N. 322

DAL 4 AL 10 AGOSTO 2024

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 322 - Dal 4 al 10 Agosto 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 4 AL 10 AGOSTO 2024

Roagna
Arnaldo Caprai
Centopassi
Geografico
Monfrà
Isole e Olena
Masciarelli
Letrari
La Genisia
Dr. Loosen
Vecchie Terre di Montefili
Serafica
Baglio di Pianetto
Monsupello

Zoom: Forno Brisa, Pane Nocciano
Ristorante: San Martino 26 - San Gimignano (SI)

I VINI DI WINENEWS





ROAGNA

Docg Barbaresco Gallina

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 200,00
Azienda: Azienda Agricola I Paglieri
Proprietà: famiglia Roagna
Enologo: Alfredo e Luca Roagna

Il Barbaresco Gallina 2018 profuma di fiori leggermente appassiti, frutti di bosco rossi, tabacco, sottobosco, cardamomo e grafite. In bocca il sorso è austero e raffinato, dai tannini avvolgenti e smussati e dal finale lungo e tendenzialmente balsamico. Roagna affonda la sua storia nel lontano 1929, ma il suo successo è affare assai più recente. Un'azienda quasi dimenticata, verrebbe da dire, ma che ha mantenuto decisamente la barra dritta ed oggi, Alfredo e il figlio Luca, l'hanno ormai condotta dove doveva già stare e cioè nell'Olimpo dei produttori di Langa. 15 gli ettari a vigneto da cui vengono ottenute 50.000 bottiglie provenienti soprattutto da alcuni tra i migliori Cru del Barbaresco (Asili, Montefico, Pajé, già dal 2004 con la menzione del Cru in bella evidenza sulle etichette), ma anche da mirati sconfinamenti tra le vigne di Castiglione Falletto (da cui nasce il Pira) e tra quelle da cui arriva il Derthona Timorasso. La produzione comprende anche Dolcetto, Barbera e Barolo Chinato (tipologia ormai sempre più rara) ed è caratterizzata da un lavoro in prevalenza su vigne a dir poco vecchie. Altrettanto attento quello in cantina, dove la tradizione la fa da padrona, con vinificazioni e affinamenti in legno grande e macerazioni molto lunghe. Il risultato sono vini dalla cifra stilistica cristallina, di grande e tonica intensità espressiva, che decisamente lasciano il segno.

(are)



ARNALDO CAPRAI

Doc Colli del Trasimeno Rosato Puntabella

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Sangiovese, Grenache
Bottiglie prodotte: 7.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Arnaldo Caprai Società Agricola
Proprietà: famiglia Caprai
Enologo: Michel Rolland

Puntabella è il primo rosato che la cantina umbra, simbolo della rinascita del Sagrantino, aggiunge al suo articolato portafoglio etichette. Dopo la recente introduzione del Metodo Classico Brut Arnaldo Caprai, ottenuto dalle uve Chardonnay e Pinot Nero dei vigneti allevati a Gubbio, il rosato Puntabella definisce ancora più puntualmente l'offerta della cantina con sede a Montefalco all'insegna della freschezza. Prodotto con Sangiovese e Grenache - vitigno in Umbria meglio noto come Gamay del Trasimeno, ma erroneamente collegato al vitigno utilizzato per il Beaujolais anziché alla famiglia del Tai, della Guarnaccia e del Bordò, errore che ancora oggi continua a persistere, rimanendo catalogato come clone "091 Gamay" - è vino proveniente dai colli del Trasimeno, dove si trova, appunto, la piccola produzione umbra della varietà altrimenti nota come Alicante o Cannonau. La versione 2023, maturata per 3 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia, è un vino sbarazzino, netto e preciso. Dal colore rosa tenue, alterna al naso rimandi ai piccoli frutti rossi, al melograno, alla pesca, alla rosa, ai fiori di campo e alla cipria. In bocca il sorso è fresco, saporito e sottile, dal finale sapido e persistente. L'azienda di Marco Caprai, artefice di uno dei percorsi enoici più avvincenti del Bel Paese, conta attualmente su 160 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 1.000.000 di bottiglie.

