N. 277

DAL 24 AL 30 SETTEMBRE 2023

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 277 - Dal 24 al 30 Settembre 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 24 AL 30 SETTEMBRE 2023

Kellerei Tramin
Cantina Ninni
Conte Vistarino
Serafica
Cantine Leonardo da Vinci
Bruno Paillard
Argiolas
Cantine Ceci
Tua Rita
Le Vigne di Zamò
Inama
Vignaioli del Morellino di Scansano
Tenuta Bastonaca
Umani Ronchi

Zoom: Caramelle Terranova, Le Carruba
Ristorante: Archimede S. Eustachio - Roma

I VINI DI WINENEWS





KELLEREI TRAMIN

Doc Alto Adige Chardonnay Troy Riserva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 85,00
Azienda: Cantina Tramin Società Cooperativa Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Willi Stürz

Willi Stürz, enologo della Cantina Tramin dagli inizi degli anni Novanta del secolo scorso, ha impresso un'impronta significativa a questa realtà, portandola all'ottenimento di risultati qualitativi costantemente d'eccellenza. Un percorso fatto di scelte precise, come quella di privilegiare la via bianchista, che oggi ci consegnano una delle realtà enoiche altoatesine più intriganti. Parte, agli inizi del Nuovo Millennio, dai vigneti dell'areale di Termeno - dove sono state progressivamente eliminate le varietà a bacca rossa - il progetto che ha condotto, nel 2015, alle prime bottiglie dello Chardonnay Troy. Un vino ottenuto dalle uve allevate tra i 500 e i 600 metri di altezza sul livello del mare in località Sella, in un vigneto di trenta anni di età, piantato su suoli di ghiaia calcarea ed argilla. Si tratta di un bianco fermentato e maturato in barrique, dove rimane sui lieviti per 12 mesi a cui ne seguono 22 in acciaio, sempre sulle fecce fini, per maturare infine per altri 4 in bottiglia. La versione 2020 profuma di frutti tropicali, agrumi, cenni erbacei e tocchi che rimandano al burro e alla vaniglia. In bocca il sorso è denso e fragrante, dallo sviluppo di continua sapidità e dal finale intenso che ritorna sul frutto e la vaniglia. La cantina sociale Tramin, oggi, conta su 260 soci che conducono 270 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 1.500.000 bottiglie. **(fp)**



CANTINA NINNI

Doc Trebbiano Spoletino Poggio del Vescovo

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Trebbiano Spoletino
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Azienda Agricola Cantina Ninni
Proprietà: Gianluca Piernera
Enologo: staff tecnico aziendale

Seguiamo l'arcobaleno, ponte tra due mondi, il prima e il dopo nella vita di Gianluca Piernera. Un marchio evocativo, quello di cantina Ninni. Piernera è un vignaiolo appassionato e tenace, sempre alla ricerca di sperimentare e migliorarsi - difficile raggiungere la fine dell'arcobaleno, ma lui non molla, spinto da un'autentica vocazione. Ecco la storia di un uomo che non avrebbe mai previsto di diventare un vigneron. Nel 2006 acquista casa con terreno attiguo su una collina a 350 metri di altitudine a Terraia, poco lontano da Spoleto. L'abitazione è abbracciata da un vigneto di circa 35 anni, che Piernera vuole espiantare. Lui realizza impianti elettrici, non sa nulla di vigna. Ma il parere dell'amico produttore Marco Casolanetti gli fa cambiare idea; Marco stesso lo aiuterà nei primi anni di vinificazione per gli amici. Nel 2012, il grande passo: inizia l'imbottigliamento, dedicandosi alla nuova avventura di vignaiolo biologico e scrupolosamente contrario a ogni prodotto chimico. Dalla terrazza della casa-cantina si vedono i 3 ettari su terreni argillosi e marnosi. La novità è una vigna appena messa a dimora, ricavata da marze di un'antica vite maritata: da alcune ricerche probabilmente è un ignoto clone di Trebbiano Spoletino. Poggio del Vescovo ha un profilo complesso (camomilla, salvia, agrumi, spezie); ben calibrato tra materia e acidità, con un'anima vibrante che si fa bere d'un sorso. **(Alessandra Piubello)**



