N. 227

SETTEMBRE 2024

WineNews

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 227 - Settembre 2024 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - **iquadernidiwinenews@winenews.it**
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



SETTEMBRE 2024

BOLGHERI

SOTTO LA LENTE

one foodstep beyond

FRIULI VENEZIA GIULIA
www.tastefvg.it



TENUTA SAN GUIDO

Doc Bolgheri Sassicaia

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 285.000
Prezzo allo scaffale: € 310,00
Azienda: Tenuta San Guido
Proprietà: Marchesi Incisa della Rocchetta
Enologo: Carlo Paoli, Graziana Grassini

Il Bolgheri Sassicaia 2021 possiede un bagaglio aromatico ampio e stratificato, che spazia dalla viola all'amarena, dal mirtillo al ginepro, con tocchi di alloro, tabacco e spezie. In bocca il sorso è vivace e sapido, dallo sviluppo contrastato e dal fine ricamo tannico, terminando in finale lungo e fragrante, dai ritorni fruttati e dai lampi balsamici. Una versione, la 2021, di grande respiro per il "bolgherese più bolgherese di tutti", che rimarca una costanza ed un'eccellenza qualitativa granitiche e una forza complessiva che, in Italia, solo l'etichetta con impressa la stella con la rosa dei venti - ispirata dallo stemma degli Incisa e disegnata da Mario Incisa della Rocchetta - dimostra sempre di possedere.

(are)



GRATTAMACCO

Doc Bolgheri Superiore Grattamacco

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese
Bottiglie prodotte: 80.000
Prezzo allo scaffale: € 95,00
Azienda: Collemassari Società Agricola
Proprietà: famiglia Tipa Bertarelli
Enologo: Luca Marrone, Davide Torchio

Grattamacco, posta tra Castagneto Carducci e Bolgheri e uno dei poli d'eccellenza del Gruppo ColleMassari, è una delle cantine storiche del bolgherese, che ha saputo nel tempo consolidarsi e connotare le proprie etichette di uno stile personale e ben leggibile, a partire dal vino bandiera aziendale, il Grattamacco, prodotto per la prima volta con l'annata 1982. Il Bolgheri Superiore Grattamacco 2021 possiede profumi definiti e raffinati che rimandano alle more, al tabacco, alla macchia mediterranea, alle spezie con lampi di erbe aromatiche. In bocca il sorso è dinamico e fragrante, dallo sviluppo articolato e dal finale lungo e succoso, che torna su toni balsamici.

(are)



LE MACCHIOLE

Toscana Igt Merlot Messorio

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Merlot
Bottiglie prodotte: 12.800
Prezzo allo scaffale: € 230,00
Azienda: Le Macchiole Società Agricola
Proprietà: Cinzia Merli e figli
Enologo: Luca Rettondini

Il Messorio 2021, Merlot in purezza maturato in barrique e anfora per 16 mesi, è ampio e persistente al naso e richiama frutti rossi e neri, erbe aromatiche e rosa, con tocchi affumicati e di sottobosco, su base finemente speziata. In bocca il sorso è polposo, ben profilato e dalla progressione piena e dinamica, dai tannini appena increspati e dal finale lungo e persistente, su toni di macchia mediterranea. Il Messorio è uno dei cult wine, insieme a Scrio (Syrah) e Paleo (Cabernet Franc), prodotti da Le Macchiole, uno dei top player del bolgherese e tra le cantine pioniere dell'areale (anno di fondazione 1983). È arrivato sugli scaffali per la prima volta con l'annata 1994.

(are)



GUADO AL TASSO

Doc Bolgheri Superiore Guado al Tasso

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
Bottiglie prodotte: 164.000
Prezzo allo scaffale: € 135,00
Azienda: Tenuta Guado al Tasso
Proprietà: famiglia Antinori
Enologo: Marco Ferrarese

La Tenuta Guado al Tasso, di proprietà della famiglia Antinori, ha una superficie complessiva di circa 1.000 ettari tra vigne, boschi e macchia mediterranea. I 320 ettari vitati sono allevati prevalentemente a Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot e Syrah, a cui si aggiunge il Vermentino, e producono 1.700.000 bottiglie. Il Bolgheri Superiore Guado al Tasso 2021 possiede un profilo olfattivo intenso, che si apre su belle note di mora, ribes e prugna, con tocchi di macchia mediterranea, erbe officinali, cacao, menta, eucalipto e pepe. In bocca il sorso è solido, avvolgente e articolato, dai tannini fitti e ben risolti e dal finale lungo, persistente e speziato.