(fp)



CENTOPASSI

Doc Sicilia Cimento di Perricone

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Perricone
Bottiglie prodotte: 4.500
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Consorzio Libera Terra Mediterraneo Cooperativa Sociale Onlus
Proprietà: Coop Libera Terra
Enologo: Giovanni Ascione, Maurizio Alongi

Centopassi rappresenta il cuore vitivinicolo delle cooperative Libera Terra, che coltivano terre confiscate alla mafia in Sicilia, tutte in regime di agricoltura biologica. Le loro vigne si estendono nell'Alto Belice Corleonese, caratterizzato da una natura incontaminata con panorami spettacolari dove il territorio è ricco di picchi calcarei che emergono da un altopiano ad alta quota, creando condizioni peculiari per la viticoltura. In queste terre dalle forti escursioni termiche, con venti costanti e terreni argillo-sabbiosi sciolti con un pH subalcalino e poveri in sostanza organica, nasce Cimento di Perricone, un vino che interpreta uno dei vitigni autoctoni siciliani più antichi, che in questi luoghi esprime sapidità, freschezza (con un'acidità totale di 5,82 g/l e un pH di 3,52) e frutto. Il nome è una dedica all'impegno della scuola e degli insegnanti nella lotta contro l'anti-cultura mafiosa, promuovendo i valori della legalità e del vivere civile, e un tributo alla resilienza e alla speranza. La vinificazione avviene con una macerazione di 10 giorni in acciaio cui segue la maturazione in tonneau Taransaud usati per 6 mesi, con un affinamento finale in bottiglia per 2 mesi. Un vino concentrato e allo stesso tempo verticale, con note di amarena, visciola e frutti di bosco sfumate di cannella e cacao, ha un palato strutturato ma di buona beva, con elementi ematici uniti a sapidità tesa.

(Chiara Giovoni)



GEOGRAFICO

Docg Chianti Classico Montegiachi Riserva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese e uva a bacca rossa
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Società Agricoltori del Chianti Geografico
Proprietà: Mario Piccini
Enologo: Alessandro Barabesi

La cooperativa degli Agricoltori del Chianti Geografico è nata agli inizi degli anni Sessanta del secolo scorso, a partire da diciassette coltivatori che volevano rilanciare l'economia della loro campagna toscana, quella che si trovava fra le colline di Gaiole, Radda e Castellina in Chianti. Gradualmente arrivano i successi, facendo aumentare gli agricoltori disposti ad unirsi alla causa: la produzione e la fitta rete commerciale costruita (anche all'estero) rendono necessaria la costruzione della cantina (oggi storica) a Gaiole nel 1970. Nel 1989 si aggiunge anche la Cantina di San Gimignano. Il nuovo millennio arresta lo sviluppo della cooperativa che viene presa in gestione dalla famiglia Piccini nel 2015 e infine acquisita nel 2018. Salvare il marchio e valorizzare la produzione sono stati gli obiettivi della nota famiglia del vino toscano, che ad oggi gestisce 400 ettari di vigneto per una produzione annua di 1,5 milioni di bottiglie. La Riserva Montegiachi proviene dall'omonima località sita a Castelnuovo Berardenga: insieme alla linea "Contessa di Radda", rappresenta l'apice della produzione della cooperativa e sosta in botti grandi e in tonneaux per almeno 18 mesi. La versione 2020 è materica e polposa, profuma di ciliegia in confettura, sottobosco e erbe officinali, mentre in bocca esordisce centrale ed aderente, rilasciando lentamente note fruttate ed terrose lungo un sorso sapido e caldo.