CONTE VISTARINO

Doc Oltrepò Pavese Pinot Nero Costa del Nero

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 17,00
Azienda: Conte Vistarino Società Agricola
Proprietà: Ottavia Giorgi di Vistarino
Enologo: Vittorio Merlo

Se l'Oltrepò Pavese merita la definizione di terra del Pinot Nero, lo deve in massima parte ad Augusto Giorgi di Vistarino che, nel 1850, importò dalla Francia le prime barbatelle del vitigno borgognone in terra lombarda, avviando, di fatto, la storia del Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese. A proseguire quella storia oggi troviamo l'erede Ottavia Giorgi di Vistarino, che conduce una cantina all'avanguardia e un'ospitalità aziendale di alto livello offerta nella storica Villa Fornace, da sempre il fulcro delle attività della famiglia Vistarino. L'azienda vitivinicola, situata a Rocca de' Giorgi, produce 350.000 bottiglie e conta su 102 ettari vitati, posti ad altezze variabili tra i 250 e i 300 metri sul livello del mare, 65 dei quali coltivati a Pinot Nero. Nel suo portafoglio etichette il ruolo di grande protagonista, evidentemente, è svolto dal vitigno francese, declinato sia come spumante (qui vinificato con Metodo Classico nel 1865) sia come vino fermo, che per intero riesce ad esprimere il proprio potenziale anche con i suoli e il clima del lombardo Oltrepò Pavese. Affinato in parte in acciaio e in parte in barrique per 10 mesi, il Pinot Nero Costa del Nero 2020 profuma di mirtillo, fragola e melograno con tocchi speziati a rifinitura. In bocca il sorso è lieve ma risoluto, dai tannini soffici e dallo sviluppo fragrante, che termina in un finale ampio e dai ritorni fruttati e speziati. **(fp)**



SERAFICA

Doc Etna Rosato Grotta dei Lamponi

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 7.000
Prezzo allo scaffale: € 19,00
Azienda: Serafica
Proprietà: famiglia Serafica
Enologo: Nicola Colombo

Questo rosato di Serafica si chiama "Grotta dei Lamponi" per due motivi: perché il territorio etneo è disseminato di grotte tufacee e gallerie che si sono formate dallo stratificarsi delle colate laviche succedutesi nel tempo; e perché all'imbocco della grotta nella vigna da cui crescono i grappoli dedicati al rosato a 900 metri di altezza, cresce proprio una pianta di lamponi. Un cenno del loro sapore si ritrova anche nel bicchiere, per lo più profumato di fiori appassiti, tocchi speziati e note di talco. Il sorso, molto sapido e attraversato da freschezza citrina, ricorda appunto il sapore dei lamponi, con un ritorno floreale e un colpo di coda vegetale. Accanto alla Grotta dei Lamponi c'è il Bianco Grotta della Neve, il Rosso Grotta del Gelo, un bianco macerato e le 4 etichette (compresi due spumanti) della linea Mirantur. Serafica produce anche una interessante linea di 4 differenti oli EVO. La famiglia Serafica è infatti attiva su entrambi i fronti - viticolo e oleario - fin dagli anni Cinquanta, quando Nino Serafica tornò dagli Stati Uniti per dedicarsi all'agricoltura a Nicolosi, piccolo comune a nord di Catania, sulle pendici meridionali dell'Etna. Negli anni Duemila inizia il rinnovo di vigneti e uliveti e fra il 2018 e il 2020 - con la nuova generazione - il vero e proprio restyling aziendale, con il lancio del marchio e l'ammodernamento delle strutture per produrre vini e oli di miglior qualità. **(ns)**

I VINI DI WINENEWS



LEONARDO DA VINCI

Docg Chianti Da Vinci I Capolavori Vergine delle Rocce

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese, Merlot, altre uve a bacca rossa
Bottiglie prodotte: 26.600
Prezzo allo scaffale: € 10,50
Azienda: Società Leonardo da Vinci
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Riccardo Pucci

