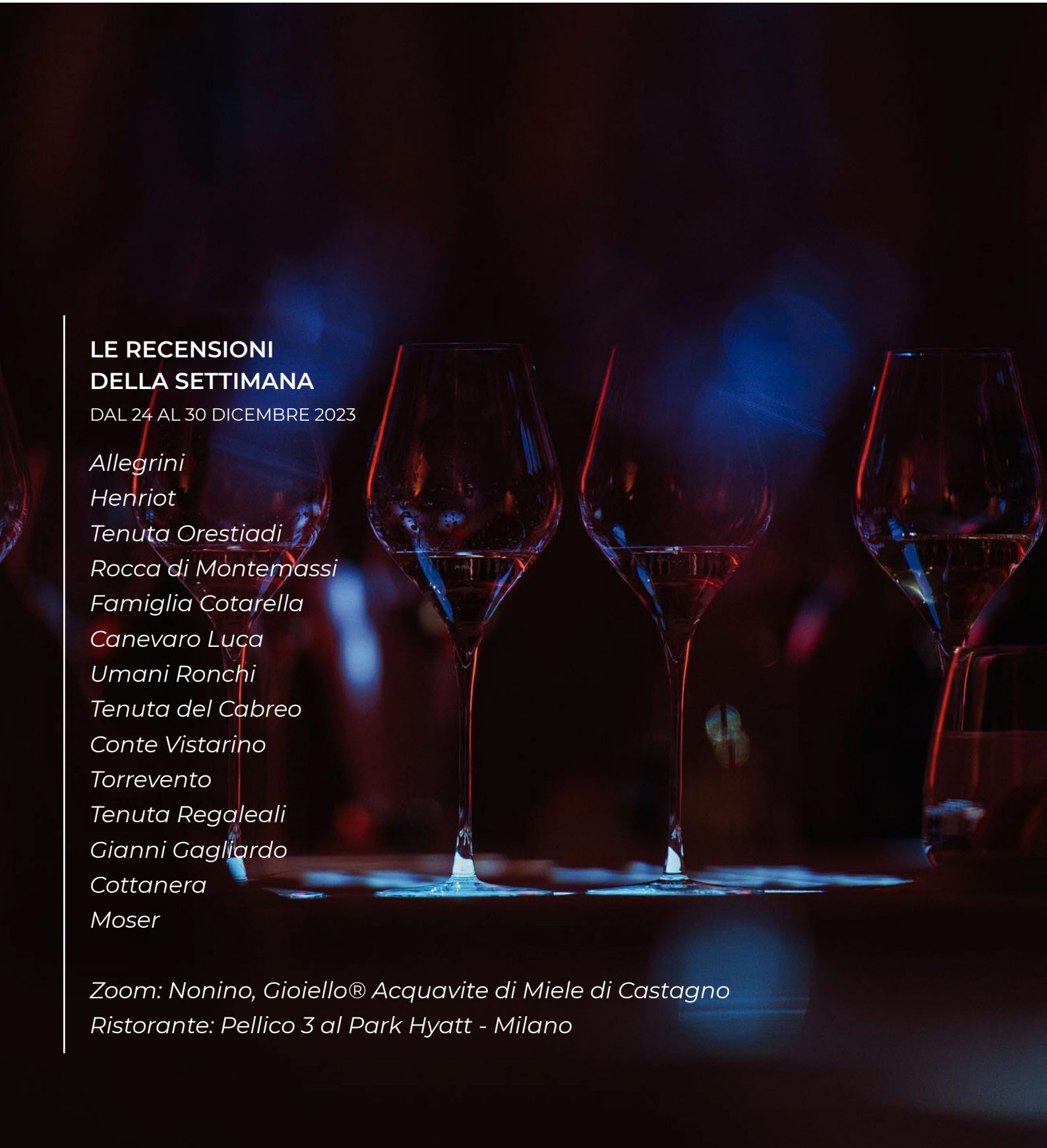
N. 290

DAL 24 AL 30 DICEMBRE 2023

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 290 - Dal 24 al 30 Dicembre 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 DICEMBRE 2023

