N. 285

DAL 19 AL 25 NOVEMBRE 2023

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 285 - Dal 19 al 25 Novembre 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 19 AL 25 NOVEMBRE 2023

Albert Sounit
Campo di Sasso
La Genisia
Pescaja
Dettori
Bibbiano
Bollinger
Cantina della Volta
Paladin
Olga Raffault
Giacomo Fenocchio
Dr. Fischer
Caparzo
Tommasi

Zoom: Ca' Verde Bio, Mozzarella Vaccina e Caprina Bio
Ristorante: Taverna La Cialoma - Marzamemi (SR)

I VINI DI WINENEWS





ALBERT SOUNIT

Aoc Crémant de Bourgogne Brut Nature

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 27,00
Azienda: Albert Sounit
Proprietà: Søren Nørbjerg
Enologo: Sébastien Secher

La Maison Albert Sounit produce Crémant de Bourgogne e vini bianchi e rossi (Bourgogne, Montagny, Montagny Premier Cru "Les Chaniots", "Les Coères", Rully, Rully Premeir Cru, "La Pucelle", "Raclot", Mercurey e Mercurey Premier Cru "Les Montaigus") nella Côte Chalonnaise. L'azienda, situata a Rully e nata nel 1945, è di proprietà danese dal 1993, con Knud Kjellerup come azionista di maggioranza. Da quel momento la Maison è stato oggetto di una profonda ristrutturazione, inclusa l'acquisizione del Domaine Bernollin a Jully les Buxy nel 2005. Dal 2023 Søren Nørbjerg ha acquistato la maggioranza delle azioni con altri investitori danesi. Oggi conta su 16 ettari, con vigneti a Rully e Montagny, che, dal 2019, sono passati alla coltivazione a biologico. A questi si aggiungono le uve acquistate a Mercurey e Rully per l'equivalente di 10 ettari da produttori locali legati a Albert Sounit da rapporti di lunga data e da una medesima visione produttiva, anch'esse, evidentemente lavorate nella cantina della Maison con sede a Rully. Il Brut Nature possiede un profilo olfattivo fine e di buona persistenza, aperto da invitati sentori di fiori di lavanda e gelsomino e completato da rimandi alla frutta esotica, alla crosta di pane e a sbuffi di erbe alpestri. Piacevole e ben articolato il sorso, dalla carbonica rotonda e morbida, che lo accompagna in un finale di buona persistenza appena salino.

(are)



CAMPO DI SASSO

Toscana Igt Rosso Insoglio del Cinghiale

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot
Bottiglie prodotte: 300.000
Prezzo allo scaffale: € 20,50
Azienda: Tenuta Campo di Sasso
Proprietà: famiglia Antinori
Enologo: Helena Lindberg, Michel Rolland

È la pietra miliare della produzione di Tenuta di Biserno. L'immagine in etichetta del cinghiale e il nome "insoglio", luogo in cui questo animale si reca a grufolare e a rotolarsi, esprimono l'animo indomito della Maremma. Uscito per la prima volta con l'annata 2004, nasce nei vigneti di Tenuta Campo di Sasso ed è ottenuto da un blend a base di Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot. La versione 2022, maturata in barrique usate e in acciaio per 4 mesi, al naso alterna note pepate, sentori di ciliegie e mirtilli e sensazioni speziate e di erbe aromatiche, che virano al balsamico. In bocca, torna la frutta rossa polposa, in un insieme fragrante e morbido. La Tenuta di Biserno, oggi diretta da Niccolò Marzichi Lenzi, è nata nel 2001 ed i suoi terreni sono caratterizzati da terreni alluvionali e calcarei, comprendendo anche aree dalla presenza più accentuata di argille, habitat ideale per il Cabernet Franc, il Cabernet Sauvignon, il Merlot e il Petit Verdot, dando vita ai vini aziendali "Biserno" e "Il Pino di Biserno". La Tenuta si trova nel comune di Bibbona, che confina a nord con l'areale di Bolgheri, e conta su 40 ettari vitati. Fa parte del progetto anche la Tenuta Campo di Sasso, 56 ettari a vigneto coltivati su terreni più sabbiosi, dove vengono allevate prevalentemente le varietà Syrah e Vermentino, da cui si ottengono l'"Insoglio del Cinghiale", appunto, e l'"Occhione".

