N. 340

DAL 8 AL 14 DICEMBRE 2024

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 340 - Dal 8 al 14 Dicembre 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 8 AL 14 DICEMBRE 2024

Encry
Fèlsina
Colosi
Amaracmand
Colli Mori Zugna
Rocche dei Manzoni
Alta Mora
Costaripa
Bersano
Burtin
Tenuta Monteti
Quintodecimo
Domaine de la Ville de Colmar
Tonini

Zoom: Cantina della Volta, Panettone Spaziale "Il Mattaglio"
Ristorante: Le Calandre - Rubano (PD)

I VINI DI WINENEWS





ENCRY

Aoc Champagne Brut Blanc de Blancs Grand Cru Naissance Gold

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 80,00
Azienda: Champagne Veuve Blanche Estelle
Proprietà: Enrico Baldin, Nadia Nicoli
Enologo: Jean Michel Turgy

Maturato per 46 mesi sui suoi lieviti, lo Champagne Grand Cru Blanc de Blancs Naissance Gold alla vista mostra colore giallo paglierino brillante con riflessi dorati e un perlage fitto e fine. Al naso profuma di zagara e gelsomino, agrumi, frutta a polpa gialla e pasticceria, con tocchi di pietra focaia. In bocca il sorso è sapido, freschissimo e avvolgente, terminando in un finale ben profilato dai toni speziati. Veuve Blanche Estelle - Champagne Encry è una Maison del tutto particolare nello scenario della Champagne. Tutto comincia nel 2003, quando Enrico Baldin, esperto di ingegneria naturalistica e ripristino ambientale, viene contattato da un viticoltore francese, che possedeva 7 ettari di vigneto a Le Mesnil-sur-Oger - uno dei 17 Grand Cru della Champagne, al centro della Côte des Blancs - e che forniva "vin clair" (vino base) a marchi come Krug e Salon, imbottigliando in proprio solo pochi pezzi. Enrico Baldin ne porta alcune in Italia, dove ha presto successo. Nasce così un originale business italo-francese con Baldin che viene "ripagato" del suo lavoro dal vigneron con 3,5 ettari di vigneto. Insieme alla sua compagna Nadia Nicoli fa nascere Encry, la prima ed unica azienda italiana iscritta al *Comité Interprofessionnel du vin de Champagne* (Civc). Oggi la produzione raggiunge circa 35.000 bottiglie l'anno, distribuite su quattro etichette "classiche": Brut, Zéro Dosage, Gran Rosé e Millésime.

(are)



FÈLSINA

Toscana Igt Sangiovese Materia Prima Vigna del Lago

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 600
Prezzo allo scaffale: n. d.
Azienda: Fèlsina Società Agricola per Azioni
Proprietà: famiglia Poggiali
Enologo: Franco Bernabei

Il legame tra Fèlsina e Sangiovese è talmente forte da rappresentare l'identità aziendale. Lo conferma il progetto "Materia Prima" che fuga ogni dubbio sulla relazione tra vitigno - il Sangiovese vinificato allo stesso modo - e il territorio, caratterizzato da suoli e microclimi diversi. Ne è risultato un caleidoscopio di 12 cru - Pozzi, Quadri e Quercione, situati a Pagliarese; Casale, Fornace, Malena, Mandorli, Ruzzatoio d'Ombrone, Ruzzatoio Lago, Sambra, Santa Maria e Vigna del Lago, situati a Fèlsina - messi a confronto in una sorprendente degustazione dell'annata 2019, che ne ha esaltato le diverse sfumature. "Non è un progetto commerciale, ma di studio - precisa Giovanni Poggiali, alla guida dell'azienda - basato sul monitoraggio di suoli e vigneti per creare una banca dati che ci permetta una gestione agronomica di contrasto al cambiamento climatico, in particolare alle crisi idriche estive. Non cerchiamo il miglior Sangiovese, ma le espressioni di dodici zone diverse". La dozzina dell'azienda di Castelnuovo Berardenga - che esce come IGT per avere la massima libertà di lavorazione delle uve - è accomunata da finezza, bevibilità e longevità. Difficile scegliere. Vigna del Lago 2019 presenta una espressione variegata: al naso si rincorrono frutto, speziatura, note boschive, tabacco e incenso. Il sorso è dominato dal frutto e ha una chiusura rinfrescante e salina che richiama al sorso.