(are)

EDITORIALE

IL VALORE DI UNA DENOMINAZIONE

Il successo planetario di Bolgheri non è un mistero. Tante le etichette capaci di trasformarsi in veri e propri capolavori enoici senza tempo e riconosciuti universalmente, stabilmente tra i 1.000 vini più ricercati al mondo, secondo Wine-Searcher, e tra i vini più quotati nelle aste e negli scambi sul mercato secondario, come accertato dal benchmark più importante del settore, ovvero il Liv-Ex. Una denominazione che genera un valore tra i più alti d'Italia: quello medio a bottiglia all'origine è di 21,00 euro, quello annuo della produzione all'origine di 150 milioni di euro, grazie ai 1.365 ettari di vigna iscritti alla Doc (in totale 1.544, di cui il 40% in conduzione biologica, per 74 produttori associati al Consorzio di Tutela), e una produzione media annua attestata sui 7.000.000 di bottiglie, di cui il 64% di Bolgheri Rosso, il 19% di Bolgheri Superiore, poi di Bolgheri Vermentino, Bianco e Rosato. Restano consistenti anche i valori dei prezzi dello sfuso, con il Bolgheri Rosso che oscilla tra 900 e 950 €/hl e il Bolgheri Superiore tra i 1.000 ed i 1.100, con le quotazioni dei vigneti che toccano il milione a ettaro (Osservatorio Uiv-Vinitaly su dati Crea). Detto questo, per tornare alle etichette e alle aziende, i nostri assaggi targati 2024 del bolgherese (insieme a quelli delle monografie 2018 - 2019 - 2020 - 2021 - 2022 - 2023) non paiono subire flessioni di sorta, con tante realtà che anche in questa nuova monografia meritano una buona segnalazione nelle prossime newsletter settimanali "*I Vini di WineNews*": Castello di Bolgheri, Guado al Melo, Campo al Signore, Fornacelle, Podere Roseto, Podere sette, Campo alle Comete, Donne Fittipaldi, Campo al Mare, Podere Prospero, Fratini Hortense, Banfi, Le Crocine di Niccolò Marzichi Lenzi e delle gemelle Green.

Buona lettura.

ALLO SCAFFALE

vinitaly
SEE YOU NEXT EDITION
6-9April 2025

sarzi amade
GRANDI VINI E DISTILLATI DAL 1966

VCR
VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO
L'innovazione in viticoltura

VALORITALIA
VALORITALIA. VALORE AGGIUNTO.

CACCIA AL PIANO

Doc Bolgheri Superiore Caccia al Piano

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 14.000
Prezzo allo scaffale: € 75,00
Azienda: Caccia al Piano 1868 Soc. Agricola
Proprietà: Guido Berlucchi & C. SpA
Enologo: Ferdinando Dell'Aquila

È sul finire degli anni Novanta che la griffe Guido Berlucchi, "inventrice" della moderna Franciacorta grazie alla visione di Franco Ziliani, sbarca nel bolgherese per dare vita ad una cantina nel nome della migliore tradizione rossista toscana. E oggi la tenuta Caccia al Piano cresce ancora, con 23,5 ettari a vigneto nel cuore di Castagneto Carducci e 130.000 bottiglie prodotte. Il Bolgheri Superiore Caccia al Piano 2021, maturato due anni e mezzo fra legno e vetro, profuma di frutti neri, cedro, con tocchi di peperone, grafite e spezie. In bocca, il sorso è denso, avvolgente e morbido, dallo sviluppo compatto e dal finale intenso che chiude con una nota di macchia mediterranea. **(fp)**

ARGENTIERA

Doc Bolgheri Superiore Argentiera

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 90.000
Prezzo allo scaffale: € 90,00
Azienda: Argentiera Società Agricola
Proprietà: Stanislaus Turnauer
Enologo: Nicolò Carrara

Semplicemente Argentiera. Il vino icona dell'omonima tenuta è una garanzia, se si amano i tagli bordolesi classici, che - se fatti bene come in questo caso - intercettano le peculiarità vendemmiali. Quindi, se da un lato abbiamo un vino che fa tanto legno (piccolo e nuovo) quanto bottiglia (12/16 mesi per passaggio), dall'altro abbiamo una 2021 che mantiene le promesse di un'annata "stilosa", ovvero elegante e squillante, con un tocco di rudezza, naso intenso e bocca balsamica. Più scarna che materica, l'etichetta assorbe bene la sensazione legnosa, che partecipa più sotto forma di affumicatura che di dolcezza. Un vino molto bolgherese, di matrice sofisticata ma anche un po' wild. **(Francesca Ciancio)**

