N. 291

DAL 31 DICEMBRE 2023 AL 6 GENNAIO 2024

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 291 - Dal 31 Dicembre 2023 al 6 Gennaio 2024 - 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 31 DICEMBRE 2023 AL 6 GENNAIO 2024

Castello della Sala
Pio Cesare
Cantele
Tua Rita
Kellerei Tramin
Fontana Candida
Jerzu
Poderi dal Nespoli
Pietradolce
ColleMassari
Baia's Wine
Michele Chiarlo
Puiatti
Lungarotti

Zoom: Damarco Enoteca Torino, Eretico 57 Vino Fortificato
Ristorante: Il Borro Tuscan Bistrot - Firenze

I VINI DI WINENEWS





CASTELLO DELLA SALA

Umbria Igt Bianco Cervaro della Sala

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Chardonnay, Grechetto
Bottiglie prodotte: 200.000
Prezzo allo scaffale: € 48,00
Azienda: Castello della Sala
Proprietà: famiglia Antinori
Enologo: Massimiliano Pasquini

Non è un mistero che per gli appassionati, il Castello della Sala sia sinonimo di produzione bianchista e, soprattutto, sia la culla del Cervaro della Sala. Chardonnay con una piccola aggiunta di Grechetto, nacque nel 1985, giungendo sul mercato nel 1987, con l'intento di affiancare un bianco significativo ai grandi rossi toscani. Quando uscì apportò elementi innovativi fondamentali, che poi avrebbero influenzato la produzione di vini bianchi a livello nazionale, come, per esempio, una vinificazione in stile borgognone, attraverso l'utilizzo di legno piccolo sia per la fermentazione che per la maturazione. Ancora oggi è decisamente il vino bandiera aziendale confermando la sua cifra stilistica, con la quota di Chardonnay, viene fermentata in legno, a cui segue anche la malolattica in barrique, dove resta successivamente per sei mesi in affinamento. La versione 2020 è di colore giallo paglierino brillante, leggermente carico. Al naso, le note tostate introducono ad un bel incrocio tra agrumi e frutti esotici, con lievi sensazioni di burro e spezie a rifinitura. In bocca il vino è sapido e morbido, dallo sviluppo continuo e succoso, che si conclude in un finale intenso e invitante. La Tenuta del Castello della Sala, acquistata nel 1940 dalla famiglia Antinori, si estende su una superficie totale di 500 ettari, di cui 170 a vigneto, per una produzione complessiva di 850.000 bottiglie. **(fp)**



PIO CESARE

Doc Langhe Chardonnay Piodilei

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 34,00
Azienda: Società Agricola Pio Cesare
Proprietà: Federica Rosy Boffa
Enologo: Paolo Fenocchio, Beppe Natta, Marco Artusio

Le uve di questo bianco di sostegno e presenza provengono da tre zone simbolo del Piemonte enoico. Da Barbaresco, da Barolo e da Monforte d'Alba. Da Cascina Il Bricco a Treiso, con i suoi tredici ettari di cui otto a Dolcetto d'Alba, Chardonnay, Langhe Rosso e Sauvignon. Qui lo Chardonnay trova un clima fresco in una zona strategica del paesaggio langarolo, con le sue altitudini elevate con un'importante presenza d'argilla e arenaria. Dal Colombaro in Serralunga d'Alba, con i suoi due ettari tra Barbera d'Alba e Chardonnay, in pianura al caldo, con le vigne a venti metri sopra il livello del mare e un terreno composto da limo secco e tracce di argilla e arenaria. Ed infine, dal 2019, dal vigneto Mosconi con le uve che se ne stanno a quattrocento metri d'altitudine e un terreno dalle caratteristiche omogenee agli altri. Dopo la fermentazione e il riposo di dieci mesi in barriques di legno nuovo (per solo un terzo del mosto) viene poi messo in bottiglia. Vino importante, ha una spinta nota di nocciola che si staglia sotto la sinfonia dei sentori floreali. I toni più "tropicali" sono gentilmente contenuti, a beneficio della freschezza e un'acidità che arriva infine del sorso a ripulir la lingua. Burroso e morbido, decisamente gastronomico, la 2021 - estate estremamente siccitosa in Piemonte - mantiene il suo equilibrio grazie a un lavoro certosino fatto in vigna. Un brindisi in onore di Pio Boffa. **(Gilberto Bertini)**