(Clementina Palese)



COLOSI

Salina Igp Bianco Secca del Capo

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Malvasia
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 17,00
Azienda: Cantine Colosi
Proprietà: famiglia Colosi
Enologo: Piero e Pietro Colosi

La Secca del Capo è un tratto del fondo marino che sfiora la superficie del mare a circa 3 miglia a nord est di Capofaro sull'Isola di Salina, verso Panarea. Questa secca, fra le più ambite e difficili da visitare in immersione dell'isola, ha la forma di un panettone alto 33 metri e ospita numerosi varietà marine variopinte e pesci anche di grandi dimensioni. È un piccolo scrigno di biodiversità subacquea a cui la famiglia Colosi ha dedicato la Malvasia Secca più importante della cantina, prodotta per la prima volta nel 2011. Un vino che riesce ad evocare l'isola, con la sua ricchezza e densità vulcanica, inondate di luce e acqua salata. Secca del Capo 2022 è luminosa già nel bicchiere, intensa di iodio e pietra, di foglia di fico e albicocca, con un tocco scuro, terroso, e un ritorno di buccia di limone e di gelsomino. In bocca non è spigolosa, ma nemmeno morbida: è saporita e decisamente salina, in perfetto equilibro in termini di dolcezza, acidità e calore. Torna la mineralità percepita al naso e tutta la parte fruttata e agrumata, con un accenno di burro, pasta di mandorle e rosmarino. 13 sono in tutto gli ettari vitati che Pietro e Lidia Colosi curano insieme ai figli Pietro e Marianna a Salina, per una media di 95.000 bottiglie annue prodotte. Sono lì dagli anni Settanta, per coltivare e vinificare in biologico Corinto Nero, Nerello Mascalese e Cappuccio, Inzolia, Catarratto e, appunto, Malvasia.

(ns)



AMARACMAND

Rubicone Igt Sangiovese Perimea

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 3.280
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Amaracmand Società Agricola
Proprietà: Marco e Tiziana Vianello
Enologo: Antonio Zappulla, Maurilio Chioccia

L'azienda vinicola Amaracmand è una realtà produttiva romagnola nata nel 2013 a Villagrande di Monecopiolo, in terra di Montefeltro, alle pendici del Monte Carpegna, ed è animata dai coniugi, Marco Vianello e Tiziana Matteucci. È qui che nell'800 sorgeva la Fattoria del paese di Sorrivoli, sostentamento per tutta la comunità circostante, insieme al suo pozzo, che oggi è tornato alla sua funzione originaria. E da qui è ripartita un'altra storia enoica fortemente orientata alla sostenibilità ambientale: i vigneti sono allevati in biologico su suoli sabbiosi e argillosi con sedimenti tufacei, con un appezzamento risalente al 1964, impiantato a Sangiovese e ad Albana. Gli interventi in campo sono all'insegna della massima attenzione all'impatto ambientale ma anche in cantina si usa lo stesso rigore. Per adesso, i vini prodotti sono lo spumante "Madame Titì", ottenuto da un uvaggio a base di Bombino Bianco, Trebbiano, Albana e Orchetto; il rosso "Imperfetto", blend a base di Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah e Alicante, maturato in acciaio e in parte in tonneau per 4 mesi; infine il rosso "Perimea", Sangiovese in purezza maturato per sei mesi in acciaio. La sua versione 2023 possiede aromi di ciliegia e more, con tocchi di melograno e sottobosco. In bocca il sorso è scorrevole e godibile, dal tannino vivace che segna uno sviluppo dinamico, terminando in un finale ampio e ancora fruttato.