Cantine Leonardo da Vinci rappresentano un piccolo colosso enologico toscano (750 ettari di vigneto per una produzione complessiva di 4.500.000 bottiglie) e la loro storia è quella di un progetto cooperativo, partito nel 1961 ed arrivato alla sua prima vendemmia nel 1965, alla quale seguì la semplice trasformazione e vendita di vino sfuso. Dopo questa prima fase basilare, nel 1971, iniziò anche la commercializzazione diretta di due etichette: un bianco, il "Collebello", e il Chianti "Leonardo", quest'ultimo, tuttora in produzione. Altre tappe rilevanti del suo cammino arrivano nel 1988, con l'acquisizione della Fattoria di Montalbano, e, nel 1990, con quella della Cantina di Montalcino, che ne ha segnato la posizione produttiva di rilievo nella Toscana enoica. Nel 2012, infine, il passaggio sotto la regia del Gruppo Caviro, il primo produttore di vino in Italia, che ne ha consolidato il peso produttivo e il futuro commerciale. Nel vasto portafoglio etichette della cantina sociale il Chianti svolge un ruolo fondamentale e le sue caratteristiche organolettiche ne fanno, per certi versi, un prototipo tipologico. Il Chianti Vergine delle Rocce 2021 profuma di di frutti rossi, ad accompagnare cenni di spezie e leggeri tocchi di liquirizia. In bocca il vino ha uno sviluppo rassicurante dall'attacco dolce e morbido che la freschezza acida allunga fino ad un finale dai ritorni ancora speziati.

(fp)



BRUNO PAILLARD

Aoc Champagne Extra Brut Rosé Première Cuvée

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 400.000
Prezzo allo scaffale: € 87,00
Azienda: Maison Bruno Paillard
Proprietà: famiglia Paillard
Enologo: Laurent Guyot, Alice Paillard

Bruno Paillard è una maison indipendente che ha fatto dell'assemblaggio di cru, uve e millesimi, la propria firma creando Champagne dallo stile inconfondibile, grazie anche all'utilizzo di una parte importante di vini di riserva (dal 25 al 50%). In origine l'idea di Paillard era stata quella di inventare una maison contando su "uve accuratamente selezionate acquistate dai viticoltori" e "sul rigoroso uso delle condizioni di temperatura, idrometria e illuminazione". Oggi, a quasi 40 anni dalla sua fondazione, la maison possiede 25 ettari vitati che forniscono più della metà del fabbisogno della casa. IL Rosé Première Cuvée è uno Champagne fresco ed elegante a base di Pinot Nero e con una piccola presenza (con una percentuale tenuta segreta) di Chardonnay della Côte des Blancs, che regala una nota agrumata. Il Pinot Nero proviene, a seconda degli anni, da Verzenay, Bouzy, Mailly o Les Riceys ed è assemblato in due forme: in bianco con pigiatura rapida e separazione dalla buccia e in rosso con una macerazione prolungata sulle bucce. Per tre anni il vino matura sui lieviti prima della sboccatura, a cui segue un ulteriore riposo delle bottiglie di cinque mesi. Lo Champagne a naso sprigiona aromi di ribes e frutta rossa, che poi con l'ossigenazione evolvono verso amarena, fragolina di bosco, violetta. Perfetto con i crostacei, ma anche con i piatti della nostra tradizione: dalla caprese alla parmigiana.

(Cinzia Meoni)



ARGIOLAS

Doc Vermentino di Sardegna Costamolino Beach Club Edition

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Vermentino
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Società Argiolas
Proprietà: famiglia Argiolas
Enologo: Mariano Murru