(ns)

I VINI DI WINENEWS

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



MONFRÀ

Doc Grignolino del Monferrato Casalese Panikos

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Grignolino
Bottiglie prodotte: 660
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Azienda Agricola Monfrà
Proprietà: Sara L. Castagnella e Paolo Cirio
Enologo: Sara L. Castagnella e Paolo Cirio

Sara e Paolo, torinesi d'origine, vivevano e lavoravano a Parigi. Si occupavano di arte e di cinema. Nel 2016 la svolta, quando trovano una vigna a Vignale Monferrato di cui s'innamorano. O meglio: la vigna trova loro proprio in un momento in cui vogliono cambiare vita, fare una scelta di natura e libertà. Oggi l'azienda Monfrà è la loro casa. I vigneti che li circondano, il loro microcosmo ricco di orchidee selvatiche e animali. Da subito hanno scelto di coltivare in biologico. Paolo ha imparato in Champagne a lavorare le vigne con i cavalli. Pochi lavori, quelli essenziali. Tutte le uve vengono vinificate in anfora, anche il Grignolino che ci resta per più di anno. L'annata 2022 di Panikos è da collezione: 660 bottiglie numerate. «Il Grignolino era il vino dei nostri ricordi da bambini, il vino dei nonni» raccontano. «Alla nostra prima vendemmia abbiamo portato l'uva alla pesa e per terra, sotto la macchinetta, abbiamo trovato il tarocco dell'Eremita. Da lì abbiamo fatto una ricerca sui tarocchi e abbiamo scoperto che a volte l'eremita è accompagnato da un cane e a volte da una capra. Chi meglio del Dio Pan può esprimere il temperamento esuberante e selvaggio del Grignolino?». Ha un bel colore rosso con sfumature aranciate, un profumo speziato e di frutti rossi, il tannino moderato da una lunga permanenza in anfora. Da abbinare a formaggi di capra o verdure, ma anche a piatti di pesce in guazzetto.

(Fiammetta Mussio)



ISOLE E OLENA

Toscana Igt Chardonnay Collezione De Marchi

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 85,00
Azienda: Isole e Olena
Proprietà: Epi
Enologo: Paolo de Marchi

Ad affiancare la rivoluzione rossista di Isole e Olena con protagonista il Sangiovese, a metà degli anni Ottanta del secolo scorso, fu inaugurata anche la stagione della serie "Collezione", che declinava (e declina) Cabernet Sauvignon, Syrah e Chardonnay. Un percorso che oggi si rivela, per certi aspetti, profetico, visto che lo sguardo bianchista della cantina di Barberino Val d'Elsa - tenuto fermo anche quando l'interesse per i vini bianchi toscani era davvero debole - rimette in gioco lo Chardonnay di casa come una delle etichette più "contemporanee" dell'offerta aziendale. La versione 2022 profuma di cedro e bergamotto, erbe balsamiche e frutta esotica, su fondo speziato. In bocca il sorso ha un rigoglioso fruttato, affiancato da una incisiva verve acida, che ne allunga il finale sapido e dai ritorni agrumati. Nel 2022 Isole e Olena - 56 ettari a vigneto posti nell'Unità Geografica Aggiuntiva di San Donato in poggio, per una produzione complessiva di 250.000 bottiglie - è passata di mano dalla famiglia De Marchi (che l'ha fondata alla fine degli anni Settanta del secolo scorso, portandola di slancio, a partire dagli anni Ottanta, tra i marchi di riferimento del Chianti Classico) al Gruppo francese Epi, di proprietà della famiglia Descours, che già possiede la griffe di Montalcino Biondi-Santi (oltre a Piper-Heidsieck, Charles Heidsieck, Rare Champagne, Château La Verrerie e Tardieu Lauren).

(are)



MASCIARELLI

Doc Cerasuolo d'Abruzzo Valori Bio Chiamami Quando Piove

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Montepulciano
Bottiglie prodotte: 14.000
Prezzo allo scaffale: € 10,00
Azienda: Masciarelli Tenute Agricole
Proprietà: famiglia Masciarelli
Enologo: Attilio Alfino