MICHELE SATTA

Doc Bolgheri Superiore Piastraia

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese
Bottiglie prodotte: 32.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Società Agricola Michele Satta & C.
Proprietà: Michele Satta
Enologo: Attilio Pagli

Il Bolgheri Superiore Piastraia 2021 ha naso intenso dai profumi di ribes, ciliegia, corteccia, grafite, con leggeri accenti erbacei che virano verso il balsamico e le spezie. Articolato il sorso, che risulta polposo e fruttato, dai tannini fitti e levigati e dal finale lungo e intenso ancora su toni fruttati. Michele Satta varesino di nascita con origini sarde, uno dei pionieri di Bolgheri, arriva in Toscana nel 1974 prendendo in affitto i suoi primi vigneti, da cui escono le etichette della vendemmia 1983. Pianta la prima vigna nel 1991 ed oggi la sua azienda, che vede suo figlio Giacomo sul ponte di comando, conta su 21 ettari per una produzione complessiva di 200.000 bottiglie. **(are)**

ORMA

Doc Bolgheri Rosso Passi di Orma

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 25.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Orma Bolgheri
Proprietà: famiglia Moretti Cuseri
Enologo: staff tecnico aziendale

Orma è la seconda impresa vinicola della famiglia Moretti Cuseri, a capo del gruppo Terre Sette Ponti: una tenuta di 5,5 ettari, con cui la famiglia dal 2004 cerca di "lasciare un segno" significativo nella storia della denominazione. Da questo cru che si trova intorno ai 100 metri di altezza, composto da suoli di argilla blu, e coltivato a Merlot, Cabernet Sauvignon e Franc, nascono 49.000 bottiglie divise fra 5 etichette, fra cui il Rosso Passi di Orma. La versione 2023 ha la dolcezza della ciliegia e della vaniglia e la freschezza della macchia mediterranea e dello iodio; il sorso è saporito, pieno e carnoso, fruttato e floreale, con una punta di pepe e di peperone verde sul finale. **(ns)**

LA GRIFFE



TENUTA MERAVIGLIA

Doc Bolgheri Rosso Vigna Pianali

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 120,00
Azienda: Tenuta Meraviglia
Proprietà: ABFV
Enologo: Luigi Temperini

Sotto il "cappello" dal nome Alejandro Bulgheroni Family Vineyards si articola un vero e proprio mosaico enoico che il magnate del petrolio argentino - già presente nel mondo del vino con aziende in Uruguay e Argentina - ha costruito in un tempo brevissimo (cominciando nel 2012), attraverso l'acquisizione di terreni e cantine in alcuni dei migliori areali della Toscana, per un investimento complessivo da 150 milioni di euro. Dievole e Certosa di Pontignano nella denominazione del Chianti Classico, Podere Brizio e Poggio Landi a Montalcino e, nel 2016, acquisendo due realtà bolgheresi situate nei pressi di Donoratico. Con una filosofia produttiva che rompe un certo tradizionalismo produttivo del bolgherese, utilizzando cemento in vinificazione e, in fase di maturazione dei vini, solo legno grande anche per le varietà bordolesi, non rinunciando inoltre alla fermentazione di uve intere anche, per una certa parte, con i raspi. I due poli produttivi sulla costa degli Etruschi sono costituiti dalla Tenuta Le Colonne - 61 ettari a vigneto allevati in prevalenza a Cabernet Savignone e Franc, Petit Verdot, Merlot, Syrah e Vermentino, da cui escono un Bolgheri Rosso, un Bolgheri Superiore, un Rosato e un Vermentino - e la Tenuta Meraviglia - che conta su altri 34 ettari a vigneto, coltivati a Cabernet Sauvignon, Merlot, Vermentino e Cabernet Franc (quest'ultima varietà a recitare il ruolo di protagonista assoluta nella produzione rossista aziendale) e da cui arrivano il Bolgheri Vermentino Botro dei Fichi, un Bolgheri Rosso e il Bolgheri Superiore Maestro di Cava. Più il Bolgheri Rosso Vigna Pianali 2020, che ha fatto il suo esordio nel 2024. Si tratta di un "bolgherese" dai tratti aromatici di piccoli frutti rossi maturi, con tocchi di erbe aromatiche e spezie, che in bocca possiede sorso sapido ben proporzionato, dallo sviluppo dinamico e dal finale persistente e dalla piacevole nota balsamica di congedo. Ma a Bolgheri il Gruppo Alejandro Bulgheroni Family Vineyards ha in atto anche un altro progetto. La realizzazione della nuova cantina, nel comprensorio di Castagneto Carducci, nell'ex cava di Cariola, all'interno della Tenuta Le Colonne, ma che provvederà anche alla lavorazione delle uve della Tenuta Meraviglia, con un piano edilizio, ambientale e produttivo fortemente rivolto al rispetto e alla sostenibilità dei valori ambientali e paesaggistici del contesto locale. Dal punto di vista paesaggistico la cava rappresenta per una cantina la localizzazione meno invasiva tra quelle possibili, anche perché si integrerà con il contesto già esistente, lasciando intatta la corona della vecchia cava e la parete di roccia. **(fp)**

