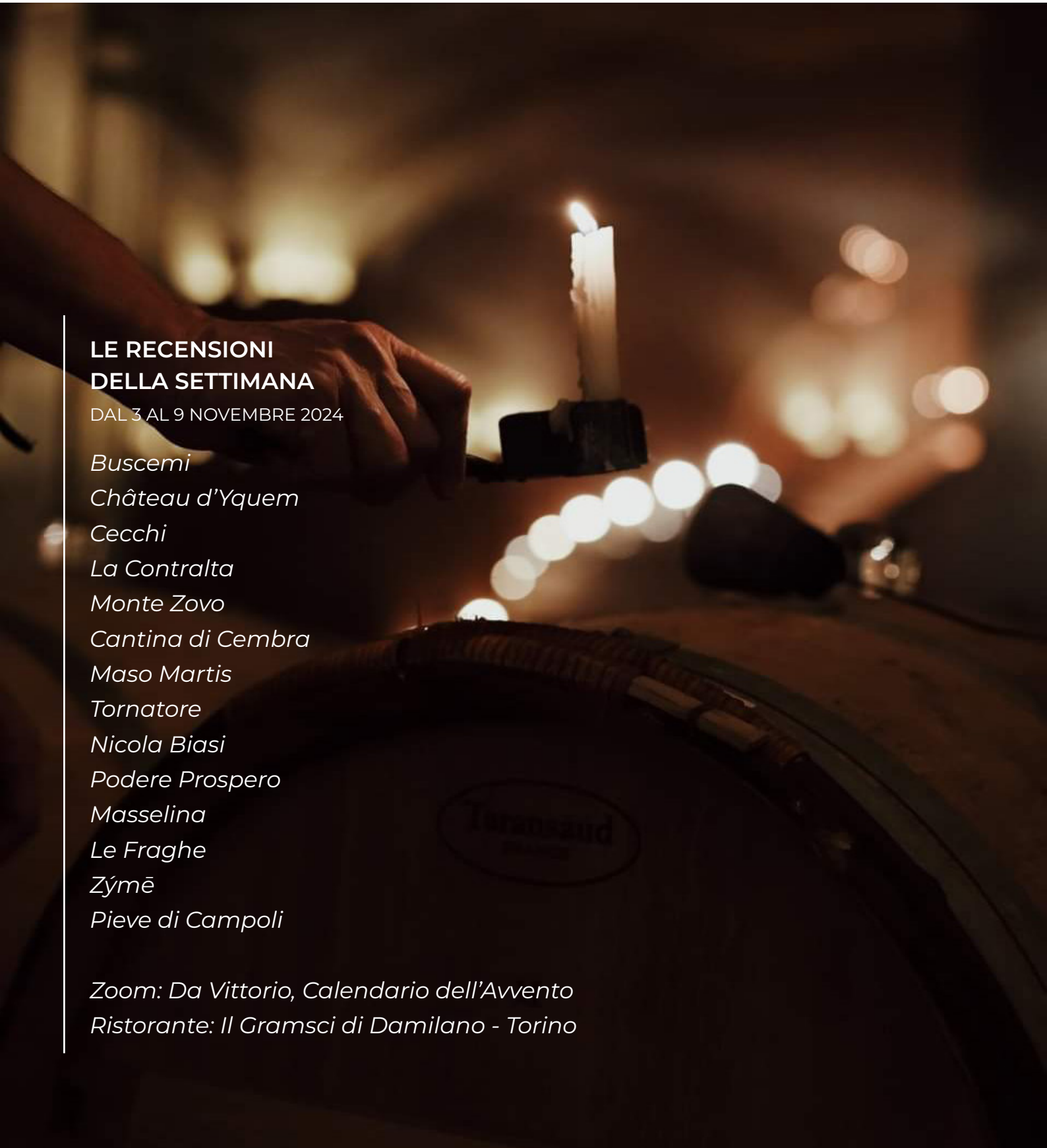
N. 335

DAL 3 AL 9 NOVEMBRE 2024

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 335 - Dal 3 al 9 Novembre 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 3 AL 9 NOVEMBRE 2024

