N. 230

DICEMBRE 2024

WineNews

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 230 - Dicembre 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



DICEMBRE 2024

IL CONEGLIANO VALDOBBIADENE

SOTTO LA LENTE

one foodstep beyond

FRIULI VENEZIA GIULIA
www.tastefvg.it









VILLA SANDI

Docg Valdobbiadene Superiore di Cartizze Brut La Rivetta

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 16.500
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Società Villa Sandi
Proprietà: famiglia Moretti Polegato
Enologo: Paolo d'Agostin, Matteo Trevisan

Pera e mela, e qualche tocco di lievito e pasta di mandorle segnano il naso del Cartizze La Rivetta 2023 di Villa Sandi, che in bocca rivela un sorso cremoso e tendenzialmente dolce, dallo sviluppo continuo e dal finale fragrante, con rimandi al melone e al pompelmo. La Rivetta è una piccola quota di terra di 1,5 ettari nel cuore della collina di Cartizze - 106,8 ettari complessivi - che rappresenta uno degli areali più vocati nel territorio di Valdobbiadene. Villa Sandi, di proprietà della famiglia Moretti Polegato, è una delle realtà produttive più significative del Prosecco, con i suoi 560 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 5.600.000 di bottiglie. **(fp)**

BISOL

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Molera

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Glera, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Bisol 1542 Azienda Vinicola
Proprietà: Ferrari F.lli Lunelli
Enologo: staff tecnico aziendale

È dal 1542 che la famiglia Bisol si dedica alla viticoltura a Santo Stefano di Valdobbiadene. Un legame forte e duraturo con il territorio che ha intercettato il Gruppo Lunelli, comprandolo nel 2014. Da allora è aumentata la valorizzazione dei vigneti e la qualità in cantina, arrivando a produrre 4,5 milioni di bottiglie, di cui 1,4 a Prosecco Superiore. Fra questi, la linea Jeio e la linea Bisol1542, di cui fa parte il Molera Extra Dry, frutto della selezione di diverse vigne su terreni morenici e poveri di humus: la versione 2023 è rocciosa e cremosa, di buona aderenza e struttura, che diffonde in bocca la dolcezza della vaniglia, della pera matura e dei fiori di biancospino. **(ns**

ADAMI

Docg Valdobbiadene Rive di Colbertaldo Asciutto Vigneto Giardino

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 25.000
Prezzo allo scaffale: € 17,00
Azienda: Adami
Proprietà: Armando e Franco Adami
Enologo: Franco e Fabrizio Adami

Il Vigneto Giardino di Adami si chiama "Asciutto" per ricordare il suo esordio nel 1933 alla 1a Mostra Mercato dei Vini Tipici d'Italia come primo Valdobbiadene da singolo vigneto di tutto il territorio. La versione 2023 profuma di iris e pesca bianca, con note gessose; il sorso è cremoso e dolce, con una buona aderenza sapida e un lungo finale di pera e fiori di campo. La famiglia Adami produce altre 3 Prosecco Superiore da Rive: il Col Credas da Farra di Soligo e il Cartizze. Si aggiungono l'Extra Dry Dei Casel, il Brut Bosco di Gica e il Nature Col Fondo. Infine Garbèl, un Prosecco Treviso, per un totale di circa 800.000 bottiglie di produzione media all'anno. **(ns)**

RUGGERI

Docg Valdobbiadene Superiore di Cartizze Brut

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Glera in prevalenza
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Società Ruggeri & C.
Proprietà: Gruppo Rotkäppchen-Mumm
Enologo: Fabio Roversi, Andrea Canal

La cantina Ruggeri, fondata nel 1950 a Valdobbiadene, nel 2017 è entrata a far parte del gruppo tedesco Rotkäppchen-Mumm ed oggi l'azienda conta su 28 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 1.700.000 bottiglie, acquistando le uve anche da un centinaio di conferitori di provata affidabilità qualitativa, che coltivano loro vigneti tra Valdobbiadene e Cartizze, in frazioni storiche come San Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Saccol. Il Valdobbiadene di Cartizze 2023 profuma di frutta e fiori gialli, con qualche cenno di erbe aromatiche. In bocca il sorso è dolce e continuo nella sua fragranza, fino ad un finale persistente e di nuovo sui fiori e i frutti. **(fp)**

