N. 280

DAL 15 AL 21 OTTOBRE 2023

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 280 - Dal 15 al 21 Ottobre 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 15 AL 21 OTTOBRE 2023

Tedeschi
Batzella
Valle Reale
St. Michael-Eppan
Gianni Gagliardo
Podere Sapaio
Famiglia Cotarella
Adelsheim
Réva
Firriato
Grifalco
Umberto Cesari
Campo alle Comete
Arnaldo Caprai

Zoom: Pasticceria Pansa, le Cartucce
Ristorante: Dei Cappuccini - Amalfi

I VINI DI WINENEWS





TEDESCHI

Docg Amarone della Valpolicella Marne 180

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Rossignola, Oseleta, Negrara, Dindarella
Bottiglie prodotte: 160.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Società Agricola F.lli Tedeschi
Proprietà: famiglia Tedeschi
Enologo: Riccardo Tedeschi

L'Amarone Marne 180 richiama nel suo nome la tipologia dei suoli dove sono coltivati i vigneti in vari luoghi della Valpolicella e l'esposizione (sud-ovest) degli stessi. La versione 2018 trascorre 30 mesi in legno grande ad affinarsi e profuma di piccoli frutti rossi, freschi e in confettura, con tocchi di vaniglia e cenni affumicati. In bocca, il sorso è denso e compatto, dall'attacco caldo e dolce, dallo sviluppo articolato e dal finale ampio che ritorna sui frutti e le spezie. La conoscenza approfondita del territorio ha reso questa realtà un riferimento della Valpolicella e le sue etichette sono una sicurezza. In più, nel recente passato, c'è da aggiungere anche un cambio di passo stilistico, verso vini più raffinati e chiaro-scurali, dalla beva più agile. Un risultato che arriva da un lavoro rigoroso che l'azienda con sede a San Pietro in Cariano ha sviluppato intorno ai Cru di proprietà - "Monte Olmi", "La Fabriseria" e, a Maternigo, "Anfiteatro", "Bàrila" e "Impervio" - frutto della collaborazione con l'Università di Verona. Lunga è la tradizione produttiva della famiglia Tedeschi, almeno a partire dai primi anni Sessanta del secolo scorso, quando Lorenzo Tedeschi, anche con intuizioni pionieristiche, la fondò. Oggi, i suoi figli, Sabrina Antonietta e Riccardo, continuano a garantire un'eccellenza da primato, gestendo 48 ettari vitati da cui si ricava una produzione di 500.000 bottiglie.

(fp)



BATZELLA

Doc Bolgheri Rosso Peàn

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Cabernet Sauvignon e Franc
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 21,00
Azienda: Batzella Società Agricola
Proprietà: Società Agricola San Felice - Gruppo Assicurativo Allianz
Enologo: Attilio Pagli

Batzella si trova proprio a metà strada fra Castagneto Carducci e Bolgheri e proprio a metà strada fra la via Vecchia Aurelia e la s.p. Bolgherese. Qui, nel 2000, si sono fermati Kahnh Nguyen e Franco Batzella, catturati dall'incanto di quel territorio dopo 30 anni di carriera nella finanza internazionale. Guidati dalla consulenza di Attilio Scienza, piantano 7,5 ettari di vigna a Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, con qualche filare ceduto a Vermentino, Viognier e Syrah: tutti provengono da un vivaio specializzato francese, con un occhio di riguardo al Cabernet Sauvignon. I due vitigni a bacca bianca compongono il Mezzodì (Bolgheri Bianco che affina in minima parte in barriques) mentre le uve a bacca rossa di dividono fra il Vox Loci (Cabernet Franc in purezza che affina due anni in barriques), il Bolgheri Superiore Tâm e il Bolgheri Rosso Pèan, entrambi assemblaggio di Cabernet Sauvignon (in maggior parte) e Cabernet Franc, che si distinguono però dalla durata dell'affinamento in legno. Il Pèan 2021 ha i tipici sentori di foglia di pomodoro, ciliegia e pepe, riconoscibili anche al palato nella dolcezza fruttata e nella fresca nota vegetale. Ha una scorrevolezza ad intermittenza dovuta al gioco irrequieto fra tannini e acidità agrumata, mentre il calore si diffonde indisturbato e morbido. Il 2021 è anche l'anno in cui l'azienda è passata in mano alla cantina San Felice del gruppo assicurativo Allianz.