Area39

BEST BUY



MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE

PODERE SAPAIO

Doc Bolgheri Rosso Volpolo

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Bottiglie prodotte: 80.000
Prezzo allo scaffale: € 26,00
Azienda: Azienda Agricola Podere Sapaio
Proprietà: Massimo Piccin
Enologo: Alessandro Nannelli, Carlo Ferrini

Il Bolgheri Rosso Volpolo 2022 profuma di viola, ciliegia ed erbe aromatiche, con tocchi di sottobosco e lampi balsamici. In bocca il sorso è agile e continuo, dalla progressione articolata e dal finale croccante, dai cenni finali leggermente speziati. Massimo Piccin ha fondato Podere Sapaio nel 1999 e i suoi vigneti, estesi su 27 ettari, oggi producono 100.000 bottiglie. Le etichette aziendali possiedono uno stile centrato che, pur non nascondendo la cifra intensa e mediterranea tipica del bolgherese, sa restare ben proporzionato. Le maturazioni sono effettuate in prevalenza in barrique e tonneau, ma, ultimamente, sono sempre più integrate dal cemento e dalle anfore. **(fp)**

SAN FELICE

Doc Bolgheri Rosso Bell'Aja

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Cabernet Sauvignon in prevalenza
Bottiglie prodotte: 50.000
Prezzo allo scaffale: € 26,00
Azienda: Società Agricola San Felice
Proprietà: Gruppo Assicurativo Allianz
Enologo: Leonardo Bellaccini

Profuma didatticamente di foglia di pomodoro e ciliegia, questo Bolgheri Rosso Bell'Aja 2022, con tonalità mentolate e speziate a rifinire e un sorso aderente e materico, che ha un dosaggio sapido e citrino equilibrato e un sapore di nuovo su note fruttate e speziate, che virano sulla mora in caramella a chiusura. Un'etichetta che proviene dalla tenuta bolgherese del Gruppo Allianz, che ha costruito una realtà agricola notevole a partire dal Borgo San Felice nel Chianti Classico, acquisito alla fine degli anni Settanta. Oggi la compagnia assicurativa è presente anche a Montalcino con la cantina Campogiovanni, arrivando a produrre in totale 1,2 milioni di bottiglie l'anno. **(ns)**

I GREPPI

Doc Bolgheri Rosso Greppicante

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot
Bottiglie prodotte: 12.300
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Azienda Vitivinicola I Greppi
Proprietà: Neil McMahon
Enologo: Elisa Rossetti, Emiliano Falsini

Maturato per metà in barriques di rovere usate e per metà nell'acciaio in cui è fermentato, il Greppicante è il Supertuscan facilmente godibile della cantina I Greppi. Spensierata e scorrevole, in effetti, la versione 2022 ha profumi vinosi, di lampone e amarena con un tocco iodato e vegetale. Al palato è sapido e polposo, dall'aderenza leggera e dal carattere più floreale che fruttato, che vira su note balsamiche in chiusura. Il Greppicante si accompagna al Greppicaia, le uniche due etichette che Neil McMahon produce dal 2017, quando ha acquisito la cantina che Alessandro Landini fondò nel 2001. 27 sono gli ettari di proprietà e 50.000 le bottiglie prodotte in media all'anno. **(ns)**

