N. 270

DAL 6 AL 12 AGOSTO 2023

# WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 270 - Dal 6 al 12 Agosto 2023 - Tiratura: 12.000 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 AGOSTO 2023

*Quercia al Poggio*
*Feudo Disisa*
*Le Monde*
*Henri Giraud*
*Castello di Gabbiano*
*Velenosi*
*Parusso*
*Giasira*
*Tenuta San Vincenti*
*Vivera*
*Serena Wines 1881*
*Torrevento*
*Ricossa*
*La Guardiense*

*Zoom: Beppino Occelli, Burro*
*Ristorante: Mesa Madrid - Zürich*

# I VINI DI WINENEWS






## QUERCIA AL POGGIO

Docg Chianti Classico Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 7.000
Prezzo allo scaffale: € 32,00
Azienda: Fattoria Quercia al Poggio
Proprietà: Vittorio Rossi
Enologo: Luca Felicioni

Quercia al Poggio è situata ad un'altezza di circa 400 metri sul livello del mare, in località Monsanto, nel comune di Barberino Val d'Elsa, che fa parte dell'Unità Geografica Aggiuntiva di San Donato in Poggio. Azienda nata nel 1969 è condotta oggi dai coniugi Michela e Vittorio Rossi. Sono 15 ettari vitati, coltivati in regime biologico, dove trovano piena espressione le varietà della tradizione come il Sangiovese, il Ciliegiolo, il Canaiolo, la Malvasia Nera e il Colorino, ma non mancano anche i vitigni bianchi locali Trebbiano e Malvasia. La composizione dei suoli di matrice argilloso-calcarea ricca di galestro è quella tipica dell'areale e conferisce ai vini un buon potenziale evolutivo. La cifra stilistica delle etichette aziendali, che maturano in prevalenza in legno grande e tonneau, è tendenzialmente austera, con i vini che non sono di immediata e facile leggibilità appena usciti, trovando una loro dimensione più compiuta con il passare del tempo. Il Chianti Classico Riserva, prodotto per la prima volta con l'annata 1997, matura in legno grande e tonneau per 24 mesi. La versione 2019 ha profilo aromatico ricco, dominato dai frutti rossi maturi e da generosi rimandi affumicati e speziati. In bocca, il sorso è denso e continuo, dallo sviluppo solido e contraddistinto da tannini serrati. Finale anch'esso ampio e non privo di profondità, con rimandi ancora affumicati e speziati. **(fp)**



## FEUDO DISISA

Doc Monreale Perricone Granmassenti

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Perricone
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Disisa Società Agricola
Proprietà: famiglia Di Lorenzo
Enologo: Tonino Guzzo

Renato Di Lorenzo, con la moglie Maria Paola e i figli Laura e Mario, oggi conduce un'azienda che gli è stata tramandata dalle generazioni precedenti e che lega la famiglia a Monreale fin dal 1867. Feudo Disisa venne infatti acquistata in quell'anno dall'Arciprete Santi Di Lorenzo, appassionato di agricoltura, come il pro-nipote Mario, che decise di farne una professione e di dedicarsi al fondo a tempo pieno, iniziando negli anni Trenta l'impianto di 150 ettari di vigna e 70 di uliveto. La vendita di vino sfuso caratterizzò questo significativo primo investimento dell'azienda, che visse poi una seconda vita a cavallo fra la fine del '900 e i primi anni 2000, grazie alla sperimentazione sullo Chardonnay, la nascita del brand Feudo Disisa e della Doc Monreale e la costruzione della nuova cantina, per inaugurare l'imbottigliamento del proprio vino. Catarratto, Nero d'Avola e Perricone sono i vitigni identitari su cui l'azienda oggi punta maggiormente, e a cui è dedicata la linea Tesori, ispirati alla leggenda del tesoro - mai trovato - di Disisa. Il Granmassenti è una di queste tre etichette e i grappoli di Perricone, dopo la fermentazione in acciaio, la macerazione di 12 giorni e l'affinamento di 12 mesi in barriques, diventano un vino viola scuro, dalle caratteristiche note speziate e vegetali, che però lasciano emergere la gentilezza floreale e la dolcezza della ciliegia lungo un sorso iodato e aderente. **(ns)**