Allegrini
Henriot
Tenuta Orestiadi
Rocca di Montemassi
Famiglia Cotarella
Canevaro Luca
Umani Ronchi
Tenuta del Cabreo
Conte Vistarino
Torrevento
Tenuta Regaleali
Gianni Gagliardo
Cottanera
Moser

Zoom: Nonino, Gioiello® Acquavite di Miele di Castagno
Ristorante: Pellico 3 al Park Hyatt - Milano

I VINI DI WINENEWS





ALLEGRINI

Rosso Veronese Igt La Grola

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Corvina, Oseleta
Bottiglie prodotte: 70.000
Prezzo allo scaffale: € 24,00
Azienda: Allegrini
Proprietà: famiglia Allegrini
Enologo: Paolo Mascalzoni, Franco Allegrini

La Grola, da cui prende il nome il vino oggetto del nostro assaggio è una collina posta nel comune di Sant'Ambrogio nel pieno della Valpolicella Classica: delimita il confine tra la Valpolicella e la Valdadige e regala un panorama mozzafiato che passa dalle rive occidentali del Lago di Garda ai confini orientali della città di Verona. Nei suoi terreni sono stati impiantati, nel 1979 e nel 1998, i vigneti da cui provengono anche delle uve destinate al Corvina in purezza La Poja. La Grola 2019, che potremmo quindi definire l'"alter ego" de La Poja, è invece un assemblaggio a base di uve locali - Corvina e Oseleta - che matura per 16 mesi in barrique di secondo passaggio e 2 mesi in legno grande. I suoi profumi sono ampi e avvolgenti e caratterizzati da rimandi ai di frutti rossi maturi, al tabacco, alla polvere di caffè e alla vaniglia; in bocca il sorso è morbido, tendenzialmente dolce e dal finale intenso su ritorni fruttati e speziati. L'azienda di Fumane oggi lavora 150 ettari a vigneto - frutto di un'articolata azione di progressivo e mirato ampliamento del proprio parco viticolo - per una produzione complessiva di 1.300.000 bottiglie. Nata durante l'espansione della viticoltura nazionale, avvenuta a cavallo tra gli anni '50 e '60 del secolo scorso, ha valorizzato il patrimonio viticolo del veronese in modo innovativo. Oggi è ormai un consolidato top player del veneto enoico e non solo, fra i fondatori delle Famiglie Storiche.

(fp)



HENRIOT

Aoc Champagne Brut Blanc de Blancs

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 150.000
Prezzo allo scaffale: € 65,00
Azienda: Champagne Henriot
Proprietà: Terroirs et Vignerons de Champagne
Enologo: Alice Tétienne

Questo Blanc de Blancs, dalla veste color oro tenue ma brillante, caratterizzato da un perlage finissimo e persistente, è uno dei capolavori della Maison di Champagne Henriot, una delle più importanti della denominazione per la qualità espressa dai suoi vini. Questa etichetta, in particolare, testimonia la capacità di questa Maison di saper creare eleganti assemblaggi da uve Chardonnay, scegliendo le migliori provenienti dai propri vigneti - di cui tra il 70 % e l'80% da vigne Premières e Grand Crus - con l'impiego di ben il 40% di vini di riserva e con un affinamento sui lieviti lungo tra i quattro e i cinque anni: attenzioni difficilmente riservate dai produttori della regione per un Sans Année. Intenso ed elegantissimo al naso, questo Champagne si fa subito notare per le fresche note agrumate, ben bilanciate da fini ed ampi sentori floreali, principalmente di caprifoglio e fiori d'arancio. La percezione complessa si palesa con note fruttate di albicocca secca, pesca e mela, patisserie e burro, infine un cenno intrigante di mandorla. L'ingresso in bocca, caratterizzato da bollicine finissime al palato, è potente, vivace, con una fresca nota di limone ben equilibrata da quelle di pasticceria, miele, pesca bianca ed una, leggerissima ed elegante, di tabacco, per un finale persistente e piacevole. Perfetto in abbinamento a frutti di mare, crostacei, sushi ma anche formaggi e dolci a base di frutta.

