaria, naturalmente sostenibile. Il Vino dei Vigneri è emblematico in questo senso: le uve di vigne ultracentenarie ad alberello, su suolo sabbioso, vengono vinificate nel palmento Caselle nel comune di Milo. Luogo di cui si avverte la sacralità, come se le antiche pietre suggerissero rispetto per la storia, e in cui l'esperienza dell'antica tecnica di vinificazione, ormai perduta, si trasferisce alle nuove generazioni. La struttura antica in pietra lavica "è tecnologicamente avanzata, grazie ai suoi tre livelli, dove si vinifica a forza di braccia e grazie alla gravità, anche mancasse l'energia elettrica - sottolinea Salvo. Il dimensionamento della vasca favorisce un esteso contatto delle bucce con il mosto e facilita l'estrazione delle sostanze coloranti dalle uve Nerello, che non ne sono ricche, e quindi si ottengono vini di colore più carico". E in effetti il colore è più intenso rispetto ai "canoni" dei Nerello Mascalese e Cappuccio per condizioni e lunghezza della macerazione. Al naso, dopo i fiori e la frutta matura, arrivano aromi di erbe essiccate, pepe e bacche di ginepro. In bocca è fresco, elegante e persistente.

(Clementina Palese)



UMANI RONCHI

Marche Igt Rosso Pelago

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot,

Montepulciano

Bottiglie prodotte: 9.600

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Azienda Vinicola Umani Ronchi](#)

Proprietà: famiglia Bianchi Bernetti

Enologo: Giacomo Mattioli, Giuseppe

Caviola

Umani Ronchi, 240 ettari vitati a biologico per una produzione complessiva di quasi tre milioni di bottiglie all'anno, rappresenta unanimemente una delle aziende leader delle Marche enoiche (ma non solo, visto che la cantina con sede a Osimo possiede anche vigneti in Abruzzo). Un traguardo che arriva non solo dopo oltre sessanta anni di storia, ma anche attraverso un serie di scelte e di strategie centrate, che ne fanno una delle cantine italiane dall'affidabilità qualitativa più solida e costante. Certo se dovessimo esprimere una preferenza sui vini di Umani Ronchi, forse dovremmo scegliere tra le etichette bianchiste, che ci paiono le più compiute. Ma non avremmo una visione completa di questa realtà, che ha saputo portare anche i rossi della zona ad un livello qualitativo mai prima realizzato. Un esempio su tutti il Pelago, oggetto del nostro assaggio, capace di coniugare la personalità delle uve locali del Conero con quella delle varietà bordolesi in un momento particolarmente favorevole ai blend made in Italy, è uscito per la prima volta con l'annata 1994, e con un maestro degno di questo nome: Giacomo Tachis. La versione 2015 di questo rosso dal carattere intenso e suadente, affina per 14 mesi in barrique. I suoi profumi passano da un fruttato maturo a cenni di erba di campo, pepe e liquirizia e anticipano una bocca succosa e profonda dai tannini compatti e dal finale denso e ancora fruttato.



LUNGAROTTI

Doc Torgiano Bianco Torre di Giano
Vigna Il Pino

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Vermentino, Grechetto, Trebbiano

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Lungarotti Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Lungarotti