(fp)



LA GENISIA

Docg Oltrepò Pavese Pinot Nero Extra Brut

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Torrevilla Società Cooperativa Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Simone Fiori

La Genisia, realtà sociale che coinvolge venti vignaioli per un totale di 70 ettari vitati nel comune di Codevilla (Pavia) e dintorni, ha fatto della riscoperta del pinot nero proprio mantra. Caposaldo della cantina, che nasce all'interno della più ampia realtà cooperativa di Torrevilla (i cui soci dispongono complessivamente di 600 ettari), è proprio il Pinot Nero in tutte le declinazioni (vinificato in rosso o spumantizzato con metodo classico o con metodo charmat) a iniziare dalle bolle metodo classico di cui l'Oltrepò è tra i territori che ne rivendicano la primogenitura in Italia. La Genisia richiama nel nome l'idea di "origine", ma ha lo sguardo proteso al futuro, a iniziare dai progetti di espansione dell'ospitalità in sede, la Torre Vinaria di Codevilla, costruita dall'enologo Emilio Sernagiotto nel 1964, ideale ponte tra passato e futuro. Dal terrazzo della torre si gode poi un panorama che va dalla Torrazza Coste a Retorbido e, in lontananza, si intravede perfino il profilo del Monte Rosa. L'Oltrepò Pavese Docg Metodo Classico Pinot Nero Extra Brut affina 24 mesi sui lieviti e tra i quattro e i sei mesi in bottiglia prima di arrivare in enoteca. Di colore giallo paglierino dai riflessi dorati, presenta un perlage fine e brillante e vanta un profumo intenso con note agrumate, pesca bianca, mela sentori di crosta di pane e di piccola pasticceria. Al palato è fresco e persistente.

(Cinzia Meoni)



PESCAJA

Docg Terra Alfieri Arneis Solo Luna

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Arneis
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Azienda Agricola Pescaja
Proprietà: Guido Giuseppe Pescaja
Enologo: Guido Giuseppe Pescaja

Sono vini d'impatto quelli realizzati da Giuseppe Pescaja, che ha fondato la sua azienda nel 2001, dedicandosi anzitutto all'Arneis e in seguito alla Barbera (ma ci sono anche varietà internazionali come Chardonnay e Cabernet Sauvignon e locali come l'immancabile, a queste latitudini, Nebbiolo), grazie a varie acquisizioni di appezzamenti vitati fra Cisterna d'Asti, Nizza Monferrato e le Colline Alfieri, a cavallo delle denominazioni del Roero e Terre Alfieri. Pescaja contiene tre lettere – s, c, a, - che riassumono in qualche modo la filosofia aziendale, rimandando ai termini fondamentali di sole, cuore e anima. Ma la cantina è anche tecnologicamente all'avanguardia, per supportare un progetto volto alla ricerca della massima intensità per i propri vini. Oggi questa realtà produttiva conta su 30 ettari di vigna, per una produzione complessiva di 200.000 bottiglie, distribuita su una gamma - bianchi rossi e spumanti - che comprende le denominazioni Roero, Terre Alfieri, Barbera d'Asti, Monferrato e Nizza. Il Terra Alfieri Arneis Solo Luna 2022 è un bianco tutto teso alla ricerca dell'espressione fruttata. Che, prima di tutto, si rileva nei suoi aromi, dai rimandi alla frutta tropicale e ai fiori gialli, con tocchi erbacei e vegetali. In bocca il sorso è tendenzialmente ricco, intenso e sapido, dallo sviluppo compatto e continuo e dal finale persistente su ritorni fruttati e a tratti balsamici.