Buscemi
Château d'Yquem
Cecchi
La Contralta
Monte Zovo
Cantina di Cembra
Maso Martis
Tornatore
Nicola Biasi
Podere Prospero
Masselina
Le Fraghe
Zýmē
Pieve di Campoli

Zoom: Da Vittorio, Calendario dell'Avvento
Ristorante: Il Gramsci di Damilano - Torino

I VINI DI WINENEWS





BUSCEMI

Doc Sicilia Bianco Il Bianco

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Carricante, Grecanico
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Buscemi
Proprietà: Mirella Buscemi
Enologo: Emiliano Falsini

La piccola realtà produttiva di Mirella Buscemi - moglie di Alberto Aiello Graci che già firma alcuni dei vini più affascinanti dell'Etna - si trova alle pendici del Vulcano sul versante Nord-Ovest, in Contrada Tartaraci nell'areale di Bronte, a una quota di quasi mille metri sul livello del mare (un'altezza che non consente alla cantina in questione di poter utilizzare la denominazione Etna, rappresentando uno degli ormai molti casi di questo genere, che indicherebbero un ritocco al disciplinare di produzione dei vini etnei). L'azienda inizia nel 2016 con l'acquisizione di alcuni appezzamenti con ceppi molto vecchi, anche centenari, allevati a Nerello Mascalese, Grenache, Grecanico e Carricante ed oggi la superficie aziendale conta su un po' più di tre ettari, coltivati in biologico. Le operazioni di cantina prevedono l'utilizzo dell'acciaio in fermentazione, mentre per le maturazioni si usa cemento e legno grande. Due le etichette prodotte, per complessive 10.000 bottiglie immesse sul mercato: il rosso Tartaraci, blend a base di Nerello e Grenache, e Il Bianco ottenuto da un uvaggio a base di Grecanico e Carricante. La versione 2023 di quest'ultimo profuma di fiori di tiglio e acacia, mela, ananas, pesca, cedro ed erbe mediterranee su un fondo dai rimandi alla pietra focaia. In bocca il sorso è agile e profondo, dallo sviluppo vivace e dal lunghissimo finale dai rimandi agrumati.

(are)



CHÂTEAU D'YQUEM

Aoc Sauternes Premier Cru Supérieur

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sémillon, Sauvignon Blanc
Bottiglie prodotte: 53.000
Prezzo allo scaffale: € 350,00
Azienda: Château d'Yquem
Proprietà: LVMH Group
Enologo: Tony El Khawand

Lo Château d'Yquem è il Sauternes AOC che ha fatto la storia della denominazione, essendo l'unico vino dolce bianco ad ottenere il riconoscimento di "Premier Cru Supérieur" nella storica Classificazione di Bordeaux del 1855. I 105 ettari di vigneti dell'azienda sono coltivati per il 70% con Sémillon e per il 30% con Sauvignon Blanc, in un'area unica dal punto di vista pedo-climatico, essendoci le condizioni ottimali per lo sviluppo della Botrytis Cinerea: la muffa nobile che accelera l'appassimento delle uve, amplificandone la concentrazione. Guidata per oltre due secoli dalla famiglia Lur Saluces, nel 1999 l'azienda è passata sotto il controllo di Lvmh, gruppo leader nel settore del lusso. Dal 2004 è guidata da Pierre Lurton e dal 2020 l'italiano Lorenzo Pasquini è technical director & Estate manager. L'annata 2021 di questo vino importante non tradisce le attese: "è parte di una trilogia bellissima, le annate 2021 - 2022 e 2023 - ci ha detto Pasquini - dove la 2021 è la più delicata, la più fresca, la più elegante e comunque ben rappresenta la nostra idea stilistica di equilibrio dove si fondono potenza e delicatezza". Nel bicchiere ha un colore dorato brillante. Al naso si avvertono note di mandorle, aromi di cedro, ananas, pera, prugna, mandarino e arancio. L'assaggio è fresco, complesso ed equilibrato, con grande e piacevole persistenza in bocca. Si abbina bene ad aperitivi e formaggi stagionati.