Enologo: Vincenzo Pepe, Lorenzo Landi,
Christophe Ollivier

Il Torgiano Bianco Torre di Giano Vigna Il Pino 2017 matura in acciaio e per una piccola parte in barrique per sei mesi. Il suo profilo olfattivo rimanda soprattutto ai frutti tropicali con qualche tocco floreale e un leggero fondo vanigliato a rifinitura. In bocca, il vino possiede consistenza e il sorso si sviluppa sapido, contrastato e continuo fino ad un finale ancora su toni fruttati, con nota ammandorlata di chiusura. Lungarotti, cantina situata nel territorio del Comune di Torgiano, a pochi chilometri a sud di Perugia, è senza dubbio una delle aziende più significative in terra umbra, ma occupa anche un posto da protagonista tra le realtà vitivinicole italiane più strutturate. Fondata nel 1962 da Giorgio Lungarotti, imprenditore del vino e vero e proprio pioniere per l'enologia tricolore, che s'inventò una denominazione e poi istituì, negli anni Settanta, il primo museo del vino italiano, oggi conta su 250 ettari di vigneto, comprensivi degli appezzamenti acquisiti nel 1999 a Montefalco, producendo 2.500.000 bottiglie all'anno. Un portafoglio etichette ampio e variegato, dove i vitigni tradizionali s'incontrano con le varietà alloctone, ma sempre con uno stile misurato e tendenzialmente elegante e dove accanto ad etichette più immediate e destinate al largo consumo, si trovano grandi vini da invecchiamento, capaci di stare al pari con i migliori del panorama enico del Centro Italia.



MARCHESI DI BAROLO

Docg Barolo Sarmassa

Vendemmia: 1990

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: n. d.

Azienda: [Marchesi di Barolo](#)

Proprietà: famiglia Abbona

Enologo: Flavio Fenocchio

Le verticali dei cru di Langhe sono sempre molto didattiche, perché spiegano come un'uva - il Nebbiolo in tal caso - sia un ottimo recettore di clima, suolo, annata. Ovviamente è un privilegio che tocca solo alle grandi zone del vino e alle aziende che li nascono. Un privilegio che ha sicuramente la Marchesi di Barolo della famiglia Abbona - oltre due secoli di storia - in particolare con il vigneto Sarmassa, dove si è iniziato a vinificare dagli anni '80 del secolo scorso. Siamo parlando di una vigna storica del comune di Barolo, esposta a sud-est, sul fianco di una collina calcareo-argillosa con una presenza notevole di scheletro. In un flight di annate - dalla più recente 2016, non ancora in commercio, fino all'82 - ci siamo soffermati sulla vendemmia 1990, ancora di un colore rosso rubino brillante, con un'austerità che sceglie i toni della cenere e del fumo. Una bocca che racconta di frutti rossi, fungo e corteccia. Una trama davvero elegante che non ha spigolature. Il legno - maturazione per un periodo di circa 2 anni, in parte in botti di rovere di Slavonia da 30 e 35 ettolitri e in parte in barrique di rovere francese con tostatura medio-forte - accompagna nel modo più intelligente possibile il vino. Non ha picchi di intensità, ma fluttua sull'armonia tra naso e bocca chiudendo su sentori balsamici. A conferma che l'annata '90 è davvero da incorniciare in Langhe.

(Francesca Ciancio)



CANTINA TOBLINO

Vigneti delle Dolomiti Igt Goldtraminer

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Goldtraminer

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 13,50

Azienda: [Società Cooperativa Agricola](#)

[Cantina Toblino](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Lorenzo Tomazzoli

Il Goldtraminer 2017, ottenuto dall'omonimo vitigno frutto di un incrocio tra Gewürztraminer e Trebbiano toscano, riscoperto dalla Cantina di Toblino, è vino da dessert dai profumi intensi ed aromatici ad anticipare una bocca piacevolmente dolce, rotonda e fragrante. Inizia nel 1960 la storia della Cantina di Toblino al centro della trentina Valle dei Laghi ed oggi prosegue all'interno della galassia Cavit, che comprende: Cantina Sociale Roveré della Luna (Valle dell'Adige), Cantina Rotaliana di Mezzolombardo (Campo Rotaliano), Cantina di La-Vis e Valle di Cembra (Valle dell'Adige e Val di Cembra), Cantina Sociale di Trento (Valle dell'Adige), Cantina Aldeno (Vallagarina), Cantina Vallis di Villagarina (Vallagarina), Agraria Riva del Garda (Alto Garda), Cantina D'Isera, Cantina Mori Colli Zugna e Cantina Sociale Viticoltori in Avio, tutte e tre sempre in Vallagarina. Una realtà articolata e divisa in due, da una parte l'azienda agricola Toblino, che coltiva 40 ettari di vigneto in regime biologico dal 2010, dall'altra Cantina Toblino, che riceve le uve da più di 600 soci-viticoltori che provengono da ulteriori 850 ettari. Cantina Toblino, quindi, non si occupa solo della trasformazione del vino, ma anche della produzione. Tutte le vigne dei soci e quelle dell'azienda agricola Toblino, si trovano tra la sponda nord del Lago di Toblino ed il confine a sud del paese di Pergolese.