(Paolo Lauria)



TENUTA ORESTIADI

Terre Siciliane Igt Carricante Brut Petramater

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Carricante
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 24,00
Azienda: Società Orestiadi
Proprietà: Cantine Ermes Società Cooperativa Agricola
Enologo: Giuseppe Clementi

Petramater, madre pietra. Tenuta Orestiadi (nata nel 2008 dalla collaborazione fra la cantina cooperativa Ermes e la Fondazione Orestiadi) ha scelto questo nome per celebrare la pietra che caratterizza il territorio di Gibellina e della Valle del Belìce, che ne ha decretato il pregio artistico e vitivinicolo, permettendole di rinascere dopo il terribile terremoto del 1968. Da queste terre bianche è nato infatti il Cretto di Burri (straordinario memoriale che custodisce la traccia di vita e di vie della vecchia città di Gibellina). E sempre da queste terre nasce il Carricante che compone Petramater. Spumante di un morbido giallo dorato, è tondo anche nei profumi di burro, piccola pasticceria, fiori di camomilla e polline, scorza di cedro candito. È un naso essenzialmente dolce ma che fa emergere anche note di gesso e di macchia mediterranea. La bocca è molto più austera: la cremosità è minerale e vegetale in attacco, e lascia spazio al sapore di melone e caramella mou solo nel finale, trasportato da un sorso più sapido che fresco, e persistente. Petramater fa parte delle specialità di Tenute Orestiadi, una linea dedicati a vini particolari "che brillano di luce propria". Oltre al metodo classico di Carricante, c'è uno Charmat da Catarratto e Grechetto, un Grillo e Catarratto in versione Frizzante, un Orange di Inzolia, uno Syrah leggermente appassito, uno Zibibbo da vendemmi tardiva e infine un Marsala.

(ns)



ROCCA DI MONTEMASSI

Doc Maremma Toscana Vermentino Calasole

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Vermentino
Bottiglie prodotte: 80.000
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Tenuta Rocca di Montemassi
Proprietà: famiglia Zonin
Enologo: Alessandro Gallo, Valerio Falchi

Il Vermentino Calasole 2021, maturato sulle sue fecce per sei mesi in acciaio, profuma di fiori di tiglio, mela, agrumi ed erbe aromatiche. In bocca il sorso è sapido e solido, dallo sviluppo continuo e dal finale piacevolmente ammandorlato e dai ritorni balsamici. La maremmana Rocca di Montemassi - 176 ettari a vigneto in biologico, per una produzione complessiva di 480.000 bottiglie - fa parte del Gruppo Zonin 1821, una delle realtà più rilevanti dello scenario enoico del Bel Paese. "Wine farm" costituita a partire dal 1999, si trova in un ambiente particolare, espressione della Maremma più verace, che incrocia la macchia mediterranea e le colline metallifere, respirando il mare. Un luogo dove la luce è particolarmente intensa, il clima è caldo - soprattutto nell'attuale fase di cambiamento generale delle sue caratteristiche - e i suoi terreni hanno una composizione prevalente di natura siliceo-argillosa. È in virtù di questo contesto, che è stata effettuata la scelta delle varietà coltivate in aziende: dalle toscane, Vermentino e Sangiovese, alle varietà internazionali, quali Viognier, Cabernet Sauvignon e Franc, Merlot e Syrah, da tempo capaci di dimostrare il loro pieno adattamento a quest'area della Toscana meridionale, dai margini di crescita ancora non espressi compiutamente. Il portafoglio etichette aziendale è caratterizzato da vini ben eseguiti, dal piglio generoso e mediterraneo.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