Il nome ricorda il famoso film di Luca Guadagnino ambientato nel Parmense, dal titolo *Chiamami con il tuo nome*. Un gioco di assonanze che in verità finisce qui, perché il claim e le etichette sono frutto di una intuizione di Luigi Valori, titolare dell'omonima azienda, acquisita da Masciarelli in tempi recenti. Nel 2019 il concept ha ricevuto il premio Top Award Fedrigoni per creatività e originalità. Il richiamo al lavoro agricolo, che si ferma in caso di pioggia, ai ritmi della natura più che a quelli del consumo, hanno spinto la nota azienda abruzzese a fare della linea Valori il proprio segmento biologico, ponendo l'attenzione su un'agricoltura rispettosa e consapevole. Situata in una delle migliori zone di produzione della Doc Montepulciano d'Abruzzo della provincia di Teramo - nonché l'unica DOCG regionale - l'azienda Valori dispone di 26 ettari di vigneto nei comuni di Controguerra e Sant'Omero, caratterizzati da una posizione collinare ai piedi del Gran Sasso e dalla vicinanza al mare Adriatico. Ecco allora un rosato che sa di mare e di montagna, che risente di entrambi gli influssi benefici: un calice di struttura, materico ma al contempo fresco, di bella acidità, tenace nella persistenza, poliedrico negli abbinamenti. Bel sentore di melagrana al naso, in bocca colpisce anche per la sapidità. Un'etichetta schietta che rappresenta al meglio l'orgoglio rosato della regione Abruzzo.

(Francesca Ciancio)



LETRARI

Doc Trento Brut Quore Riserva

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 41,00
Azienda: Letrari Società Agricola
Proprietà: famiglia Letrari
Enologo: Lucia Letrari

L'azienda con sede a Rovereto e condotta da Lucia Letrari è una solida compagine della spumantistica trentina e conta su 12 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 130.000 bottiglie, distribuite, evidentemente, soprattutto, su una ricca gamma di spumanti composta da: 976 Riserva del Fondatore, Cuvée Blache, Dosaggio Zero, Brut, Brut Rosé, Quore Riserva, Quore Pienne Riserva, Dosaggio Zero Riserva, Brut Riserva e 4+ Rosé Riserva. Spumanti plasmati dal microclima dolomitico della Vallagarina che permettono di ottenere vini fragranti e raffinati, sempre ben centrati e segnati da una esecuzione ineccepibile. A questi, si aggiungono anche, come la storia aziendale impone, i vini fermi: Moscato Rosa, Chardonnay, Pinot Grigio, Marzemino, Marzemino Selezione, Teroldego, "Maso Lodron" (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot), Cabernet Franc e "Ballistrarius" (ancora un blend a base di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot), declinati con stile moderno e accattivante. Il Trento Brut Quore Riserva 2016 possiede profilo olfattivo ben scandito, che mette in fila rimandi aromatici di fiori appassiti, agrumi, susina e albicocca, ma anche sfoglia, mandorle salate e spezie. Al palato l'acidità è vivace e affilata, la carbonica ben dosata, e il sorso risulta dinamico sviluppandosi con un frutto croccante, fino ad un lungo finale tendenzialmente sapido e dai rimandi ancora speziati.

(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



LA GENISIA

Doc Oltrepò Pavese Pinot Nero Centodieci

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: Torrevilla Società Coop. Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Simone Fiori

La Genisia è una giovane e determinata realtà sociale, nata nell'ambito del Gruppo Torrevilla, che oggi coinvolge venti vignaioli, per un totale di 70 ettari vitati nei comuni di Codevilla (a Pavia) e dintorni, nel cuore dell'Oltrepò Pavese, culla italiana del Pinot Nero. "Attraverso i nostri vini lasciamo parlare il terroir e lasciamo esprimere pienamente il Pinot Nero. Certamente il Pinot Nero è un vitigno con delle unicità - spiega l'enologo de La Genisia, Simone Fiori, incontrato assieme al presidente della cantina, Matteo Ghiara, in un evento al ristorante stellato Orma a Roma - che, attraverso il nostro lavoro in cantina, cerchiamo di esaltare al massimo". Al vertici della produzione de La Genisia (il logo a spirale riproduce l'interno della Torre Vinaria di Codevilla), vi è la linea Centodieci, con un Pinot Nero Metodo Classico e un rosso fermo Pinot Nero Doc. "Il Centodieci esprime la qualità che vogliamo rappresentare - ci ha detto il presidente Ghiara – e "Centodieci" fa riferimento al primo anno in cui è stato prodotto questo vino, il 110ecimo anno della cantina madre". Il rosso Centodieci Pinot Nero Doc ha un colore rubino con riflessi granati. Al naso si avverte un intenso profumo di frutta a bacca rossa e scura, accompagnato da note delicate di spezie. Al palato è vellutato, floreale, fresco e avvolgente. Si abbina ben a primi piatti con funghi, secondi di carni bianche e coniglio.