(fp)

I VINI DI WINENEWS



DETTORI

Romangia Igt Bianco Dettori

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Vermentino
Bottiglie prodotte: 9.453
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Tenute Dettori
Proprietà: famiglia Dettori
Enologo: Alessandro Dettori

Leggermente macerato e poi passato per alcuni mesi in cemento, il Dettori Bianco 2021, Vermentino in purezza, profuma di cedro ed altri agrumi, fiori secchi, frutta gialla matura, mandorle sgusciate, erica e ginepro, mentre le note minerali sono decisamente saline. La bocca è tesa, energica, dalla vibrante acidità a spingere un frutto rotondo e maturo; di buona lunghezza il fresco e sapido finale. Nella Sardegna enoica, ancora terra tutta da scoprire, c'è una cantina, e soprattutto un uomo, Alessandro Dettori, che, dal 1996, con il suo lavoro radicale non sembra rincorrere il nuovo quanto, invece, guardare verso orizzonti perduti. I suoi 29 ettari a vigneto, da cui vengono ricavate in media 95.000 bottiglie, si trovano a Sennori, nel sassarese, in un triangolo di terra chiamato Romangia, zona del Logudoro, "luogo dorato" in sardo, perché considerata la parte più fertile dell'isola e da sempre culla del Cannonau. Ma il vitigno sardo per eccellenza (come, del resto, accade per il Vermentino, il Moscato, il Pascale e la Monica) nella Tenuta Dettori compie una parabola "sui generis", dagli approdi spesso sorprendenti. I vini di Dettori, infatti, non sono fatti per mettere tutti d'accordo. Sono vini che, anzi, difficilmente possono essere ricondotti alle regole (anche quelle più banali) della moderna enologia, eppure sono in grado di affascinare, mostrando vie, esiti e suggestioni fuori dal comune. **(are)**



BIBBIANO

Toscana Igt Rosso Bibbianaccio

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese, Colorino, Malvasia Bianca del Chianti, Trebbiano
Bottiglie prodotte: 2.000
Prezzo allo scaffale: € 80,00
Azienda: Tenuta di Bibbiano Soc. Agricola
Proprietà: fratelli Marrocchesi Marzi
Enologo: Maurizio Castelli, Luca Felicioni

Il Bibbianaccio 2019, emulo della ricetta del Ricasoli, è un blend di Sangiovese, Colorino, Trebbiano e Malvasia, maturato per 12 mesi in tonneau e per altri 12 in legno grande e rappresenta l'interpretazione "supertuscan style" della cantina di Castellina in Chianti. Possiede profumi di frutti rossi maturi, con note di sottobosco e toni balsamici e speziati a rifinitura. Al palato è succoso e generoso, sviluppandosi compatto e terminando in un finale serrato e dai ritorni fruttati e speziati. La Tenuta di Bibbiano, oggi 30 ettari vitati a biologico per una produzione di 140.000 bottiglie, vede il suo consolidamento e l'inizio del suo percorso viticolo più definito tra gli anni Cinquanta e Settanta del Novecento. Si trattava di un'epoca pionieristica per l'areale del Chianti Classico e lo era soprattutto se guardiamo a quegli anni dal punto di vista della qualità e di un preciso progetto enologico. Bibbiano però impostò il proprio, cercando entrambi gli obbiettivi, costruendosi uno stile enologico coerente, tuttora ben leggibile. Merito dell'impronta inconfondibile di Giulio Gambelli, ma anche del mantenimento di una precisa cifra stilistica nel solco della continuità che ne ha percorso l'intera storia. Attualmente, a guidare la la cantina c'è Tommaso Marrocchesi, che ha rispettato l'approccio aziendale del passato, introducendo solo opportune varianti produttive, di marketing e commerciali. **(fp)**



BOLLINGER

Aoc Champagne Brut PN AYC18

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: n .d.
Prezzo allo scaffale: € 180,00
Azienda: Maison Bollinger
Proprietà: famiglia Bollinger
Enologo: Denis Bunner

