N. 306

DAL 14 AL 20 APRILE 2024

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 306 - Dal 14 al 20 Aprile 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 14 AL 20 APRILE 2024

Sartori
Tenuta di Biserno
Pascolo
Eisacktal Kellerei
Vigneti di Ettore
Elena Walch
Vigneti Radica
Damien Hugot
Roccapesta
Villa Canestrari
Ramuscello
Castello di Gabiano
Bolla
Paololeo

Zoom: Nonino, Nonino Twist
Ristorante: La Svolta Cucina di Ragione - Bologna

I VINI DI WINENEWS





SARTORI

Docg Amarone della Valpolicella Classico Corte Brà Riserva

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 54,00
Azienda: Casa Vinicola Sartori 1898
Proprietà: Collis Heritage
Enologo: Luca Bonetti, Franco Bernabei

Sartori è ormai uno dei marchi più significativi della Valpolicella. Negli anni Novanta del secolo scorso ha assorbito la cantina Sociale di Colognola ai Colli - consolidandosi grazie alla nuova generazione rappresentata oggi da Andrea e Luca Sartori – mentre l'anno scorso ha contribuito a fondare la Collis Heritage SpA, fondendosi insieme a Cantine Riondo. Tutto però è cominciato negli anni Sessanta del secolo scorso, periodo in cui sono state gettate le basi di questa realtà tra le più importanti, anche dal punto di vista quantitativo, del distretto enoico veronese. Oggi il mosaico di etichette è vasto e articolato, con numeri non certo confidenziali: sono 6 i milioni di bottiglie che escono dalla cantina di Santa Maria di Negar, ottenute dai vigneti di proprietà (125 ettari distribuiti tra Valpolicella e Soave), insieme a quelli lavorati da un gruppo di viticoltori selezionati, che forniscono la materia prima (per i Lugana, Bardolino e Custoza). Fine e sfaccettato al naso, l'Amarone Classico Corte Brà Riserva 2016, che prende il nome dall'omonimo vigneto di famiglia, profuma di composta di frutta rossa, rosa, sottobosco, fiori di lavanda, liquirizia e spezie. In bocca, il sorso è dolce e polposo ma ben ritmato da una vibrante acidità che fa da antagonista ad una calda nota alcolica, su base tannica fitta e ben integrata. Lungo il finale, che registra un bel ritorno di liquirizia e spezie.

(are)



TENUTA DI BISERNO

Toscana Igt Rosso Il Pino di Biserno

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Bottiglie prodotte: 100.000
Prezzo allo scaffale: € 60,00
Azienda: Tenuta di Biserno
Proprietà: famiglia Antinori
Enologo: Helena Lindberg, Michel Rolland

Il Pino di Biserno, uscito per la prima volta con l'annata 2004, è un blend a base di Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot, ottenuto dalla vinificazione in acciaio separata per ciascuna varietà. Matura per 12 mesi in prevalenza in barrique di primo e secondo passaggio, con la restante parte che resta in acciaio. La versione 2021 possiede colore rosso rubino intenso dai riflessi brillanti. Al naso profuma di fragola, ciliegia e mirtillo con tocchi di erbe aromatiche, a cui fanno da sfondo toni boisé, pepe e macchia mediterranea. Al palato il sorso è dolce e fragrante, dallo sviluppo articolato e dal finale ben profilato dai ritorni fruttati e speziati. 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" e l'"Occhione".

(fp)



PASCOLO

Doc Collio Bianco Agnul

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Friulano, Pinot Bianco, Sauvignon Blanc
Bottiglie prodotte: 1.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Azienda Agricola Pascolo
Proprietà: famiglia Pascolo
Enologo: Alessandro Pascolo