CANTELE

Salento Igt Primitivo Negroamaro Amativo

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Primitivo, Negroamaro
Bottiglie prodotte: 28.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Azienda Vinicola Cantele
Proprietà: famiglia Cantele
Enologo: Gianni Cantele

Il nome Amativo, nasce dall'unione dei due vitigni autoctono pugliesi che compongono il vino: il NegroAMAro e il PrimiTIVO. È l'unico blend aziendale e vuole raccontare idealmente la tregua dalla quotidianità, l'atmosfera che si respira durante la controra tipica dei paesi del sud, quando il silenzio, la penombra e la calda quiete lenta permettono di leggere le cose attorno con maggior nitidezza. Fermentato in acciaio, con una macerazione di qualche giorno oltre la settimana, e un affinamento in barriques, l'Amativo risulta un vino spesso e sfaccettato, intensamente profumato di piccoli frutti rossi e amarene sciroppate, viola in caramella e vaniglia, un tocco di alloro e balsami di sottobosco. Il dolce ingresso in bocca ripropone immediatamente al sapore le caratteristiche olfattive, poi si svolge sapido e leggermente aderente, né troppo morbido e nemmeno troppo tannico: un sorso bilanciato dove, sul finale, la dolcezza dell'amarena prevale, sostenuta ai lati da un accenno amaricante e citrino. L'Amativo per Cantele ha un posto speciale all'interno della sua produzione, composta solamente da vini da monovitigni, per lo più autoctoni: Negroamaro e Primitivo, appunto, affiancati da Susumaniello, Verdeca, Malvasia Bianca e Chardonnay, distribuiti su 50 ettari di vigne di proprietà e 150 ettari in conduzione. L'azienda è prettamente di stampo familiare, condotta oggi dai 4 cugini della terza generazione. **(ns)**



TUA RITA

Toscana Igt Merlot Redigaffi

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Merlot
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 250,00
Azienda: Tua Rita Società Agricola
Proprietà: famiglia Simena Bisti, Stefano Frascolla, Rita Tua
Enologo: Marco Lamastra, Luca D'Attoma

Il Redigaffi (prima annata 1994) è un Merlot in purezza affinato per diciotto o venti mesi in barrique, a seconda delle caratteristiche dell'annata, che deve il suo nome ad un piccolo torrente che scorre vicino alla proprietà. Un'etichetta che è diventata un vero e proprio cult wine, seguendo la moda del tempo dei Merlot prodotti sulla costa toscana e raggiungendo, con l'annata 2000, anche il fatidico risultato dei 100/100 di Robert Parker. La versione 2021 profuma di frutti rossi e neri maturi, erbe balsamiche e spezie. In bocca il sorso è morbido e avvolgente, con trama tannica fittissima e finale interminabile. Quando, nel 1984, Rita e Virgilio decisero di acquistare quella che sarebbe diventata l'azienda Tua Rita (il marchio aziendale è una semplice inversione fra il nome e il cognome di Rita Tua), quel luogo doveva essere soltanto la cornice di un posto dove vivere coltivando la propria terra. Ma dagli originari 2 ettari di vigneto, allevati quasi per gioco, Tua Rita diventò fra le prime esperienze italiane costruite sul modello del "vin de garage". Nello spazio di una decina di anni si giunse a 9, poi a 20, all'inizio del nuovo millennio, per arrivare agli attuali 60 ettari di vigneto, che producono 950.000 bottiglie e che collocano questa realtà tra le più significative, anche dal punto di vista numerico, di quella terra posta tra il mare Tirreno e le colline Metallifere e chiamata Val di Cornia. **(fp)**

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



KELLEREI TRAMIN

Doc Alto Adige Gewürtraminer Epokale

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Gewürztraminer
Bottiglie prodotte: 2.400
Prezzo allo scaffale: € 180,00
Azienda: Cantina Tramin Società Cooperativa Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Willi Stürz