LE VIGNE DI SILVIA

Doc Bolgheri Rosso Artemio

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 7.200
Prezzo allo scaffale: € 29,00
Azienda: Azienda Vinicola le Vigne di Silvia
Proprietà: Carlo Fuselli
Enologo: Emiliano Falsini

Artemio è il secondo nome di Carlo Fuselli, il proprietario de Le Vigne di Silvia e padre di Silvia e Stefania, che oggi conducono l'azienda bolgherese di famiglia. Artemio è anche il nome del Bolgheri Rosso aziendale che, nella versione 2022, profuma di frutti rossi maturi, agrumi e spezie, con lampi balsamici a rifinitura. In bocca il sorso è succoso, sapido e ben profilato, dal finale vivace dai piacevoli e rinfrescanti tocchi iodati. Silvia Fuselli è un'ex calciatrice professionista che ha giocato per 25 anni e che, dopo aver appeso, come si dice, "le scarpe al chiodo", ha ritrovato una nuova passione nell'azienda di famiglia, 6 ettari a vigneto nei pressi di Bolgheri e circa 18.000 bottiglie di produzione annua. **(fp)**

VINTAGE



ORNELLAIA

Doc Bolgheri Superiore Ornellaia

Vendemmia: 2009
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 350,00
Azienda: Ornellaia
Proprietà: Gruppo Frescobaldi
Enologo: Marco Balsimelli

Il Bolgheri Superiore Ornellaia 2009 possiede impostazione aromatica austera e raffinata, che rimanda a cenni di frutti di rovo, viole, prugne, liquirizia, sottobosco, cuoio, incenso pepe e cannella, con tocchi tostati ed affumicati. In bocca il sorso è ancora vivace, dai tannini lunghi e soffici, terminando in un finale ampio e dal bel richiamo balsamico. Si tratta di uno dei vini simbolo della denominazione bolgherese, dalla cifra stilistica ormai consolidata e che ha fatto scuola. Uscito per la prima volta con l'annata 1985 è, da allora, costantemente ai vertici dell'enologia del Bel Paese (ora con l'annata 2021), interpretando con tocco caldo e mediterraneo le suggestioni bordolesi più intime. La Tenuta dell'Ornellaia, 115 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 1.000.000 di bottiglie, arrivate per la prima volta sugli scaffali nel 1988, è dal 2012 la dependance dei Frescobaldi in terra bolgherese, ed è tra le cantine la cui fama è difficile circoscrivere a Bolgheri, alla Toscana o all'Italia. Un'azienda che ha fatto un non piccolo pezzo della storia del vino a tutte le latitudini, conquistando tutti senza lasciare dubbi. **(are)**

L'OUTSIDER



POGGIO AL TESORO

Doc Bolgheri Vermentino Solosole

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Vermentino
Bottiglie prodotte: 71.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Società Agr. Poggio al Tesoro
Proprietà: Marilisa Allegrini e figlie
Enologo: Christian Coco, Luca D'Attoma

Marilisa Allegrini - oggi coadiuvata nella conduzione aziendale dalle figlie Carlotta e Caterina - sbarca in Toscana nel 2001, partendo proprio dal territorio bolgherese, prima di arrivare anche a Montalcino. Le prime bottiglie del progetto Poggio al Tesoro a Castagneto Carducci arrivano sul mercato nel 2005, distinguendosi per uno stile particolarmente esuberante. Oggi l'azienda conta su 64 ettari a vigneto (dedicati in prevalenza alla realizzazione dei rossi ma anche del Vermentino), per una produzione complessiva di 550.000 bottiglie annue. Il Bolgheri Vermentino Solosole 2016 è un classico bianco della costa toscana, che invecchiando ha sviluppato una decisa tonalità di idrocarburo. L'intenso impatto olfattivo unisce i profumi di frutta a polpa bianca matura a cenni di fiori di tiglio e miele. In bocca la struttura è articolata e il vino ha sorso dolce e avvolgente, sviluppandosi continuo e terminando con un finale dai lampi balsamici e iodati. Un vino mediterraneo e generoso. Sul fronte rossista, resta di riferimento il Bolgheri Superiore Dedicato a Walter, che anche nella versione 2020 è ben profilato e balsamico. **(fp)**

PAROLA DI ENOTECA

ENOTECA LA FORTEZZA DI MONTALCINO

ENOTECA DI BOLGHERI

VIA GIULIA - BOLGHERI (LI)