## LE MONDE

Doc Friuli Chardonnay Pratum

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 3.800
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Arcadia Società Agricola
Proprietà: Alex Maccan
Enologo: Giovanni Ruzzene

Fa parte della Collezione "Le Icone" lo Chardonnay Pratum, che subisce una breve macerazione pre-fermentativa, passando un breve periodi in acciaio sulle sue fecce. La versione 2020 profuma di pesca, albicocca e ananas, con rimandi al burro e al miele. In bocca il sorso è pieno e morbido, dallo sviluppo ampio e dal finale largo e tendenzialmente sapido. Le Monde, cantina che prende il nome dalla località in cui si trova, è situata nella parte occidentale del Friuli Venezia Giulia, in un lembo della provincia di Pordenone compreso tra i fiumi Livenza e Meduna, ai confini con il Veneto. Fondata nel 1970, oggi vede un nuovo corso iniziato nel 2008, anno in cui Alex Maccan, imprenditore nel settore dell'arredo, l'ha rilevata e resa protagonista di un progetto enoico del tutto ambizioso. La proprietà si estende su una superficie di 160 ettari di cui quasi 100 vitati. Di questi, 30 si trovano a Le Monde, zona che può essere considerata un vero e proprio Cru a sé stante, mentre gli altri sono distribuiti tra i comuni di Brugnera e Pasiano. Vengono allevate sia varietà di antica coltivazione - come Friulano, Refosco, Ribolla Gialla e Glera - che, in prevalenza, vitigni internazionali, con la produzione complessiva dell'azienda con sede a Prata di Pordenone che si aggira intorno alle 700.000 bottiglie l'anno. Nel 2021 c'è stata un'ulteriore espansione aziendale con l'acquisto de La Ponca nel Collio. **(fp)**



## HENRI GIRAUD

Aoc Champagne Brut Perpetual Reserve PR 90-19

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 160,00
Azienda: Champagne Giraud
Proprietà: famiglia Giraud
Enologo: Sébastian Le Golvet

Lo Champagne Perpetual Reserve PR 90-19 di Henri Giraud è il primo ottenuto al 100% da "Perpetual Reserve". PR 90-19 è un blend di due "vin de réserve" (conservati con metodo Solera, "riserve perpétuelle"), il primo risalente al 1990 e alimentato ogni anno da un Grand Cru di Aÿ (e utilizzato anche per lo Champagne MV Fût de Chêne), e il secondo alimentato da un vecchio Solera e ribattezzato "Esprit de Giraud", che arriva addirittura dagli anni '50 del secolo scorso. L'annata più recente incorporata in questa cuvée proviene invece dalla vendemmia 2019. Si tratta di uno Champagne - in prevalenza Pinot Nero con una quota di Chardonnay, fermentato in legno e lasciato a riposo sui suoi lieviti per tre anni - dagli aromi che intrecciano piccoli frutti rossi e fiori d'arancio con a rifinitura lampi gessosi. In bocca il sorso è profondo e contraddistinto da una continua nota salina, che ne amplifica lo sviluppo e il finale di ritorni agrumati. Henri Giraud NM ("négociant-manipulant") produce Champagne ad Aÿ, village Grand Cru celeberrimo per i suoi Pinot Noir, affermandosi fin dall'inizio del secolo. Oggi, la Maison è guidata da Claude Giraud - insieme alla figlia Emmanuelle e al genero enologo Sebastien Legolvet - e conta su 40 ettari a vigneto, da cui vengono prodotte attorno alle 260.000 bottiglie annue, che si distinguono per un particolare impiego del legno nelle diverse fasi della vinificazione. **(fp)**

# I VINI DI WINENEWS










## CASTELLO DI GABBIANO

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese, Colorino, Merlot
Bottiglie prodotte: 250.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Beringer Blass Italia Az. Agricola
Proprietà: Treasury Wine Estates
Enologo: Federico Cerelli