SALCHETO

Docg Vino Nobile di Montepulciano

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 160.000

Prezzo allo scaffale: 17,00

Azienda: [Società Agricola Salcheto](#)

Proprietà: Società Lavinia

Enologo: Michele Manelli, Paolo Vagaggini

Salcheto, guidata da Michele Manelli, ha costruito molta parte del suo progetto enologico su scelte senza compromessi, soprattutto in fatto di rispetto e sostenibilità dell'ambiente, con realizzazioni che sono diventate modello per la costruzione di aziende finalmente più rispettose dell'essenza stessa della loro esistenza. Una strada non priva di rischi e di criticità, che sembra però dare ragione in pieno all'azienda con sede nei pressi di Sant'Albino, nella parte meridionale della denominazione del Nobile di Montepulciano, che ha operato strategicamente in questo percorso anche in tempi in cui l'ambiente non era certo il protagonista dell'agenda delle imprese vitivinicole. Oggi la cantina conta su 50 ettari a vigneto in biologico per una produzione media di 350.000 bottiglie, capaci di esprimere una costanza qualitativa ormai consolidata, accanto ad una cifra stilistica centrata che non tradisce mai il proprio territorio d'origine. Ne è un buon esempio il Nobile di Montepulciano 2017, sintesi tra complessità aromatico-gustativa e piacevolezza di beva. Ottenuto da un'annata calda, ma sappiamo che l'areale poliziano dà probabilmente il meglio di sé in condizioni del genere, è rosso fragrante e privo di qualsiasi pesantezza. I profumi passano da cenni ferrosi a lampi di frutta matura, con spezie a rifinitura. In bocca, il sorso è solido, agile e ben contrastato, dotato di bella energia.



BORGIO SAVAIAN

Vino Bianco Aransat

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Friulano, Tocai, Ribolla e altre varietà autoctone friulane

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Azienda Agricola Borgo Savaian](#)

Proprietà: Stefano Bastiani

Enologo: Nicola Biasi

Aransat deriva dal friulano "aranciato" ed è il nome di un vino nato per esigenze commerciali, ma poi diventato il suggello enologico (se ce n'era bisogno) di un'amicizia vera fra tre uomini del settore: Gabriele Gorelli (sommelier e comunicatore), Michele Machetti (ristoratore) e Nicola Biasi (enologo). La decisione di fare un vino insieme dall'inizio alla fine è entrata in uno stato di grazia tale che è andato tutto liscio. Perfetta l'intesa con Stefano Bastiani, vecchia conoscenza da cui vendemmiano le uve e vinificano il vino; agile la sintonia in merito al risultato che volevano ottenere: un macerato bianco non troppo spinto, gradevole a chi si avvicina alla tipologia e che permetta di riconoscere anno per anno l'andamento della vendemmia sui grappoli. Grappoli che provengono principalmente da un vigneto vecchio di 40 anni ed altri piccoli appezzamenti, tutti contigui alla proprietà a Cormons; le varietà sono quelle autoctone della zona (Friulano, Tocai, Ribolla...). Aggiustamenti annuali e sperimentazioni a parte, la scelta si è attestata su 3 mesi di macerazione e una parte di affinamento in legno piccolo usato. Il risultato è un vino sinuoso già al naso: profumi ampi di arancia gialla dolce, mandorla fresca, fiori gialli macerati e miele di acacia. Il sorso stupisce: più dolce che morbido, ha una buona struttura e piacevole aderenza, è pepato il giusto, finisce lunghissimo e sapido. Un'armonia solare, come a voler confermare il percorso.