Con PN AYC18 Bollinger presenta la quarta cuvée che omaggia il Pinot Noir, protagonista da sempre della produzione della Maison, per celebrare il Grand Cru di Aÿ cui è storicamente legata. La gamma PN, a detta dello chef de cave Denis Bunner, nasce per esplorare l'impatto del terroir sulle vinificazioni e le espressioni dello Champagne. Il progetto è iniziato nel 2015 con PN VZ 15 e PN VZ 16, entrambi basati sul Grand cru di Verzenay a nord della Montagne de Reims, seguito poi da PN TX 17, basato sui suoli gessosi di Tauxières. PN AYC 18 ha al cuore le uve di Aÿ (con un saldo di Verzenay, Tauxières e Avenay-Val-d'Or) della vendemmia 2018: un Blanc de Noir vinificato in parte in rovere, cui si unisce un 53% di 2017, 2016 e un 25% di vini in magnum dell'annata 2009 da Aÿ. Dopo 4 anni sui lieviti il risultato è uno Champagne con intrigante complessità e grande armonia cui si adatta con discrezione il dosaggio a 6 g/l. L'annata 2018 ha segnato un nuovo record per la regione dello Champagne in termini di caldo, siccità e insolazione e per questo la cuvée PN AYC18 è così interessante, con il suo profilo strutturato dalle note di nocciole caramellate, tarte tatin di mele e zenzero candito. Il sorso è carnoso ma con l'energia tonica della scorza di arancia in un crescendo di intensità e cremosità. Uno Champagne figlio di un savoir-fair capace di esaltare le peculiarità distintive del Pinot Noir. **(Chiara Giovoni)**



CANTINA DELLA VOLTA

Doc Lambrusco di Sorbara Brut DDR

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Lambrusco di Sorbara
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 26,00
Azienda: Cantina della Volta Soc. Agricola
Proprietà: Christian Bellei e soci
Enologo: Christian Bellei

Esce per la seconda volta (dopo la sua prima commercializzazione nel 2017 con l'annata 2009) lo spumante DDR ("degorgiatura dosaggio recente") della Cantina della Volta. Si tratta di un Lambrusco di Sorbara, il cui Il dégorgement della versione 2015 è avvenuto a marzo 2023, con le bottiglie che hanno riposato sui lieviti per 82 mesi. Al naso profuma di ciliegia, fragola, rosa, sottobosco e cannella; il sorso è vivace, fragrante e sapido a sottolineare il suo carattere di vino gastronomico. Benché la Cantina si trovi nel cuore delle terre del Lambrusco di Sorbara, Christian Bellei e suo padre Giuseppe hanno sempre coltivato la passione per gli spumanti di alta qualità, in testa lo Champagne, con numerose visite in loco per studiare l'elaborazione dei vini a Metodo Classico e poi applicarla alla loro produzione nella cantina di Bomporto. È questa la scintilla che ha portato Christian Bellei alla creazione della Cantina della Volta nel 2010. L'azienda ha sede nell'edificio originale della Cantina Bellei, costruito dal bisnonno di Christian sul Naviglio di Bomporto, nei pressi della Darsena settecentesca, punto in cui le barche dovevano effettuare "la volta" per il loro percorso di ritorno a Modena. A questo luogo ricco di significati si devono il simbolo del battello fluviale e la denominazione sociale dell'azienda, che oggi conta su 10 ettari a vigneto, per 130.000 bottiglie complessive. **(fp)**

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



PALADIN

Veneto Igp Rosso Salbanello

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec
Bottiglie prodotte: 300.000
Prezzo allo scaffale: € 7,50
Azienda: Società Paladin
Proprietà: Carlo e Roberto Paladin
Enologo: Antonio Lucarelli

Un vino tutto votato alla piacevolezza, che si potrebbe definire a "tutto pasto", il Salbanello, blend a base di Cabernet Sauvignon e Malbech – uve raccolte in leggera surmaturazione – vinificato e brevemente maturato in acciaio. La versione 2022 possiede aromi di ribes, mirtillo e ciliegia mature, con qualche cenno erbaceo e speziato. In bocca il sorso è tendenzialmente morbido e avvolgente, dallo sviluppo continuo e dal finale leggero, dai ritorni affumicati e con nota delicatamente piccante in chiusura. Quella creata dalla famiglia Paladin è una cantina attestata tra le più importanti realtà del Veneto enoico, dai progetti articolati e guidati da una precisa filosofia produttiva. La sede aziendale si trova al confine tra Veneto e Friuli, e conta su 90 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 950.000 bottiglie. Quanto alle etichette si tratta di prodotti dallo stile moderno e "sensibile" alle tendenze di mercato, dalla costanza qualitativa rassicurante - realizzati sia con uve locali che con vitigni internazionali - e messi in commercio in due linee principali: Paladin dedicata ai vini più "easy" e di pronta beva e Bosco del Merlo che invece esplora le potenzialità più recondite di ciascun vitigno nella sua massima espressione. I Paladin sono proprietari anche di Castello Bonomi in Franciacorta e della Tenuta Castelvecchi nell'areale della denominazione del Chianti Classico.
(fp)