EDITORIALE

2024: ANNO DIFFICILE, MA NON PER IL PROSECCO

Nel 2024, anno interlocutorio per il vino italiano, la produzione nazionale di bollicine è in crescita di circa il 9% sul 2023, a salvare consumi ed export in un anno non privo di criticità (dati Ovse e CevesUni). Questo, nonostante il consumo nazionale di spumanti si presenti stazionario, spinto soprattutto dal Prosecco. Con gli spumanti italiani che rappresentano oramai il 30% dell'export totale nazionale di vino. Oltre alla crescita del fatturato delle case spumantistiche (7/9%), si stima anche un +14% in valore al consumo e poco meno di un +7% in volume, con il Prosecco a fare da traino con un +10%. Se dici spumante italiano (le bollicine del Bel Paese si apprestano a superare la quota record di 1 miliardo di bottiglie prodotte e commercializzate nel 2024) non puoi certo che fare il nome del Prosecco, che vale il 75% del suo totale. E poi c'è la "tendenza Spritz", in crescita a partire dagli Usa, che, secondo l'Osservatorio del Vino Uiv-Ismea si è tradotta in 2,8 miliardi di cocktail a base di spumante italiano (con il Prosecco di nuovo protagonista), per un totale di circa 340 milioni di bottiglie dedicate al mix. Un fattore determinante per l'export 2024 ed ennesimo exploit del Prosecco. Ma, tornando al confronto con il bicchiere, dopo i nostri approfondimenti del 2022 e del 2023 sul Conegliano Valdobbiadene, troviamo anche in questa monografia 2024 un vino in salute e, in generale, ben eseguito, con etichette che avrebbero meritato più spazio, oltre a quelle in newsletter, come nel caso dei vini di Le Colture, Sorelle Bronca, Serena Wines, Canevel, Col Vetoraz, Andreola, Cenetae, Col del Balt, Tenute Gabe, Le Manzane, Col Sandago, Borgoluce, Borgo Antico, Drusian, che troverete presto sul settimanale "I Vini di WineNews".

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.

CARPENÈ MALVOLTI

Docg Valdobbiadene Superiore di Cartizze Dry 1868

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 16.200
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Società Carpenè Malvolti
Proprietà: famiglia Carpenè
Enologo: Giorgio Panciera

Il Valdobbiadene di Cartizze 1868 profuma di mela e pera mature, con tocchi agrumati e speziati, mentre in bocca il sorso è fragrante, cremoso e tendenzialmente dolce, dal finale ben proporzionato e persistente, ancora su toni fruttati. Carpenè Malvolti è cantina che ha bisogno di poche presentazioni, ed è ormai assurta fra i simboli del Prosecco. Salutato da poco Etile Carpenè, che ha contribuito in modo significativo allo sviluppo della spumantistica veneta, oggi la produzione dell'azienda tocca i 5 milioni di bottiglie. Numeri importanti grazie al lavoro di una folta schiera di viticoltori conferitori, che da anni riforniscono la cantina con sede a Conegliano.
(fp)

MASOTTINA

Docg Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Ogliano Brut RDO Ponente

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Masottina
Proprietà: famiglia Dal Bianco
Enologo: Adriano Dal Bianco

Sono oramai quasi 80 le vendemmie che ha alle spalle la famiglia Dal Bianco nel trevigiano, a partire dalla tenuta Ai Palazzi di Gorgo a Montigliano, fino all'azienda Terre di Ogliano, fondata dalla terza generazione. Un patrimonio di 280 ettari vitati e 1,5 milioni di bottiglie prodotte, di cui la Collezione RDO è il fiore all'occhiello. Due etichette: il Levante Extra Dry e il Ponente Brut, provenienti dalle Rive di Ogliano di cui i fratelli Dal Bianco sono stati pionieri. L'RDO Ponente 2023 profuma di albedo, melone e gelsomino, con un tocco minerale che si trova anche in bocca; qui il sorso scorre sapido e fresco, cremoso in ingresso, ammandorlato in chiusura.
(ns)

BACIO DELLA LUNA

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze Dry

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Società Bacio della Luna Spumanti
Proprietà: Schenk Italian Wineries
Enologo: Alessio Zanardi

