

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 203 - Ottobre 2022 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidivinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



OTTOBRE 2022

BOLGHERI



TENUTA SAN GUIDO

Doc Bolgheri Sassicaia

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 290.000

Prezzo allo scaffale: € 260,00

Azienda: [Tenuta San Guido](#)

Proprietà: Marchesi Incisa della Rocchetta

Enologo: Carlo Paoli, Graziana Grassini

La 2019 è stata un'annata significativa nel bolgherese, ma non la possiamo considerare un millesimo poco ricco. Da qui, il percorso di un vino ben eseguito, in generale, compie uno svolgimento certamente di eccellenza aromatica e gustativa, ma è difficile che perda in ricchezza. La magia del [Sassicaia](#) degli [Incisa della Rocchetta](#) sta proprio nel suo rigore stilistico, che declina sempre con eleganza raffinate sfumature, pur in un contesto quanto mai mediterraneo. La versione 2019 conserva la sua inconfondibile leggiadria aromatica con qualche tocco fruttato in più e la bocca è un po' più densa, ma i suoi tannini restano fini e ben profilati. La magia del [Sassicaia](#), appunto.

(are)

MASSETO

Toscana Igt Rosso Masseto

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Merlot

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 1.470,00

Azienda: [Masseto](#)

Proprietà: Gruppo Frescobaldi

Enologo: Axel Heinz, Gaia Cinnirella

In principio fu la Tenuta dell'Ornellaia a produrre il Masseto. Oggi Masseto è una tenuta a sé stante e il luogo che lo simboleggia è una cantina posta al centro dei 13 ettari di vigneto (che producono 33.000 bottiglie complessive), da cui storicamente nasce il sontuoso Merlot in purezza. La versione 2019 è, come di consueto, monumentale, specie in un'annata particolarmente significativa nel bolgherese. Al naso, trionfa un fruttato a dir poco rigoglioso, affiancato da note intense tostate, di spezie, grafite e balsami. In bocca, l'ingresso è ampio e caldo, pieno e maturo lo sviluppo, dalla fitta e scalpitante trama tannica, che sfocia in una lunghissima persistenza finale.

(are)

GUADO AL TASSO

Doc Bolgheri Rosso Cont'Ugo

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Merlot

Bottiglie prodotte: 160.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Tenuta Guado al Tasso](#)

Proprietà: famiglia Antinori

Enologo: Marco Ferrarese

Merlot in purezza maturato per 12 mesi in barrique, il Cont'Ugo 2020 ha un impatto olfattivo deciso su note di amarena e mirtillo, a cui si affiancano tocchi speziati e cenni boisé e di cacao. Il sorso è intenso, denso e succoso, con tannini morbidi e fitti, congedandosi con un finale lungo e rinfrescante nei suoi rimandi balsamici. La Tenuta Guado al Tasso, di proprietà della famiglia Antinori, prende il suo nome da una curiosa circostanza abbastanza frequente nei suoi boschi e nei suoi vigneti. Facilmente capita, infatti, di vedere i tassi che attraversano i piccoli corsi d'acqua della zona. La sua superficie vitata è di 320 ettari, da cui si ottengono 1.500.000 di bottiglie.

(are)

GRATTAMACCO

Doc Bolgheri Superiore Grattamacco

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

Bottiglie prodotte: 80.000

Prezzo allo scaffale: € 83,00

Azienda: [Collemassari Società Agricola](#)

Proprietà: Claudio e Maria I. Tipa Bertarelli

Enologo: Luca Marrone

[Grattamacco](#) è stata una delle cantine pioniere del bolgherese, nascendo nel 1977. Diventata nel 2002 uno dei fiori all'occhiello del gruppo viticolo Collemassari, oggi, dai suoi 16 ettari a biologico, escono 120.000 bottiglie di alto livello, con il Bolgheri Superiore Grattamacco a svolgere saldamente il ruolo di vino bandiera aziendale. Anche la versione 2019 mantiene la sua definita leggibilità, confermandosi rosso dal carattere spiccato. Profuma di piccoli frutti rossi, sottobosco, erbe aromatiche e cenni balsamici e di liquirizia, mentre in bocca tannini autorevoli affiancano ritorni fruttati polposi e una spinta acida ben presente, che regala al finale ampiezza e vivacità.