I Tognoni, famiglia dalla solida tradizione enotecaria con la loro attività dentro al borgo di Bolgheri, hanno aperto da poco l'"Enoteca di Bolgheri" (Tel. +39 0565 762089), il nuovo negozio gestito da Paola Chiarantini e dalla figlia Caterina Tognoni. Offrono la medesima competenza, insieme ad un'ampia selezione di vini del territorio, a partire dai brand più storici e celebri della denominazione, ma non solo:

COSA VENDE

Tenuta San Guido, Bolgheri Sassicaia 2021 - € 350,00
È il vino italiano più noto all'estero, di un'affidabilità qualitativa straordinaria

Ornellaia, Bolgheri Superiore Ornellaia 2021 - € 240,00
Una delle etichette che hanno fatto e fanno la storia del territorio bolgherese

Guado al Tasso, Bolgheri Superiore Guado al Tasso 2021 - € 135,00
Potente, intenso e decisamente vino bolgherese nella sua essenza più intima

Tua Rita, Giusto di Notri 2020 - € 88,00
Taglio bordolese ricco e ben profilato

Poggio al Tesoro, Bolgheri Superiore Sondraia 2019 - € 85,00
Rosso potente e ricco al palato, quanto intenso e ampio negli aromi

Tenuta di Biserno, Biserno 2021 - € 170,00
Dalla tessitura tannica morbida e dolce, è potente nel suo bagaglio aromatico

Ca' Marcanda, Bolgheri Rosso Ca' Marcanda 2020 - € 195,00
Rosso di alto profilo non privo di tocchi raffinati

Isole e Olena, Cepparello 2018 - € 120,00
Forse una delle migliori interpretazioni del Sangiovese toscano

Poggio di Sotto, Brunello di Montalcino 2018 - € 200,00
Poggio di Sotto di ColleMassari, è uno dei simboli del Brunello di Montalcino

Petra, Petra 2021 - € 58,00
Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc ben profilato e definito

COSA CONSIGLIA

Guado al Tasso, Bolgheri Superiore San Walfredo 2019 - € 250,00
Merlot in purezza convincente e raffinato

Castello di Bolgheri, Bolgheri Superiore Castello di Bolgheri 2021 - € 83,00
Rosso di grande intensità aromatica e gustativa

Le Macchiole, Paleo 2020 - € 130,00
Probabilmente il vino simbolo dell'azienda di Cinzia Merli

Masseto, Masseto 2020 - € 950,00
Il vino bolgherese che spunta quotazioni stellari nel mercato secondario

Giorgio Meletti Cavallari, Bolgheri Superiore Impronte 2021 - € 45,00
Lavora bene, ma non c'era dubbio, uno dei pionieri di Bolgheri al suo ritorno

Tenuta Meraviglia, Bolgheri Superiore Maestro di Cava 2018 - € 60,00
Un vino solido nello sviluppo gustativo e persistente negli aromi

Grattamacco, Bolgheri Superiore Grattamacco 2021 - € 105,00
Stile classico e inconfondibile, bandiera dell'azienda bolgherese di ColleMassari

Michele Satta, Cavaliere 2019 - € 45,00
Uno dei pochi Sangiovese in purezza prodotto a Bolgheri

Donne Fittipaldi, Bolgheri Superiore Donne Fittipaldi 2020 - € 45,00
Un Bolgheri Superiore ben profilato in bocca e dai profumi definiti e intensi

Caccia al Piano, Bolgheri Superiore 2020 - € 70,00
Intenso e ricco il rosso di Caccia al Piano, dependance bolgherese di Berlucchi

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



MASSETO

Toscana Igt Rosso Masseto

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Merlot, Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 950,00
Azienda: Masseto
Proprietà: Gruppo Frescobaldi
Enologo: Marco Balsimelli

Il Masseto 2020, maturato in barrique per 24 mesi, profuma di ciliegia, liquirizia, vaniglia, tabacco e cioccolato, con tocchi di macchia mediterranea e cenni affumicati. In bocca, il sorso è sontuosamente polposo, dai tannini soffici e dal finale ampio ancora sulla liquirizia e su toni tostati. Un vino che ha saputo diventare un mito e che la Tenuta Masseto, inaugurata nel 2019, è iconicamente simboleggiata dalla cantina posta proprio al centro dei 13 ettari di vigneto (da cui si ottengono 33.000 bottiglie complessive), dove storicamente nasce questo Merlot in purezza, assoluto vino di culto (prima annata 1986). Un luogo minimale, un opificio dove niente è lasciato al caso e dove predomina il cemento e il rovere. Degno tributo ad un vino capace di contenere la storia della Tenuta dell'Ornellaia e di amplificarla con il suo inconfondibile carattere e le sue quotazioni stellari. Con accenti che con il tempo si sono fatti diversi, evidentemente: per esempio, l'uso del legno è quasi prevalentemente nuovo (solo barrique) e la fermentazione viene effettuata soltanto in cemento.