(Cristina Latessa)



CECCHI

Toscana Igt Rosso La Mora

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Sangiovese, Merlot
Bottiglie prodotte: 60.000
Prezzo allo scaffale: € 6,00
Azienda: Casa Vinicola Luigi Cecchi e Figli
Proprietà: Andrea e Cesare Cecchi
Enologo: Miria Bracali

Ad arricchire l'articolato portafoglio etichette dell'Azienda Cecchi è da poco arrivato un nuovo vino. Si tratta di un Igt ottenuto da un uvaggio a base di Sangiovese e Merlot che va ad ampliare la linea "La Mora" (il cui nome trae ispirazione dal manto morello, ovvero scuro, tipico dei cavalli maremmani e che guarda soprattutto alla produzione enologica del Sud della Toscana), composta da un Maremma Vermentino, da un Maremma Rosato, da un Maremma Rosso, da un Morellino di Scansano e da un Merlot in purezza. La versione 2022, affinata in bottiglia per due mesi, è un vino immediatamente piacevole, versatile nei suoi abbinamenti e soprattutto dal carattere gastronomico. Al naso richiama i frutti rossi maturi le spezie e il cacao. In bocca il sorso è succoso e fragrante, dallo sviluppo continuo e dal finale sapido. La famiglia Cecchi dal 1893 rappresenta uno dei marchi più celebri dello scenario enoico toscano, prima come commercianti di vino, poi aggiungendo la gestione di vigneti in affitto. Nel 1962 acquista la Tenuta di Villa Cerna nel comprensorio di Castellina in Chianti, accompagnata dalle acquisizioni del Castello di Montauto a San Gimignano (1989) di Val delle Rose in Maremma (1996), della Tenuta Alzatura a Montefalco (2000), di Villa Rosa, sempre nell'areale di Castellina in Chianti (2015) e, da ultimo (2018), 6 ettari a vigneto a Montalcino, vicino all'Abbazia di Sant'Antimo.

(fp)



LA CONTRALTA

Doc Cannonau di Sardegna L'Ora Costante

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Cannonau
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: La Contralta Azienda Agricola
Proprietà: Nicola Dettori, Roberto Gariup
Enologo: Roberto Gariup

La cantina La Contralta, situata poco a sud di Olbia, presenta il suo nuovo vino L'Ora Costante, un Cannonau che sfida le convenzioni. La storia della cantina nasce dall'acquisizione di 40 ettari di terreno vergine a Palau, una terra unica, estesa dalle colline fino alla spiaggia. È qui che La Contralta ha piantato 2 ettari di Cannonau ad alberello su suoli granitici, caratterizzati da una ricchezza minerale e una costante esposizione al maestrale, condizioni ideali per produrre un vino fresco e di grande eleganza. Il Cannonau è spesso associato a vini strutturati e potenti, ma L'Ora Costante, annata 2023 - dopo la prova già di successo dell'altra etichetta di Cannonau L'Ora Grande, dalle vigne a sud di Olbia - dimostra come possa essere vinificato con una leggerezza sorprendente. Grazie a uno studio pedologico approfondito, il terreno granitico e le condizioni ventose di Palau conferiscono al vino un profilo floreale e balsamico, con acidità vibrante e tannini sottili, frutto di un affinamento esclusivamente in cemento nudo. La cantina punta su un approccio sostenibile, con vigneti ad alta densità (10.000 piante per ettaro) e una vinificazione naturale, senza legno e con malolattica prolungata. Il risultato è un vino fresco, teso, perfetto da bere giovane, in linea con l'ispirazione dell'enologo Roberto Gariup, che da buon friulano porta l'approccio del bianchista anche nei rossi.