Vino bianco da collezione per eccellenza, l'Epokale 2016 della Cantina Tramin è uscito da poco e promette un potenziale di invecchiamento pari almeno a vent'anni. Quasi introvabile, è anche il bianco italiano che registra la maggiore crescita percentuale di prezzo: oltre il 110% sul mercato secondario, in cui avvengono gli scambi di titoli già in circolazione. Rispetto all'edizione (straordinaria) del 2012, l'enologo Willi Stürz ha deciso di innalzare notevolmente il residuo zuccherino, da 23 a 64 grammi/litro, per garantire al vino un profilo più intenso e abboccato. Nato nei due vigneti vicino al Maso Nussbaumer, a 420/440 metri di quota, da una vendemmia tardiva (Spätlese in tedesco), avvenuta a fine ottobre, è un vino unico, frutto di uve in lieve sovramaturazione, che hanno sviluppato un ampio spettro aromatico. Come noto, segue un affinamento di sei anni al buio della miniera di Ridanna Monteneve, che assicura umidità e temperatura costanti. Il 2016 ha regalato un autunno molto soleggiato, con un'ottima escursione termica: quindi maturazioni eccezionali. Il Gewürztraminer ama il sole, ma non troppo, e qui è esaltato da un'esposizione dei vigneti a sud est, addolcita dall'ombra garantita in leggero anticipo dalla catena montuosa di fronte. Nota di arancia candita particolarissima. L'acidità rimane a bilanciare la dolcezza. Potente ed elegantissimo allo stesso tempo.



FONTANA CANDIDA

Lazio Igt Merlot Kron

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Merlot
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Fontana Candida
Proprietà: Gruppo Italiano Vini
Enologo: Mauro Merz

La vocazione principale di Fontana Candida è senz'altro la produzione bianchista, incarnata da un parco viticolo che comprende varietà quali la Malvasia Bianca di Candia, la Malvasia del Lazio, il Trebbiano Toscano, il Greco (Trebbiano Giallo), il Bombino Bianco e il Bellone, quest'ultimi quasi in estinzione. Ma l'azienda laziale produce anche alcuni rossi di buona esecuzione come nel caso del vino oggetto del nostro assaggio. Il Kron 2019 è un Merlot in purezza, maturato in legno piccolo per 12 mesi. Di colore rosso rubino intenso con riflessi porpora, profuma di china, prugna matura e in confettura, sottobosco, viola appassita e spezie. In bocca il sorso è denso e morbido, dai tannini fitti e dal finale ampio dai ritorni fruttati e speziati. Fontana Candida, che fa parte del Gruppo Italiano Vini, si trova nell'Agro Tuscolano, a Monteporzio Catone (sulla collina che le dà il nome) e conta su 214 ettari di vigneto, per una produzione di 720000 bottiglie. I terreni sono contraddistinti dalle "pozzolane" o "terrinelle", ceneri vulcaniche, che hanno originato suoli sabbiosi e profondi. Sessantacinque anni di storia aziendale sulle spalle - la cantina cominciò ad imbottigliare nel 1958 - e un legame con i grandi numeri tipici delle realtà produttive dei Castelli Romani non hanno ostacolato la ricerca di una qualità convincente, soprattutto da quando il Giv è l'"azionista di maggioranza".

(fp)



JERZU

Doc Cannonau di Sardegna Cinquesse

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Cannonau
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: Cooperativa Vitivinicola Antichi Poderi Jerzu
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Franco Bernabei, Nicolò Miglior