(are)

LA SORPRESA



FABIO MOTTA

Doc Bolgheri Superiore Le Gonnare

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 6.500
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Azienda Agricola Fabio Motta
Proprietà: Fabio Motta e Agricole Gussalli Beretta
Enologo: Attilio Pagli, Margherita Sanesi

Non è certo la prima azienda "forestiera" ad investire a Bolgheri. Eppure, l'acquisizione della maggioranza delle quote della cantina di Fabio Motta da parte della famiglia Gussalli Beretta ha fatto rumore. Probabilmente perché Fabio Motta è un vignaiolo indipendente che ha fatto una scelta apparentemente in contrasto con la sua piccola produzione artigianale, o perché ha scatenato un'accesa discussione intorno alle difficoltà a cui un piccolo produttore può incorrere quando vuole comprare terreno in una denominazione dal valore così alto. Terreno che in questo caso Fabio Motta aveva in affitto da tempo e da cui produce un suo vino storico: Le Pievi. È nata così, proprio pochi mesi fa, questa partnership che ha permesso a Fabio Motta perlomeno di continuare la sua produzione di 40000 bottiglie, che comprende, appunto, il Bolgheri Superiore Le Gonnare. Con l'annata 2021 sviluppa profumi di amarena in confettura, balsamicità da sottobosco e note speziate; l'aderenza al palato è sapida e di nuovo speziata, con un ritorno di freschezza balsamica e frutta nera.

(ns)

NON SOLO VINO





SPUNTATURE

UN TERRITORIO E UNA FAMIGLIA

Nel mondo del vino di Bolgheri c'è sempre fermento e qualcosa si muove comunque. Oggi a muovere quel mondo, anzi a rimuoverlo, una famiglia che a quel mondo ha dato molto: i Della Gheradesca, famiglia che vanta dodici secoli di presenza significativa a Bolgheri, rendendolo un luogo di agricoltura moderna prima e culla di grandi vini dopo, sebbene prodotti da altri, ma su molte delle terre di proprietà di quella famiglia. Grandi nomi del vino che hanno reso Bolgheri nota universalmente, rendendo proficuo il rapporto uomo-natura e ergendolo a simbolo, come quel Viale dei Cipressi "che a Bolgheri alti e schietti, van da San Guido in duplice filar", pensato e realizzato proprio da Guido Alberto della Gherardesca nell'Ottocento e oggi scenario magico della "cena dei mille". Ma la famiglia Della Gherardesca è stata fondamentale per l'esistenza stessa dei vini bolgheresi: basti pensare che lo zio di Gaddo, Mario Incisa della Rocchetta ("inventore" del Sassicaia) e Niccolò Antinori, suo cognato, che ne prese la distribuzione, erano ambedue sposati con una Della Gherardesca. Mai però ha prodotto un vino con il proprio nome. Un'assenza oggi colmata, grazie alla collaborazione tra Prosit Group e Gaddo della Gherardesca, che apre un nuovo capitolo nella storia enoica italiana, con l'arrivo di un Brunello di Montalcino e un Bolgheri Rosso, firmate dall'antica famiglia toscana. Un progetto che parte dalla terra, e che vede protagonista una famiglia appartenuta da sempre alla terra. E se nella Treccani o nel Dizionario della Commedia Zanichelli non mancano le voci dedicate ai Della Gherardesca, adesso bisognerà aggiornare l'elenco dei produttori di vino italiano, con l'ingresso di questa nobile famiglia in uno dei palcoscenici enoici, quello bolgherese, più importanti d'Italia.