Ristorante (Il Cavaliere), ospitalità con camere e appartamenti, cantina: è un piccolo cosmo confortevole immerso nel Chianti Classico, quello di Castello di Gabbiano, struttura iniziata nel 1124 e appartenuta a lungo all'importante famiglia di banchieri fiorentina dei Bardi, per poi passare al ceto politico di cui faceva parte la famiglia Soderini. Nei secoli il castello fu ampliato e trasformato nello status di "Fattoria", tanto che l'attività vitivinicola pare risalire addirittura al XIV secolo. Abbandoni e restauri e diversi passaggi di proprietà avvenuti nel Novecento hanno infine attirato l'interesse da parte del gruppo australiano Trasury Wine Estates (al tempo Beriger Wine Estates), che lo ha acquisito nel 2000. L'estensione totale del vigneto è di 147 ettari, di cui la maggior parte - esattamente 109 - dedicati al Chianti Classico e quindi al Sangiovese (per l'85%, mentre il resto è coltivato a Merlot, Cabernet Sauvignon e Franc, Syrah, Petit Verdot, Colorino e Malvasia). Figlio di un'annata "poco produttiva e dalla qualità mediamente buona", questo Chianti Classico vinifica in acciaio e cemento, e matura per 8 mesi per lo più in botti medio-grandi, ma anche barriques non nuove e acciaio. N'è risultato un vino caldo ma dal carattere boschivo, sia in termini di balsami che di piccoli frutti rossi; in bocca ha materia sapida, dal tannino diffuso e dal finale dolce di frutta e fresco di rovo.

**(ns)**



## VELENOSI

Spumante Brut Gran Cuvée Gold

Vendemmia: 2011
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 1.000
Prezzo allo scaffale: € 36,00
Azienda: Società Velenosi
Proprietà: famiglia Velenosi
Enologo: Attilio Pagli, Filippo Carli

Prodotto per la prima volta con l'annata 2005 il Metodo Classico Gran Cuvée Gold resta a rifermentare in bottiglia per 10 anni. La versione 2011 ha colore oro brillante con perlage fine e persistente. Al naso profuma di talco, cipria, ananas, pesche, mango, acacia, giglio, salvia e camomilla, con tocchi di vaniglia e panbrioche. In bocca il sorso è morbido e continuo, dallo sviluppo solido e dal finale dai rimandi agrumati e di vaniglia. La cantina con sede a Monticelli, non lontano da Ascoli Piceno, nasce nel 1984, quando le Marche non erano certamente una Regione enoica affermata come lo è adesso. L'azienda - di proprietà della famiglia Velenosi - conta su 162 ettari di vigneto a biologico, per una produzione di 2.500.000 bottiglie: rappresenta una di quelle realtà che hanno reso le Marche una Regione enologicamente significativa ed oggi è uno dei punti di riferimento del movimento enologico marchigiano, riuscendo a piazzare le proprie etichette sugli scaffali di tutto il mondo. Velenosi è infatti un brand ormai affermato, con vini dalla proverbiale costanza qualitativa e capaci di raggiungere anche l'eccellenza assoluta. Le etichette aziendali sono molte e spaziano tra le uve e i territori marchigiani (con l'aggiunta recente anche di una produzione abruzzese), contribuendo alla valorizzazione delle varietà locali, senza rinunciare tuttavia a mirati esperimenti su quelle internazionali.

**(fp)**



## PARUSSO

Doc Langhe Sauvignon Blanc Rovella

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sauvignon Blanc
Bottiglie prodotte: 5.550
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Parusso F.lli Società Agricola
Proprietà: Marco Parusso
Enologo: famiglia Parusso