Cinquesse è tra le nuove linee di Cannonau proposte dalla cantina sociale di Jerzu Antichi Poderi, cooperativa nata nel 1950 sotto la spinta del medico condotto Josto Miglior, che voleva assicurare maggior forza economica e di contrattazione ai viticoltori locali. Questo vino - riecheggia nel nome, e riproduce in etichetta - il disegno a china "le Cinque Esse" (sasso, sole, solco, scure, sale) della grande artista sarda del Novecento Maria Lai, che nelle sue opere raccontava molto dell'Ogliastra e delle sue tradizioni (in questo caso i cinque fattori, tutti con la S iniziale, che i contadini locali ritenevano fondamentali per coltivare l'ulivo). Cinquesse è stato presentato a Roma, presso il ristorante "Al Ceppo", da Franco Usai, direttore commerciale di Antichi Poderi Jerzu, cooperativa che oggi conta 430 soci e una produzione di 35 mila quintali di uva. "Con Cinquesse - ha sottolineato Usai - vogliamo superare il preconcetto che il Cannonau debba essere solo un vino pesante, un po' ruvido, con tannini sempre un po' fuori tono". Obiettivo che possiamo dire centrato, una volta assaggiato questo Cannonau di grande piacevolezza. Il colore è rosso rubino luminoso. Al naso esprime sensazioni di mora selvatica e foglia di mirto, di pepe verde e grafite. In bocca è fresco e sapido, dal sorso scorrevole e pieno allo stesso tempo. Si abbina bene a primi piatti saporiti, cacciagione e arrosti in genere.

(Cristina Latessa)



PODERI DAL NESPOLI

Docg Romagna Albana Secco Campodora

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Albana
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 9,00
Azienda: Azienda Agr. Poderi dal Nespoli
Proprietà: Gruppo Argea
Enologo: Soledad Adriasola

È di recente costituzione il rapporto di consulenza tra Riccardo Cotarella, enologo che non ha bisogno di presentazioni, e Poderi dal Nespoli, realtà nell'orbita del gruppo Argea, all'insegna di un progetto che, a partire dal 2025, vedrà nuove interpretazioni stilistiche di 3 vini rossi già presenti in gamma e 2 nuovi bianchi, puntando sui vitigni bandiera della Romagna - Sangiovese e Albana - e una sperimentazione su alcune varietà internazionali. Per intanto, dalla cantina romagnola - nata ad inizio degli anni Ottanta del secolo scorso e situata a Nespoli, nel forlivese con 180 ettari vitati - ecco l'Albana Secca Campodora 2021. Di colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati, profuma di gelsomino pesca, albicocca, ananas e agrumi. In bocca il sorso è ricco, cremoso e tendenzialmente fragrante, dallo sviluppo compatto e dal finale intenso. Il gruppo Argea, solida holding nata nel 2021, mette assieme una composita serie di aziende, comprendente la capostipite cantina MGM Mondo del Vino (nata nel 1991 a Forlì), la MGM di Priocca nel cuneese, le cantine Acquesi di Acqui Terme e Cuvage, Ricossa di Castel Boglione nell'Astigiano e la siciliana Barone Montalto, più l'abruzzese Cantine Zaccagnini entrata nel gruppo nel 2022, e si distingue soprattutto nell'esportazione sui principali mercati internazionali, candidandosi anche ad interpretare un ruolo significativo in termini quantitativi.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

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



PIETRADOLCE

Terre Siciliane Igt Bianco Sant'Andrea

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Carricante
Bottiglie prodotte: 1.800
Prezzo allo scaffale: € 230,00
Azienda: Pietradolce
Proprietà: famiglia Faro
Enologo: Carlo Ferrini

La filosofia produttiva di Pietradolce è quella di rispettare i singoli areali dove sono coltivati i vigneti aziendali, vinificando separatamente le uve ed esaltandone così le sfumature, che trovano nei vini della cantina con sede nei pressi di Castiglione di Sicilia una delle espressioni più intense dell'Etna enoico, ormai da più parti eletto tra i luoghi del vino più significativi dello scenario nazionale. I terreni di natura franco-sabbiosa con abbondante presenza di elementi minerali, conferiscono ai vini peculiarità uniche e ben leggibili, ma ad arricchire la complessità dei prodotti di Pietradolce sono soprattutto i vigneti, costituiti da ceppi che hanno tra i 50 ed i 65 anni, in prevalenza allevati a Nerello Mascalese. Solo una piccola parte è piantata a Carricante, in una vigna secolare pre-fillosserica a 850 metri di altezza sul livello del mare. È da qui che arrivano le uve che costituiscono il Sant'Andrea, bianco vinificato in un'unica botte da 20 hl e macerato per 10 mesi sulle bucce. La versione 2020 profuma di frutta tropicale, erbe aromatiche e pietra focaia. In bocca il sorso è ricco e tendenzialmente salino, dallo sviluppo continuo e dal finale ancora sapido e persistente. Pietradolce si trova tra Solicchiata e Passopisciaro, sul versante nord dell'Etna, ed è condotta dalla famiglia Faro, contando su 32 ettari di proprietà e 50.000 bottiglie di produzione complessiva.