(Chiara Giovoni)

I VINI DI WINENEWS

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



MONTE ZOVO

Doc Lugana Le Civaie Terralbe Riserva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Turbiana
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Azienda Agricola Monte Zovo
Proprietà: Cottini SpA
Enologo: Diego e Michele Cottini

Ottenuto dalle uve Turbiana allevate nella Tenuta Le Civaie, a sud del Lago di Garda, il Lugana Terralbe Riserva fermenta parte in acciaio e parte in barrique, rimanendo sui suoi lieviti per 24 mesi. La versione 2020 profuma di anice, fieno e agrumi, con tocchi balsamici. In bocca il sorso è sapido e ben profilato, dal finale ampio e dai ritorni agrumati. L'azienda della famiglia Cottini - Diego, sua moglie Annalberta e i figli Michele e Mattia - ha saputo trasformarsi da piccola enclave familiare a moderna azienda vitivinicola, dividendo la sua produzione tra i classici rossi della Valpolicella e i bianchi di Lugana. Si tratta di una realtà produttiva di 170 ettari a vigneto in biologico per una produzione di 1.000.000 di bottiglie, dalle solide radici in questi areali, che ha trovato la sua svolta tutta all'insegna della vitivinicoltura negli anni Cinquanta del secolo scorso, grazie a Raffaello Cottini. Ma, per venire alle vicende aziendali più recenti, è stato Diego Cottini ad imprimere l'accelerazione decisiva alla proprietà di famiglia, consolidandone l'attuale assetto, che ruota attorno alla cantina di Caprino Veronese, quella di San Pietro in Cariano e al fruttaio di Tregnago. I vini si contraddistinguono per uno stile moderno, declinato su un portafoglio etichette ben eseguito, che non disdegna anche qualche digressione su vini di libera interpretazione, ottenuti da vitigni internazionali. **(fp)**



CANTINA DI CEMBRA

Doc Trentino Pinot Nero

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 30,50
Azienda: Cembra Cantina di Montagna
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Stefano Rossi

La Cembra Cantina di Montagna, fondata nel 1952, è situata nella Val di Cembra, una delle zone viticole più alte e spettacolari del Trentino. Questa cooperativa riunisce circa 400 viticoltori locali, unendo le forze per valorizzare il territorio e le sue caratteristiche uniche. La viticoltura eroica è una delle principali peculiarità della Cembra: i vigneti sono coltivati su ripidi terrazzamenti a oltre 700 metri di altitudine, con muri a secco che rendono la lavorazione estremamente impegnativa. Questo ambiente montano, unito alle forti escursioni termiche, conferisce ai vini freschezza, sapidità e aromi distintivi. Specializzata nella produzione di vini bianchi, in particolare Müller Thurgau e Chardonnay, la cantina si è distinta per la qualità e l'eleganza dei suoi prodotti, grazie ad un attento lavoro con i conferitori. Negli ultimi decenni, ha ampliato la sua gamma, includendo spumanti e vini rossi, consolidando la sua reputazione come simbolo di eccellenza enologica trentina, con una forte attenzione alla sostenibilità. Il Pinot Nero 2020, dopo una macerazione a freddo e la fermentazione in anfore, matura in barrique per almeno un anno. Piacevole alla vista per un colore rubino, si distingue per un bagaglio olfattivo dove si riconoscono i frutti rossi, il pepe e la liquirizia. All'esame gustativo si fa apprezzare per equilibrio, tannini soffici, nota acida vibrante e bella persistenza. **(Leonardo Romanelli)**



MASO MARTIS

Vigneti delle Dolomiti Igt Chardonnay L'Incanto

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Maso Martis Società Agricola
Proprietà: Alessandra e Maddalena Stelzer
Enologo: Matteo Ferrari

Maso Martis deve il suo nome a Marte: Martignano - il paese in cui sorge la cantina - pare, infatti, fosse anticamente chiamato Martis fanum, ossia Tempio di Marte. Qui Antonio Stelzer e Roberta Giuriali si sono trasferiti ancora fidanzati, per curare la proprietà che il padre di Antonio aveva comprato negli anni Ottanta. Ci piantarono i vigneti (che ora ammontano a 12 ettari, coltivati in bio quasi interamente intorno al maso) e decisero di dedicarsi completamente (e pionieristicamente) alla produzione di soli spumanti. Spumanti oggi celebri e celebrati, ma la cui tipologia al tempo non era ancora sulla bocca di tutti, com'è oggi il Trentodoc. Insomma, 100% bollicina di montagna... a parte un paio di eccezioni. Fra queste lo Chardonnay fermo: la prima etichetta che produssero e che non hanno mai smesso di imbottigliare. L'uva viene selezionata di anno in anno fra le migliori in pianta, entra in pressa a grappolo intero e poi fermenta e affina in barriques per circa 15 mesi. Nel 2020 Maso Martis, ormai capitanata dalle figlie Alessandra e Maddalena, ha ridisegnato le etichette, compresa quella dell'Incanto, in bottiglia con l'annata 2022. Vino dai profumi dolci di pesca gialla e vaniglia, mango e cardamomo, con un tocco roccioso e uno balsamico, si diffonde con interessanti contrasti al palato: salato in esordio, vellutato in centro bocca, e infine saporito sia di note burrose che di note asprigne da agrumi gialli. **(ns)**