Area39
one foodstep beyond
FRIULI VENEZIA GIULIA
www.tastefvg.it



FAMIGLIA COTARELLA

Lazio Igp Merlot Sodale

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Merlot
Bottiglie prodotte: 80.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Società Famiglia Cotarella
Proprietà: Dominga, Marta, Enrica Cotarella
Enologo: Pier Paolo Chiasso

Il Merlot Sodale prodotto dalla Famiglia Cotarella rimarca la predilezione dell'azienda laziale verso questo vitigno di origine francese (peraltro protagonista anche del Montiano, probabilmente, il vino simbolo della cantina con sede a Montefiascone). E il suo nome richiama il senso di appartenenza della famiglia Cotarella al terroir laziale, libero di esprimersi attraverso le uve che meglio gli si adattano secondo la visione della cantina. La versione 2020, affinata per 9 mesi in barrique, profuma di frutti rossi maturi, vaniglia e cioccolato. Il suo sorso è preciso ed immediatamente rotondo, dai tannini soffici e dallo sviluppo avvolgente, terminando in un finale intenso sul frutto e le spezie. La cantina, a cavallo tra Lazio ed Umbria, ha la sua svolta nel 1979, quando gli enologi Renzo e Riccardo Cotarella, oggi tra i protagonisti assoluti dell'enologia tricolore, costituirono la Falesco, trasformando una realtà a carattere familiare in un moderno opificio, diventato con il tempo significativo anche nei numeri: 200 ettari vitati e 1.200.000 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 con alla base 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)



CANEVARO LUCA

Doc Colli Tortonesi Piccolo Derthona

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Timorasso
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Canevaro Vini Azienda Agricola Biologica
Proprietà: Luca e Stefano Canevaro
Enologo: Luca Canevaro

"Un territorio, un vino, un vitigno". Dice tutto in una frase scritta in etichetta, il Piccolo Derthona prodotto da Luca Canevaro, vignaiolo con cantina e vigneti ad Avolasca (AL). Siamo sui Colli Tortonesi, zona collinare del basso Piemonte, fra Lombardia e Liguria, dove si coltiva l'uva bianca piemontese Timorasso. L'altitudine delle vigne va dai 170 fino ai quasi 500 metri di altezza. La "nuova" azienda di Luca nasce nel 2016 ma da generazioni la famiglia Canevaro lavora la terra. Accanto al giovane, c'è anche il fratello Stefano. Dieci gli ettari vitati, tutti certificati biologici. «Crediamo fortemente nel legame tra vino e territorio e per questo abbiamo scelto di puntare su Derthona 100% Timorasso e Monleale 100% Barbera, due vini simbolo delle nostre colline» dicono i due giovani. Il Piccolo Derthona è l'espressione più semplice di questa varietà autoctona. Nasce da vigne giovani di età compresa tra i 5 e i 10 anni. La fermentazione avviene in acciaio, affina poi sulle fecce fini con batonnage periodici per circa sei mesi prima di essere messo in bottiglia. Ne nasce un vino minerale ed equilibrato, dal delicato profumo di frutta a polpa gialla e scorza di agrumi, che danzano con sensazioni floreali. È fresco e beverino, perfetto per accompagnare piatti di pesce, crudità e primi piatti vegetariani. Lo consigliamo con la belecauda, la variante piemontese della classica farinata ligure.

(Fiammetta Mussio)



UMANI RONCHI

Marche Igt Rosso Pelago

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Merlot
Bottiglie prodotte: 22.500
Prezzo allo scaffale: € 36,00
Azienda: Azienda Vinicola Umani Ronchi
Proprietà: famiglia Bianchi Bernetti
Enologo: Beppe Caviola, Giacomo Mattioli