(Cristina Latessa)



DR. LOOSEN

QbA Ürziger Würzgarten Reisling GG Alte Reben

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Riesling
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Weingut Dr. Loosen
Proprietà: famiglia Loosen
Enologo: Ernst Loosen

La cantina "St. Johannishof Dr Loosen" si trova a Bernkastel-Kues, nel cuore della Mosella. È di proprietà della famiglia da oltre 200 anni e il dottor Paul Loosen (1924-2001) è stato un protagonista di questo areale viticolo: fondatore della confraternita Mosel-Saar-Ruwer, ha ricevuto la Croce Federale al Merito per i suoi servizi alla viticoltura tedesca. Nel 1988, l'azienda è stata rilevata da Ernst F. Loosen ed oggi conta su 22 ettari a vigneto - coltivati in prevalenza a Riesling con un piccolo saldo a Pinot Bianco dai ceppi di 60 anni di età media - nei Cru di Johannisbrünnchen, Lay (Bernkastel), Domprobst, Himmelreich (Graach), Prälat e Treppchen (Erden), Rosenberg (Kinheim), Försterlay (Lösnich), Sonnenuhr (Wehlen) e Würzgarten (Ürzig). Dr. Loosen nel 1996 ha acquistato la cantina del Palatinato J. L. Wolf (Villa Wolf), mentre nel 1999 ha intrapreso una joint venture con la cantina Château Ste Michelle nello stato di Washington. Dal 2010, Ernst F. Loosen, insieme all'enologo Jay Christopher Somers, gestisce J. Christopher in Oregon. Il Riesling Ürziger Würzgarten Alte Reben 2021 fermenta in legno grande, dove riposa per 12 mesi. Il suo profilo olfattivo rimanda alla frutta esotica, al gelsomino, agli agrumi canditi e alle spezie, con tocchi netti di pietra focaia. In bocca il sorso è ampio, succoso e fragrante, con tratti piccanti e sapidi, che tornano anche nel lungo finale.

(are)



VECCHIE TERRE DI MONTEFILI

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Vecchie Terre di Montefili
Proprietà: Nicola Marzovilla, Franck Bynum, Tom Peck Jr.
Enologo: Serena Gusmeri

Maturato per 15 mesi in legno grande, il Chianti Classico 2020 profuma di amarena e viole leggermente appassite, con tocchi speziati. In bocca il sorso è succoso e ben profilato, sviluppandosi contrastato e terminando in un finale pulito su ritorni fruttati. La storia di Vecchie Terre di Montefili inizia negli anni Settanta del secolo scorso quando Roccaldo Acuti, industriale pratese, decise di intraprendere il suo percorso enoico. Nel 1975, nel pieno della corsa all'innovazione enologica toscana, vengono impiantati i primi vigneti di Sangiovese, da cui, ancora oggi, è ottenuto l'Anfiteatro. Nel 1981, invece, vennero impiantate anche vigne di Cabernet Sauvignon, dalle quali nacque il Bruno di Rocca. I due Supertuscan, prima che il fenomeno esplodesse definitivamente, diventarono un po' il marchio di fabbrica aziendale. Dopo alterne vicende, nel 2015, Vecchie Terre di Montefili è passata nelle mani di tre amici americani Nicola Marzovilla, Frank Bynum e Tom Peck Jr., che hanno dato fiducia ad una giovane agronoma/enologa, Serena Gusmeri. Oggi, l'azienda si estende su una superficie di 12,5 ettari a vigneto, per una produzione media di 40.000 bottiglie annue e ha intrapreso un percorso di valorizzazione significativo delle proprie etichette a marchio Gallo Nero, con l'utilizzo da attore principale del legno grande e una conduzione agronomica in funzione di una spiccata aderenza territoriale.