È il nuovo concept da Wine Bar da spiaggia secondo Argiolas il Vermentino di Sardegna nella versione "Beach Club Edition" con tappo a vite ancora più facile da consumare, anche nei contesti più informali e che valorizza la freschezza e la fragranza dei profumi e degli aromi del bianco "nato in riva al mare". La versione 2022 possiede colore giallo paglierino tenue con riflessi appena verdognoli. Al naso alterna sia aromi fruttati che floreali, di immediata fragranza ed intensità. In bocca, il sorso è subito piacevole, dal tocco sapido e dallo sviluppo brioso e continuo, che si congeda con un finale scorrevole e ancora fruttato. Anche se storicamente la cantina di Serdiana deve in gran parte la sua fama alla produzione rossista, non mancano certe ottime interpretazioni bianchiste, soprattutto con il Vermentino come protagonista. Ma, appunto, Argiolas svolge adesso un ruolo primario e contemporaneo a tutto tondo nelle vicende enoiche della Sardegna, in cui la forza del suo marchio ha ormai consolidato una cantina dalla fama nazionale e internazionale. Difficile, anche per l'appassionato più distratto, non conoscere una bottiglia a firma Argiolas. La svolta fondamentale arriva agli inizi degli anni Novanta del secolo scorso sull'onda di un vero e proprio "rinascimento" enologico dell'isola ed oggi l'azienda conta su 230 ettari vitati e 2.200.000 bottiglie prodotte complessivamente di media.

(fp)



CANTINE CECI

Emilia Igt Lambrusco Rosso To You

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Lambrusco Maestri e Marani
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Cantine Ceci
Proprietà: famiglia Ceci
Enologo: Alessandro Ceci

È simpatica la bottiglia ideata dalle Cantine Ceci per questo Lambrusco For You: una bottiglia di vetro nero opaco che diventa una vera e propria lavagna su cui scrivere o disegnare con dei gessetti (allacciati al collo della bottiglia insieme ad un piccolo cancellino, giusto per non farci rimandare il guizzo creativo). Un piccolo spazio dedicato alla fantasia da decorare prima di stappare - con una dedica, ad esempio, nel caso fosse un regalo - o dopo, una volta finito il vino: perché la bottiglia si può usare a piacimento anche in seguito, come pratico contenitore con tappo in legno. Il vino poi si finisce in fretta: d'altronde è un Lambrusco e la sua frizzante succosità rinfresca piacevolmente sorso dopo sorso, grazie all'acidità dell'amarena e la dolcezza del melograno, un tannino bilanciato che imprime con equilibrio la struttura delle uve di Lambrusco e una certa selvaticità da sottobosco, che stempera, pulisce e fa svuotare il bicchiere. La famiglia Ceci non è nuova a queste trasformazioni attorno al confezionamento dei suoi vini: dai colori sgargianti della linea "Color", all'inedita forma a decanter della Barbera 68,2, fino all'ultima nata: la bottiglia in alluminio brevettata da Berlin Packaging. Una strada innovativa intrapresa ormai da qualche anno dalla nuova generazione - Alessandro, Maria Paola, Maria Teresa, Elisa e Chiara - nipoti e pronipoti di Otello Ceci, fondatore della cantina nel 1938.

(ns)

I VINI DI WINENEWS











TUA RITA

Toscana Igt Ansonica Keir Bianco

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Ansonica
Bottiglie prodotte: 1.200
Prezzo allo scaffale: € 32,00
Azienda: Tua Rita Società Agricola
Proprietà: famiglia Bisti-Frascolla
Enologo: Marco Lamastra, Luca D'Attoma

Dici Tua Rita e subito pensi ai suoi pluripremiati vini rossi. In realtà, in cantina ci sono anche il "Lodano" bianco, prima vendemmia 1999, curioso blend a base di Chardonnay, Traminer e Riesling, e il "Perlato del Bosco" bianco, prima vendemmia 1992, Vermentino in purezza. Un vino più in sintonia con il carattere mediterraneo dell'azienda, posta, ricordiamolo, nei pressi di Suvereto a poca distante dalla costa tirrenica maremmana, e che ha come segnato un percorso enoico bianchista, oggi rimarcato dal "Keir", prima annata 2019. Quest'ultimo è ottenuto da sole uve Ansonica, varietà altrimenti nota nella sua declinazione siciliana come Insolia, che, specie nel recente passato, ha avuto un significativo rilancio anche in Toscana, dove storicamente viene prodotta proprio nella costa e nell'arcipelago. La versione 2020 è vinificata in anfora secondo le tendenze più modaiole, restando a macerare con le bucce, per poi passare ad un affinamento di 3 mesi in cemento. I suoi profumi rimandano alla frutta esotica con tocchi di erbe aromatiche e agrumi, ad anticipare un sorso ampio e possente, dai leggeri richiami tannici e dal finale intensamente sapido. A rafforzare il piglio mediterraneo aziendale anche il progetto avviato nel 2016 sull'Isola di Pantelleria, insieme a Vinisola e Antonio D'Aietti, espresso dallo Zibibbo in purezza nella classica versione dolce passito "Sese" (prima vendemmia 2016). **(fp)**