I BARISÈI

Docg Franciacorta Extra Brut Cuvée Mariadri

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 2.500

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Fratelli Bariselli Società Agricola](#)

Proprietà: Gianmario Bariselli

Enologo: Paolo Turra, Massimo Azzolini

Ogni annata ha i suoi tempi di maturazione. Il minimo sono 65 mesi. L'ultima, la 2013, ha trascorso 72 mesi sui lieviti. La filosofia di Gianmario Bariselli è «poca produzione in vigna e tempi più lunghi in cantina». Le vigne de I Barisèi sono nel comune di Erbusco, al centro dell'anfiteatro morenico del Sebino, conca di origine glaciale tra la base del Lago d'Iseo e il Monte Orfano. In ogni vendemmia Gianmario sceglie di raccogliere meno grappoli di quelli che prevede il disciplinare; la pressatura restituisce, poi, solo il 40%. I suoi sono Franciacorta con un'acidità spiccata: da giovani, sono irrequieti; si calmano solo con l'età. Hanno bisogno di lunghi affinamenti per esprimersi al meglio: «Con Mariadri volevo dimostrare che è possibile un Blanc de Blanc con un affinamento lungo». Il nome scelto per questo Franciacorta esprime tutta la sua personalità complessa: "mari" sono le valli della Franciacorta con le loro forme simili a dolci onde; "adro" ha un'etimologia ambivalente che rimanda a significati opposti di splendore e oscurità. I lunghi tempi di evoluzione in cantina tornano al naso e in bocca con un sapore di pasticceria e una cremosità burrosa. I profumi si rincorrono tra l'eucalipto e il cacao, il miele millefiori e lo zabaglione, il caffè. È un Franciacorta molto versatile a tavola: provato con un ricco bollito misto con mostarda di Cremona e saporite salse in accompagnamento.

(Fiammetta Mussio)

SAN FELICE

Toscana Igt Rosso Vigorello

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Cabernet Sauvignon,

Merlot, Petit Verdot

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Società Agricola San Felice](#)

Proprietà: Gruppo Allianz

Enologo: Leonardo Bellaccini

Vero e proprio antesignano della tipologia "Supertuscan", nascendo nel cuore del Chianti, il Vigorello di San Felice esce per la prima volta sul mercato con l'annata 1968 come Sangiovese in purezza e rappresentò una vera e propria rottura. Era il primo rosso chiantigiano che si affrancava dalla pratica di assommare ai vitigni a bacca rossa anche i bianchi Trebbiano e Malvasia. Successivamente la sua composizione è cambiata: nel 1979, con l'aggiunta del Cabernet Sauvignon e poi, nel 2001, con quella del Merlot, fino ad assumere l'attuale uvaggio composto da Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot senza Sangiovese. La versione 2015, affinata in legno piccolo per 24 mesi, propone un bagaglio aromatico che alterna ricordi di more e ribes maturi a tocchi affumicati e cenni di cioccolato, spezie, erbe e sottobosco. In bocca è vino morbido, avvolgente e ricco, dal sorso succoso e dalla struttura netta e serrata. San Felice, 140 ettari a vigneto per una produzione media di 900.000 bottiglie, è da oltre cinquanta anni tra i protagonisti della denominazione del Chianti Classico con etichette ben eseguite e coerenti con la propria sottozona di origine, Castelnuovo Berardenga. La proprietà, che fa capo al gruppo assicurativo Allianz, conta anche sulla tenuta di Campogiovanni a Montalcino e quella di Perolla in Maremma, formando un mosaico produttivo nei migliori terroir della Toscana enoica.

RUGGERI

Docg Prosecco Valdobbiadene Superiore Extra Dry Giustino B.