(fp)



SERAFICA

Doc Etna Bianco Versante Sud

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Carricante e varietà reliquie siciliane
Bottiglie prodotte: 1.483
Prezzo allo scaffale: € 65,00
Azienda: Serafica
Proprietà: famiglia Serafica
Enologo: Nicolò Colombo

Custodi del territorio: così si definiscono Nino, Giuseppe, Maria Ausilia e lo zio Andrea, che proseguono nel progetto di coltivazione di viti e olivi avviato nel 1950 da Andrea Serafica di ritorno dall'America, praticando il biologico, l'economia circolare e l'uso di varietà autoctone quasi scomparse, dette non a caso "reliquia", alla ricerca di una sostenibilità a tutto tondo. "Versante Sud" è anche il nome della linea di punta dell'azienda di Nicolosi - progetto sposato dall'enologo Nicola Colombo - di cui fa parte anche il Macerato Terre Siciliane Igp, entrambi provenienti da suoli neri e sabbiosi in condizioni di forti escursioni termiche giorno-notte. Insolito e affascinante l'uvaggio: Minnella, Corinto Greco, Coda di Volpe e Bianchetta, insieme a Insolia, Catarratto e, in percentuale preponderante, Carricante (per disciplinare al minimo del 60%). Le uve provengono dal vigneto "eroico" ad alberello piantato dal fondatore a Monte Arso - vulcano spento ai piedi della grande montagna - sito a 900 metri sul livello del mare e con pendenza di oltre il 30%, che guarda da un lato la vetta del vulcano e dall'altro Catania e il mar Jonio. Giallo paglierino al naso, è un vino complesso, dalle note di zagara del Carricante mixate ad agrumi e officinali. In bocca è piacevole e ricco, unisce morbidezza e freschezza, promettendo un ulteriore slancio nel tempo a 2 anni dalla vendemmia. Elegante ed equilibrato.

(Clementina Palese)

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
WINO Progettazione Cantine Vinicole



BAGLIO DI PIANETTO

Doc Sicilia Bianco Viafrancia

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Grillo, Insolia, Viognier
Bottiglie prodotte: 26.000
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: Cantina Baglio di Pianetto
Proprietà: famiglia Marzotto
Enologo: Graziana Grassini, Giuseppe Lo Iacono, Francesco Matesi

Dietro alle montagne che cingono la Conca d'Oro di Palermo si trova il Lago di Piana degli Albanesi, bacino artificiale che sostiene tutta l'agricoltura della zona palermitana (e, inutile dire, in preoccupante deficit in questo ultimo anno di siccità siciliana). Altezze da alta collina e forti escursioni termiche invitano alla coltivazione della vite e infatti, proprio qui a Santa Caterina di Gela, Florence e Paolo Marzotto hanno fondato Baglio di Pianetto nel 1997. Quest'anno la gestione è passata alla terza generazione della famiglia con Grégoire Desforges, che ha deciso di concentrare la produzione aziendale sulle vigne di Contrada Pianetto e Piana degli Albanesi, spingendosi con nuove parcelle vitate fino a 900 metri di altitudine. Meno quantità, quindi, ma più qualità è l'obiettivo che si è prefissato questo nuovo corso, forte della gestione biologica del vigneto, di accorgimenti per ridurre le azioni meccaniche e dell'uso di tecnologie all'avanguardia.. La linea Viafrancia è composta da tre etichette: il rosato da uve Syrah, il rosso composto da Nero d'Avola e Syrah, e infine questo Bianco, un assemblaggio di Grillo, Inzolia e Viognier, che sostano prima per almeno 9 mesi sulle rispettive fecce fini. La versione 2022 è teso ma leggiadro, chiarissimo negli aromi di albedo, melone bianco, fiori di acacia e biancospino, e dissetante in bocca, dov'è asprigno ed erbaceo, leggermente sapido e agrumato in chiusura. **(ns)**



MONSUPELLO

Docg Oltrepò Pavese Rosso Podere La Borla Carlo Boatti Edizione 130 Anni

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Barbera, Croatina, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 1.500
Prezzo allo scaffale: € 12,50
Azienda: Azienda Agricola Monsupello
Proprietà: famiglia Boatti
Enologo: Pierangelo Boatti, Stefano Torre, Federico Fermini