Non chiamatelo solo Sauvignon, perché il Langhe Sauvignon "Rovella" non si identifica soltanto nel suo vitigno, ma anche nel terroir di origine, il Barolo. È nel cuore di un territorio vocato ai grandi rossi piemontesi che questa famiglia di agricoltori produce un bianco raro. L'azienda risale al 1901 con l'acquisto dell'appezzamento Mariondino a Castiglione Falletto da parte del bisnonno Gaspare Parusso. Ma è solo nel 1971 che il nipote Armando inizia a imbottigliare il primo Barolo Parusso. L'azienda oggi conta 28 ettari con una produzione annua di 150.000 bottiglie. Marco gestisce i vigneti e la cantina utilizzando tecnologie d'avanguardia, la sorella Tiziana si occupa della parte amministrativa. Oltre alle lavorazioni tradizionali, l'azienda ha sviluppato la tecnica della micro-zonazione dei suoli basata sulla personalizzazione dei diversi appezzamenti, sull'utilizzo di concimazioni specifiche e sui metodi di potatura a seconda del tipo di terreno. Il Sauvignon, che qui non aveva storia, è stato sperimentato per anni da Marco Parusso rivelando profumi inediti di questa terra. L'affinamento del vino, ottenuto da una selezione di piante con età superiore a 20 anni provenienti dai vigneti a Castiglione Falletto e a Monforte d'Alba, avviene in bottiglia a temperatura controllata di 15°C. Ne risulta un prodotto di grande evoluzione, dal profumo fine, aromatico di ribes bianco. In bocca è caldo, equilibrato con aromi di pompelmo e bergamotto.



## GIASIRA

Doc Sicilia Nero d'Avola

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nero d'Avola
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: La Giasira Azienda Vinicola
Proprietà: Giovanni Boroli
Enologo: Gianfranco Cordero

Giovanni Boroli, imprenditore piemontese e la moglie Isabella, nel 2004 acquistano la tenuta e iniziano il restauro dell'antico baglio, per farne la loro residenza, immersa nel paesaggio rurale ibleo. L'azienda vinicola deve il suo nome alla parola di origine araba che, nelle sue declinazioni "Gisira" o "Gesira", significa "Isola", come era chiamata la zona dove è situata la tenuta, isolata dai profondi solchi erosivi delle cave che percorrono l'altipiano Ibleo. La Tenuta Giasira, posta tra Noto e Modica, si estende per circa 130 ettari ad un'altitudine compresa tra i 180 ed i 250 metri sul livello del mare, a cavallo tra le province di Siracusa e Ragusa. 13 gli ettari dedicati alla viticoltura, condotta a biologico e privilegiando i vitigni di antica coltivazione dell'areale: Nero d'Avola, Moscato, Grillo, Catarratto e Nerello Mascalese, con l'aggiunta di varietà internazionali quali il Merlot e lo Chardonnay. Articolato il portafoglio etichette aziendali che offre 9 referenze. Maturato per 12 mesi in legno grande, il Nero d'Avola 2020 si mostra di colore rosso rubino intenso e compatto, con riflessi porpora. Al naso, escono decisi rimandi ai frutti di bosco e alla confettura di more, con richiami di olive e tocchi affumicati e speziati. In bocca, il sorso è denso, morbido e dalla trama tannica tendenzialmente sapida, chiudendosi con un finale ricco e ampio dai ritorni fruttati e speziati.

**(fp)**

# I VINI DI WINENEWS












## TENUTA SAN VINCENTI

Docg Chianti Classico Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese, Merlot
Bottiglie prodotte: 7.000
Prezzo allo scaffale: € 27,00
Azienda: Premier Wine Società Agricola
Proprietà: Marc Ronert, Janna Ronert
Enologo: Carlo Ferrini

Nelle vicinanze del borgo di San Vincenti, in località Stignano, la Tenuta San Vincenti si estende per 60 ettari complessivi, 20 dei quali dedicati alla viticoltura (e divisi nei due appezzamenti principali di "Stignano", 14 ettari, e "Le Corticelle", 5 ettari). Siamo nell'Unità Geografica Aggiuntiva di Gaiole in Chianti e i vigneti sono piantati su una dorsale collinare, propaggine nascente dal complesso orografico che fa capo al Monte Luco, ad una altezza variabile compresa dai 350 ai 550 metri sul livello del mare. La composizione dei suoli è varia e spazia da una presenza prevalentemente argillosa ad una importante frazione sabbiosa di origine arenarica. Le varietà allevate in prevalenza sono il Sangiovese, il Merlot e il Cabernet Sauvignon, con ceppi dall'età media di vent'anni. A guidare l'azienda c'è l'imprenditore pratese Roberto Pucci, che, con i vini dell'annata 1997, ha portato le etichette di San Vincenti al centro del palcoscenico enoico chiantigiano. Il Chianti Classico Riserva 2019, frutto di un'annata decisamente significativa per la Toscana del vino, matura in legni di varia misura per 24 mesi e profuma di viola, ciliegia matura, sottobosco, erbe aromatiche, liquirizia, spezie e grafite. In bocca il sorso è ricco e intenso, dal tannino tendenzialmente serrato e dal frutto ancora croccante. Finale ampio e dai rimandi sapidi con tocchi aromatici ancora speziati e affumicati. **(fp)**