(ns)



VALLE REALE

Doc Montepulciano d'Abruzzo

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Montepulciano
Bottiglie prodotte: 46.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Valle Reale Società Agricola
Proprietà: Leonardo Pizzolo
Enologo: Emmanuel Merlo

Eccoci nell'Abruzzo aspro e selvaggio, tra boschi e vigne ad altitudini che vanno dai 300 ai 500 metri. Siamo a Popoli, dove si trovano la cantina e i vigneti per l'appunto, di Popoli, Sant'Eusanio e San Calisto (quest'ultimo in restauro). Non smetteremo mai di stupirci per i tesori nascosti che l'Abruzzo enologico ci disvela. "Valle Reale prende il nome da una falda acquifera sottostante Popoli", spiega Leonardo Pizzolo, titolare. Dal 1999 Valle Reale diventa il suo luogo del cuore, dove si dedica a valorizzare la viticoltura d'altura, introducendo il regime biologico prima e il biodinamico poi. Mentre camminiamo le vigne del vigneto di Popoli, ci mostra in alto i ruderi di una grotta-cantina. Dalle ricerche effettuate, risulta che i monaci benedettini, provenienti dal convento di San Benedetto in Perillis, lì vinificavano e conservavano il loro vino. Pizzolo decide di mantenere i nomi dei vigneti consacrati ai santi che loro già avevano dato alle vigne sottostanti. In effetti ci si sente in paradiso in questo luogo fuori dal tempo, capace di dare dei vini freschi, di spalla acida, dinamici, venati da un certo mistero ma di trama solida. Elargiscono benessere immediato al sorso, ma sanno anche evolvere nel tempo, amplificando le sfumature naturali. Come questo Montepulciano d'Abruzzo, fragrante e vibrante al sorso. Materico e sapido, mostra un allungo luminoso per una beva succosa e gastronomica.

(Alessandra Piubello)



ST. MICHAEL-EPPAN

Doc Alto Adige Sauvignon Sanct Valentin

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sauvignon
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Società Cooperativa Cantina San Michele Appiano
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Hans Terzer

Fa parte della fortunata linea "Sanct Valentin" - la più nota dell'azienda altoatesina che porta il nome della località dove ha sede – anche il Sauvignon, in produzione dal 1989 e ottenuto in prevalenza da una vinificazione in acciaio (dove il vino resta sui suoi lieviti per 3 mesi) e, per una quota parte, da una in tonneau (dove rimane ad affinarsi). La versione 2022 profuma di frutta tropicale, agrumi e spezie. Il sorso è pieno, sapido e ben profilato e si congeda con un finale intenso ancora sui frutti. 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 la materia prima alla cantina situata alle porte di Bolzano, per una produzione media di 2.500.000 bottiglie. L'impegno di Hans Terzer, storico winemaker della cantina di San Michele Appiano, dove lavora dal 1977, ha saputo portare uno stile 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 di dimostrarsi a proprio agio anche nel declinare egregiamente le uve rosse, con esecuzioni altrettanto ineccepibili.

(fp)

I VINI DI WINENEWS



GIANNI GAGLIARDO

Docg Barolo Serra dei Turchi

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 282 magnum
Prezzo allo scaffale: € 750,00
Azienda: Società Gianni Gagliardo
Proprietà: famiglia Gagliardo
Enologo: Daniele Benevello