(fp)

I VINI DI WINENEWS



COLLI MORI ZUGNA

Doc Trento Brut Morus

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 6.357
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Cantina Sociale Colli Mori Zugna Società Cooperativa Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Alberto Butterini

La Cantina Sociale di Mori nasce nel 1957 e nel 1959 quella di Colli Zugna, in un'agricoltura trentina in pieno sviluppo. I primi contatti tra le due cantine arrivano invece nel 1995 con l'obiettivo di costruire una collaborazione commerciale, che, nel 1997, diventa una vera e propria fusione. Oggi la Cantina Mori Colli Zugna è una solida realtà cooperativa che abbraccia - con 650 ettari di vigneti dei suoi 450 soci - la Val dell'Adige, il basso Sarca, l'altopiano di Brentonico, le pendici del Monte Baldo e la Val di Gresta. Oggi, questa realtà fa parte del mosaico enoico di Cavit (Cantina Viticoltori del Trentino) consorzio di cooperative che ad ora mette insieme 5.250 viticoltori e 11 cantine: Cantina Sociale Roveré della Luna (Valle dell'Adige), Cantina Rotaliana di Mezzolombardo (Campo Rotaliano), Cantina di La-Vis e Valle di Cembra (Valle dell'Adige e Val di Cembra), Cantina Toblino (Valle dei Laghi), Cantina Sociale di Trento (Valle dell'Adige), Cantina Aldeno (Vallagarina), Cantina Vivallis di Villalagarina (Vallagarina), Agraria Riva del Garda (Alto Garda), Cantina D'Isera (Vallagarina), Cantina Aldeno (Valle dell'Adige), Cantina Sociale Viticoltori in Avio (Vallagarina). Il Brut Morus 2019, maturato sui lieviti per 36 mesi, profuma di frutti bianchi, pasticceria, spezie e miele. In bocca, il sorso è solido e articolato, dallo sviluppo continuo e dal finale con tocchi di frutta secca.

(fp)



ROCCHE DEI MANZONI

Spumante Brut Valentino Cuvée Speciale Door 185th

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier
Bottiglie prodotte: 1.650
Prezzo allo scaffale: € 75,00
Azienda: Podere Rocche dei Manzoni
Proprietà: Rodolfo Migliorini
Enologo: Giuseppe Albertino

«Si chiama door 185th ed è un nome che ha scelto Ezio Bosso: il suo ultimo lavoro si intitola le 12 stanze e quando pensavamo al nome, Ezio mi diceva che nessuno dà importanza a una porta ma è essenziale per poter entrare nella stanza stessa. 185 perché nell'alfabeto il 18 è la R di Rodolfo e il cinque è la E di Ezio». Rodolfo Migliorini racconta così il suo ultimo nato tra i Metodo Classico: la Cuvée Door 185th per festeggiare i primi 50 anni di attività di Rocche dei Manzoni a Monforte d'Alba. Fondata nel 1974 da Valentino Migliorini, l'azienda è oggi gestita dal figlio Rodolfo assieme alla famiglia. La cuvée nasce dall'amicizia tra lui e il pianista Ezio Bosso: le uve arrivano da un mix di vigne di proprietà dell'azienda, tutte a Monforte. Bosso ha selezionato una melodia dal titolo "Allegro molto" per influenzare i primi 40/60 giorni di rifermentazione in bottiglia dei lieviti. Questa composizione è stata suonata anche alla Fenice di Venezia da Sergej Krylov, il miglior violinista al mondo, sotto la direzione di Ezio. Infine, Cuvée Door 185th per 8 anni è sottoposta a una sollecitazione musicale misurata e controllata, sia come tempo, sia come intensità, per ottimizzare l'attività dei lieviti. Il risultato è un sorso ricco e intenso, con una piacevole nota salina e un carattere vibrante. Ottimo con tutti i crudi di mare, dalle ostriche ai carpacci, o i fritti leggeri come tempura di gamberi o fiori di zucca.

(Fiammetta Mussio)



ALTA MORA

Doc Etna Rosso

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 50.000
Prezzo allo scaffale: € 24,00
Azienda: Cusumano Società Agricola
Proprietà: fratelli Cusumano
Enologo: Mario Ronco