Se dovessimo scegliere tra i vini prodotti da Umani Ronchi, forse sceglieremmo tra le etichette bianchiste dell'azienda con sede a Osimo, che ci paiono le più compiute. Ma non avremmo una visione completa di questa realtà, che ha saputo portare anche i rossi marchigiani ad un livello qualitativo mai prima realizzato. Un esempio su tutti il Pelago, oggetto del nostro assaggio, capace di coniugare la personalità delle uve del Conero con quella delle varietà bordolesi in un momento particolarmente favorevole ai blend made in Italy - è uscito per la prima volta con l'annata 1994 - e, per di più, con la "regia" di un vero maestro della tipologia: Giacomo Tachis. La versione 2019 - maturata per 14 mesi in barrique. I suoi profumi passano da un fruttato maturo a cenni di erba di campo, pepe e liquirizia ad anticipare una bocca succosa e profonda dai tannini compatti e dal finale denso e ancora fruttato. Umani Ronchi, 240 ettari vitati a biologico per una produzione complessiva di oltre tre milioni di bottiglie all'anno, rappresenta unanimemente una delle aziende leader delle Marche enoiche (ma non solo, visto che la cantina con sede a Osimo possiede anche vigneti in Abruzzo). Un traguardo che arriva non solo dopo oltre sessanta anni di storia, ma anche attraverso un serie di scelte e di strategie centrate, che ne fanno una delle cantine italiane dall'affidabilità qualitativa più solida e costante.

(fp)



TENUTA DEL CABREO

Toscana Igt Pinot Nero Black

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 2.800
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Ambrogio e Giovanni Folonari Tenute Società Agricola
Proprietà: Giovanni Folonari
Enologo: Giovanni Folonari

Panzano in Chianti, bosco, colline e la famiglia Folonari, ma stavolta niente Sangiovese, bensì Pinot Nero. Si, avete letto bene. Nelle zone più alte del vigneto di Tenuta della Sala negli anni Ottanta è iniziato l'esperimento di Ambrogio e Giovanni che hanno voluto "chiantizzare" la Francia. Le vigne hanno legato bene col territorio, gradendo particolarmente il fresco che, nonostante l'aumento generale delle temperature, ancora si mantiene nelle lunghe albe estive. Vinificato in inox, dopo un anno di tonneau in turnover, il Black si fa altri sei mesi in bottiglia. E dunque, il velluto e gli spilli fini del tannino del Pinot Nero si fondono con la ricca quantità di proprietà del suolo creando un unicum all'assaggio che oltre a pulire la bocca garantisce una bevuta in cui le spezie tendono alla marmellata. Con la lunga estate del 2020, calda ma equilibrata, la vibrazione del Pinot Nero raggiunge vette di freschezza tipiche di un clima pedemontano. Della Francia ha l'eleganza e la leggerezza, della Toscana, del Chianti Classico conserva l'esuberanza e l'ampiezza "minerale" dei sentori. Perché berlo? Per l'eleganza che dona il Pinot Nero e l'esuberanza che aggiunge il territorio toscano, per la sua beva vellutata e fresca e per provare qualcosa di insolito ed elegante. Una nota di menta fresca di bosco accompagnerà ogni sorso del Black che si abbina bene ad un aperitivo elegante o a una cena leggera.

(Gilberto Bertini)

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



CONTE VISTARINO

Doc Oltrepò Pavese Pinot Nero Costa del Nero

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Conte Vistarino Società Agricola
Proprietà: Ottavia Giorgi di Vistarino
Enologo: Vittorio Merlo