Serra dei Turchi è particolarmente importante per la cantina Gianni Gagliardo, essendo il primo appezzamento acquistato dal fondatore Paolo Colla nel 1961. La versione 2018 del Barolo ottenuto da questa Menzione Geografica Aggiuntiva, matura in legno piccolo per 32 mesi. Profuma di viola e rosa appassita, sottobosco e frutti rossi, con tocchi balsamici e di tabacco. In bocca l'attacco è morbido e pieno, la trama tannica incisiva, la sapidità continua e il finale intenso. I vigneti dei Poderi Gianni Gagliardo, in attività dal 1974, sono 25, a conduzione biologica, distribuiti tra Langhe e Roero, per 180.000 bottiglie in totale. Un'ampia collocazione geografica che caratterizza la produzione a marchio Gagliardo nei termini più classici di Langa. L'azienda, che ha sede a La Morra, trova nella produzione di Barolo, Barbera, Dolcetto e Nebbiolo il suo core business, con etichette dalla cifra sobriamente moderna e qualitativamente solide. I vigneti destinati al Barolo, si trovano a La Morra, Barolo, Monforte d'Alba e Serralunga. Una distribuzione tra le migliori sottozone della denominazione, che ha caratterizzato i Barolo Gagliardo, nel solco del tradizionale uvaggio proveniente dai vari vigneti. Nel recente passato però la cantina di La Morra ha scelto di concentrarsi sui Barolo con menzione geografica aggiuntiva, con i Cru di Serra dei Turchi, Lazzarito, Mosconi, Castelletto e Fossati. **(fp)**



PODERE SAPAIO

Doc Bolgheri Rosso Volpolo

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Bottiglie prodotte: 90.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Azienda Agricola Podere Sapaio
Proprietà: Massimo Piccin
Enologo: Alessandro Nannelli, Carlo Ferrini

Podere Sapaio produce solamente due etichette: questo Volpolo - vino dallo spirito leggero, che nella versione 2021 profuma di fiori macerati e ciliegia, vaniglia e un tocco lieve di sottobosco, mentre in bocca si sviluppa caldo e balsamico, dai toni di frutta più scura e dal finale ammandorlato - e Sapaio, che invece chiede tempo e lentezza. Le uve che li compongono riflettono la tradizione bolgherese e sono simili nella loro composizione (Cabernet Sauvignon e Petit Verdot per entrambi, Merlot nel Volpolo, Cabernet Franc nel Sapaio), come anche nella vinificazione (fermentazione in acciaio, affinamento in barriques e tonneaux - lungo quest'ultimo per il Sapaio - con il Volpolo che riposa ulteriormente qualche mese in cemento prima dell'imbottigliamento). Una scelta precisa, per gestire con mentalità artigianale i 25 ettari a vigneto sui 40 totali dell'azienda; di questi 16 si trovano a Bolgheri, mentre 9 stanno a Bibbona. Massimo Piccin ha fondato l'azienda nel 1999, basandola sull'assunto che non esista agricoltura possibile al di fuori di quella etica e sostenibile. Da qui la volontà di andare oltre alla gestione biologica, usando anche preparati utili a sostenere le piante nella protezione e nella prevenzione delle malattie (ad esempio induttori naturali quali gli estratti di alghe brune e laminaria per la fortificazione delle piante, o l'olio essenziale di arancio e propoli per la loro cura). **(ns)**



FAMIGLIA COTARELLA

Lazio Igp Sauvignon Tenuta Montiano Il Punto

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sauvignon
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Società Famiglia Cotarella
Proprietà: Dominga, Marta, Enrica Cotarella
Enologo: Pier Paolo Chiasso

Invecchiato sei mesi, per il 50% in acciaio e per il 50% in legno, il Sauvignon Il Punto 2021 profuma di frutta esotica, albicocca e vaniglia. In bocca, il sorso possiede un attacco dolce, sviluppandosi morbido, per poi acquistare in sapidità, fino ad un finale ampio e dai ritorni fruttati e vanigliati. La storia di questa realtà produttiva laziale, la sede si trova a Montefiascone (ma c'è anche la Tenuta umbra di Montecchio), parte negli anni '60 del secolo scorso, quando Antonio e Domenico Cotarella approntarono la prima cantina. La svolta arriva nel 1979, quando i figli di quest'ultimo, gli enologi Renzo e Riccardo, oggi protagonisti indiscussi dell'enologia tricolore, il primo come ad di Antinori e il secondo come enologo consulente di fama, costituirono la Falesco, trasformando una realtà a carattere familiare in una moderna cantina, diventata con il tempo significativa anche nei numeri: 320 ettari vitati e 2.800.000 bottiglie di produzione complessiva. Oggi sul ponte di comando, troviamo le cugine Dominga, Marta ed Enrica Cotarella, che proseguono il percorso impostato dai loro genitori per la valorizzazione dei vitigni della zona a cavallo tra Lazio ed Umbria e per l'interpretazione di quelli internazionali, alla base di vini ben eseguiti e dalla cifra stilistica moderna., concepiti per accontentare anche i palati meno esperti ed avere un incisivo impatto sui mercati internazionali. **(fp)**