TORNATORE

Doc Etna Bianco Pietrarizzo

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Carricante
Bottiglie prodotte: 25.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Azienda Agricola Tornatore
Proprietà: Cavaliere Francesco Tornatore
Enologo: Vincenzo Bambina, Angelo di Grazia

L'Etna Bianco Pietrarizzo 2022, vinificato in legno grande e lasciato sui suoi lieviti per cinque mesi, profuma di zagara, frutta a polpa bianca, lime e cedro, con tocchi di aghi di pino e pietra focaia. In bocca il sorso è sapido e succoso, dallo sviluppo dinamico e dalla chiusura persistente su toni agrumati. Benché Francesco Tornatore provenga da un settore molto distante da quello vitivinicolo, è infatti imprenditore nelle telecomunicazioni, anche tra vigneti e barrique ha saputo costruire un percorso virtuoso, a partire dal 2010 (guardando all'arrivo sugli scaffali delle prime etichette aziendali). La sua azienda, 75 ettari a vigneto per una produzione di 350.000 bottiglie, sforna con confortante continuità vini di fattura ineccepibile, dove è difficile determinare l'attitudine della cantina tra bianchista o rossista, e contraddistinti da un convincente rispetto del terroir da cui sono ottenuti (con particolare attenzione a precise Contrade o Cru dell'areale) e da un focus, evidentemente, centrato sulle varietà di antica coltivazione del Vulcano. Il portafoglio prodotti della cantina con sede a Castiglione di Sicilia, nel versante nord dell'Etna, si divide tra quattro rossi (Etna Rosso, Etna "Trimarchisa", Etna "Pietrarizzo", Etna Riserva), un Etna Rosato, due spumanti (rosato "Valdemone" e Brut "Valdemone") e tre bianchi Etna "Pietrarizzo", Etna "Zottorinoto" ed Etna Bianco. **(are)**

I VINI DI WINENEWS

sarzi amade
GRANDI VINI E DISTILLATI DAL 1966
Questo è un tappo DIAM la nuova tradizione.
AMORIM WE CORK BETTER
www.amorimcorkitalia.com



NICOLA BIASI

Vigneti delle Dolomiti Igt Bianco Vin de la Neu

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Johanniter
Bottiglie prodotte: 1.000
Prezzo allo scaffale: € 150,00
Azienda: Azienda Agricola Biasi Nicola
Proprietà: Nicola Biasi
Enologo: Nicola Biasi

Il Vin della Neu 2022, profuma di rosmarino, fiori di glicine, frutta a polpa bianca ed erbe aromatiche, ad introdurre una progressione gustativa intensa, ampia e sapida, dallo sviluppo continuo e dal finale su toni agrumati. Il progetto dell'enologo Nicola Biasi, specializzato nella vinificazione delle uve Piwi (abbreviazione dal termine tedesco PIlzWIederstandsfähig, cioè "resistente alle malattie fungine"), è noto soprattutto per merito del suo piccolo vigneto (0,35 ettari) posto a 800 metri d'altitudine sul livello del mare, nella Val di Non, precisamente a Coredo, da cui arriva questo bianco (appena 1.000 bottiglie), prodotto a partire dalla varietà Johanniter. Si tratta di un ibrido che risulta dall'incrocio tra Riesling e Pinot Grigio, la cui peculiarità è la naturale resistenza alle principali malattie fungine della vite. La varietà ottenuta nel 1968 a Freiburg, ha dimensioni medie sia delle foglie che del grappolo, a forma cilindrica, che dell'acino. L'epoca di germogliamento è precoce/media, mentre quella di fioritura è media come quella della sua maturazione. Ha produttività medio/alta, tenore zuccherino elevato e acidità media. Per adesso la varietà è ammessa nelle denominazioni: Alto Livenza, Colli Trevigiani, Conselvano, Trevenezie, Marca Trevigiana, Alpi Retiche, Vallagarina, Veneto, Veneto Orientale, Verona o Provincia di Verona o Veronese e Vigneti delle Dolomiti. **(fp)**