L'Oltrepò Pavese con circa 3.000 ettari di Pinot Nero è il primo distretto di coltivazione in Italia e il terzo nel mondo. Un primato del bel territorio, lembo più a sud della Lombardia, che si incunea tra Piemonte, Liguria ed Emilia. Pioniere dell'introduzione del Pinot Nero in Oltrepò fu Augusto Giorgi di Vistarino che, nel 1850, importò dalla Francia le prime barbatelle. Oggi a portare avanti questo vitigno come vessillo dell'Oltrepò Pavese è Ottavia Giorgi di Vistarino, che subentrando a suo padre, si è "fatta le ossa" negli anni, insieme al gruppo di lavoro di cui si è contornata. Ha cambiato completamente la filosofia aziendale della Tenuta Rocca de' Giorgi imprimendo una vera e propria rivoluzione indirizzata alla qualità delle uve e dei vini - grazie alla biodiversità in vigna e agli investimenti in una cantina all'avanguardia - e all'ospitalità nella storica Villa Fornace. Ottavia ha una visione chiara delle strategie per valorizzare i vini dell'Oltrepò in cui il Pinot Nero - sia spumantizzato con il metodo classico sia vinificato in rosso - ha un ruolo chiave. Costa del Nero è per l'azienda un Pinot Nero di "ingresso", secondo gli esperti tipicamente oltrepadano. Rosso rubino, al naso frutti rossi, marasca con note balsamiche, lievemente terroso. Al sorso è asciutto, sapido, con tannino elegante, lungo. Un vino "finto semplice" bevibilissimo, con soddisfazione intellettuale.

(Clementina Palese)



TORREVENTO

Doc Moscato di Trani Dulcis in Fundo

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Moscato Bianco di Trani
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 9,00
Azienda: Società Cantine Torrevento
Proprietà: Francesco Liantonio
Enologo: Leonardo Palumbo

Ottenuto dall'appassimento in pianta delle sue uve e affinato per 8 mesi in acciaio, il Moscato di Trani Dulcis in Fundo 2019 profuma di albicocca matura e frutta secca e candita, con tocchi floreali e leggermente iodati. In bocca la dolcezza del sorso non è stucchevole e il vino si sviluppa continuo e non privo di vivacità, terminando in un finale arioso, aromatico e di nuovo fruttato. 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 e convincente 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 complessiva di 2.500.000 bottiglie, a rappresentare il peso specifico produttivo di una tra le cantine attualmente più affermate non solo della provincia di Bari, ma di tutta la Puglia e dell'intero Sud Italia. Articolatissimo il portafoglio etichette di Torrevento dal tenore di chiaro stampo mediterraneo, che trova, evidentemente, nei vini del territorio, il suo punto di forza, alimentato da vitigni quali il Nero di Troia, il Bombino Bianco e Nero e l'Aglianico.

(fp)



TENUTA REGALEALI

Doc Sicilia Contea Sclafani Rosso Riserva del Conte

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Nero d'Avola, Perricone
Bottiglie prodotte: 7.298
Prezzo allo scaffale: € 148,00
Azienda: Società Agricola Conte Tasca d'Almerita
Proprietà: famiglia Tasca d'Almerita
Enologo: Laura Orsi

Il vino icona della cantina Tasca d'Almerita nasce nella Tenuta Regaleali, nome che deriva dall'arabo Rahl Alì, il casale di Alì, quasi 600 ettari di terreno con dodici tipologie di suoli. Qui nelle campagne della Contea di Sclafani tra Palermo, Caltanissetta e Agrigento ha avuto inizio, nel 1830, la storia dell'azienda per volontà dei fratelli Carmelo e Lucio Tasca. Con il Rosso del Conte prima e la Riserva del Conte poi, Giuseppe Tasca d'Almerita ha raccolto la sfida di produrre un vino siciliano capace di competere con i vertici della produzione vinicola mondiale per qualità e longevità. Il vino, il primo da vigna unica in Sicilia (San Lucio), si propone prima di tutto come prodotto culturale: il risultato infatti è frutto di oltre mezzo secolo di ricerca, innovazione e conoscenza continua. Nel corso dei decenni, dalla prima vendemmia del 1970 in poi, il vino infatti è cambiato notevolmente sia nel blend (in origine il Nero d'Avola era prevalente), sia nell'utilizzo dei legni (botti di castagno dalle origini al 1987, poi botti di rovere di Slavonia fino al 1991, di seguito tonneau e barrique di rovere francesi e infine il ritorno alle origini con le botti di castagno da 500 litri). La riserva 2016, che promette ad oggi una interessante evoluzione, è di color rosso rubino, sprigiona un bouquet speziato dalle note fruttate e al palato si presenta armonica ed elegante con un finale persistente.