ADELSHEIM

Oregon Chehalem Mountains Pinot Noir Quarter Mile Lane Vineyard

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 1.368
Prezzo allo scaffale: n. d.
Azienda: Adelsheim Vineyard
Proprietà: Lynn Loacker
Enologo: Gina Hennen

Adelsheim Vineyard è una cantina americana fondata nel 1971 a Newberg sulle Chehalem Mountains, nella parte più a Nord della Willamette Valley in Oregon, da David e Ginny Adelsheim pionieri della Willamette Valley (meta che si è rivelata ideale, sia grazie al clima che al terreno, per il Pinot Nero e non solo) in ambito vitivinicolo. Fin dall'inizio gli Adelsheim hanno intrapreso la strada della zonazione, formalizzandola, e della sostenibilità (la cantina vanta infatti la Certificazione Live). Negli Anni Ottanta erano solo dieci i produttori della regione (oggi il numero delle cantine presenti tocca quota 600), famiglie che nel corso del tempo, tra incontri e degustazioni, hanno creato un'identità del territorio. Il Pinot Noir Quarter Mile Lane Vineyard 2019 è il simbolo della cantina e della sua evoluzione. Il vino è prodotto con l'uva proveniente dal blocco uno della Quarter Mile Lane Vineyard, la prima vigna allevata dagli Adelsheim e non senza qualche difficoltà: solo 249 delle viti di Pinot Nero piantate ad agosto 1972 sopravvissero ai primi mesi, prima che poi la coppia ci riprovasse nel 1974 con il clone Pommard (salvo poi scoprire, in un secondo momento, che parte di questi probabilmente non lo erano). Il vino riposa in botti di rovere francesi per dieci mesi prima di essere imbottigliato. Di color rosso rubino, sprigiona profumi di spezie e ciliegie. Un vino elegante da meditazione. **(Cinzia Meoni)**

I VINI DI WINENEWS

VOLENTIERI PELLENC
VITICOLTURA DI PRECISIONE
VENDEMMIATRICI E MATERIALE DA CANTINA
DIAM
Il garante degli aromi
AMORIM WE CORK BETTER
www.amorimcorkitalia.com



RÉVA

Docg Alta Langa Brut SoloNoir

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Réva Società Agricola
Proprietà: Miroslav Lekes
Enologo: Giuseppe Caviola

Réva è molto più di un'azienda vitivinicola, è un organismo agricolo, costituito da un insieme di elementi in relazione tra loro. Un luogo dove il bosco dialoga con la vigna, la vigna è parte dei campi coltivati, i campi accolgono l'apicoltura. E la produzione agroalimentare diventa cibo per l'uomo, centro focale dell'offerta del ristorante FRE, all'interno del Resort con sede a Monforte d'Alba, anch'esso parte di questo organismo. Di proprietà di Miroslav Lekes, dal 2011 - che acquistò i primi sei ettari di vigna tra Monforte e Novello -, Réva, oggi con 23 ettari vitati a biologico, per una produzione complessiva di 85.000, ed è gestita da Daniele Gaia, distinguendosi nell'areale tra le più significative operazioni realizzate nel recente passato. Al centro della sua produzione enologica, i classici vini della zona, ben rappresentati da Cru quali Ravera, Cannubi e Lazzarito, declinati con una cifra stilistica sobriamente moderna, attenta più all'equilibrio che sulla concentrazione. Ma c'è anche grande attenzione anche sulla spumantistica di Alta Langa. Pinot Nero in purezza ottenuto dalle uve dei vigneti di Roddino, il SoloNoir 2020 è spumante dai profumi fragranti che rimandano ai piccoli frutti rossi, ai fiori bianchi, ai lieviti e alle spezie. In bocca, il sorso è fragrante e dalla carbonica tendenzialmente vivace, sviluppandosi sapido e chiudendosi con un finale in crescendo.