LE VIGNE DI ZAMÒ

Doc Friuli Colli Orientali Refosco dal Peduncolo Rosso

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Refosco dal Peduncolo Rosso
Bottiglie prodotte: 6.650
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Le Vigne di Zamò
Proprietà: Società Casa E. di Mirafiore e Fontanafredda
Enologo: Jacopo Canciani

La cantina della famiglia Zamò ha prodotto negli anni Ottanta alcuni vini che hanno contribuito a decretare il successo dell'enologia friulana. La sua storia comincia nel 1978, quando Tullio Zamò acquistò il primo vigneto a Ipplis. Da allora i figli Pierluigi e Silvano hanno sviluppato l'azienda, affinato i vini e introdotto il marchio nei mercati internazionali. Oggi contano su 42 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 280.000 bottiglie e fanno parte delle aziende del Gruppo Fontanafredda di Oscar Farinetti, l'ideatore di Eataly. Un cambio di gestione che, peraltro, non ha modificato lo stile dei vini aziendali, capaci invece di consolidarsi e aumentare la propria già affermata qualità. I vigneti sono suddivisi in tre grandi tenute: la storica Vigna del Leon, dove sono allevate le vigne di Sauvignon, Malvasia e Pinot Bianco, i cinque ettari a Buttrio e il corpo più giovane e più consistente posto Rosazzo, attorno alla cantina. Se, come capita spesso a queste latitudini, il cuore produttivo è appannaggio soprattutto del fronte bianchista, la cantina realizza anche rossi di tutto rispetto come il Refosco, oggetto del nostro assaggio. La versione 2019 (fra le etichette ridisegnate dall'artista torinese Elisa Talentino per il progetto WEART) profuma di mora, marasca, viola e chiodi di garofano. In bocca il sorso è ben profilato, sapido e pieno, dallo sviluppo continuo e dal finale brioso. **(fp)**



INAMA

Doc Colli Berici Carménère Oratorio San Lorenzo Riserva

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Carménère
Bottiglie prodotte: 5.500
Prezzo allo scaffale: € 100,00
Azienda: Società Agricola Eredi di Inama Giuseppe
Proprietà: famiglia Inama
Enologo: Stéphane Derenoncourt

Venti anni fa iniziava la scommessa di Stefano Inama sul Carménère nei Colli Berici. "Pochi ci credevano - racconta il figlio Alessio (terza generazione in azienda assieme ai fratelli Matteo e Luca) in occasione della presentazione delle nuove annate dell'azienda al ristorante "Al Ceppo" a Roma - ma l'attenzione dedicata a quel vigneto, acquistato da nostro padre in un luogo incontaminato, dove per secoli aveva vissuto una comunità di monaci benedettini, ci ha dato ragione e grandi soddisfazioni". A quel Carménère dei Colli Berici - uscito per la prima volta nel 2004 e a cui fu dato il nome di Oratorio di San Lorenzo dalla cappella romanica che si affaccia sul vigneto - Inama ha riservato sempre una grande attenzione. Nel 2009 il vino arrivava a fregiarsi della prima etichetta DOC «Colli Berici Carménère Riserva» della storia e dal 2017 è partita la collaborazione con Stéphane Derenoncourt, grande interprete di vini bordolesi. L'annata 2018 di Oratorio di San Lorenzo presenta nel bicchiere un colore rubino intenso brillante. Al naso si percepiscono sentori speziati, di frutto rosso e nero di sottobosco, con note di grafite e cenere. Al palato ha complessità e intensità, con ottimi tannini e un finale scorrevole e di grande piacevolezza. Si abbina bene a maiale grigliato o affumicato, zampone e cotechino, piatti della tradizione come ossobuco e piselli, polenta e Soppressa Vicentina Dop. **(Cristina Latessa)**