Giornata uggiosa, la nebbia copre l'orizzonte: nessun raggio di sole oggi a Ruttars, anche se c'è Sole, cagnolina di Alessandro Pascolo, a farci le feste. La vista dal poggio sui vigneti, malinconica, resta spettacolare. Vigne terrazzate e ripide, l'altitudine è di 220 metri, bosco tutt'intorno. Una delle colline più alte del Collio dove la ponca (termine friulano, indica l'alternanza di marna e arenaria) è affiorante. "Caratteristica di questa collina è la salinità che si riscontra nei vini, nervosi e verticali da giovani e longevi nel tempo". Parole di Alessandro Pascolo, enologo quarantatreenne, nonché titolare. Terza generazione, Alessandro porta l'imprinting di nonno Angelo: i suoi ricordi infantili sono intimamente legati alla vigna. Papà Giuseppe sa quanto totalizzante sia il lavoro di vignaiolo e prova a sconsigliargli gli studi in enologia. Salvo poi, nel 2006, intestargli l'attività. Alessandro dà la svolta: vinifica separatamente, studia i risultati e aumenta la presenza di Friulano, Malvasia, Pinot Bianco e Sauvignon. Il progetto Collio Bianco lo impegna a fondo, con ben tre etichette: da vigne giovani con vitigni autoctoni per Pian del Rovere; Studio di bianco, prodotto autonomamente ma su licenza di Nicola Manferrari, padre enologico di Alessandro e Agnul, dedicato al nonno. Quest'ultimo ha un profilo aromatico delicato e fine. Al sorso la tempra è equilibrata, sapida e slanciata.

(Alessandra Piubello)



EISACKTAL KELLEREI

Doc Alto Adige Valle Isarco Sylvaner Aristos

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sylvaner
Bottiglie prodotte: 25.000
Prezzo allo scaffale: € 19,00
Azienda: Cantina Valle Isarco
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Hannes Munter, Riccardo Cotarella, Stefan Donà

Giornate estive calde e notti rigide in vendemmia che creano un microclima ideale; vigneti eroici che arrivano a mille metri di altezza sul livello del mare: sono queste le caratteristiche della valle Isarco, territorio tra i più vocati dell'Alto Adige, che si trova nella zona di Chiusa e Bressanone. La viticoltura, quasi abbandonata alla fine della Seconda Guerra Mondiale, è rifiorita nel 1961 con la nascita della Cantina Produttori Valle Isarco, che da 24 soci fondatori oggi ne conta 135, impegnati su 150 ettari di vigneti da Bolzano a Sud di Bressanone e rappresentando la più piccola cantina sociale dell'Alto Adige. La cooperativa, nel recente passato, ha investito molto sia in cantina che nei vigneti, dove sono coltivate quattordici varietà in un'area, che non è collinare ma montuosa: dieci a bacca bianca e quattro rossa. Dalla cantina - che produce 950.000 bottiglie - il 98% della produzione è fatta di vini bianchi, dove primeggia la varietà Kerner. Il Sylvaner Aristos 2022, ottenuto dall'omonimo vitigno di origine austriaca (incrocio tra Österreichisch Weiss e Traminer), è fermentato in parte in legno grande per poi completare l'affinamento sui suoi lieviti per 7 mesi in acciaio. I suoi profumi rimandano alla pesca, alla rosa e alla mela, con tocchi agrumati ed erbacei. In bocca il sorso è accattivante, rotondo e dinamico, terminando gradevolmente croccante e ancora agrumato.

(fp)

I VINI DI WINENEWS



VIGNETI DI ETTORE

Docg Amarone della Valpolicella Classico Riserva di Ettore

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella e altre varietà autoctone
Bottiglie prodotte: 3.219
Prezzo allo scaffale: € 85,00
Azienda: Azienda Vinicola Vigneti di Ettore
Proprietà: famiglia Righetti
Enologo: Gabriele Righetti