Il progetto enologico di Alberto e Diego Cusumano, avviato nel 2000, è diventato, in un breve spazio di tempo che il prossimo anno compirà i suoi 25 anni, uno dei più significativi dello scenario enoico siciliano e poggia su un ampio polo produttivo - 520 ettari vitati - distribuito in zone differenti dell'isola, da Ficuzza nel palermitano fino a San Giacomo non lontano da Caltanissetta, da Monte Pietroso a Monreale per arrivare Pachino, con una produzione che si attesta su 2.500.000 di bottiglie. Sono 44, invece, gli ettari a vigneto allevati sulle pendici dell'Etna nell'azienda Alta Mora dove Alberto e Diego Cusumano sono arrivati nel 2013. Oggi, la cantina etnea produce 100.000 bottiglie e i Cusumano sono saldamente in grado di "svettare", è proprio il caso di dirlo, anche sul Vulcano. Le altezze dove sono coltivati i vigneti variano dai 500 ai 1.000 metri sul livello del mare, distribuiti nelle contrade di Guardiola, Feudo di Mezzo, Pietramarina, Solicchiata, Santo Spirito e Verzella, quest'ultima sede anche della cantina. I vini sono stilisticamente caratterizzati da una cifra sobriamente moderna, come il terroir, del resto, impone, ben centrando le peculiarità dei vini di questo areale. L'Etna Rosso 2022 profuma di ciliegia, agrumi, con tocchi più dolci che rimandano alle spezie. In bocca il sorso è ben profilato, dal tannino appuntito e dalla chiusura sapida e ancora fruttata.

(fp)



COSTARIPA

Doc Valtènesi RosaMara

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Groppello Gentile, Marzemino, Sangiovese, Barbera
Bottiglie prodotte: 130.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Costaripa
Proprietà: Mattia Vezzola
Enologo: Mattia Vezzola

Costaripa è guidata dall'affermato enologo Mattia Vezzola, che ha proseguito l'attività di famiglia iniziata nel 1928, quando il nonno intraprese l'attività vitivinicola a Moniga del Garda, nel cuore della Valtènesi. Costaripa sviluppa il progetto RosaMara su 28 ettari di vigneti a ridosso della costa occidentale del Lago di Garda. La particolare esposizione consente di ottenere uve di altissima qualità, dai sapori intensi e dal carattere unico. "Per me, il RosaMara è l'antidoto al formalismo. Sin dal 1928 questo vino - dice Mattia Vezzola - incarna la leggerezza mediterranea che si respira sulle rive del Lago di Garda. Nato da una viticoltura rara e dedicata, RosaMara si distingue per le sue delicate tonalità cipria, diventando per chi lo sceglie il simbolo di uno stile di vita improntato all'eleganza e alla gentilezza". Il colore di RosaMara è leggerissimo, di rosa appena fiorita, quasi perla. Il profumo è leggermente speziato e sottile nella più fresca grazia. Note fruttate di pesca della vigna, piccoli frutti rossi e pepe nero, fiori di arancio, pompelmo e melograno. Al palato risulta succoso, secco senza residuo zuccherino; di buona energia e verticalità, con tessitura setosa e armonica, ricco di persistenza e sapidità. Lungo il finale un leggerissimo retrogusto di mandorla. Ideale dall'aperitivo, esalta pesce bianco crudo, ricciola, dentice, pepata di cozze e ogni tipo di insalata mediterranea.

(Cristina Latessa)

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



BERSANO

Docg Nizza Cremosina

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Barbera
Bottiglie prodotte: 18.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Bersano Vini
Proprietà: famiglia Massimelli
Enologo: Roberto Morosinotto

Il Nizza Cremosina 2021 profuma di ciliegia, sottobosco e tabacco, mentre in bocca il sorso è denso e sapido, terminando in un finale intenso e dai ritorni fruttati. Bersano, il cui nucleo originario si trova tra Monferrato e Langhe, è una realtà produttiva capace di occupare praticamente tutti i principali areali produttivi del Piemonte. Gli ettari vitati sono 166, per una produzione complessiva media annua di 1.000.000 di bottiglie. La storia aziendale comincia nel 1907 e vede come tappe fondamentali del suo cammino il passaggio alla guida della cantina, nel 1935, di Arturo Bersano, a cui imprime un'impronta aziendale, e quella più recente (1985) di Ugo Massimelli e Biagio Soave, che ne hanno forgiato l'attuale fisionomia. Nel 2021, le quote aziendali della famiglia Soave sono state rilevate dalla famiglia Massimelli, che oggi ha in mano interamente l'azienda, attraverso la gestione delle sorelle Federica, Fulvia, Orietta e Paola Massimelli. Vasto il numero dei nuclei produttivi che fanno capo a Bersano: Cascina Cremosina, Cascina San Michele e Cascina Buccelli nel Nizza Monferrato, Cascina Generala ad Agliano Terme, Cascina Prata a Incisa Scapaccino, Cascina Badarina a Serralunga d'Alba, Cascina Castelgaro ad Acqui Terme, Cascina Pallavicini a Monbarizzo, Vigneti Serradivaglio a Incisa Scapaccino, Vigneti Monteolivo a Castenuovo Belbo e infine Cascina San Pietro Realto a Castagnole Monferrato.
(fp)