VIGNAIOLI DEL MORELLINO DI SCANSANO

Docg Morellino di Scansano Vigna Benefizio

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 60.000
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Cantina Cooperativa Vignaioli del Morellino
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Paolo Caciorgna

La Cantina dei Vignaioli di Scansano, realtà cooperativa nata nel 1972, si trova non lontano dal borgo di Scansano ed oggi conta su oltre 170 soci che coltivano 700 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 2.500.000 bottiglie. Numeri che ne fanno la realtà più grande della denominazione maremmana, espressa da un ricco portafoglio etichette (comprendente anche vini della Doc Maremma ed Igt, vitigni di antica coltivazione quali Sangiovese, Ciliegiolo e Vermentino, ma anche varietà internazionali, bianchi, rossi e spumanti) con i vini della denominazione nata attorno al borgo omonimo sempre a farla da padroni. La qualità complessiva della produzione è ormai assestata su un buono e costante livello, con i vini, specie quelli che occupano la posizione apicale dell'offerta, sempre più convincenti e capaci di far dialogare antico e moderno, con un'espressione stilistica coerente e definita, dall'invidiabile equilibrio complessivo. Il Morellino di Scansano Vigna Benefizio 2022, le cui uve provengono dall'omonimo vigneto piantato in località Madrechiesa nei pressi di Preselle, matura in barrique nuove e di secondo e terzo passaggio per 6 mesi. Al naso, i profumi rimandano alla frutta rossa matura, al sottobosco e alla terra, con tocchi speziati e balsamici. In bocca, il sorso è tendenzialmente croccante, dallo sviluppo saporito e dalla piacevole nota piccante che ne caratterizza il finale. **(fp)**

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
SIGNORVINO 100% VINI ITALIANI



TENUTA BASTONACA

Doc Etna Rosso Piano dei Daini

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Nerello Mascalese e Cappuccio
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Az. Vitivinicola Tenuta Bastonaca
Proprietà: Giovanni Calcaterra, Silvana Raniolo
Enologo: Benedetto Alessandro

Il progetto Bastonaca è nato poco meno di 20 anni fa per accudire i vigneti ad alberello. Nel 2007 a Vittoria, proprio a Contrada Bastonaca, nasce la cantina in un palmento del Settecento con attorno 15 ettari di vigna a Nero d'Avola, Frappato, Grillo, e - curiosamente - Grenache e Tannat, insieme a 1000 vecchie piante di olivi della rara varietà Carolea. Nel 2013 Giovanni Calcaterra e Silvana Raniolo avverano un piccolo sogno sull'Etna, con l'acquisizione di 3 ettari di Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Carricante nella Contrada Piano dei Daini di Solicchiata, sul versante nord del vulcano. Due anni fa, infine, l'ultimo tassello: un ettaro di Zibibbo a Pantelleria. La conduzione dei 19 ettari di proprietà è lenta, attenta e biologica e produce un totale di circa 60.000 bottiglie l'anno suddivise in 7 etichette, due delle quali etnee, che hanno da poco ottenuto la menzione di Contrada. La vigna sta a 770 metri s.l.m. (subendo quindi forti escursioni termiche) ed è composta da viti pre-fillosseriche che toccano i 125 anni di età (dalle rese per piante quindi bassissime). La maturazione avviene in botti di rovere da 25 hl per almeno un anno e ne esce un vino sottile ed elegante, che richiede tempo per distendersi. L'annata 2021 svela dolci profumi di ciliegia, vaniglia, camelia e talco: in bocca ha polpa vivace e pepata, dalla buona aderenza sapida e saporita di frutti e balsami di sottobosco.