(are)

EDITORIALE

LA PERFEZIONE DI BOLGHERI

(e il clima che chiede il conto)

Ogni volta che ci avviciniamo ai [numeri enoici di Bolgheri](#), la sensazione è quella di avere a che fare con una specie di "paradiso in terra", dove ogni mossa è quella giusta e dove regna una confortante cristallizzazione dell'eccellenza. Ecco allora i numeri della produzione 2021 (dati Consorzio di Tutela dei Vini Doc Bolgheri, che raccoglie oggi 66 produttori i cui vigneti rappresentano il 98% del totale) a ribadire questa obbiettiva, verrebbe da dire, "kalokagathia", ovvero l'[incrocio perfetto tra bello e buono](#). Oltre 7,2 milioni di bottiglie (dai 6,5 milioni nel 2020) per un giro d'affari di 150-170 milioni di euro. Ma anche oltre 98 milioni di euro che, dal "gioco statistico" del confronto tra giacenze di Cantina Italia (dati Ministero delle Politiche Agricole-Icqr) e valore degli sfusi (dati WineNews) - intorno agli 850 euro ad ettolitro per il Bolgheri Rosso 2021, 1.000 per il biologico, e sui 1.400 euro per il Bolgheri Superiore - sono custoditi nelle cantine bolgheresi. Quest'ultime, capitalizzate - tra vigne ed immobili - sempre secondo i dati del Consorzio, con una redditività che sfiora il 40%. Di più. I vigneti di Bolgheri, la cui età media si aggira sui 16 anni e occupano 1.300 ettari, segnalano che il territorio complessivamente è appena entrato nella sua maturità e la qualità media della produzione delle prossime vendemmie non potrà che continuare a salire. Visti i precedenti non ci sarebbe da dubitarne, ma il riscaldamento climatico è un problema di scottante (parola in questo caso centratissima) di enorme attualità che anche Bolgheri - come tutti i territori del vino - dovrà affrontare, nonostante (ma anche in forza di) le sue performance invidiabili.

Buona lettura.

(fp)

ORNELLAIA

Doc Bolgheri Superiore Ornellaia

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 150.000

Prezzo allo scaffale: € 210,00

Azienda: [Ornellaia](#)

Proprietà: famiglia Frescobaldi

Enologo: Axel Heinz, Olga Fusari

Il Bolgheri Superiore 2019 è intenso nel suo bagaglio aromatico di frutti neri, alloro, vaniglia, erbe aromatiche e accenti balsamici. Propone un sorso ricco ed esuberante, dall'architettura tannica fitta e continua, che trova un epilogo altrettanto potente in un finale ampio e dai ritorni fruttati e balsamici. Si tratta, come è noto, di uno dei [vini simbolo della denominazione bolgherese](#), capace di innescare un fenomeno di [successo internazionale](#), con una cifra stilistica ormai consolidata. Uscito per la prima volta con l'annata 1985 è, da allora, costantemente ai vertici dell'enologia del Bel Paese, interpretando con tocco caldo e mediterraneo le suggestioni bordeaux più intime.

(are)

POGGIO AL TESORO

Doc Bolgheri Superiore Dedicato a Walter

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 4.400

Prezzo allo scaffale: € 170,00

Azienda: [Società Corte Giara](#)

Proprietà: Marilisa Allegrini

Enologo: Lorenzo Fortini

Il Bolgheri Dedicato a Walter 2018 è di un bel rubino intenso e concentrato, ad anticipare un profilo olfattivo di frutti rossi e neri maturi, balsami, macchia mediterranea, vaniglia e cioccolato. Avvolgente il sorso, dalla fitta e serrata trama tannica con toni fruttati che tornano nel finale insieme a rimandi di macchia mediterranea. L'arcinota e iconica azienda veneta condotta da Marilisa Allegrini è proprietaria nel bolgherese di Poggio al Tesoro. L'azienda, che sorge nei pressi di Castagneto Carducci, conta su 67,50 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 500.000 bottiglie annue e propone vini dallo stile solido ed esuberante, potenti e concentrati.