BURTIN

Aoc Champagne Brut Rosé Hommage à Gaston Burtin

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 65,00
Azienda: Maison Burtin
Proprietà: Lanson - BCC
Enologo: Simon Flore

Hommage à Gaston Burtin Champagne Aoc Brut Rosé della Maison Burtin è una delle cinque cuvée dedicate dalla Maison al suo fondatore che, ironia della sorte, come racconta la società, riteneva del tutto normale produrre Champagne senza che apparisse il suo nome sulle bottiglie. La linea vuole tributare un omaggio a Gaston Burtin, imprenditore che ha costituito nel 1933 la Maison (dal 2006 parte del gruppo Lanson-BCC), attraverso i due elementi cardine del suo insegnamento: la discrezione nell'eleganza della struttura delle cinque cuvée e l'audacia che si manifesta in queste proposte, attraverso l'assenza di fermentazione malolattica e l'uso di Solera (invecchiamento dinamico), così da garantire la qualità costante del prodotto nel tempo. Fanno parte della gamma, che ha debuttato nel 2022, anche il Brut, l'Extra Brut, il Blanc de Blanc e il Vintage. Più in dettaglio, il Brut Rosé di Burtin è un blend di uve Pinot Meunier, Chardonnay e Pinot Noir, provenienti da trenta villaggi della Champagne con il 16% di vini riserva. Lo Champagne di color rosa salmone, si distingue per il suo bouquet aromatico e voluttuoso, con sentori fruttati di fragoline, lamponi, ribes fichi e ciliegie, accenno di rosa e note minerali e speziate. Al palato è fresco e dal perlage fine e persistente. Perfetto per l'aperitivo delle Feste, in abbinamento con piatti di pesce come il tataki di salmone e dessert a base di frutta.
(Cinzia Meoni)



TENUTA MONTETI

Toscana Igt Rosso Monteti

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Petit Verdot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 48,00
Azienda: Tenuta Monteti
Proprietà: famiglia Baratta
Enologo: Maria Michela Bussu, Carlo Ferrini

Capalbio si trova nella Maremma toscana meridionale, a pochi chilometri dal confine con il Lazio e dal mare. Il borgo ha alle sue spalle il colle Monteti, un piccolo polmone di bosco che protegge dai forti venti del mare chi gli sta dietro, come Tenuta Monteti, che da lui ha preso il nome. È un pezzo d'Italia ancora poco urbanizzato, tanto da ospitare numerosi osservatori, che approfittano del suo cielo, il più pulito d'Italia. Nel 1998 Gemma e Paolo Baratta decidono di piantare qui il loro bisogno di terra, raggiunti nel 2010 dalla figlia col marito. Gradualmente forgiano questo (bi)sogno, trasformandolo in un'azienda che conta su 30 ettari di Petit Verdot, Merlot, Alicante Bouschet, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon e Franc; e 5000 piante di Moraiolo, Frantoiano, Pendolino, Leccino, Canino e Raggio, accolti in una proprietà ampia 120 ettari di campi liberi e boschi. L'olio Evo prodotto è uno solo, mentre le etichette di vino 3, per un totale annuo di circa 120.000 bottiglie. Il Monteti esiste (come il Caburnio) da sempre (dal 2004) e matura per 18/22 mesi in barriques. Il 2018 è fitto e violaceo, sa di violetta e melograno, con note speziate e balsamiche di muschio e corteccia. In bocca resta scuro, ma è fresco, e scorre bene; viola anche nei sapori, con una tonalità speziata più spiccata. Il tannino è docile ma presente, con la parte sapida e quella pepata ad accompagnare il sorso fino alla chiusura ematica.
(ns)