(ns)



UMANI RONCHI

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Casal di Serra

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 160.000
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Azienda Vinicola Umani Ronchi
Proprietà: famiglia Bianchi Bernetti
Enologo: Beppe Caviola, Giacomo Mattioli

Il Verdicchio dei Castelli di Jesi Casal di Serra è nato agli inizi degli anni '80 del secolo scorso ed è una delle prime (riuscite) selezioni di Verdicchio della storia della denominazione. La versione 2021 riconferma la stoffa di questo vino, che in tanti anni non ha mai dato cenni di indebolimento. Di colore giallo paglierino brillante con lievi riverberi verdognoli, al naso mette assieme profumi fragranti ed intensi di pesca, melone, burro e nocciola. In bocca, il sorso è pieno e ricco, ma al contempo sapido e vivace, dallo sviluppo solido e articolato, che va a chiudersi in un finale saporito ed ammandorlato. Umani Ronchi è un po' l'emblema delle Marche enoiche e possiede un parco vigneto di dimensioni ragguardevoli - 240 ettari coltivati a biologico - esprimendo un progetto che ha il volto di una famiglia e dando una risposta convincente a chi si chiede se sia possibile unire numeri non confidenziali - le bottiglie prodotte sono ormai oltre 3.000.000 - tipicità e qualità. Merito soprattutto dei Bernetti, dunque, e di uno staff di prim'ordine, affiatato e coinvolto in ogni passaggio. Ma merito anche della natura, traslata in una straordinaria varietà, il Verdicchio e in vigne oggi modello (e che hanno messo radice anche al di là dei confini marchigiani nel 2000, con i vigneti abruzzesi tra Roseto degli Abruzzi e Morro d'Oro e la realizzazione, sempre a Roseto, di una nuova cantina).

(fp)

ZOOM



CARAMELLE TERRANOVA, LE CARRUBA

VIA ALBERGHERIA, 87 - PALERMO
Tel: +39 091 5081619
Sito Web: www.caramelleterranova.it

La fabbrica dei maestri caramellai Terranova, che oltre 130 anni fa inventò la caramella alla carruba, produce le sue caramelle 100% naturali, preparate senza conservanti, coloranti, lattosio e glutine, ancora secondo l'antica ricetta di famiglia. A completare la produzione di questa realtà, evidentemente, anche gli altri prodotti della tradizione dolciaria siciliana. Il laboratorio si trova nel cuore del mercato di Ballarò, a Palermo e, dal 1890, "imprigiona" nei cristalli di zucchero un ingrediente semplice e povero, dagli effetti benefici: la carruba. La tradizionale caramella alla carruba viene cotta a fuoco diretto, per raggiungere i 170 gradi, prima che il caramello possa essere versato per il raffreddamento e la successiva stampa delle caramelle. La carruba, o "vajana" o "sciuscella", è un baccello dalla polpa carnosa, pastosa e zuccherina, dall'alto contenuto di tannini, che indurisce col disseccamento. Ben presente nella tradizione dolciaria siciliana, per esempio anche come ingrediente per la granita.

RISTORANTE



ARCHIMEDE S. EUSTACHIO

PIAZZA DEI CAPRETTARI, 63 - ROMA
Tel: +39 06 686 1616
Sito Web: www.archimedesanteustachio.it

Piatti tipici romani preparati in modo egregio in un ristorante elegante, dall'ambiente caldo e familiare che guarda su piazza Sant'Eustachio, nel cuore di Roma. È questo il ristorante Archimede S.Eustachio, meta di clienti italiani e internazionali fin dal 1970, quando ospiti illustri che volevano gustare le specialità della cucina tipica romana hanno iniziato a frequentarlo. Il menu propone specialità tradizionali come un ottimo antipasto a base di fritti (cervello, animelle e zucchine fritte, ovoline, fiori di zucca e baccalà fritti). Tra i primi e i secondi trainano la lista gli spaghetti alla carbonara, la cacio e pepe, i bucatini all' amatriciana, la coda alla vaccinara, la trippa romana, la tagliata di manzo con carciofi e i saltimbocca alla romana. Non manca mai, inoltre, lo spazio per i piatti a base di pescato del giorno. Ben fornita la lista dei vini, con una particolare attenzione alle migliori cantine laziali. L'ampio spazio esterno con tavoli è perfetto nella bella stagione.

(Cristina Latessa)



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: © Argiolas

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