(are)

SAN FELICE

Doc Bolgheri Superiore Bell'Aja

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 7.200

Prezzo allo scaffale: € 39,00

Azienda: [Società Agricola San Felice](#)

Proprietà: Gruppo Assicurativo Allianz

Enologo: Leonardo Bellaccini

San Felice, griffe storica dell'areale del Chianti Classico, è arrivata di recente (2016) tra i vigneti di Bolgheri, con i suoi 6 ettari di vigna in località Le Sondaie, da cui sono ottenuti, per adesso un Bolgheri Rosso e un Bolgheri Superiore, a cui proprio quest'anno ha aggiunto l'[acquisizione dell'azienda Batzella](#) (7,5 ettari a vigneto), piccola realtà storica del bolgherese. Il Bolgheri Superiore 2019, affinato per 18 mesi in barrique, profuma di frutta rossa matura, con note speziate tocchi di cacao e rimandi balsamici. Ben profilata la bocca, con uno sviluppo tendenzialmente vivace benché non manchi struttura e polpa. Finale intenso e dai richiami ancora balsamici.

(fp)

ORMA

Doc Bolgheri Rosso Passi di Orma

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 29.000

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: [Orma Bolgheri](#)

Proprietà: famiglia Moretti Cuseri

Enologo: staff tecnico aziendale

Maturato sei mesi in barrique, il Bolgheri Rosso Passi di Orma 2020, declina con precisione un'annata tendenzialmente fresca, mettendo insieme profumi di frutti neri fragranti, melograno, insieme a richiami tostati e rimandi erbacei. In bocca, il sorso è succoso e saporito, dal tannino ben integrato e dalla piacevolmente fresca bevibilità. Fa parte del gruppo di cantine capeggiate dall'aretina Sette Ponti, il Poderi Orma, con 5,50 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 50.000 bottiglie. Lo stile dei vini aziendali è ispirato alla tradizione dell'areale bolgherese e propone vini definiti e di impostazione sempre impeccabile.

(fp)

LA GRIFFE



TENUTA ARGENTERIA

Doc Bolgheri Superiore Argenteria

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 75.000

Prezzo allo scaffale: € 85,00

Azienda: [Argenteria Società Agricola](#)

Proprietà: Stanislaus Turnauer

Enologo: Nicolò Carrara, Stéphane Derenoncourt

La Tenuta Argenteria rappresenta idealmente il punto di incontro tra le atmosfere salmastre del mare Tirreno e l'assoluta campagna dell'Alta Maremma, dove i profumi della macchia mediterranea accanto alle suggestioni dei vigni bordeaux creano quel mix di intensità e potenza, ormai famoso in tutto il mondo. Un'altra sua peculiarità è anche da riconoscere nel suo posizionamento geografico: estremamente vicino al mare, con i vigneti allevati a 200 metri di altitudine sulle colline poste nel lembo più meridionale della denominazione di Bolgheri. La cantina (completata nel 2001 e frutto di un progetto dell'architetto Bernardo Tori che nel suo aspetto esterno si rifà alla tradizione degli edifici preposti al controllo ed alla difesa del territorio, recuperando gli elementi tipici delle strutture dei Presidi) sorge sulla stessa collina su cui si trovano i resti dell'antico Castello di Donoratico, una volta appartenuto alla famiglia nobile fiorentina dei Serristori e parte dell'immenso "Tenimento di Donoratico", dominando i vigneti. Da qui, la vista è davvero mozzafiato e abbraccia il golfo che da Castiglioncello va fino a Baratti, e nelle giornate più limpide può spingersi fino all'isola d'Elba e alla Corsica. Il nome dell'azienda è legato a quello di uno dei principali appezzamenti, Poderi Argenteria, così chiamato in relazione alla presenza già in epoca etrusca di un'area mineraria per l'estrazione di argento. Il complesso rinasce nel 1999 con l'intervento della famiglia Fratini ed oggi la proprietà è in mano all'imprenditore austriaco Stanislaus Turnauer, che l'ha acquisita alla fine del 2015. Accanto a lui troviamo l'amministratore delegato Federico Zileri Dal Verme e il general manager Leonardo Raspini, che gestiscono una superficie vitata di 80 ettari, per una produzione complessiva di 450.000 bottiglie. Da sempre Argenteria ha puntato sulla valorizzazione dell'areale bolgherese, piccolo, ma dal grande potenziale, con vini di ineccepibile fattura e personalità mediterranea da vendere, che comprendono l'entry level Poggio ai Ginepri (declinato anche in bianco e rosato), il "second vin" Villa Donoratico, i Cru Giorgio Bartholomäus, Ophelia Maria e Lavinia Maria, e l'Igt Ventaglio. Con il Bolgheri Superiore, oggetto del nostro assaggio, a recitare saldamente il ruolo di vino bandiera aziendale. Stilisticamente paradigmatica la versione 2019 che propone un bagaglio olfattivo ben giocato su ricordi di frutti neri, cioccolato, spezie e balsami. In bocca, il sorso è potente e ampio, dallo sviluppo corposo e dal finale intenso, a rimandare ai toni fruttati e balsamici.