La Riserva di Ettore è l'etichetta dedicata a nonno Ettore, che ne ha seguito il viaggio senza però poterne godere il risultato. Resta 10 anni in cantina prima di uscire, ed è una botte da 25 ettolitri di Amarone selezionata dopo i canonici 3 anni di affinamento, per continuare la sua evoluzione in legno. La prima annata è la 2012, uscita nel 2022: questa quindi, la 2013, è la seconda, dalla struttura decisamente elegante. Ha il profumo gentile di ciliegia e fiori appassiti, di balsami marini con un tocco vanigliato; anche in bocca ha garbo: c'è matericità e aderenza misurata, dolcezza e freschezza ben equilibrate e un finale caldo e speziato, senza esagerare. Una stratificazione armoniosa che si ritrova nell'etichetta disegnata da Dan Namingha e che ritrae la luna piena sopra i profili alternanti della Valpolicella. Una stratificazione che Ettore Righetti aveva intuito e sviluppato, poi insieme al figlio Giampaolo, ristrutturando vigne e cantina, comprando terreni dai suoli differenti (oggi sono circa 18 ettari fra i 250 e i 400 metri di altezza, suddivisi in 5 appezzamenti: Moron, Jago, Osteria Vecchia, Costa del Buso e Casetta), testando molte varietà tradizionali, non solo quelle a noi più note (ad esempio Turchetta, Pelara, Recantina o Spigamonti), che oggi aiutano a comporre le etichette della cantina. Oggi c'è anche Gabriele: colui che convinse nonno Ettore ad imbottigliare le proprie uve. **(ns)**



ELENA WALCH

Vino Rosso Grande Cuvée Kermesse MMXX

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Merlot, Lagrein, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 56,00
Azienda: Elena Walch
Proprietà: Karoline e Julia Walch
Enologo: Stefano Bolognani

Uscita per la prima volta con l'annata 2013 la "Kermesse Cuvée" è un vino rosso nato come elemento decisamente complementare del bianco "Beyond the Clouds", facendo parte anch'esso della linea più prestigiosa della produzione di Elena Walch, battezzata "Grande Cuvée". Ottenuto da un blend a base di Merlot, Lagrein, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e Syrah è maturato in legno piccolo per 18 mesi. Il suo nome è legato alla parola tedesca "Kirmes", che evoca feste popolari e allegre baldorie, diventando quindi simbolo di un'esperienza di gioia e condivisione. La versione 2020 possiede profumi ampi e persistenti di frutti rossi maturi come ciliegie e amarene, rosa, sottobosco, rimandi erbacei, cuoio e grafite. Carnoso il sorso al palato, dai tannini fitti e ben integrati ad un frutto rotondo, terminando in un finale profondo e lunghissimo. Ormai sono le figlie di Elena Walch - Julia e Karolina - a guidare questa storica azienda di Termeno, capace di imporsi fin dal 1988, diventando una cantina pioniera dello stile che ha portato al successo il mondo enoico alteatesino. 65 ettari allevati a vigneto, popolati in prevalenza dalle varietà locali, con alcune mirate digressioni internazionali e 550.000 bottiglie complessive, sono il risultato di un lavoro che ha messo sempre al primo posto il binomio vitigno-vigneto, attraverso etichette di ineccepibile fattura e dalla costanza qualitativa ormai comprovata. **(are)**



VIGNETI RADICA

Docg Tullum Pecorino

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Pecorino
Bottiglie prodotte: 3.500
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Azienda Agricola Giacomo Radica
Proprietà: Giacomo Radica
Enologo: Giacomo Radica, Stefano Pavone

Vigneti Radica racconta la storia di tre generazioni: nonno Rocco, papà Antonio e, oggi, Giacomo Radica. Dal 2009 l'azienda è passata all'imbottigliamento, puntando subito sul disciplinare Tullum, allora Dop e poi Docg dal 4 luglio 2019. "Una Docg che premia la vocazione di un territorio con più di mille anni di vitivinicoltura alle spalle - sostiene Giacomo Radica durante una degustazione in azienda accompagnata dall'eccellente cucina abruzzese della moglie Barbara - ed è anche un simbolo di garanzia per il consumatore. Inoltre è l'unica Denominazione Docg in Abruzzo per Passerina e Pecorino, e questo ci dà molto soddisfazione". In particolare il Pecorino Tullum Docg è stato il primo vino a Denominazione prodotto dall'azienda. In seguito sono arrivati un rosso a base di Montepulciano e la Passerina. Tutti e tre i vini a Docg sono caratterizzati da un'elegante etichetta realizzata dallo stesso Giacomo Radica che propone - su tre diversi materiali: velluto per il rosso, legno per il Pecorino e carta riciclata per la Passerina - tre diversi paesaggi del territorio con altrettante diverse posizioni del sole. Il colore del Pecorino è giallo brillante. E mentre al naso si avvertono fiori bianchi con note di lavanda e sentori di spezie come il pepe nero, al palato lascia grande piacevolezza, con finale armonico e fresco. Si abbina benissimo alle carni bianche e piatti tradizionali abruzzesi. **(Cristina Latessa)**