(fp)



COLLEMASSARI

Docg Montecucco Sangiovese Poggio Lombrone Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 9.400
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Società Agricola ColleMassari
Proprietà: Claudio Tipa, Maria Iris Tipa Bertarelli
Enologo: Giovanni Puccione

Il ruolo di vino bandiera aziendale è senz'altro interpretato dal Montecucco Sangiovese Poggio Lombrone Riserva maturato in legno grande per 24 mesi. La versione 2019 possiede profumi di erbe aromatiche, ciliegia e spezie con tocchi affumicati. In bocca, il vino è saporito, dalla struttura solida e dallo sviluppo contrastato, terminando in un finale arioso e dai ritorni fruttati. Dal 1999, Claudio Tipa e sua sorella Maria Iris - madre dell'imprenditore svizzero Ernesto Bertarelli, noto, tra le altre cose, per le sue imprese nell'America's Cup - hanno costruito il "Domaine" Collemassari, posto al centro del territorio del Montecucco. È stato questo solo l'inizio di un'operazione a più ampio respiro, che ha formato un vero e proprio gruppo vitivinicolo, comprendente Grattamacco a Bolgheri e Poggio di Sotto a Montalcino, successivamente rinforzato da un'ulteriore serie di acquisizioni, soprattutto di vigneti, sia nel Montecucco che a Montalcino. Un progetto che ha permesso ad una giovane e marginale denominazione maremmana di ritagliarsi uno spazio nel competitivo scenario enoico toscano. A Collemassari la conduzione del vigneto (di 120 ettari da cui producono 500.000 bottiglie l'anno) è a biologico, ma anche in cantina gli interventi sono all'insegna di un sobrio modernismo. Lo stile dei vini ha il piglio dei rossi toscani di razza, con il Sangiovese, evidentemente, protagonista assoluto.

(fp)



BAIA'S WINE

Imereti Tsitska

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Tsitska
Bottiglie prodotte: 2.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Baia's Wine
Proprietà: Baia, Gvantsa e Giorgi Abuladze
Enologo: Baia Abuladze

"People is like wine, flexible". È il motto di Baia Abuladze, giovane vignaiola, che insieme ai fratelli Gvantsa e Giorgi gestisce l'azienda di famiglia Baia's Wine, nell'Imereti, nelle colline a sud di Kutaisi, in Georgia. Qui da millenni si coltiva la vite e si produce vino. I giovani vignaioli come Baia stanno ripiantando gli antichi vitigni e riscoprendo la vinificazione in anfora. Azienda biologica, produce circa 4 mila bottiglie. I tre giovani sono la terza generazione di produttori di uva e vino. È stata Baia a dare la svolta: a capire l'importanza di produrre vino di qualità, a tornare a utilizzare i calendari lunari tradizionali e le antiche tecniche della vinificazione nelle grandi anfore di terracotta interrate che qui si chiamano «Qvevri». E a valorizzare i vitigni locali come Tsitska, Tsolikouri e Krakhuna. La Baia's Wine produce uno Tsitska in purezza. La fermentazione avviene sulle bucce per circa un mese, poi le bucce vengono tolte e il vino resta per 6 mesi in anfora. Non viene filtrato. Il risultato è un vino bianco corposo con note di cachi, albicocca e agrumi e un finale lungo e piacevole. Punti di distinzione? «Prodotto da donne» scrivono sulla scheda tecnica. In Georgia lo abbinano con shoti, tipico pane cotto nei forni di terracotta, katchapuri, pizza ripiena di formaggio, e involtini di melanzane e noci. È ottimo con tutte le ricette di carni bianche e pesce un po' speziate.