(fp)



MICHELE SATTA

Doc Bolgheri Rosso

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Teroldego

Bottiglie prodotte: 80.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Società Agr. di Michele Satta & C.](#)

Proprietà: Michele Satta

Enologo: Attilio Pagli

La storia di Michele Satta pare una di quelle in cui tutto avviene in tempi gradualmente perfetti: prima vendemmia a Bolgheri da studente, laurea in Agraria a Pisa, primo vino da vigne affittate, poi da vigne piantate, il tutto trovandosi a partecipare all'origine di un territorio e al suo successo mondiale. Passo passo, è cresciuto lui (con la sua famiglia), insieme alla consapevolezza del contesto, nei dettagli e nell'insieme: e questo traspare dalle parole che sceglie di pensare, come dai vini che sceglie di fare. È gentilissimo il Bolgheri Rosso 2020: dolce e vegetale, saporito e succoso, ha balsami maremmani che lo caratterizzano e la freschezza agrumata che leviga il tannino deciso.

(ns)

PODERE SAPAIO

Doc Bolgheri Rosso Volpola

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Bottiglie prodotte: 70.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Azienda Agricola Podere Sapaio](#)

Proprietà: Massimo Piccin

Enologo: Alessandro Nannelli, Carlo Ferrini

"Wear it like a crown" è il motto di alcune associazioni culturali per diffondere la consapevolezza che i propri difetti vanno abbracciati. Perché siamo umani e nobili, nonostante le imperfezioni. La corona è anche il simbolo che Massimo Piccin ha scelto per Podere Sapaio: un tributo alla nobiltà del vino e all'impegno dell'uomo per ottenerlo. Cercando di mantenere integra, col sapere e gli strumenti che abbiamo affinato, la ricchezza che la natura ci dona. È un approccio all'agricoltura pieno di grazia e il Volpola ne è ambasciatore: ciliegia, violetta e balsami marini si alternano nel sorso fresco e saporito, dalla contrazione centrale e dal lungo distendersi finale.

(ns)

TERRE DEL MARCHESATO

Doc Bolgheri Rosso Emilio Primo

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: [Terre del Marchesato S. Agricola](#)

Proprietà: famiglia Fuselli

Enologo: Fabrizio Moltard

La famiglia Fuselli è proprietaria di Terre del Marchesato dal 1954, mentre sono venti anni che produce vino. Si tratta di una realtà familiare, con i coniugi Maurizio e Giovanna e i figli Alessandro, Samuele e Filippo a gestirla. 16 gli ettari di vigneto, allevati a Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Petit Verdot e Vermentino. L'Emilio Primo, è dedicato al nonno, che acquistò negli anni Cinquanta terreni dagli Incisa della Rocchetta, ed è il primo vino uscito dalla nuova cantina nel 2003. La versione 2020, maturata 12 mesi in barrique, profuma di erba fresca, piccoli frutti rossi, chinotto, con tocchi di polvere di caffè. In bocca, il suo sviluppo è gustoso e ben profilato.

(fp)

GUADO AL MELO

Doc Bolgheri Bianco Criseo

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Vermentino, Fiano, Verdicchio, Petit Manseng, Manzoni Bianco

Bottiglie prodotte: 3.500

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Società Agr. Podere Guado al Melo](#)

Proprietà: Attilio e Michele Scienza

Enologo: Michele Scienza

Il Bolgheri Criseo 2020, ottenuto da un articolato uvaggio di varietà a bacca bianca, ha un'impostazione aromatica intensa, con le note di erbe aromatiche ed eucalipto ad incrociare cenni di frutti bianchi maturi e tocchi rinfrescanti di agrumi. In bocca, il sorso è agile e contrastato, di buona progressività, con la chiusura piacevolmente ammandorlata. Guado al Melo di Michele e Annalisa Scienza è un progetto enologico ad ampio respiro, che mette insieme un patrimonio varietale fatto dalle classiche varietà del bolgherese per passare a svariati vitigni mediterranei e addirittura caucasici. 15 gli ettari a vigneto, per una produzione di 100.000 bottiglie annue.