(fp)



FIRRIATO

Doc Sicilia Rosso Quater Vitis

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Perricone, Nero d'Avola, Frappato e Nerello Cappuccio
Bottiglie prodotte: 75.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Firriato
Proprietà: Salvatore di Gaetano
Enologo: Giovanni Manzo

Ottenuto da un articolato blend a base di Nero d'Avola, Perricone, Frappato – provenienti dalla tenuta di Pianoro Cuddìa - e Nerello Cappuccio – prodotto nella tenuta etnea di Cavanera - il Quater Vitis è affinato in barrique per 10 mesi. La versione 2018 profuma di frutti rossi e neri e sottobosco, con tocchi di cioccolato, grafite, pepe e richiami balsamici. In bocca, il sorso è morbido e continuo, i tannini tendenzialmente soffici, a dare avvolgenza allo sviluppo, e il finale ampio e ancora fruttato e balsamico. Sono 4.500.000 le bottiglie prodotte annualmente dall'azienda con sede a Paceco in provincia di Trapani, che arrivano dai 470 ettari coltivati a biologico, situati nell'isola di Favignana, nell'agro trapanese e sull'Etna. Numeri importanti che non fanno altro che ribadire il ruolo assolutamente significativo dell'azienda guidata da Salvatore e Vinzia Di Gaetano a partire dalla fine degli Ottanta del secolo scorso, oggi coadiuvati dalla figlia Irene e da suo marito Federico Lombardo Di Monte. Una cantina ormai tra le firme più importanti del panorama enoico siciliano, che, negli anni del decollo enoico siciliano, ha costruito un articolato mosaico enoico dalla confortante costanza qualitativa, fatto di contrasti nello spirito della sicilianità più autentica, rilanciando l'assetto enologico dell'isola, insieme ad un ristretto novero di altre realtà produttive siciliane.

(fp)



GRIFALCO

Docg Aglianico del Vulture Superiore Damaschito

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Aglianico
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Azienda Agricola Grifalco
Proprietà: famiglia Piccin
Enologo: Lorenzo Piccin

Uve provenienti dalla zona più rinomata della denominazione, quella di Maschito, e viti di 60-80 anni a 580 m slm qualificano questo Aglianico del Vulture di interpretazione contemporanea. I giovani Piccin, Lorenzo enologo responsabile della produzione e Andrea a marketing e vendita, sono figli dell'esperienza dei genitori, Fabrizio e Cecilia, outsider che hanno creato dal nulla il successo di Salcheto, poi venduta quando il contesto non faceva più per loro per approdare in Basilicata e fondare Grifalco. Galeotta fu la fascinazione di Fabrizio per l'Aglianico, nata nelle estati dell'infanzia passate da un amico di Genzano (Potenza), come per i suoi figli la vigna per "esser cresciuti a pane e Nobile di Montepulciano", racconta Lorenzo in azienda dal 2011. 16 ettari in bio, parcelle sparse sulle pendici del vulcano spento Vulture, a Venosa, Rapolla, Ginestra e Maschito dove è il vigneto più consistente, e 80 mila bottiglie solo da uve Aglianico. Due doc, Gricos e Grifalco, da assemblaggi di tutte le parcelle, e due Superiore Docg, DaGinestra e DaMaschito, dalle vigne più vecchie e su suoli molto differenti tra loro. Aglianico del Vulture rivendicato per primo da unica vigna dall'annata di debutto, la 2005, Damaschito ha un naso ampio in cui speziatura, note minerali e cuoio si fondono con frutti rossi maturi. In bocca - acidità vivace e tannini morbidi - è persistente e austero. Ha ancora lunga vita.