(Cinzia Meoni)



GIANNI GAGLIARDO

Doc Dolcetto d'Alba Paulin

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Dolcetto
Bottiglie prodotte: 6.700
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Gianni Gagliardo
Proprietà: famiglia Gagliardo
Enologo: Daniele Benevello

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 quella adottata in molti casi tra i produttori di Langa. A condurre l'impresa ci sono oltre a Gianni, i tre figli Stefano, Alberto e Paolo, che hanno sposato completamente la filosofia produttiva delle menzioni geografiche aggiuntive per i propri Cru aziendali (Lazzarito, Mosconi, Castelletto, Bricco San Pietro, Santa Maria, Fossati e Serra dei Turchi, da cui la cantina prese le mosse, essendo il primo appezzamento acquistato dal fondatore Paolo Colla nel 1961). L'azienda, che ha sede a La Morra (ma possiede anche Tenuta Garetto nell'astigiano), ha nella produzione di Barolo, Barbera, Dolcetto e Nebbiolo il suo core business, con etichette dalla cifra sobriamente moderna e ben realizzate. Trovando, anche, una diversificazione produttiva con il marchio Villa M, per i vini aromatizzati dal Vermouth al Barolo Chinato. Il Dolcetto d'Alba Paulini è ottenuto da uve provenienti da più vigneti ed è affinato in acciaio. La versione 2020 ha rimandi aromatici sia floreali che fruttati, con cenni speziati a rifinitura. In bocca il sorso è scorrevole, dall'attacco morbido e dallo sviluppo pieno, che torna fruttato e croccante nel finale.

(fp)

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
SIGNORVINO 100% VINI ITALIANI



COTTANERA

Doc Sicilia Mondeuse L'Ardenza

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Mondeuse
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 21,00
Azienda: Cottanera Società Agricola
Proprietà: famiglia Cambria
Enologo: Lorenzo Landi

L'Ardenza 2019, ottenuto da Mondeuse in purezza (vitigno originario dell'Alta Savoia) effettua la fermentazione malolattica in legno ed è successivamente affinato per 14/16 mesi in barrique a seconda delle caratteristiche dell'annata, rappresentando un ottimo esempio del potenziale dell'Etna, anche con l'utilizzo di varietà alloctone. La versione 2019 possiede un profilo olfattivo dal timbro piacevolmente erbaceo con tocchi di marasca, mirtillo e ciliegia, rifinito da una ricca speziatura dai lampi balsamici. Al palato, una fresca nota vegetale introduce a un sorso tendenzialmente grasso e succoso, ben articolato da tannini soffici fino ad un finale persistente e ampio. Cottanera assume una rilevanza significativa nello scenario enoico siciliano a partire dagli inizi degli anni Novanta del secolo scorso, quando Guglielmo ed Enzo Cambria sterzano decisamente verso la qualità, con un percorso definitivo di modernizzazione per la tenuta di famiglia. L'anno spartiacque è il 1999, da lì in poi l'azienda si è stabilmente affiancata ai marchi simbolo della Sicilia enoica, per poi, con il successo dell'Etna, assumere un ruolo da protagonista assoluto di questo areale. Oggi a proseguire questo percorso virtuoso ci sono i figli dei due fratelli, Mariangela, Francesco ed Emanuele, che conducono una realtà produttiva formata da 65 ettari a vigneto, per una produzione annua di 350.000 bottiglie.