## VIVERA

Doc Etna Rosso Contrada Martinella

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Nerello Mascalese e Cappuccio
Bottiglie prodotte: 7.000
Prezzo allo scaffale: € 23,00
Azienda: Vivera Società Agricola Semplice
Proprietà: Loredana Vivera, Armida Gennaro
Enologo: Irene Vaccaro

Ad accoglierci in contrada Martinella a Linguaglossa nel versante nord-est dell'Etna, la vitalità e l'entusiasmo di Loredana Vivera, titolare dell'azienda familiare dal 2019. La franchezza nei modi e il sorriso contagioso predispongono alla positività. Mentre ci accompagna a visitare le vigne, con vista mare e pure Etna, ci racconta che sotto i nostri piedi si trova una delle colate di lava più antiche, profonda 250 metri. Le ventenni vigne sono a cordone speronato e in biologico certificato, con un bosco vicino, fonte di biodiversità. I suoli su cui allignano a 600 metri d'altitudine, sono ricchi di scheletro. Dai 14 ettari in contrada Martinella, accarezzati dal vento, vengono prodotte 30mila bottiglie. Una particolarità: la cantina, terminata nel 2008, segue i principi della cromoterapia per il benessere lavorativo. Loredana ci porta in sala degustazione: la guardo mentre ci parla dei suoi vini e trasmette tutta la sua passione. Storia particolare, la sua: dopo l'università a Gorizia in Scienze internazionali e Diplomatiche, va a Parigi per un master nel management della moda, settore dove lavorerà per 1 anno. Nel 2003 torna alla sua terra, cambiando la sua vita. In questo vino, dal frutto molto netto, con richiami di spezie e sottobosco, ritroviamo l'energia di Loredana. Al palato si muove con dinamica progressione nella sua integrità espressiva: il suo intenso racconto è destinato a durare. **(Alessandra Piubello)**



## SERENA WINES 1881

Spumante Cuvée Brut Soé

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Chardonnay, Ribolla Gialla
Bottiglie prodotte: 60.000
Prezzo allo scaffale: € 7,00
Azienda: Serena Wines 1881
Proprietà: Luca Serena
Enologo: Ermes Busetto

La Cuvée Brut Soé 2022 di Serena Wines è il nuovo spumante che si aggiunge all'articolato portafoglio etichette dell'azienda veneta con sede a Conegliano. Ottenuto da un uvaggio a base di Chardonnay e Ribolla Gialla ha colore giallo paglierino carico e con riflessi dorati e profuma di fiori bianchi, frutta tropicale e susina. In bocca, il vino è immediatamente godibile e beverino, dal sorso morbido che si sviluppa continuo e disteso fino ad un finale piacevole, che torna a rimandare ai frutti tropicali. Il suo nome, Soé, è concepito per sottolineare la sua appartenenza e le sue caratteristiche, iniziando con la lettera S di Serena e richiamando la sonorità del termine cuvée. Nella miriade di aziende venete, non è sempre facile incontrare realtà in grado di vantare un'età longeva come quella della famiglia Serena che, dal 1881, senza soluzione di continuità, regge il timone di un'attività vitivinicola oggi giunta alla quinta generazione, espressa da Luca Serena. Oltre centoquaranta anni portati bene, per questa realtà dal taglio prettamente commerciale (con i marchi "Serena 1881", "Ville d'Arfanta", "Corte delle Calli", "Serenello", "Costaros", "L'Uvas Fusti", "Vigne Verdi" e "Casanova") e dalla produzione dai numeri non proprio confidenziali, che viaggia sui 20.000.000 di bottiglie annue, mentre gli ettari vitati di proprietà sono quasi 20 (e si trovano in località Arfanta di Tarzo e nella Tenuta Ossi). **(fp)**