(Clementina Palese)



UMBERTO CESARI

Rubicone Igt Rosso Liano

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 850.000
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: Società Cesari
Proprietà: Umberto Cesari
Enologo: Maurizio Bassi

Liano prende il nome dall'omonimo piccolo borgo che domina la collina di Castel San Pietro, con cui confinano le vigne dove sono coltivate le uve che lo compongono. Sangiovese e Cabernet Sauvignon è invecchiato per 6 mesi in legno grande e un anno in tonneau. La versione 2020 profuma di frutti rossi e neri, cioccolato, vaniglia, tabacco, polvere di caffè e pepe. In bocca, il sorso è ampio e avvolgente, dallo sviluppo compatto e dal finale persistente e ancora sul frutto e le spezie. L'impresa vitivinicola Umberto Cesari rappresenta per l'Emilia Romagna enoica, un punto di riferimento per numeri, storia e qualità. Le prime bottiglie prodotte hanno in etichetta l'annata 1965 e, da allora, le vicende di questa realtà con sede a Castel Pietro Terme, nel bolognese, hanno scritto un percorso fitto di successi commerciali. Oggi la cantina, condotta da Gianmaria Cesari figlio del fondatore, detiene 355 ettari a vigneto (comprensivi anche di quelli in affitto), che si trovano sulle colline che confinano con la Toscana e sovrastano l'antica via Emilia, ad altitudini che vanno dai 200 ai 400 metri sul livello del mare. Da tali superfici si ricava una produzione di 3.500.000 bottiglie all'anno, che arriva dai vigneti situati in vari poderi: La Casetta, Parolino, Cà Grande, Laurento, Liano, Miravalle, Tauleto, acquisiti nel tempo dalla famiglia, che da sempre ha creduto nelle potenzialità di questo areale.

(fp)

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
SIGNORVINO 100% VINI ITALIANI



CAMPO ALLE COMETE

Doc Bolgheri Rosso Stupore

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 63.000
Prezzo allo scaffale: € 21,00
Azienda: Feudi Toscana Società Agricola
Proprietà: famiglia Capaldo
Enologo: Lucia Minoggio

"Campo alle Comete nasce dall'idea di portare la filosofia e il know how di Feudi di San Gregorio a Bolgheri, in Toscana, per creare vini che coniughino il territorio con l'anima intuitiva, coraggiosa e profondamente consapevole della storia e delle caratteristiche del luogo": è così che l'azienda campana definisce il suo intento toscano all'interno del progetto "Tenute Capaldo", che comprende anche Dubl, produzione di spumante campano metodo classico; Basilisco, cantina biologica nel Vulture della Basilicata; Sirch, situata nei Colli Orientali del Friuli e, appunto, Campo alle Comete. Posta poco a nord di Castagneto Carducci, conta su 26 ettari a vigneto piantati a Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Grenache, Syrah, Vermentino e Sauvignon Blanc. Il primo vino ad essere prodotto è Stupore, nel 2015, cui seguono Strabilio (taglio di Vermentino e Sauvignon Blanc), Oltresogno (Cabernet Sauvignon in purezza), Mareviglia (taglio rosato di Grenache e Syrah), Albablu (Vermentino vinificato in acciaio) e Torre alle Comete (Bolgheri Superiore che cresce dalla vigne sotto la torre di Donoratico), tutti dedicati ad una interpretazione onirica e incantata del vino. La versione 2021 di Stupore profuma di rosa, camelia e iris, frutta a polpa rossa matura e erbe aromatiche gentili. Il sorso è vivace, più scuro nei sapori, ma attraversato da una vena sapida e pepata ben impressa al palato dal tannino risoluto.

(ns)



ARNALDO CAPRAI

Doc Colli Martani Grechetto Grecante

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Grechetto
Bottiglie prodotte: 120.000
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Arnaldo Caprai Società Agricola
Proprietà: famiglia Caprai
Enologo: Vera Lafranconi, Michel Rolland