(Fiammetta Mussio)



MICHELE CHIARLO

Docg Nizza La Court Riserva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Barbera
Bottiglie prodotte: 14.400
Prezzo allo scaffale: € 46,00
Azienda: Società Michele Chiarlo
Proprietà: famiglia Chiarlo
Enologo: Gianni Meleni, Stefano Chiarlo

L'azienda Michele Chiarlo è una delle realtà simbolo della vitivinicoltura piemontese di qualità e produce solo vini delle denominazioni classiche della Regione. I Chiarlo si sono distinti per un approccio laico, non privo di innovazioni (basse rese, riduzione dei tempi di macerazione, affinamenti in legni di varie dimensioni), che oggi sostiene una realtà da 150 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 1.100.000 bottiglie. Molti quindi i vini nel carnet della casa, ma anche una precisa scelta aziendale che ha da sempre riservato un particolare spazio alla Barbera, varietà considerata a torto minore, benché altrettanto con evidenza debba fare i conti con un "mostro sacro" come il Nebbiolo. La Barbera viene coltivata nella Tenuta La Court, Vigneto Montemareto, Vigneto Costa delle Monache. Lo stile aziendale, improntato alla ricerca dell'identità attraverso un'impostazione moderna, che levighi i caratteri arcigni delle varietà tradizionali, è riscontrabile anche nell'approccio a questa varietà. Il Nizza La Court Riserva fermenta in legno e affina complessivamente per 30 mesi, di cui 12 sia in legno grande che in barrique. La versione 2020 profuma di marasca, lampone e frutti neri, con cenni di polvere di caffè, tabacco e cacao. Al palato il vino attacca dolce e cremoso, non nascondendo una struttura compatta ed articolata, che si congeda con un finale avvolgente e ancora sui frutti neri.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
SIGNORVINO 100% VINI ITALIANI



PUIATTI

Spumante Extra Brut Ribolla Gialla

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Ribolla Gialla
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: Cantina Puiatti
Proprietà: Angelini Wines & Estates Società Agricola
Enologo: staff tecnico aziendale

La Ribolla è uno dei vitigni simbolo del Friuli enoico e, specie nel recente passato, è diventata protagonista anche della spumantizzazione regionale, rispondendo, da vitigno versatile, alla sempre maggiore richiesta di bollicine da parte del mercato. La versione Metodo Classico dell'azienda con sede a Romans d'Isonzo viene affinata sui lieviti per 20/24 mesi a seconda delle caratteristiche dell'annata. I suoi profumi rimandano alla ginestra, ai frutti a polpa bianca e alle erbe aromatiche, con tocchi di pane appena sfornato. In bocca la carbonica è ben dosata e il sorso è vivace e croccante, dal finale ancora su toni fruttati. La Cantina Puiatti, dal 1967 protagonista del mondo viticolo friulano, fa parte del gruppo Angelini Wines & Estates - insieme a Val di Suga a Montalcino, Tenuta Trerose a Montepulciano, Tenute San Sisto e Fazi Battaglia nelle Marche e Bertani in Valpolicella - e conta su 42 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 800.000 bottiglie. Si tratta di una realtà che ha saputo evolversi cogliendo e anticipando i continui cambiamenti del mondo del vino, coniugando esperienza, tradizione e innovazione. Il tutto fondato su un'unica filosofia vitivinicola: il rispetto del territorio, ossia del legame tra ambiente, vitigno, clima e intervento dell'uomo. Fedele ai propri principi, propone vini in sintonia con la realtà del tempo, esprimendo una chiara e precisa identità.