PAROLA DI RISTORANTE



OSTERIA MAGONA MARE

VIALE DELLA VITTORIA, 76 - MARINA DI CECINA (LI)

Tel: +39 0586 1881466
Sito Web: www.osteriamagonamare.it

Omar Barsacchi, l'oste cacciatore, è partito con l'Osteria Magona, oggi uno dei locali di riferimento della ristorazione tradizionale toscana del livornese, anche grazie alla cantina, dove è possibile trovare le vecchie annate dei vini più importanti di Bolgheri. Ma la Magona non si è fermata qui. È nato "Il Macello", la ristomacelleria con Dario Cecchini e ancora "Il Macello Panini", la bottega nel borgo di Bolgheri. Ed oggi, c'è anche la tessera del mosaico che forse mancava: "Magona Mare" nella spiaggia di Marina di Cecina, con una cucina di mare essenziale, fondata sugli ingredienti del territorio e il pescato del mare di casa, con piatti come il calamaro alla brace, patate e maionese, il raviolo di pomodoro e insalata di pesce bianco e il pesce alla livornese. Il tutto accompagnato dai vini bianchi più significativi di Bolgheri.

(fp)

LA TOP 5 DI "OSTERIA MAGONA MARE"

1° **Le Macchiole,** **Toscana Igt Bianco Paleo 2019 - € 110,00**
Chardonnay e Sauvignon dai profumi intensi e dal gusto sapido e generoso

2° **Poggio al Tesoro,** **Bolgheri Vermentino Solosole 2023 - € 35,00**
Bianco ben eseguito dagli affascinanti tratti mediterranei

3° **Ca' Marcanda,** **Toscana Igt Bianco Vistamare 2023 - € 65,00**
Blend a base di Vermentino e Viognier dalla beva disinvolta

4° **Tenuta San Guido,** **Bolgheri Sassicaia 2020 - € 400,00**
Il primo e inimitabile rosso bolgherese, ormai nella storia

5° **Caccia al Piano,** **Spumante Extra Brut Cap Rosé 2021 - € 50,00**
Spumante dal sorso croccante e di profumi fragranti e ben profilati

IL BUONO DEL TERRITORIO



PECORINO RISERVA MAGONA

OSTERIA MAGONA

ST. PROV.LE BOLGHERESE, 16B
LOC. VALLONE DEI MESSI
BOLGHERI (LI)
Tel: +39 0565 762173
Sito Web: www.osteriamagona.com

Cento per cento latte di pecore allevate al pascolo in toscana e munte da Febbraio ad Aprile, prodotto a partire da una cagliata scaldata ad alta temperatura e rotta "a chicco di riso" con fermenti termofili: è così che viene prodotto il Pecorino Riserva Magona, un pecorino stagionato che ricorda la consistenza, la burrosità e la persistenza di un "formaggio grana". Le forme, che l'Osteria Magona riesce a produrre ogni anno in collaborazione con il Caseificio della famiglia Busti del pisano, sono più o meno 40 in tutto. Omar Barsacchi le usa principalmente per le ricette dei suoi ristoranti (ormai 4, fra l'Osteria Magona, la sua nuova versione marina Magona Mare, la collaborazione con Dario Cecchini con Il Macello e la sua versione "leggera" Il Macello Panini), ma se siete fortunati potete comprarne un po' da portare a casa, sempre all'Osteria Magona, a una quarantina di euro al chilo. Insomma, non solo carne - grande passione di Omar - in casa Magona, ma anche formaggi, (come un secondo pecorino che producono anche in versione più leggera, stagionato nelle vinacce del bolgherese) ma anche salumi. "Produciamo salami, prosciutti, spalle, capocolli, pancette, soppressata e fegatelli a partire da maiali interi di nostra produzione, allevati allo stato brado e alimentati negli ultimi mesi di vita solo a cereali locali, ghiande e castagne". Una piccola produzione gourmet di salumi e formaggi, che matura in un casottino nato apposta dalla ristrutturazione di un vecchio pozzo, e che consigliamo di assaggiare con i taglieri dell'osteria.

(ns)



INFORMAZIONI:

Alessandro Regoli: +39 348 224 9452 - alessandro.regoli@winenews.it
Franco Pallini: +39 347 071 2457 - franco.pallini@winenews.it
Nicole Schubert: +39 8004861 - nicole.schubert@winenews.tv
Tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608
Sito: www.winenews.it - Email: iquadernidiwinenews@winenews.it

Foto di copertina: © Consorzio di Tutela Bolgheri e Bolgheri Sassicaia

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 iquadernidiwinenews@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2024 www.winenews.it