## TORREVENTO

Docg Castel del Monte Bombino Nero Rosato Veritas

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Bombino Nero
Bottiglie prodotte: 48.000
Prezzo allo scaffale: € 9,50
Azienda: Società Cantine Torrevento
Proprietà: Francesco Liantonio
Enologo: Leonardo Palumbo

Cantine Torrevento, azienda fondata nel 1989 e partner di Prosit Spa, si trova non lontano da Castel del Monte, a Corato, esattamente in contrada Torre del Vento, che ne ha ispirato il nome aziendale. Si tratta principalmente della "creatura" di Francesco Liantonio, capace di costruire in poco più di un trentennio una solida realtà, oggi ben salda sui suoi 450 ettari a vigneto, per la maggior parte impiantati nel Parco Nazionale dell'Alta Murgia (200 si trovano invece tra la Valle d'Itria e il Salento), per una produzione di 2.500.000 bottiglie, a rappresentare una tra le cantine più affermate non solo della provincia di Bari ma di tutta la Puglia e di tutto il Sud Italia. Articolatissimo il suo portafoglio etichette dal tenore di chiaro stampo mediterraneo, che trova, evidentemente, nei vini del territorio, il suo punto di forza, a partire proprio dalla denominazione Castel del Monte, di cui è top player. Il Rosato Veritas 2022, ottenuto da dalla varietà Bombino Nero (l'unico vitigno italiano dedicato esclusivamente alla produzione dei vini rosati al quale è stata riconosciuta la Docg) affina per 4 mesi in bottiglia. Il suo colore rosa è tenue e luminoso, con lievi tratti aranciati. Al naso, profuma di lampone e fragola con tocchi di fiori di campo. In bocca, il sorso è pieno, fresco e rotondo, immediatamente piacevole, dallo sviluppo continuo e dal finale vivace su toni ancora fruttati. **(fp)**

# I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
SIGNORVINO 100% VINI ITALIANI




## RICOSSA

Docg Barolo Riserva

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 34,50
Azienda: Ricossa SpA
Proprietà: ARGEA
Enologo: staff tecnico aziendale

"Dopo 62 mesi di affinamento, di cui 18 in legno, il Barolo si fregia della menzione Riserva": ed ecco qui l'annata 2016 di Ricossa, Barolo molto profumato e molto saporito. A partire dalle note di talco e iris, di fiori appassiti, agrumi rossi e melograno, con tocchi balsamici di sottobosco e spezie rinfrescanti; in bocca ha un'aderenza decisa e un corpo sapido e caldo, che da un lato sovrasta la freschezza, ma allo stesso tempo esalta il sapore floreale e agrumato, che accompagna tutto il sorso, fino alla fine. Questa Riserva fa parte di un trittico dedicato al Barolo, al Barbaresco e alla Barbera d'Asti, presenti anche in versione annata e arricchiti da una ulteriore decina di etichette - fra bianchi, rossi e frizzanti - posizionate fra le diverse denominazioni del basso Piemonte: Acqui, Gavi, Roero, Monferrato e Nizza. Ricossa si trova proprio in mezzo a questi territori, a un passo da Castel Boglione (a metà strada fra Acqui Terme e Nizza Monferrato) e fa parte della galassia Argea, che si è formata nel 2022 grazie all'unione fra il Fondo Clessidra e il gruppo Botter-Mondodelvino. Può contare su 74 ettari di vigna propri, dedicati principalmente alla Babera, e poi su ulteriori 120 ettari di filiera selezionata fra Langhe e Roero. La produzione si attesta annualmente intorno al milione di bottiglie, esportate principalmente in Nord-Europa e Germania, ma con una buon fetta di mercato italiano.