OLGA RAFFAULT

Aoc Loire Chinon Les Barnabés

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Domaine Olga Raffault
Proprietà: Sylvie e Eric de la Vigerie
Enologo: Sylvie e Eric de la Vigerie

L'area di elezione del Cabernet Franc nella Loira si trova nella Touraine, nei comuni di Chinon, Bourgeuil e St-Nicolas de Bourgeuil. Diverse le sfumature e le attitudini a seconda del terreno: dà vini strutturati e da affinamento su suoli calcareo-argillosi e più leggeri e profumati su ghiaie e sabbie. L'azienda Olga Raffault, sita nel villaggio di Savigny en Veron, è famosa per i suoi Cabernet Franc Chinon. È condotta, in bio, da Sylvie Raffault, nipote della capostipite Olga da cui prende il nome l'azienda, e da suo marito Eric de la Vigerie. I vigneti di età tra 30 e 50 anni si estendono su 24 ettari, di cui 23 dedicati a questa varietà per la produzione di Chinon Rouge e Rosé e il restante a Chenin blanc destinato a Chinon Blanc. Les Barnabés proviene dai vigneti posti sui terreni alluvionali della Loira e su quelli ghiaiosi della Vienne e risulta leggero e fresco, fragrante di frutti come i ribes, rossi e neri, con accenni di viola e grafite e tannini sottili. Si arricchisce di complessità con il passar del tempo. L'aroma erbaceo associato al peperone verde tipico della varietà si è attenuato con il riscaldamento globale che ne migliora la maturazione e questo ha comportato anche un cambiamento nella vinificazione. "Si usava molto il legno per mascherare questi caratteri - racconta Sylvie Raffault. Oggi non ne abbiamo più bisogno. Non lo usiamo e possiamo far emergere il frutto".
(Clementina Palese)



GIACOMO FENOCCHIO

Docg Barolo Bussia 90 dì Riserva

Vendemmia: 2008
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 300
Prezzo allo scaffale: € 220,00
Azienda: Azienda Agr. Giacomo Fenocchio
Proprietà: Claudio e Albino Fenocchio
Enologo: staff tecnico aziendale

Il Barolo Bussia 90 Dì Riserva di Giacomo Fenocchio, è ottenuto da una macerazione di tre mesi sulle bucce (da qui il nome) e una successiva maturazione in legno grande di 4 anni. Uscito la prima volta sul mercato con l'annata 2010, la versione 2008 profuma di more, gelsi neri, ciliegie sotto spirito, violette candite, poi sottobosco bagnato, lievi note di tartufo, tabacco, liquirizia e pepe. Austera la beva di ancora notevole freschezza, è vino sapido e ben dotato tannicamente, con un sorso lungo e saporito e un finale giocato tra spezie e balsami. La famiglia Fenocchio di Monforte ha intrapreso con decisione il suo virtuoso percorso enoico nel 1989 con Claudio Fenocchio, dopo che il padre Giacomo ne aveva sviluppato l'attività vitivinicola a partire dagli anni Cinquanta del secolo scorso, conferendo prevalentemente le uve a terzi. Oggi, i vini che escono da questa realtà - 16 ettari a vigneto, che comprendono oltre al Cru Bussia (in possesso dei Fenocchio dal 1972), anche parcelle a Cannubi, a Villero e a Castellero, per una produzione di 95.000 bottiglie - conservano una cifra stilistica coerente ed autentica, di stampo nettamente tradizionale, senza forzature di sorta. Una cantina capace di tenere insieme il nuovo e tutto quanto di buono la storia ha lasciato in eredità, con vini che, soprattutto nel recente passato, si sono imposti nel variegato e competitivo scenario del Barolo.
(are)