PODERE PROSPERO

Doc Bolgheri Rosso

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
Bottiglie prodotte: 4.800
Prezzo allo scaffale: € 25,50
Azienda: Podere Prospero
Proprietà: Carla Prospero
Enologo: Alberto Bronzato

Podere Prospero è nato nel 2003 e porta il nome della madre di Nadia e Alberto Zenato. A Bolgheri la signora Carla insieme al marito Sergio erano passati girando per la Toscana, scoprendo una parte di Maremma in fermento ma non ancora all'apice del successo che oggi conosciamo. Nel 2003, quindi, comprano podere e terreni nelle vicinanze di Castagneto Carducci, per produrre una piccolissima quantità di vino: ancora una volta - come già era successo in Lugana e in Valpolicella - l'intuito dei Zenato porta ad investire in un territorio ancora poco conosciuto, volgendo lo sguardo al futuro e azzeccando luoghi e tempi giusti. Podere Prospero è davvero un azienda piccolina: conta su appena 2,8 ettari di vigna a conduzione biologica (e un ettaro di ulivi secolari di Frantoio, Leccino e Moraiolo), da cui ricava poco meno di 5.000 bottiglie di Bolgheri Rosso. Qui, il clima mediterraneo (estati calde, inverni miti, brezze marine ed escursioni termiche) e il suolo (drenante ma ricco di sostanze minerali) influenzano positivamente la viticoltura, facendo da sponda anche ad annate molto calde e siccitose com'è stata la 2021, che ha consegnato un vino fitto e caldo, ma saporito. Profumi dolci e appuntiti di mora, amarena e susina si alternano a fresche note balsamiche di sottobosco; il sorso invece si ammorbidisce, intorno ad un'aderenza gentile e alla struttura sapida, al gusto di frutta rossa in confettura e pepe nero. **(ns)**



MASSELINA

Doc Romagna Rosato Brut

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Tenuta Masselina Società Agricola
Proprietà: Terre Cevico Società Cooperativa Agricola
Enologo: Pierluigi Zama

Lo Spumante Rosato 2023 di Masselina è ottenuto da Sangiovese in purezza e profuma di pane appena sfornato, agrumi e melograno. In bocca il sorso è godibile e fragrante, dall'effervescenza vivace e continua, terminando ancora sui piccoli frutti rossi. La Tenuta apparteneva in precedenza alla famiglia Fabbri di Castel Bolognese, la stessa famiglia di Edmondo Fabbri, allenatore della Nazionale di calcio italiana dal 1962 al 1966. La Tenuta Masselina è oggi di proprietà di Terre Cevico, il gigante cooperativo del Bel Paese, in attività dal 1963, ed oggi composto da 5.000 soci, 7.000 ettari di vigneto per una produzione attestata sui 100.000.000 di bottiglie. Il Gruppo è operante tra Rimini, Casola Valsenio, passando per Cesena, Forlì e Faenza, ma anche "sconfinando" fuori dall'Emilia Romagna (dove, tra le altre, controlla la cantina Medici Ermete) con l'azienda veneta Montresor e con centri produttivi in Friuli, Umbria e Puglia, nota per i marchi che tutti noi abbiamo incontrato al supermercato (Ronco, Galassi o Sancrispino, tanto per fare alcuni esempi). Masselina si sviluppa su 16 coltivati a vigneto, posti sulla dorsale collinare tra Imola e Faenza. Siamo nell'areale di Serra, ai confini con l'Emilia, dove si producono Albana e Sangiovese con la presenza di vitigni e vini tipicamente emiliani, come il Pignoletto, ma anche qualche internazionale come lo Chardonnay e il Cabernet Sauvignon. **(fp)**