(fp)



LUNGAROTTI

Umbria Igt Rosso San Giorgio

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Sangiovese
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Lungarotti Società Agricola
Proprietà: famiglia Lungarotti
Enologo: Vincenzo Pepe

Il San Giorgio di Lungarotti richiama più di un paio di racconti, tessuti attorno alla sua etichetta. Iniziamo dal diretto riferimento al fondatore della cantina di Torgiano nelle sua attuali fattezze moderne, Giorgio Lungarotti: il primo a piantare Cabernet Sauvignon in Umbria negli anni Sessanta e il primo a vinificarlo insieme al Sangiovese nel 1977. Il secondo racconto richiama la tradizione agricola locale di fine aprile, alla vigilia della festa di San Giorgio, quando i contadini umbri bruciano nelle vigne i tralci delle potature invernali, creando falò propiziatori per una nuova buona annata di raccolto. Infine il disegno in etichetta, che riporta lo schizzo di Raffaello Sanzio di "San Giorgio e il drago", parte delle collezioni del Louvre di Parigi. Tanta storia è sorretta da un vino stratificato, agile ed elegante. Speziata e balsamica di primo acchito, la versione 2019 solo successivamente rivela la ciliegia sotto spirito e la prugna in confettura. Ha un abbraccio olfattivo largo, ma l'apporto alcolico lo rende anche appuntito: a ben cercare, sale la nota di foglia di pomodoro, delicatissima. Il sorso è vegetale, teso, molto aderente ma senza seccare, perché il tannino, molto educatamente, cede il passo alla freschezza agrumata e alla sapidità piccante. Resta una bocca pulita e profumata di foglia di pomodoro e ciliegia, con un tocco mentolato che chiude, in extremis, su di una nota dolce-ematica.

(ns)

ZOOM



DAMARCO ENOTECA, ERETICO 57 VINO FORTIFICATO

PIAZZA DELLA REPUBBLICA, 4 - TORINO
Tel: +39 011 4361086
Sito Web: www.damarco.it

La storia di un prete scomunicato dalla Chiesa ufficiale in quanto pericoloso eretico, una Madonna dai capelli rossi, la leggenda di misteriose reliquie che contenevano un potentissimo fluido rosso, un piccolo borgo del Monferrato e una vena di quieta follia. Sono gli ingredienti dell'Eretico 57, un vino liquoroso ancestrale dedicato ai «magnetisà 'd Viaris», i magnetizzati di Viarigi, paese nell'Astigiano. L'originale idea è di Piero Gotta, Enoteca Damarco di Torino. Da viarigino doc come la moglie Claudia, Piero si è ispirato a una vicenda singolare che a metà 800 stravolse Viarigi: l'eresia dei «grignaschini». È la storia di don Francesco Grignaschi, che predicava una religione festosa e gioiosa. Fu accusato di eresia e incarcerato. A queste leggende, è ispirata la ricetta del maestro distillatore Dennis Zoppi. Barbera, Ruché, incenso, mirra, nasturzio e altre erbe dei campi di Viarigi: artemisia, camomilla, rabarbaro, fiori di sambuco. Miracolosi effetti assicurati su stomaco e spirito.

(Fiammetta Mussio)

RISTORANTE



IL BORRO TUSCAN BISTROT

LUNGARNO ACCIAIUOLI, 80/R - FIRENZE
Tel: +39 055 290423
Sito Web: www.ilborrotuscanbistro.it

Il Borro Tuscan Bistrot di Firenze mette al centro della sua filosofia un costante equilibrio tra gusto, sostanza e creatività. Una rivisitazione contemporanea delle tradizioni gastronomiche toscane attraverso una visione etica della cucina, che permea ogni scelta all'interno del locale, si fonda su fermi principi: semplicità e naturalezza degli ingredienti, attenzione agli sprechi, eleganza ed autenticità. Il tutto comunicato da una selezione accurata di eccellenze del territorio per un'autentica "Farm to Table Experience". La tenuta Il Borro, di proprietà della famiglia Ferragamo dal 1993, comprende un articolata offerta per l'hospitality e fa parte dell'Associazione Relais & Châteaux comprendendo: il borgo con 38 suite; tre ville - Dimora Storica, Villa Mulino e Villa Casetta, le 20 suite de Le Aie del Borro e "I Borrigiani", tre casali agriturisrici. E due ristoranti, oltre al Tuscan Bistrot, l'Osteria del Borro, e il Vin Café, sempre sotto la guida dell'executive chef Andrea Campani.



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: © Consorzio Vini Alto Adige

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