DR. FISCHER

Vdp Mosel Riesling Secco

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Riesling
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Dr. Fischer - Hofstätter Mosel
Proprietà: Martin Foradori Hofstätter
Enologo: Martin Foradori Hofstätter, Johann Peter Mertes

Ha un debole particolare Martin Foradori Hofstätter per il Riesling. Quasi un'attitudine, che lo ha portato ad essere il primo italiano ad investire nella Saar, la regione vinicola tedesca della Mosella, dove questa varietà si esprime al meglio da secoli. Nel 2014 ha rilevato e rilanciato la tenuta Dr. Fischer e, nel 2022 il suo progetto oltreconfine si è ulteriormente ampliato, raggiungendo la zona vitivinicola del Rheinhessen, lungo, appunto, il fiume Reno. A quasi 10 anni di distanza dal suo sbarco in terra teutonica Hofstätter Dr. Fischer ha cambiato l'etichetta al suo vino più rappresentativo con una ristilizzazione che però mantiene lo stesso inconfondibile carattere dei vini prodotti lungo la Saar. Il Riesling "trocken" – ovvero secco – di Dr. Fischer Hofstätter è un vino trasversale e versatile, ideale anche per chi si avvicina per la prima volta a questo vitigno di fama internazionale. La versione 2022 propone un naso fragrante tutto sugli agrumi con qualche cenno di frutta esotica, a cui si aggiungono tocchi di pietra focaia. In bocca il sorso gioca sul contrasto tra la dolcezza del frutto e la freschezza acida, muovendosi reattivo e continuo, fino ad un finale piacevolmente croccante e di nuovo agrumato. Martin Foradori, è senz'altro uno dei protagonisti del mondo enoico altoatesino, con un'azienda che conta su 55 per una produzione complessiva di oltre 800.000 bottiglie.
(fp)

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
SIGNORVINO 100% VINI ITALIANI



CAPARZO

Doc Rosso di Montalcino La Caduta

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 19,50
Azienda: Caparzo Società Agricola
Proprietà: famiglia Gnudi Angelini
Enologo: Paolo Vagaggini

Caparzo lavora vigne e vino a Montalcino da ormai oltre 50 anni. Fondata nel 1970, ha contribuito significativamente alla formazione della Docg e del Consorzio del Brunello, portando idee e innovazioni che col tempo sono diventate consuetudini per tutto il territorio: ideò il primo cru, ad esempio, con il Brunello La Casa del 1977 e la prima versione di Rosso di Montalcino "elevato". Fu anche fra i primi a costruire la prima cantina interrata e avanzata a livello tecnologico, ad installare i primi pannelli solari e un sistema di raccolta e filtrazione d'acqua: questo grazie alla sensibilità di Elisabetta Gnudi Angelini (e del figlio ingegnere ambientale), che acquisì la tenuta nel 1998. Gli originali 40 ettari di vigna di Caparzo oggi sono diventati 90, sparpagliati per tutta la denominazione. La Caduta è il nome di un vigneto acquisito nel 1983 nella zona sud-ovest della Docg: 7,5 ettari iscritti a Rosso di Montalcino, spazzati da venti marini, composti da suoli grossolani e ciottolosi a circa 300 metri di altezza, che dal 1991 producono un vino dalla caratura maggiore rispetto alla norma delle etichette della sua tipologia. Perciò, oltre a passare più tempo a macerare sulle bucce, passa anche 18 mesi a maturare in tonneaux. La versione 2019 sa di piccoli frutti rossi e neri, un tocco vanigliato e agrumato, ma soprattutto di macchia mediterranea, che caratterizza anche il sorso, dalla trama larga e rilassata.