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Società Ruggeri & C.](#)

Proprietà: Gruppo Rotkäppchen-Mumm

Sektkellerei

Enologo: Fabio Roversi

Rappresenta decisamente il simbolo di famiglia l'Extra Dry Giustino B, il vino che porta in etichetta il nome del fondatore dell'azienda e che ci ricorda la storia di questa Maison. Si tratta di uno spumante che nella versione 2019, complice un'annata molto interessante anche per quest'angolo di Veneto, è piacevolmente fruttato al naso, dove emergono soprattutto profumi di mela, pere e pesche mature, accompagnati da leggeri richiami di erbe aromatiche e fiori bianchi. Morbido, fragrante e non privo di dolcezza al palato, che tuttavia riesce ad essere anche vivace e saporito. La cantina Ruggeri, fondata da Giustino Bisol e Luciano Ruggeri nel 1950, rappresenta una delle stelle del Prosecco, interpretando con precisione e rigore gli stili della denominazione e della tipologia. L'azienda, 28 ettari di vigneto per una produzione annua di 1.600.000 bottiglie, acquista le uve anche da un centinaio di conferitori di provata affidabilità qualitativa che coltivano la loro vigna nelle migliori zone del comprensorio, tra Valdobbiadene e Cartizze, in frazioni storiche come San Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Saccol, ai vertici della denominazione e che rappresentano pertanto uno dei tesori di casa. Insomma, fatto non sempre usuale per il Prosecco, tutto comincia dalla vigna e le tecniche di vinificazione sono solo l'ultimo tassello per la produzione di spumanti di primissima fascia.



MASCIARELLI

Doc Cerasuolo d'Abruzzo Superiore
Villa Gemma

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Montepulciano
Bottiglie prodotte: 60.000
Prezzo allo scaffale: € 13,00
Azienda: [Masciarelli Tenute Agricole](#)
Proprietà: famiglia Masciarelli
Enologo: Carlo Ferrini

Vinificato e affinato in acciaio, il Cerasuolo d'Abruzzo Villa Gemma 2019 riannoda i fili con l'antica e grande tradizione della Regione nel realizzare vini rosati a partire dalle uve Montepulciano, il vitigno principe dell'Abruzzo. Il suo colore cerasuolo è brillante e intenso. Al naso, i profumi sono netti e fragranti e alternano piccoli frutti di bosco e ciliegia, con cenni floreali a chiudere il cerchio. In bocca, il sorso è croccante, fresco e fruttato, con tannini leggeri e finale sapido e persistente. Traino per tutto un territorio, il progetto enologico dell'azienda fondata nel 1981 da quel grande uomo che è stato Gianni Masciarelli si snoda sulle quattro province abruzzesi, comprendendo le principali caratteristiche pedo-climatiche della Regione: dalle colline Teramane al clima continentale di Ofena, dai vigneti di Loreto Aprutino a quelli della Provincia di Chieti, dove si trova la cantina. Un progetto che ha fatto scuola, restando uno dei più significativi dell'Italia enoica. Oggi c'è una donna altrettanto grande, Marina Cvetic, a condurre autorevolmente una specie di piccolo impero del vino: 300 ettari a vigneto, per una produzione media di 2.500.000 bottiglie all'anno. Un portafoglio etichette articolatissimo, a cui nel tempo si sono aggiunti vini importanti, diventati un punto di riferimento, per esecuzione impeccabile e, molto spesso, coerenza con il loro terroir di appartenenza.