LE FRAGHE

Doc Chiaretto di Bardolino Traccia di Rosa

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Corvina, Rondinella
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 19,00
Azienda: Le Fraghe Azienda Agricola
Proprietà: Matilde Poggi
Enologo: Alberto Delibori

La ricerca de Le Fraghe continua. Nonostante 40 vendemmie alle spalle, Matilde Poggi è convinta che "nel vino non si finisce mai di imparare", come dice strizzando gli occhi in un sorriso composto. E la ricerca degli ultimi anni ha riguardato il Chiaretto di Bardolino, su cui già l'azienda di Cavaion Veronese ha dato prova di eccellenza spinta anche sulla longevità. Ricerca vuol dire alzare l'asticella, come dimostra Traccia di Rosa, intuizione diventata idea, progetto e poi vino: un Chiaretto di Bardolino ulteriormente arricchito di elementi territoriali e personali a superare i risultati già raggiunti con il Rodon, meno scarico nel colore, freschezza aromatica, note floreali e sentori di piccoli frutti. Traccia di Rosa - presentato in verticale di 4 annate dal 2019 al 2022, accomunate dalla sapidità determinata dal suolo morenico del vigneto da cui proviene - esce a 2 anni e mezzo dalla vendemmia, imponendone d'ufficio - per così dire - la longevità. Traccia di Rosa pretende meticolosità nei tempi di macerazione a bassa temperatura, pressatura e nella fermentazione in tini di cemento non vetrificati in cui poi affina sulle frecce fini per 12 mesi. La 2021 ha colore rosa tenue con leggeri riflessi ramati, naso complesso e verticale in cui spiccano note di susina, albicocca e cenni di idrocarburo; al palato risulta delicata e al tempo stesso voluminosa (non è filtrato). È fresca, sapida ed elegante. **(Clementina Palese)**

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
Wine Progettazione Cantine Vinicole



ZÝMĒ

Veneto Rosso Igt Harlequin

Vendemmia: 2016
Uvaggio: 15 vitigni a bacca rossa e bianca
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 450,00
Azienda: Azienda Agricola Zýmē
Proprietà: Celestino Gaspari
Enologo: Celestino Gaspari

L'Harlequin è un articolatissimo blend con cui Celestino Gaspari ha voluto testare la potenzialità della Valpolicella e dei Colli Euganei e Berici. È ottenuto dalle uve di ben 15 vitigni (Garganega, Trebbiano, Sauvignon, Chardonnay, Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Teroldego, Croatina, Oseleta, Sangiovese e Marzemino), che appassiscono leggermente mentre si raccolgono tutte le varietà, e che poi maturano per 30 mesi in barrique nuove a cui seguono 2 anni di affinamento in bottiglia. La versione 2016 possiede un bagaglio olfattivo intenso e concentrato, che rivela rimandi alla frutta rossa matura e sotto spirito, con tocchi di cioccolato e spezie su base tostata. In bocca il sorso è denso, quasi grasso, dalla struttura ricca e dal finale persistente dai ritorni fruttati e tostati. Celestino Gaspari, enologo consulente per un trentennio costellato da varie esperienze professionali significative, è diventato produttore in proprio nel 1999 con la sua cantina a San Pietro in Cariano, dal nome piuttosto originale di Zýmē (che rimanda al termine greco che significa "lievito", elemento fondamentale nel mondo dell'enologia, ma anche richiamo al fermento, inteso come attitudine alla trasformazione). Oggi Zýmē conta su 30 ettari a vigneto, situati nelle varie "sottozone" più interessanti della provincia veronese, producendo complessivamente 180.000 bottiglie. **(fp)**



PIEVE DI CAMPOLI

Toscana Igt Canaiolo Cortine

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Canaiolo
Bottiglie prodotte: 1.000
Prezzo allo scaffale: € 19,00
Azienda: Azienda Agricola Pieve di Campoli
Proprietà: Istituto Diocesano per il Sostentamento del Clero
Enologo: Andrea Paoletti