QUINTODECIMO

Docg Taurasi Grand Cru Luigi Moio Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Aglianico
Bottiglie prodotte: 2.292
Prezzo allo scaffale: € 317,00
Azienda: Quintodecimo
Proprietà: Laura e Luigi Moio
Enologo: Luigi Moio

Porta la firma di Luigi Moio - cattedratico presso l'Università Federico II a Napoli, enologo di fama mondiale e presidente di OIV (*Organisation Internationale de la Vigne et du Vin*) - un Aglianico "Grand Cru" destinato a diventare una bottiglia da collezione: è il Taurasi Riserva della cantina Quintodecimo, in Irpinia, costruita a 460 metri sul livello del mare e circondata dalle vigne, che Luigi Moio e la moglie Laura hanno piantato e curano personalmente. L'etichetta rappresenta il coronamento di un progetto dedicato alla ricerca, alla sperimentazione e alla promozione del vitigno irpino per eccellenza - l'Aglianico - con l'obiettivo di creare un grande vino rosso che sia la massima espressione del vitigno. Il Grand Cru Luigi Moio nasce dall'assemblaggio di vini derivanti da tre micro-terroir. I terreni differiscono per pendenze ed esposizioni e la raccolta delle uve avviene in tempi diversi. I tre vini vengono prima affinati singolarmente in barrique di legno nuove, poi uniti e affinati per i successivi dodici mesi. Infine, sono lasciati in bottiglia per circa tre anni prima della loro commercializzazione. Il Taurasi Riserva Grand Cru Luigi Moio 2019 ha una grande eleganza e struttura: mentre al naso emergono mirtilli selvatici, lavanda, chiodi di garofano, ciliegie nere e cuoio, al palato la frutta rossa matura si unisce a un'acidità spiccata e a spezie esotiche. Il finale è persistente, con note terrose.

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
Wine Progettazione Cantine Vinicole



DOMAINE DE LA VILLE DE COLMAR

Aop Alsace Grand Cru Florimont Riesling

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Riesling
Bottiglie prodotte: 3.600
Prezzo allo scaffale: € 28,50
Azienda: Domaine de la Ville de Colmar
Proprietà: Les Grand Chais de France
Enologo: Nicolas Haeffelin

La Domaine Viticole de la Ville de Colmar fu fondata dal celebre ampelografo francese Chrétien Oberlin nel 1895, e comprendeva anche la vocate vigne di Clos Sanit-Jacques e degli Hospices Civils Louis Pasteur de Colmar. Circa 28 ettari, a cui si sono aggiunti nel 2018 quelli del vicino Domaine du Moulin de Dusenbach, fondato a sua volta nel 1970 dal produttore Bernard Schwach. Insieme coprono una porzione di territorio alsaziano significativo, che va da Eguisheim, a sud di Colmar, a Ribeauvillé, a nord-ovest di Colmar, comprendendo 8 Grand Cru prestigiosi, i cui nomi ci ricordano che ci troviamo in territori dove lingua, tradizione agricola e cultura tedesca e francese si mescolano da decenni, imparando a convivere nonostante tutto: Pfersigberg, Steingrubler, Hengst, Kaefferkopf, Schlossberg, Sporen, Schenenbourg e Florimont. Quest'ultimo sono circa 21 ettari di filari a ridosso di un piccolo boschetto a un passo da Colmar. E proprio da qui proviene il Riesling in assaggio, annata 2020, vino dalle note spiccate di idrocarburi, che poi lasciano affiorare aromi morbidi di burro, dolci di cedro e albicocca, con un lieve tocco di erbe aromatiche; il sorso è morbido, ma dalla salinità decisa, che vira su acidità agrumata a chiusura di sorso, lasciando la bocca calda, pepata e fruttata. Pinot Bianco e Grigio, Gewürztraminer, Moscato e Chasselas sono gli altri vitigni bianchi coltivati; unica eccezione: il Pinot Nero. **(ns)**



TONINI

Doc Trento Nature Le Grile Riserva

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 2.000
Prezzo allo scaffale: € 48,00
Azienda: Azienda Agricola Tonini
Proprietà: famiglia Tonini
Enologo: Filippo Tonini