(are)

VINTAGE



LE MACCHIOLE

Toscana Igt Rosso Paleo

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 24.000

Prezzo allo scaffale: € 90,00

Azienda: [Le Macchiole Società Agricola](#)

Proprietà: Cinzia Merli, Elia e Mattia

Campolmi

Enologo: Luca Rettondini

Il Paleo ha fatto la storia di Bolgheri. Nato nel 1992, da classico taglio bordolese si è trasformato in Cabernet Franc in purezza dal 2001. La versione 2013, né carica o goffa, grazie ad una bella evoluzione, non alza mai la voce, mantenendosi ben bilanciata e non priva di reattività. Al naso, i frutti di bosco fanno da apripista, seguiti da tocchi di pepe, tabacco, grafite e cacao, con lampi erbacei a chiudere il cerchio. In bocca, il sorso è corposo ed energico nella trama tannica, lungo e intenso nella persistenza. La storia di questa cantina bolgherese comincia nel 1983, collocandosi tra le realtà pioniere dell'areale, grazie all'intuizione del suo fondatore Eugenio Campolmi. Oggi la moglie Cinzia Merli, insieme ai figli Elia e Mattia, ne prosegue il cammino, se possibile, ancora in modo più consapevole e determinato attraverso un'azienda che conta su 27 ettari a vigneto per 165.000 bottiglie annue. Non mancano nel portafoglio aziendale anche altre etichette "cult": dal Messorio, Merlot in purezza, nato nel 1994, allo Sciro, Syrah in purezza, anch'esso nato nel 1994, con il Bolgheri Rosso, arrivato nel 2004, a svolgere il ruolo di "second vin".

(are)

L'OUTSIDER



LE VIGNE DI SILVIA

Toscana Igt Cabernet Franc Itinerante

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 3.500

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Azienda Vinicola Le Vigne di Silvia](#)

Proprietà: Carlo Fuselli

Enologo: Emiliano Falsini

Appesi gli scarpini al chiodo, Silvia Fuselli, ex calciatrice 2 volte vincitrice della Coppa Italia e 6 volte della Supercoppa Italiana, con 53 presenze in Nazionale e 11 reti, senza contare quelle che hanno fatto vincere squadre come Torres, Verona e Brescia per un totale di 5 scudetti, ha intrapreso, dal 2014, la vita della produttrice di vino a Bolgheri, con le sue prime etichette sugli scaffali nel 2017. A lavorare con lei i quattro ettari a vigneto in biologico la sorella Stefania (agronoma) per quella che è, in realtà, un'azienda di famiglia (c'è anche lo zampino di babbo Carlo e di mamma Lavinia). Evidentemente, pochi dubbi sulle varietà allevate e cioè quelle "classiche" dell'areale: Vermentino, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, da cui si ricavano un Bolgheri Bianco, un Bolgheri Rosso e un Igt. Ed è proprio quest'ultimo l'oggetto del nostro assaggio. L'Itinerante 2019, Cabernet Franc in purezza affinato parte in barrique e parte in anfora, profuma di edera e spezie con tocchi erbacei e balsamici. In bocca, il sorso è ampio e solare con tannini dolci e levigati, che ne amplificano la morbidezza, fino ad un finale intenso dai ritorni balsamici.

(are)



OSTINATI DEI LASSI

VIA AURELIA NORD, 54 - LA CALIFORNIA, BIBBONA (LI)

Non siamo negli Usa, nonostante il nome del luogo dove si trova questo locale, La California, alle porte del bolgherese, ma l'assortimento dell'[Enoteca Ostinati dei Lassi](#) (anche ristorante, tel. +39 347 6302022), di Massimo Lassi offre una scelta di etichette degna di un grande Paese. Non solo, evidentemente, il meglio della zona, ma anche una proposta, sia nazionale che francese, non banale:

COSA VENDE

Delouvin Nowack, Brut Nature Champagne Sauvage - € 50,00

Pinot Meunier in purezza, oltre 42 mesi sui lieviti e malolattica non svolta

Paveau Samuel, Champagne Brut Grand Cru - € 40,00

Ha sorso ritmato questo Champagne dagli aromi di pane appena sfornato e fiori

Castello di Cigognola, Oltrepò Pavese Dosaggio Zero Pinot Nero - € 25,00

Godibile nella sua progressione gustativa immediatamente piacevole

La Madonnina, Toscana Rosso La Madonnina 2019 - € 26,00

Cabernet Franc e Sauvignon, Syrah, Merlot, Petit Verdot, caldo ed intenso

Cascina Fontana, Langhe Nebbiolo 2020 - € 30,00

Intenso nei suoi rimandi balsamici e fruttati, possiede gusto pieno e deciso

Levii, Trento Extra Brut 2018 - € 28,00

Blanc de Blancs di buona definizione aromatica e dal gusto fragrante

Oddero, Langhe Nebbiolo 2020 - € 23,00

Pieno e vivace in bocca non manca anche di un bagaglio aromatico ben profilato

Gautheron, Chablis 2020 - € 28,00

Naso fragrante e netto, affianca un sorso affilato e saporito

Monte Bernardi, Chianti Classico Retromarcia 2019 - € 15,00

Un rosso che ha saputo, nel suo genere, diventare un piccolo classico

Fattoria Kappa, Toscana Igt Bianco Etabeta 2020 - € 17,00

Vermentino di buona fattura dotato di personalità accentuata

COSA CONSIGLIA

Le Macchiole, Bolgheri Rosso 2019 - € 23,00

Rosso di beva succosa, rilassata e saporita che incrocia profumi definiti e ampi

I Luoghi, Bolgheri Rosso 2020 - € 20,00

Vino dai profumi sfumati e ben accentati ad anticipare un sorso sapido e reattivo

Guado al Melo, Bolgheri Rosso Rute 2019 - € 22,00

Ben eseguito questo rosso dalla beva immediatamente piacevole

Terre del Marchesato, Bolgheri Rosso Emilio Primo 2019 - € 22,00

Buona impostazione di fondo per questo rosso gustoso e profumato

Meletti Cavallari, Bolgheri Bianco 2021 - € 12,00

Vermentino e Viognier di buona sapidità e intensità aromatica

Villa Caprareccia, Toscana Vermentino Alghino 2021 - € 10,00

Sapido e ben ritmato questo bianco di godibile bevibilità

Tenuta di Biserno, Toscana Rosso Insoglio del Cinghiale 2019 - € 25,00

Rosso intenso e saporito dai profumi intensi e dalla bocca succosa

Tenuta di Biserno, Toscana Rosso Pino di Biserno - € 48,00

Vino dalla tessitura tannica morbida e dolce, è potente nel suo bagaglio aromatico

Carciola Laura, Toscana Rosso Sottovento - € 20,00

Rosso intenso e dagli accenti mediterranei

Podere il Castellaccio, Bolgheri Rosso Orio 2020 - € 20,00

Blend a base di Cabernet Franc, Merlot e Syrah, declinato con efficacia

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



CA' MARCANDA

Doc Bolgheri Rosso Magari

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Cantina Ca' Marcanda](#)

Proprietà: famiglia Gaja

Enologo: staff tecnico aziendale

Il Magari 2018 profuma di intense folate di frutta matura, dalla ciliegia al mirtillo, fino a sfumature di ribes e cenni erbacei e speziati. La bocca, dalla dimensione solare, tipicamente mediterranea che non rinuncia al suo abbraccio alcolico, è carnosa e non lascia mai sguarniti tannini carezzevoli. Il finale è lungo, di sapore e sostanza, mai cespuglioso, ma netto e durevole. Angelo Gaja non ha bisogno di presentazioni. Mattatore assoluto del vino italiano a partire dalla metà degli anni Ottanta del secolo scorso, è maestro per tanti, quasi per tutti, nella sua terra d'origine, il Piemonte, per poi toccare il cuore dell'Italia enoica, per esempio con la recente (2017) "joint-venture" etnea Idda accanto a Graci. Ma non è stato questo l'unico "sconfinamento" fuori dalle Langhe. A Montalcino è arrivato nel 1994, con l'azienda Pieve Santa Restituta e poco dopo, nel 1996, è sbarcato proprio a Bolgheri, creando Ca' Marcanda. Cantina (progettata dall'architetto Giovanni Bo) e vigneti puntellati da olivi, nei pressi di Castagneto Carducci, che conta su 120 ettari vitati per 450.000 bottiglie di produzione.