DAMIEN HUGOT

Aoc Champagne Extra Brut Hommage 1921

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Champagne Damien Hugot
Proprietà: Damien Hugot
Enologo: Damien Hugot

Hommage 1921 di Damien Hugot - distribuito in Italia da Ca' di Rajo Group - è uno Champagne Extra Brut dallo stile preciso e asciutto. Nasce da uve Pinot Nero, Chardonnay e Pinot Meunier provenienti da Monthelon e Chavot, affinando sui suoi lieviti in bottiglia per almeno 24 mesi e rappresenta un omaggio al nonno Martial Roger. Si presenta di colore giallo paglierino appena carico e dal perlage fine e persistente. Al naso prevalgono i rimandi floreali, arricchiti da cenni di mela e crosta di pane e mandarino. In bocca il sorso è fragrante e sapido, dalla carbonica vivace e dall'articolazione lieve e ben profilata, che termina in un finale profondo e dalla bella nota di congedo agrumata. Damien Hugot è un "récoltant manipulant" (viticoltore che produce e commercializza Champagne con la propria etichetta, a partire dalle uve dei suoi vigneti vinificate nella propria cantina. Una categoria apparsa relativamente di recente sulla scena, benché nella Champagne, la maggior parte degli ettari appartiene proprio ai coltivatori che però solo in poche occasioni hanno la forza economica e commerciale di vinificare e imbottigliare in proprio) ed elabora i suoi spumanti prevalentemente da uve Chardonnay, provenienti dai Grand Cru di Chouilly e Cramant, producendo 55.000 bottiglie da una superficie vitata di 10 ettari. La sua cantina si trova, infatti, ad Epernay, la "capitale" della Côte des Blancs. **(fp)**

I VINI DI WINENEWS

VOLENTIERI PELLENC VITICOLTURA DI PRECISIONE
VENDEMMIATRICI E MATERIALE DA CANTINA
DIAM Il potere di scegliere
AMORIM WE CORK BETTER www.amorimcorkitalia.com



ROCCAPESTA

Docg Morellino di Scansano Vigna Liuzza Riserva

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 3.500
Prezzo allo scaffale: € 90,00
Azienda: Azienda Agricola Roccapesta
Proprietà: Alberto Tanzini
Enologo: Giuseppe Gorelli

Il bresciano Alberto Tanzini, ex consulente finanziario, da un po' imprenditore viticolo a tempo pieno, ha una idea molto chiara del Morellino di Scansano, ovvero che ne esistono tanti quanti sono i terreni vocati su cui coltivare il Sangiovese di Maremma. È nato così il progetto Morello, una mappatura di cinque zone di produzione che hanno origini geologiche, altitudini, esposizioni, età differenti delle vigne, tipologie di terreni e diversi cloni impiantati. In questo modo, il proprietario di Roccapesta dichiara due amori: uno per il territorio di Scansano, l'altro per l'uva Sangiovese che descrive come meravigliosamente plastica. E non bisogna necessariamente pensare al frutto toscano se parliamo di quest'uva. Il Vigna Liuzza infatti, il vino che abbiamo scelto, vede entrare in campo anche cloni romagnoli e marchigiani. C'è un parte più vecchia che risale invece agli anni Ottanta. All'assaggio è un Morellino "nuovo" o meglio non caldo e rustico come sono spesso i vini di questa zona. Anzi, colpisce per la grana fine, per il tannino sapido, per l'assenza di scaldata alcolica. Una beva raffinata che pure non rinuncia a un cuore terragno. Il passo lungo di questo calice molto deve all'annata 2021 che, se pur calda come tutte le ultime, ha visto una pioggia importante a settembre che ha reso più lenta e ottimale la maturazione. È un vino che fa legno grande nella fase fermentativa e di maturazione.