Lo spumante Le Grile Riserva 2018, che deve il nome al vigneto da cui provengono le sue uve, passa 7 mesi in acciaio prima di sottoporsi ad una lunga permanenza sui lieviti. Alla vista appare di colore giallo paglierino carico, dai riflessi dorati. Al naso si susseguono profumi di frutti a polpa bianca, fiori di tiglio, tocchi di pasticceria e rimandi speziati. In bocca il sorso è sapido e lungo, dalla carbonica ben dosata, che ne vivacizza lo sviluppo, fino ad un finale croccante e sapido, dai ritorni ancora fruttati e speziati. Piccola realtà vitivinicola-biologica a conduzione familiare, la cantina con sede a Isera in Vallagarina è nata nel 2011, grazie all'iniziativi di Marco Tonini. Nel 2023 ha assunto il nome di "Tonini Viticoltori in Isera", sottolineando che l'impresa è ormai affidata anche alla nuova generazione della famiglia, incarnata da Filippo, figlio del fondatore. I vigneti aziendali, in biologico dal 2013, sono posti tra i 200 e gli 800 metri sul livello del mare ed occupano 8 ettari. Le produzioni di punta di questa piccola realtà trentina sono rappresentate dal Marzemino - vitigno di antica coltivazione locale, prodotto come Superiore d'Isera - e dallo spumante a Metodo Classico, declinato nelle versioni "Nature Marco Tonini" (da uve Chardonnay e Pinot Bianco, 30 mesi sui lieviti) e "Le Grile" Riserva (da sole uve Chardonnay, 60 mesi sui lieviti), entrambi Pas Dosé. **(fp)**

ZOOM



CANTINA DELLA VOLTA, PANETTONE "IL MATTAGLIO"

VIA PER MODENA, 82 - BOMPORTO (MO)
Tel: +39 059 7473312
Sito Web: cantinadellavolta.com

Si rinnova anche quest'anno il connubio tra le bollicine del Mattaglio Brut della cantina di Bomporto con l'impasto a lievito madre e a lunga lievitazione dalla pasticceria Giamberlano per la realizzazione del Panettone "Spaziale". Una golosa tradizione, quella che ormai dal 2021 vede due artigiani del territorio modenese unire le proprie forze per dar vita al dolce per eccellenza delle festività natalizie. Una vicinanza, sia territoriale sia di ideali professionali, che ha cementato una collaborazione ormai pluriennale. Ed anche quest'anno Cantina della Volta e la pasticceria Giamberlano di Pavullo, guidata dal maestro pasticcere Valter Tagliazucchi, delizieranno i palati più esigenti con il Panettone artigianale "Spaziale" aromatizzato al Mattaglio Brut Metodo Classico. Il panettone di Cantina della Volta realizzato dalla pasticceria Giamberlano è prodotto in edizione limitata ed è disponibile e ordinabile da novembre presso alcune delle principali enoteche dell'Emilia-Romagna e delle Marche, nonché sull'e-commerce di Cantina della Volta.

RISTORANTE



LE CALANDRE

VIA LIGURIA, 1 - RUBANO (PD)
Tel: +39 049 630303
Sito Web: alajmo.it

Benché il luogo non sia certo un'attrazione, siamo in una zona commerciale alla periferia di Padova, Le Calandre rappresentano ormai stabilmente uno dei luoghi della cucina d'eccellenza più significativi d'Italia. Nel 1981, Erminio Alajmo e Rita Chimetto fanno nascere Le Calandre e, nel 1994, lo "passano" ai figli, Raffaele, Massimiliano e Laura, che creano un vero e proprio gruppo. Già, perché dal ristorante tristellato è nato un universo Alajmo. Oltre alla casa-madre, vero e proprio tempio culinario per il gourmand più raffinato, c'è, a Venezia, il Caffè Quadri, il bistrot Quadrino, il ristorante Quadri e Amo; nel trevigiano ci sono Amor e Le Cementine; a Cortina Aljmo Cortina; per poi passare oltralpe, col Caffè Stern a Parigi, fino ad arrivare in Africa, a Marrakech, con Sesamo, e l'hotel Coccinella sempre in Marocco. E per non dimenticare le radici familiari che ne hanno sancito il successo, all'ombra del tempio de Le Calandre sorge la sua versione casual: Il Calandrino e il negozio Ingredienti.



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: © Bersano

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