(fp)

LA SORPRESA



FABIO MOTTA

Doc Bolgheri Superiore Le Gonnare

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Merlot, Syrah

Bottiglie prodotte: 6.600

Prezzo allo scaffale: € 40,00

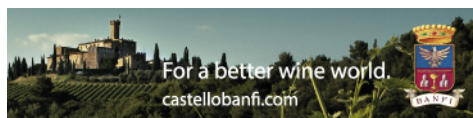
Azienda: [Azienda Agricola Fabio Motta](#)

Proprietà: Fabio Motta

Enologo: Attilio Pagli

Il Bolgheri Superiore Le Gonnare 2019, Merlot con saldo di Syrah, possiede naso intenso su rimandi ai frutti neri e all'eucalipto con tocchi affumicati e speziati. In bocca, il sorso è succoso e i tannini compatti e ben risolti, ad accompagnare uno sviluppo vivace, che termina ancora sul frutto fragrante. L'azienda che lo produce è quella di Fabio Motta - 6,50 ettari a vigneto, suddivisi tra i Cru "Le Pieve" e "Le Gonnare", per una produzione di 23.000 bottiglie - a rappresentare la novità forse più intrigante offerta dal panorama enoico bolgherese nel recente passato. Agronomo brianzolo, con esperienza nella cantina di Michele Satta (di cui ha sposato la figlia Benedetta) comincia l'attività di vignaiolo in proprio nel 2010. I suoi vini da subito si sono segnalati per cifra stilistica coerente con l'areale, ma dal tocco personale a renderli, in qualche misura, un "novum". Una declinazione tutta giocata sull'equilibrio e la finezza che, a queste latitudini, diventa una vera e propria sfida, vinta sempre più spesso in modo convincente dalle etichette della cantina con sede nei pressi di Castagneto Carducci.

(fp)



SPUNTATURE

NOMI E COGNOMI

E tutto cominciò con Clarice della Gherardesca, sposa di Mario Incisa della Rocchetta, e della sorella Carlotta, sposa di Nicolò Antinori, con in dote le rispettive Tenute San Guido e Guado al Tasso. Sono i primi del Novecento e, a partire da quel momento, quel pezzo di territorio, compreso tra Castagneto Carducci e Bolgheri, [cambiò la storia del vino toscano](#), italiano e da ultimo mondiale. Con la forza di uomini come Nicolò Incisa della Rocchetta, Lodovico Antinori, Piero Antinori, Pier Mario Meletti Cavallari, Eugenio Campolmi e Michele Satta, nasceva un vero e proprio fenomeno enoico, dai connotati che, quasi inspiegabilmente, lo superano. A questi nomi e cognomi poi gli Zileri dal Verme, discendenti dei Della Gherardesca per rimanere "in casa", Angelo Gaja, Paolo Ziliani, Giovanni Folonari, Stanislaus Turnauer, Alejandro Bulgheroni, Claudio Tipa. E molti altri ancora, tra i quali anche coloro che adesso iniziano e che si affermeranno. [Uomini ma anche donne](#): Albiera Antinori, Priscilla Incisa della Rocchetta e Cinzia Merli. Nomi e cognomi ad intrecciarsi come nelle migliori vicende storiche. E come in quelle non solo mossi da interessi, ma anche da quell'impalpabile quanto decisivo senso di appartenere ad una vicenda umana destinata a rimanere non solo materialmente, nelle vigne, nelle cantine e nei vini, ma anche, benché forse in minima parte, ad entrare nello spirito del tempo. Da qui, per tornare alle etichette e alle aziende, un ponte ideale verso [i nostri assaggi del bolgherese](#) (analizzati nelle monografie [2018](#) - [2019](#) - [2020](#) - [2021](#)) e verso le realtà produttive che in questa nuova monografia meritano comunque una segnalazione: da Podere Conca a Podere Prospero, da Campo al Pero a Casa di Terra, da Poderesette a Podere Roseto, da Donna Olimpia a Caccia al Piano, da Banfi a Tenuta Meraviglia/Le Colonne, da Campo al Mare a Campo alle Comete.