**(ns)**




## LA GUARDIENSE

Doc Sannio Falanghina Janare Anima Lavica

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Falanghina
Bottiglie prodotte: 60.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Società Cooperativa Agricola La Guardiense
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Marco Giulioli, Riccardo Cotarella

La Falanghina Janare Anima Lavica, come indica il suo nome, è ottenuta da suoli lavici ed è la declinazione "vulcanica" del vitigno a bacca bianca campano oggi sulla cresta dell'onda, che si aggiunge alle altre versioni già presenti nella vasta collezione offerta da La Guardiense. La versione 2021 profuma di scorza di limone, fiori di campo, ginestra e frutta a polpa bianca. In bocca, il vino è sapido e fragrante, dallo sviluppo vivace e dal finale ben profilato. Fondata nel 1960 da 33 soci, La Guardiense, cantina sociale sannita, oggi comprende 1.000 conferitori, che lavorano direttamente 1.500 ettari a vigneto in biologico per una produzione complessiva di 5.500.000 bottiglie, che ne fanno la cooperativa vitivinicola più grande della Campania. I vitigni di riferimento allevati sono, evidentemente, l'Aglianico e la Falanghina, declinati in una serie di tipologie che comprendono anche versioni spumantizzate. Ma dalla cantina con sede nel comprensorio di Guardia Sanframondi escono un nutrito numero di etichette, che spazia anche sul Piedirosso, il Fiano e il Greco, a confermare il legame molto più che stretto tra questa realtà cooperativa e il suo territorio. Un'azienda che ha saputo adeguarsi ai tempi e al cambiare dei mercati, coniugando esperienza e modernità e diventando un modello produttivo per l'intero areale beneventano, una zona molto bella quanto assai difficile da molti punti di vista.

**(fp)**

## ZOOM




### BEPPINO OCCELLI, BURRO

**REGIONE SCARRONE, 2 - FARIGLIANO (CN)**
Tel: +39 0713 746411
Sito Web: www.occelli.it

Il burro Beppino Occelli è fatto con panna dolce di centrifuga scremata da latte rigorosamente italiano (ottenuto dal latte di vacche d'alpeggio ai piedi delle Alpi Marittime). Con la centrifuga il burro viene prodotto dal latte fresco: prima il latte è sottoposto ad alcuni processi di filtrazione, poi ad una centrifugazione velocità molto alta, che permette alla materia grassa di separarsi dal latte magro. A differenza del procedimento per affioramento, con la centrifuga si ottiene una crema di latte "dolce", ovvero non acida, in quanto non interessata da fermentazione. La lavorazione dei panetti eseguita a mano con calchi in legno, rende il burro non solo buono da mangiare ma anche bello da vedere. Quella di Beppino Occelli è una storia che va in direzione "ostinata e contraria" rispetto alla logica industriale casearia. Contro questa tendenza all'omologazione, Beppino Occelli ha proposto rigorose creazioni e interpretazioni dei prodotti della tradizione del suo territorio: le Langhe e le Alpi.

## RISTORANTE



### MESA MADRID

**WEINBERGSTRASSE, 75 - ZÜRICH, SVIZZERA**
Tel: +41 43 3217575
Sito Web: mesa-madrid.ch

Trovare tutto il calore, il colore ed i sapori della Spagna in Svizzera, a Zurigo, è possibile. Tra tapas di assoluta qualità e piatti tipici rivisitati in chiave moderna ed elegante, è quello che propone Mesa Madrid, il tutto accompagnato con una grande selezione di vini iberici, da quelli del Priorat a quella della Rias Baixas, da La Rioja alla Ribera del Duero, all'immancabile Cava, ma non solo, con qualche piccola escursione tra Francia ed Italia, senza dimenticare la Svizzera. Nel piatto si va dai va dai sorprendenti polpo, patate e crema di peperoni affumicati, alle crocchette al tartufo, funghi ed emulsione di aglio nero, ai più classici "langostinos", gamberetti serviti con aglio e cipollotti, passando per tante variazioni di piatti a base di carne e di pesce, dove "la plancia" domina come strumento di cottura. E non può mancare il classico dei classici, simbolo della gastronomia spagnola, come il Jamòn Iberico anche di grandissime stagionature, così come i formaggi iberici, tutti da scoprire.




## 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: © Le Monde Wine

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

+39 348 224 9452 - alessandro.regoli@winenews.it

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it

International Exhibition Management PRESENTA Simply Italian GREAT WINES

NONINO Distillatori in Friuli dal 1897

VALORITALIA. VALORE AGGIUNTO.

VCR® VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO L'innovazione in viticoltura