Mora in confettura, pepe nero, cuoio, alloro e un accenno di fiori rossi essiccati: sono scuri e terrosi, ma vivaci e stratificati i profumi del Canaiolo Cortine 2020, che si ritrovano anche in bocca, trasportati da un sorso caldo ma fresco, saporito e aderente, dal finale fruttato e speziato, piacevolmente pulito e persistente. Questa etichetta è fra le ultime (insieme al Pugnitello in purezza) che si aggiunge alla linea Cortine, con l'intento di valorizzare e definire un vitigno tradizionale del Chianti, che viene spesso chiamato in causa "solamente" ad arricchire l'uvaggio storico della denominazione. Fra le varietà più antiche e diffuse in Toscana e in Italia centrale, risalente al periodo degli Etruschi e chiamato anche Tindiloro - Caccione Nero - Uva Merla e Uva dei Cani, il Canaiolo si salvò dall'estinzione grazie all'agronomo Pio De Crescenzi, che lo citò nel suo "Trattato dell'Agricoltura" del 1300, fra le uve bellissime da preservare. Finì quindi nel disciplinare del Chianti Classico grazie al Barone Ricasoli, che lo definì "amabile e profumato". Pieve di Campoli ha deciso di vinificarlo in purezza a partire da un vigneto storico dell'azienda del Borgo di Cortine: sia per raccontare meglio il proprio territorio, che per offrire un prodotto di nicchia ma radicato, a cui il mercato è ultimamente molto interessato. Si accompagna al Chianti Classico, alla Riserva, alla Gran Selezione e al Pugnitello. **(ns)**

ZOOM



DA VITTORIO, CALENDARIO DELL'AVVENTO

VIA TONALE, 93 - ALBANO S. ALESSANDRO (BG)
Tel: +39 035 680493
Sito Web: davittoriogift.com

Da Ottobre la Famiglia Cerea decreta l'inizio del Natale. È infatti già possibile prenotare - sull'e-commerce Da Vittorio Gift Shop, Cavour1880 a Bergamo o Da Vittorio Selection di Albano Sant'Alessandro e Milano - l'intera gamma dei dolci delle feste, con golose novità firmate Da Vittorio per le feste natalizie 2024. Oltre ai classici panettoni, declinati in varie e golose versioni, ci sono le dolcezze con base frolla ispirate a soggetti natalizi e le creazioni in cioccolato prodotte dalla maestria artigianale dei Maîtres Chocolatier Da Vittorio, in collaborazione con il chocolate designer Davide Comaschi. C'è anche il "Calendario dell'Avvento", prezioso scrigno decorato con immagini invernali che richiamano la tradizione natalizia, come fiocchi di neve, stelle e paesaggi innevati, "custode" dei deliziosi pralinati al cioccolato, i bonbon al liquore al bergamotto, le gocce di rosolio, le pepite al caffè: un modo speciale di arricchire l'attesa del Natale con un'esperienza di raffinata dolcezza.

RISTORANTE



IL GRAMSCI

VIA ANTONIO GRAMSCI, 12 A - TORINO
Tel: +39 011 540635
Sito Web: gramsci_ristorante

Riapre a Torino il ristorante Il Gramsci, grazie alla famiglia Damilano, impegnata in un'articolata operazione concentrata sull'offerta gastronomica, che comprende la rinascita del Pastificio Defilippis, la riapertura del Bar Zucca e l'apertura nella cantina di La Morra del ristorante Massimo Camia. Il Gramsci propone un vero e proprio viaggio nel cuore della cucina piemontese e torinese, con incursioni nei grandi classici italiani. Il menu si nutre di tradizione, ma non si limita a ripeterla: è una cucina libera, dove ogni portata includono ingredienti che vengono reinterpretati con freschezza e innovazione, perfetti per chi desidera scoprire nuovi orizzonti del gusto. Tra i piatti più iconici: i ravioli alle tre carni, ripieni di manzo, maiale e vitello; la Turineisa, cotoletta impanata con rubatà, nocciole di Langa e salvia; il Gramfish, zuppa di pesce che unisce i sapori del cacciucco e della bouillabaisse. Con la cantina de Il Gramsci ad offrire un'articolata proposta enoica non solo piemontese.



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: © Château d'Yquem

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 © 2000/2024 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