(ns)



TOMMASI

Doc Valpolicella Classico Superiore Ripasso

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Corvina, Rondinella, Corvinone
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Società Agr. Tommasi Viticoltori
Proprietà: famiglia Tommasi
Enologo: Giancarlo Tommasi

Dal mosto classicamente rifermentato sulle fecce dell'Amarone il Valpolicella Ripasso è una delle tipologie più apprezzate tra quelle prodotte in Valpolicella. La versione 2020 declinata da Tommasi, maturata per 15 mesi in legno grande, propone profumi di fiori appassiti, frutta in confettura, spezie e tocchi tostati. In bocca il sorso ha un impatto immediatamente dolce, per poi svilupparsi continuo e intenso, congedandosi con un finale polposo, ancora sul frutto e le spezie. Dopo aver acquisito terreni ad elevata vocazione viticola nella Valpolicella classica e in altre zone a denominazione limitrofe (come, in Lugana) – oggi 205 ettari per una produzione complessiva di 1.500.000 bottiglie, la famiglia Tommasi, con l'ingresso della quarta generazione, dal 1997, si è "allargata" in modo significativo ad altri territori del Bel Paese enoico, formando l'attuale mosaico aziendale, composto attualmente da sette tenute: tre in Toscana (Tenuta La Massa a Panzano in Chianti, Casisano a Montalcino e Poggio al Tufo in Maremma), una in Puglia (Masseria Surani), una in Oltrepò Pavese (Tenuta Caseo), una nell'orvietano umbro (Tenuta Poggente) e una in Basilicata (Paternoster). Una realtà che, sotto il "cappello" del marchio "Tommasi Family Estate" si è fatta vero e proprio gruppo enologico, contando su oltre 700 ettari vitati e ponendosi tra le realtà enologiche nazionali più ramificate in vari areali.

(fp)

ZOOM



CA' VERDE BIO, MOZZARELLA VACCINA E CAPRINA

VIA DELLE FOSSE, 10 - VALLESE DI OPPEANO (VR)
Tel: +39 045 8415354
Sito Web: www.caverde.bio

Nel 1978 nasce la cooperativa agricola "8 marzo". Il recupero di una corte agricola abbandonata, la "Ca' Verde", è il primo passo per ridare una nuova vita ai terreni incolti della Grola. Nel 1985 comincia il lavoro sulla terra, difendendo le colture senza l'aiuto della chimica, anche se al tempo non esisteva la sensibilità attuale. La Coop "8 marzo" inizia poi a produrre formaggi, ricotte e yogurt con il marchio "Ca' Verde". Oggi la cooperativa, con sede a Vallese di Oppeano nel veronese, continua a coltivare i prati dei monti Lessini e del Monte Baldo, allevando capre e vacche. Il caseificio è il cuore pulsante della cooperativa, dove viene raccolto e trasformato tutto il latte prodotto nelle stalle dei soci. Una struttura nella quale tecnologia, esperienza e sensibilità del casaro convivono per ottenere formaggi, ricotte e yogurt Bio di altissima qualità. Come la mozzarella (sia vaccina che caprina) dal gusto saporito e invitante, di consistenza morbida e compatta, e dai profumi di erba di montagna.

RISTORANTE



TAVERNA LA CIALOMA

PIAZZA REGINA MARGHERITA, 23 - MARZAMEMI (SR)
Tel: +39 0931 841772
Sito Web: www.tavernalacialoma.it

Un luogo che nasce dalla passione per un piccolo borgo marinaro come Marzamemi (nella costa orientale della Sicilia ad un passo dall'oasi di Vindicari), per la calda ospitalità e per la cucina di una volta, isolana in particolare, in cui si fondono sapori e profumi della Sicilia e del Mar Mediterraneo di cui è un simbolo. Un luogo che deve il nome al canto dei pescatori dell'antica e bellissima tonnara. Un luogo così magico non può che essere un luogo "del cuore". Alla Taverna La Cialoma per la signora Lina Campisi e la sua umiltà tutti i clienti sono uguali (ma ci sono passati Roberto Benigni, Madonna, George Clooney...), e, mentre ci ha fatto degustare il suo tonno rosso, la bottarga, i bocconcini crudi con la salsa di cachi, e la soppressata di tonno (il piatto storico del ristorante con il concentrato di pomodoro a fare da contraltare), ci ha raccontato la sua idea di cucina, all'insegna della semplicità laboriosa delle ricette, a base soprattutto della biodiversità offerta dal mare.

(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: © Hofstätter

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