IL BUONO DEL TERRITORIO



PEPERITA, PEPERONCINI
AZIENDA AGRICOLA RITA SALVADORI
 VIA VICINALE DEI POGGIALI
 PODERE I DOCCIONI - BIBBONA (LI)

Tel: +39 0586 1881242
 Sito Web: www.peperita.it

L'azienda di Rita Salvadori è specializzata nella produzione di peperoncino e lo si capisce fin dal suo nome: "Peperita". Situata nelle vicinanze di Bolgheri, nel comune di Bibbona, approfitta, evidentemente, delle condizioni climatiche temperate dell'areale, molto favorevoli alla migliore espressione aromatica del peperoncino. Sei gli ettari dedicati all'attività agricola (l'azienda, oltre al peperoncino, produce anche ortaggi, un lungo elenco di aromatiche e frutti che offre come prodotti trasformati) completamente condotti a biologico/biodinamico. Il percorso di Rita non nasce però in solitudine, ma arriva dalla esperienza familiare, che da più di tre generazioni coltiva e produce olio extravergine di oliva, tramandata da babbo Franco anche alla sorella Romina, anch'essa impiegata in azienda. È da qui, infatti, che tutto è cominciato, dalla produzione di olio aromatizzato. Poi è arrivato il peperoncino, meraviglioso frutto dalle molteplici utilizzazioni: nelle decorazioni, nella cura della persona, nell'utilizzo culinario dove dà il suo massimo. Così dalle prime 600 piante di peperoncino siamo giunti oggi alle oltre 29.000 ottenute per il 90% da semi della coltivazione primigenita, di 200 varietà diverse. Un vero e proprio "universo" di sapori e colori (il peperoncino infatti non è solo rosso, ma esiste giallo, arancione verde e nero, allungato o tondo, in un vero capogiro di forme anche bizzarre) che parte dal seme ed arriva al prodotto trasformato, il tutto in una filiera produttiva "chiusa" all'interno dell'azienda di Rita Salvadori.

(fp)

PAROLA DI RISTORANTE



OSTERIA MAGONA

VIA BOLGHERESE, 16B - LOCALITÀ VALLONE DEI MESSI, 199 - BOLGHERI (LI)

Tel: +39 0565 762173
 Sito Web: www.osteriamagona.com

L'Osteria Magona a Bolgheri comincia la sua attività nel 2004 nel centro del borgo di carducciana memoria e oggi si trova in un casale, il "Vallone dei MESSI", sulla Bolgherese, che conduce a Castagneto Carducci. Qui in mezzo ai vigneti e vicino alle cantine più note della zona, lo chef Omar Barsacchi ha dato vita ad un locale in perfetto stile toscano, regno incontrastato della "ciccìa", selezionata dal macellaio più famoso d'Italia: Dario Cecchini. Tra i fornelli e i tavoli anche la moglie Marina e il figlio Rocco, che "condiscono" l'esperienza gastronomica con un clima semplice e familiare nel rispetto della tradizione italiana. Alla selezione di salumi produzione Magona può alternarsi la tartara, ai maltagliati caserecci al ragu di Chianina, segue quasi obbligatoriamente la classica bistecca Fiorentina, o, per i più curiosi, la "pluma" di maiale selvatico.

(fp)

LA TOP 5 DI "OSTERIA MAGONA"

- 1° Podere Sapaio, Bolgheri Rosso Volpato 2020 - € 30,00**
 Dolce e succoso nel suo sorso, possiede profumi dai toni erbacei rinfrescanti
- 2° Campo al Pero, Bolgheri Superiore Campo al Pero 2019 - € 25,00**
 Ben declinato aromaticamente, è assecondato da uno sviluppo gustativo appagante
- 3° Chiappini, Bolgheri Rosso Ferrugini 2019 - € 25,00**
 Rosso dallo spiccato carattere mediterraneo e generoso
- 4° Campo al mare, Bolgheri Superiore Campo al Mare 2020 - € 30,00**
 Potente al gusto quanto intenso nei suoi aromi fruttati e speziati
- 5° Donne Fittipaldi, Bolgheri Rosso 2020 - € 30,00**
 Una buona fragranza ne sostiene la piacevole bevibilità



CREDIAMO NEL FUTURO DEL VINO. SEMPRE.



INFORMAZIONI:



Alessandro Regoli: +39 224 9452 - alessandro.regoli@winenews.it
Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it

Sito: www.winenews.it - Email:



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

Foto di copertina: © Consorzio di Tutela Bolgheri

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 iquadernidivinenews@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it