(fp)



MOSER

Doc Trentino Riesling Renano Warth

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Riesling Renano
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Azienda Agricola Francesco Moser
Proprietà: famiglia Moser
Enologo: Matteo Moser

Warth è il toponimo delle antiche mappe catastali austro-ungariche che indica i vigneti situati sulla collina di Gardolo di Mezzo, località a nord di Trento. Sempre Warth è il nome dell' antica tenuta vescovile dove ha sede la cantina dei Moser dagli anni Ottanta. Infine Warth è anche il nome della linea di vini fermi della famiglia, nota soprattutto per i suoi 4 Trentodoc, sottoposta a un restyling voluto da Carlo e Matteo - terza generazione che conduce l'azienda ereditata dai padri Francesco e Diego - per dare alle 8 referenze un'identità più definita e riconoscibile. Le etichette sono state disegnate dall'artista trentino Paolo Tait, storico amico di famiglia, con un tratto netto e profondo, "frutto di un singolo gesto energico e veloce, ma che porta con sé il peso sedimentario della produzione artistica di un'intera vita". Che è esattamente l'intento dei Moser: vini riconoscibili, grazie all'esperienza maturata negli anni. A comporre la collezione Warth, 3 vini rossi (un Teroldego, un Lagrein e il Rubro, selezione di Teroldego dalle annate migliori) e 5 vini bianchi: un Sauvignon Blanc, un Gewürztraminer, un Müller Thurgau, un Moscato Giallo e questo Riesling Renano. Frutto di maturazione lenta per le miti temperature estive, la versione 2021 profuma di scorza di limone candito, pietra focaia e sambuco e corteccia; in bocca esordisce morbido e poi salato, restando spiccatamente agrumato e minerale.

(ns)

ZOOM



NONINO, GIOIELLO® ACQUAVITE DI MIELE DI CASTAGNO

VIA AQUILEIA, 104 - FRAZIONE PERCOTO, PAVIA DI UDINE (UD)
Tel: +39 0432 676331
Sito Web: www.grappanonino.it

Nel 2000, Cristina, Antonella ed Elisabetta Nonino presentarono per la prima volta Gioiello®, il distillato della "purezza", l'acquavite ottenuta dalla distillazione del solo miele nelle sue varie essenze. La distillazione del miele presenta delle criticità soprattutto nella fase della fermentazione che varia da miele a miele. Ma la grande esperienza di Nonino, storico marchio della distillazione italiana, ormai consolidato e di caratura internazionale, ha saputo superare queste difficoltà, offrendo un prodotto, per certi aspetti, unico. L'Acquavite di Miele di Castagno è particolarmente indicata in abbinamento ai formaggi di grande personalità, al foie gras, ai dolci secchi e a tutti i dolci a base di miele e nel gelato. Per esaltarne il profumo, si può aggiungere alle salse agrodolci che si accompagnano alla selvaggina, alle carni bianche e al pesce. Da provare anche come ingrediente in Cocktail, Aperitivi e Long Drink sfiziosi, come il "Gold" ricco di intensità aromatica e profumi mediterranei.

RISTORANTE



PELLICO 3 AL PARK HYATT

VIA SILVIO PELLICO, 3 - MILANO
Tel: +39 02 88211236
Sito Web: pellico3milano.it

La bellezza del Park Hyatt sta nell'eleganza lussuosa ma discreta di ogni ambiente, già dall'ingresso nella splendida Cupola, che fa da all-day dining per l'hotel 5 stelle ad un passo dal Duomo. La proposta gourmet del ristorante Pellico 3 è firmata Guido Paternollo, trentaduenne executive chef milanese, che dopo la laurea in ingegneria al Politecnico di Milano ha dato concretezza alla sua passione per la cucina con una serie di esperienze nelle brigate di Bartolini, Ducasse e Alleno. La sua proposta è solida e fondata sui migliori ingredienti stagionali, che in ogni piatto afferma una cucina autentica e personale dal respiro internazionale, come il Riso Riserva San Massimo mantecato al mascarpone con ristretto di Civet o l'Agnello in tre passaggi. La carta cambia stagionalmente ma settimanalmente si trovano piatti nuovi. La creatività dei dolci è affidata allo chef patissier Alessio Gallelli, mentre i winelover troveranno una cantina ampia con grande profondità e importanti selezioni.

(Chiara Giovoni)



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: © Champagne Henriot

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. VALORE AGGIUNTO.

VCR® VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO
L'innovazione in viticoltura