(Francesca Ciancio)



VILLA CANESTRARI

Docg Amarone della Valpolicella Plenum Riserva

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella e altri vitigni da disciplinare
Bottiglie prodotte: 1.996
Prezzo allo scaffale: € 52,00
Azienda: Società Agricola Villa Canestrari
Proprietà: eredi Franchi e Bonuzzi
Enologo: Alessandro Tacconi, Luigi Andreoli

La storia di Villa Canestrari ha i suoi antefatti storici nel lontano 1888, quando Carlo Bonuzzi, capostipite della famiglia e proprietario di alcuni vigneti nella Valle d'Illasi, si diploma alla regia scuola di enologia di Conegliano Veneto e comincia a mettere in bottiglia e a vendere i suoi vini. Un percorso enoico che trova il suo epilogo quando gli eredi di Bonuzzi, nel 1992, si sono associati con l'Azienda Franchi, proprietaria della Villa Canestrari, dando origine all'assetto aziendale come lo conosciamo oggi e disegnando una svolta significativa sul piano produttivo a questa realtà vitivinicola. I vigneti, che occupano una superficie di 19 ettari divisa in quattro poderi - Tenuta Lanoli, Tenuta Casaletti, il Brolo e la Tenuta Sande - sono situati tutti nella zona collinare ad est di Verona e cioè nella Valle d'Illasi (areale significativo da considerarsi una vera e propria "sottozona" e che sta emergendo con slancio), tra i comuni di Colognola ai Colli e Illasi, caratterizzata da terreni alluvionale-calcarei, tendenzialmente ghiaiosi, a substrato vulcanico o da falda di detriti marini. L'Amarone Plenum Riserva 2017 incrocia nei suoi aromi la dolcezza della frutta rossa in confettura e la fragranza degli agrumi canditi, con tocchi di erbe aromatiche, cacao e spezie. In bocca il sorso è ben profilato e avvolgente, dallo sviluppo continuo e dal finale che chiude ammandorlato e balsamico.

(fp)



RAMUSCELLO

Doc Pinot Grigio delle Venezie 60° Anniversario

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Pinot Grigio
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 6,50
Azienda: Cantina Produttori Ramuscello e San Vito Cooperativa Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Rodolfo Rizzi

Questo Pinot Grigio delle Venezie della cantina Produttori di Ramuscello festeggia il 60° anniversario della cooperativa (la prima vendemmia fu nel 1962) e fa parte della linea vegana. Dopo la fermentazione controllata in acciaio e 6 mesi di affinamento sui lieviti nella stessa botte (e qualche anno in bottiglia in più), i grappoli di Pinot Grigio si trasformano in un vino denso e dorato, che profuma di cedro e pesca, albicocca mature e mango, di ginestra e calendula, con una nota burrosa e quasi candita, e un ricordo di pietra focaia. In bocca è pieno, morbido e intensamente saporito della stessa frutta gialla percepita al naso; il sorso ha sapidità diffusa e freschezza dolce, chiudendo con calore al sapore di mandorla e caramella d'orzo. È nel 1959 che nasce la cooperativa di Ramuscello e San Vito, per garantire ai propri soci la miglior remunerazione possibile del prodotto conferito, sostenendoli nella loro lavorazione, trasformazione e commercializzazione. Allora erano 21 i viticoltori aderenti, mentre oggi sono 158: coltivano circa 740 ettari di vigneto che si trovano a destra del Tagliamento, a metà strada fra Portogruaro e Codroipo, nel Friuli, producendo una media di 128.000 quintali di uva all'anno. La maggior parte delle vigne si trovano nella denominazione "Friuli Grave", terra ricca di suolo alluvionale sassoso, che marca le escursioni termiche fra giorno e notte, arricchendo le uve di aromi.