CANTINA VIGNAIOLI DI SCANSANO

Toscana Igt Novello Scantium

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese, Cilieggiolo
Bottiglie prodotte: 22.000
Prezzo allo scaffale: € 5,00
Azienda: [Cantina Cooperativa Vignaioli del Morellino di Scansano](#)
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Paolo Caciorgna

Il vino novello, il tradizionale vino d'autunno fresco di annata (concettualmente importato dal francese Beaujolais nouveau), ha perso parecchio appeal negli ultimi anni. Poche le cantine che ancora lo producono, pochi anche i consumatori che lo apprezzano: una tradizione che sembra rimasta (re) legata alle feste di paese, che associano il vino novello all'olio nuovo e alle castagne, per accogliere con prodotti gustosi la stagione dei colori caldi e dell'aria frizzante, in vista della quiete invernale. E anche se quest'anno le sagre sono rimandate a tempi meno rischiosi per la salute, c'è chi non interrompe la consuetudine di produrre questa tipologia di vino quasi dimenticata. È il caso della Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano, cooperativa nata nel 1972 sulle colline maremmane e che oggi conta su 700 ettari di vigneto curati da oltre 150 produttori, ponendo particolare attenzione ad una gestione sostenibile sia del campo che sociale. 3 le linee prodotte, fra cui spicca - inutile dirlo - il Morellino di Scansano, ma non mancano etichette di bianchi e di uvaggi rossi. Come pure, si diceva, il Novello, che fa macerazione carbonica per metà degli acini di Sangiovese e Cilieggiolo: ne risulta un vino molto vivo nel colore, intensamente fruttato di frutti di bosco e ciliegia. In bocca esordisce subito dolce per lasciar spazio ad un sorso saporito di frutta e di marcata freschezza. Vinoso e cordiale, come dev'essere.

ZOOM



BISCOTTIFICIO GRONDONA, BACI DI DAMA

VIA CAMPOMORONE, 48 - GENOVA

Tel: +39 010 785901

Sito Web: www.biscottificiogrondona.com

Due i protagonisti di questo squisito biscotto: la nocciola tonda gentile e il puro cioccolato fondente. La prima è l'ingrediente storico di un impasto dolce e friabile, sfornato in profumati gusci di finissima pasta frolla. Il cioccolato fondente è il cremoso incontro di due metà in un'unione di sapore che la leggenda vuole di origine regale. La tradizione della famiglia Grondona, che da quasi duecento anni lavora nel proprio biscottificio, sceglie la tonda gentile del Piemonte, selezionata con cura, acquistata intera, tostata, sbucciata e macinata appena prima dell'impasto per sposare ogni morso all'esperienza più intensa. Scelte rigorose come quella di continuare a lavorare su ricette regionali e sulle specialità tradizionali genovesi. Sebbene le strutture si siano evolute, sino ad arrivare ad avere oggi uno stabilimento tecnologicamente avanzato, il senso delle cose non si è perso. Le ricette di dolci e biscotti dell'Antica Genova sono rimaste intatte nel tempo e proseguono la loro storia.

RISTORANTE



BIRRERIA FORSTERBRÄU

CORSO LIBERTÀ, 90 - MERANO (BZ)

Tel: +39 0473 236535

Sito Web: www.forsterbrau.it

Benché votato alla birra, per evidenti ragioni, il Ristorante Birreria Forst situato nel centro di Merano ai più farà venire in mente, con un'associazione quasi immediata, il Merano Wine Festival, visto che si trova proprio di fronte al Kurhaus sede storica dell'evento. Una vicinanza invitante che, evidentemente, è molto spesso la causa di pranzi e cene tra i partecipanti alla kermesse enoica, per ritrovare magari un po' di relax e uno scenario gastronomico più informale ma non meno convincente. Di stampo decisamente tradizionale, dove si respira la classica atmosfera della "stube", questo locale è un vero e proprio centro di cultura birraria e offre, naturalmente, la possibilità di degustare le birre aziendali insieme gastronomia altoatesina più verace. Una gastronomia legata al territorio, ma anche ricca di influenze mitteleuropee che riesce sempre ad incuriosire. E allora spazio ai canederli, allo stinco, alle varie declinazioni di Würstel, agli Spätzle, al Herrengroßl, al gulash, allo strudel e ai Krapfen.



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: © WineNews

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