Marco Caprai, forse l'impresa vitivinicola umbra dal profilo imprenditoriale più raffinato, nonostante sia nota soprattutto per il suo incredibile lavoro sul Sagrantino - lanciato sul palcoscenico internazionale al pari delle altre nobili varietà rosse dell'Italia enoica - non ha mai scartato l'opzione bianchista. Dalla cantina di Montefalco, infatti, esce regolarmente, dal 1989, il Grecante, oggetto del nostro assaggio. Un bianco da uve locali che ha mantenuto viva la storicità dei bianchi umbri, aprendo all'attuale corso bianchista dell'azienda con sede a Bevagna, allargatosi ai vitigni internazionali a bacca bianca per alcune etichette aziendali. La versione 2022 come sempre non delude e propone profumi di frutti tropicali, tocchi floreali di biancospino e rimandi gessosi. In bocca, il sorso è sapido e ben ritmato, dallo sviluppo fragrante e dal finale che torna ancora sul frutto. L'impegno duplice di Marco Caprai, da un lato volto alla valorizzazione di tutto un territorio e, dall'altro, al rilancio costante e continuo di innumerevoli sfide, produttive, stilistiche e umane, ha ormai consolidato la sua cantina tra i top player enoici del Bel Paese. Fondata dal padre Arnaldo nella prima metà degli anni Settanta, la cantina oggi conta su 186 ettari a vigneto per una produzione di 1.000.000 bottiglie, non smette mai di rinnovarsi, mettendo, come si suol dire, l'asticella sempre più in alto.

(fp)

ZOOM



PASTICCERIA PANSA, LE CARTUCCE

PIAZZA DUOMO, 40 - AMALFI (SA)
Tel: +39 089 871065
Sito Web: www.pasticceriapansa.it

Fondata nel 1830 da Andrea Pansa, l'omonima pasticceria amalfitana ha mantenuto immutato il fascino trasmesso dall'arredamento e degli specchi ottocenteschi che hanno riflesso le immagini di personaggi famosi come Ibsen, Wagner, Longfellow e Quasimodo. Nel 2001 Pansa, posta proprio nella caratteristica piazza di Amalfi, ai piedi della scala che porta alla Cattedrale di Sant'Andrea, ha ricevuto il riconoscimento dell'iscrizione all'albo dell'associazione culturale dei Locali Storici d'Italia, perché considerato uno degli ambienti di produzione e degustazione dolciaria più antichi della Campania. Oggi a condurla i fratelli Andrea, Nicola e Marilla, che continuano una tradizione dolciaria secolare anche attraverso pastiera, colombe al limone e uova di cioccolato fondente, sfogliatelle Santa Rosa e pasticciotto crema e amarene. Le cartucce sono un pasticcino a base di pasta al limone (prodotto nell'azienda agricola Pansa), capaci di evocare i sapori e i profumi di questo meraviglioso angolo costiero del Bel Paese.

RISTORANTE



DEI CAPPUCCINI, ANANTARA CONVENTO DI AMALFI

VIA ANNUNZIATELLA, 46 - AMALFI (SA)
Tel: +39 089 8736711
Sito Web: www.anantara.com

Ristorare lo spirito dormendo nelle ex celle dei monaci e passeggiando lungo il chiostro o nelle terrazze a picco sulla Costiera Amalfitana; infine rinfrancare il corpo all'Anantara Convento di Amalfi Grand Hotel, riaperto dal Gruppo Anantara da poco, in un convento dei Cappuccini del Duecento e già meta iconica in una delle destinazioni più famose d'Italia. Al suo ristorante gourmet Dei Cappuccini guidato dallo chef Claudio Lanuto vi attendono la Terrina di Agnello alla griglia, zucchine alla scapece e fiore di zucca alla menta; dai Monti Lattari gli Spaghettoni di Gragnano al limone, burro di bufala affumicato totani alla brace; i Crudi "d'arte", ostriche e crostacei, con il Pan brioches salato, tra i tanti pani eccezionali; a chiudere la Bavarese di limone Sfusato Amalfitano, fragole e basilico. Turismo slow e di charme - con vista mozzafiato - non sono mai stati così vicini, grazie anche alla tavola (arricchita dalla pizzeria La Locanda della Canonica del miglior pizzaiolo al mondo, Gino Sorbillo).

(are)



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: © Valle Reale

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

TipolitografiaMM ETICHETTE // DEPLIANTS DA 40 ANNI DIAMO VALORE AL TUO VINO CLICCA E SCOPRI COME

VALORITALIA VALORITALIA. VALORE AGGIUNTO.

VCR® VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO L'innovazione in viticoltura