(ns)



CASTELLO DI GABIANO

Doc Gabiano A Matilde Giustiniani Riserva

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Barbera, Freisa
Bottiglie prodotte: 4.500
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Società Marchesi Cattaneo Adorno Giustiniani
Proprietà: Giacomo Cattaneo Adorno
Enologo: Mario Ronco

25 sono gli ettari a vigneto del Castello di Gabiano, completamente ristrutturato e facente parte delle Dimore Storiche Italiane, che oggi continua la sua storica attività vitivinicola sotto la guida di Giacomo Cattaneo Adorno, ultimo Marchese di Gabiano, insieme alla moglie Emanuela, mantenendo ancora viva meritoriamente la produzione della Doc Gabiano (insieme all'altrettanto rara Doc del Rubino di Cantavenna), ridotta ormai ad una estensione di soli 3 ettari. La piccola denominazione Gabiano, rivendicata a partire dagli inizi degli anni Sessanta del secolo scorso, quando il senatore monferrino Paolo Desana, padre della legge delle Doc vinicole italiane istituita nel 1963 la volle fortemente, si trova tra le colline più a nord del Monferrato, in provincia di Alessandria, che dominano il corso del fiume Po e comprende il territorio dei comuni di Gabiano e Moncestino, basandosi sui vitigni di antica coltivazione Barbera in prevalenza, Freisa e Grignolino. Il Gabiano A Matilde Giustiniani Riserva 2016, maturato in barrique per 24 mesi, appare di un bel colore rosso rubino intenso e brillante. Il suo bagaglio aromatico rimanda ai fiori appassiti, alla liquirizia, al cacao e ai frutti di bosco, con tocchi balsamici e speziati. In bocca il sorso è pieno e succoso, dalla notevole dotazione tannica che accompagna la maturità del frutto, fino ad un finale lungo e dai ritorni fruttati e speziati.

(are)

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
Wine Progettazione Cantine Vinicole



BOLLA

Docg Amarone della Valpolicella Classico Rhetico

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Corvina, Rondinella
Bottiglie prodotte: 7.000
Prezzo allo scaffale: € 36,00
Azienda: Cantina Bolla
Proprietà: Gruppo Italiano Vini
Enologo: Christian Zulian

Una realtà dai numeri importanti quella della cantina Bolla, 312 ettari a vigneto per una produzione di 3.700.000 bottiglie, che rappresenta un punto di riferimento solido per il comparto enologico veneto. Ma anche una realtà dalle profonde radici storiche che risalgono al 1883 quando fu realizzata a Soave la prima cantina da Abele Bolla, che determinò la nascita della prima azienda vinicola di famiglia. In quasi mezzo secolo di attività, la famiglia Bolla arrivò ad esportare i vini del veronese in decine di mercati già nell'immediato dopo guerra, contribuendo di fatto all'ascesa enoica della provincia veronese. Tra il 2006 e il 2009, il Gruppo Italiano Vini perfezionò l'acquisto della cantina, continuando la produzione di vini Bolla e divenendo distributore del marchio in tutto il mondo. Oggi, il suo direttore della produzione, Christian Zulian, ha saputo imprimere a questa storica cantina con sede a Pedemonte una direzione qualitativa costante e confortante, che non lascia indietro alcuna etichetta del ricco portafoglio prodotti aziendale, con l'Amarone a recitare il ruolo di protagonista. L'Amarone Classico Rhetico 2017, maturato in parte 36 mesi in legno grande e per la restante quota in barrique per 18, profuma di cioccolato, vaniglia, nocciola tostata, uva sultanina e arancia candita. Il sorso si sviluppa tra morbidezza, calore e corpo terminando con un finale che sa di frutta secca.