Fu il lungimirante Carletto Boatti, alla fine degli anni Cinquanta del secolo scorso, a dare l'inizio all'avventura enoica di Monsupello, anche se per ritrovare le prime tracce della famiglia nel mondo del vino lombardo dovremmo addirittura risalire alla fine dell'Ottocento. Monsupello, oggi condotta dalla moglie Carla e i figli Pierangelo e Laura, rappresenta saldamente una delle migliori realtà produttive dell'Oltrepò Pavese, areale cresciuto perfino in tempi in cui era sottovalutato dai suoi stessi protagonisti e che a cantine come questa deve, in larga parte, la sua valorizzazione e gli esponenziali progressi qualitativi ormai unanimemente riconosciuti. L'azienda con sede a Torricella Verzate conta attualmente su 50 ettari a vigneto per una produzione complessiva che supera le 300.000 bottiglie, distribuita in un portafoglio etichette articolato (con 7 Metodo Classico, 7 bianchi, 1 Rosé, 3 dolci e 15 rossi), dai vini dalla riconoscibile cifra stilistica. Blend a base di Barbera, Croatina e Pinot Nero, il Podere la Borla Carlo Boatti Edizione 130 Anni 2021 effettua la fermentazione malolattica in cemento e poi prosegue la sua maturazione in barrique di secondo e terzo passaggio. I suoi profumi rimandano alla ciliegia e alla susina, con tocchi di noce moscata e cannella. In bocca il sorso è succoso e tendenzialmente fragrante, dai tannini docili e dal finale ben a fuoco su ritorni fruttati e speziati. **(fp)**

ZOOM



FORNO BRISA, PANE NOCCIANO

VIA GALLIERA, 34D - BOLOGNA
Tel: +39 051 248556
Sito Web: www.fornobrisa.it

Il pane Nocciano è ottenuto da un miscuglio di grani teneri coltivati nell'azienda di proprietà del Forno Brisa a Nocciano in Abruzzo. Una pratica agricola antica quella del miscuglio, che con un po' d'acqua, lievito madre e sale, origina un pane dai sapori tradizionali e in parte dimenticati. A Bologna, dal 2015, il Forno Brisa, dal bolognese per "briciola", ma anche per "affatto, per niente", ha ridefinito il concetto di forno. Lo hanno aperto Pasquale Polito e Davide Sarti (ed oggi nel capoluogo dell'Emilia Romagna i punti vendita sono diventati tre più un bar e uno spaccio), portando strategie imprenditoriali e modalità di comunicazione efficaci, inclusive e trasparenti e, non da ultimo, riportando il mestiere del fornaio alla sua antica dignità. La produzione, evidentemente, gira tutta attorno al pane, concepito in grandi formati che restano buoni a lungo. Ma non mancano pizza in teglia - condita con ragù, friggione e il ripieno dei tortelli ricotta e spinaci - e i dolci da forno (compreso il panettone).

RISTORANTE



SAN MARTINO 26

VIA S. MARTINO, 26 – SAN GIMIGNANO (SI)
Tel: +39 0577 940483
Sito Web: www.ristorantesanmartino26.it

Ardit Curri, che viene dall'Albania, ha lanciato nel 2014, nel centro di San Gimignano, il suo ristorante gourmet che arricchisce, negli stessi vicoli, un'offerta decisamente sopra la media insieme al "Cum Quibus" e al "Linfa". La cucina del "San Martino 26" è caratterizzata da un approccio attento ma divertito e i piatti risultano piacevoli e ben costruiti, celebrando le migliori materie prime (in prevalenza stagionali e provenienti da fornitori locali) e le tradizioni toscane (con qualche mirata incursione anche dall'Albania) reinterpretate in chiave moderna. Dda segnalare, solo per fare alcuni esempi, il lampredotto di calamari (garum di calamari, panino e salsa verde), la pasta "Semi di Mela" (baccalà "in pastella" con il suo latte aromatizzato), l'acquacotta (caponata di verdure, parmigiano Reggiano, corteccia di noce e pane) e l'animella fritta (con cetriolo e salsa di pesce affumicato). Carta dei vini ben costruita tra Champagne, Toscana (guidata dai bianchi della città delle torri), e perfino un po' di Albania.



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: © Roagna

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