(fp)



PAOLOLEO

Dop Primitivo di Manduria Passo del Cardinale

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Primitivo
Bottiglie prodotte: 400.000
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Cantine Paololeo
Proprietà: Paolo Leo e famiglia
Enologo: Nicola Leo

Siamo fra Manduria e Sava, nel Salento, a una ventina di chilometri da Taranto, nell'entroterra salentino. Qui, su terreno sabbioso, si coltivano viti ad alberello di Primitivo vecchie 40 anni, che si vendemmiano alle prime ore del mattino, per non compromettere la qualità dell'uva. Uva che, dopo 3 mesi di affinamento in barriques di rovere americano e 6 in acciaio, diventeranno il Passo del Cardinale, vino solenne e intenso, che col 2021 profuma di prugna, mora, liquirizia, cardamomo, tabacco e cuoio, infine alloro: è dolce e balsamico insieme, mentre in bocca esordisce leggermente ammandorlato, giocando poi sul contrasto fra dolce e salato, dove tornano i sapori percepiti al naso. È più acido di quanto ci si aspetti, a tutto sorso, ma è anche molto caldo. I tannini sono presenti e ben amalgamati, e tengono la beva ben centrale. Chiude quasi asprigno, di arancia rossa e ribes rossi, con tanta spezia e sottobosco ad arricchire. L'azienda Paololeo si è formata grazie al contributo degli invitati al matrimonio fra Paolo Leo e la moglie Roberta. Insieme hanno desiderato e costruito una loro cantina a partire da un campo di grano. Nel 1999 è uscita la loro prima etichetta - il Primitivo Fiore di Vigna: ora, considerando anche cantina Monteparano, producono 5 milioni di bottiglie che originano a partire dai 70 ettari di proprietà, oggi gestiti insieme ai figli Nicola, Stefano e Alessandro e Francesco.

(ns)

ZOOM



NONINO, NONINO TWIST

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

I Nonino Twist sono i Grappa spray alla Grappa Nonino Monovitigno® Chardonnay Barrique, Moscato o Sauvignon e al puro distillato di zenzero italiano, il Nonino GingerSpirit. Questi spray trasformano i distillati Nonino in un vero e proprio ingrediente capace di arricchire di gusto, sfumature ed eleganza cocktails e ricette. La famiglia Nonino non ha bisogno di presentazioni e rappresenta semplicemente un punto di riferimento della distillazione made in Italy. Una storia lunga oltre un secolo per la famiglia friulana, vero e proprio simbolo di questa antica arte, che ha saputo nel rispetto della tradizione - ma rivoluzionando il sistema di produrre e presentare la grappa e l'acquavite d'uva in Italia e nel mondo - dare una nuova vita a questi antichi distillati. Non solo: nel 1989, per garantire ai consumatori una qualità assoluta, i Nonino hanno impiantato a Buttrio 40 ettari di vigneto coltivato a Picolit, Ribolla Gialla, Fragolino, Schioppettino e Sauvignon, per produrre distillati senza compromessi a partire dalla materia prima.

RISTORANTE



LA SVOLTA CUCINA DI RAGIONE

VIA NOSADELLA 35/A - BOLOGNA
Tel: +39 051 0390032
Sito Web: lasvoltabologna.it

La Svolta Cucina di Ragione di Bologna è un ristorante che mette in tavola un consumo critico e sostenibile, di gusto e convivialità. Gli ingredienti nei piatti sono biologici o provenienti da piccoli produttori che lavorano in modo naturale e in agricoltura consapevole. Il menù varia stagionalmente e presenta una scelta vegana, una vegetariana, una di carne ed una di pesce. Anche i vini sono selezionati con lo stesso criterio: naturali, biologici e biodinamici, così come una lista di birre artigianali. Dario Liguoro e Stefano Navaro guidano La Svolta, scegliendo di non etichettarsi né come modello ristorativo, né di puntare su un unico tipo di cucina, ma adottando una filosofia culinaria che ragiona su ciò che si mangia e sui prodotti utilizzati, portando in tavola i sapori, le tradizioni ed i saperi di chi dedica la propria vita alla realizzazione delle materie prime. Fornitori speciali, che hanno deciso di rispettare la terra e le persone perché, insieme a loro, si riconoscono in questi valori.



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: © Elena Walch

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.itCopyright © 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