Bacio della Luna - cantina che sorge nei pressi di Vidor con 4 ettari a vigneto - fa parte dell'universo enoico di Schenk Italian Wineries, dalla produzione di oltre 30 milioni di bottiglie di media all'anno. Un volume produttivo notevole, che arriva dalle cantine Lunadoro in Toscana e Cantine di Ora in Alto Adige, e da una miriade di marchi che spaziano praticamente in ogni zona enoica nazionale, dalla Puglia al Piemonte. Il Valdobbiadene Prosecco di Cartizze 2023 profuma di fiori e frutti bianchi maturi, con tocchi di crosta di pane e pasta di mandorle. In bocca il sorso è morbido, cremoso e tendenzialmente dolce, terminando con un finale dai rimandi ancora fruttati.
(fp)

BORTOLOMIOL

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Col San Martino Extra Brut 70th Anniversary

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 21,50
Azienda: Società Bortolomiol
Proprietà: famiglia Bortolomiol
Enologo: Emanuele Serafin

L'azienda Bortolomiol, guidata oggi dalle sorelle Bortolomiol, Elvira, Giuliana, Luisa e Maria Elena - ma non bisogna dimenticare l'opera pioneristica del fondatore Giuliano Bortolomiol, abile spumantista e sperimentatore – conta su 6 ettari di vigneto a gestione diretta in biologico, mentre il resto delle uve arrivano da 60 conferitori fidelizzati, per una produzione complessiva di 3.000.000 di bottiglie. Il Rive di Col San Martino 70th Anniversary 2022 profuma di zagara, sambuco, pera e mela mature, con qualche richiamo ai lieviti e alla pasticceria. In bocca il sorso è cremoso, avvolgente e continuo, mentre nel finale arrivano tocchi di agrumi e di erbe aromatiche.
(are)

LA GRIFFE



NINO FRANCO

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Dry Primo Franco

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 35.000
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Società Nino Franco Spumanti
Proprietà: famiglia Franco
Enologo: Primo Franco, Renato Meneghello

Primo Franco, oggi affiancato in azienda dalla figlia Silvia, realizzò il primo Prosecco millesimato nel 1983. "Fu il primo vino che ho fatto da solo, dopo la morte di papà, che era un personaggio molto noto e stimato - ama ricordare - I suoi vini erano in carta da Gualtiero Marchesi e nel 1978 erano già distribuiti da Meregalli". Ma non solo. La cantina con sede a Valdobbiadene - fondata nel 1919 dalla famiglia Franco - è stata anche una delle prime realtà dell'areale ad intuire le potenzialità complessive dei vini ottenuti da singole "rive", rompendo più di uno schema nel Conegliano-Valdobbiadene, quando una certa consapevolezza di fare vino ancora non era diffusa in zona. Tant'è che, fin dal 1999, proponeva nel proprio portafoglio etichette prodotti ottenuti da vinificazioni parcellizzate. L'azienda ha anche il merito di poter contare su vigneti di proprietà collocati esclusivamente nel territorio storico del Conegliano-Valdobbiadene (ad eccezione di alcuni appezzamenti dislocati nella celeberrima sottozona di Cartizze), da cui escono di media poco meno di 1.000.000 di bottiglie all'anno. Le singole particelle aziendali vinificate separatamente sono 3 e non superano i 4 ettari di estensione totale: a Col del Vent, in parte con ceppi ancora a piede franco; a Valdobbiadene, fra le mura che cingono Villa Barberina, vero e proprio "clos" acquisito nel 2004 e a Rive di San Floriano, 3000 metri di proprietà e 6000 in affitto, con ceppi ottenuti da una rigorosa selezione massale. Testimoni di un grande impegno manifestato fin dagli esordi (e riconosciuto anche all'estero), e dell'aderenza territoriale dei propri vini, dimostrata dall'intima essenza di "vini da vigneto". L'azienda Nino Franco declina 8 spumanti: il "Primo Franco", fra i primi vini prodotti dalla cantina; il "Rustico," vino bandiera vinificato originariamente col fondo; il "Nino Franco", spumante dedicato al figlio del fondatore dell'azienda Antonio; il "Rive di San Floriano", ottenuto da "single vineyard"; il "Grave di Stecca", anch'esso ottenuto da un singolo vigneto; il "Nodi", che deve il suo nome ai nodi delle piante centenarie del vigneto Col del Vent da cui è ottenuto e il Cartizze, vigneti dalla famosa collina della zona, e il "Faìve", rosato da uve Merlot e Cabernet Franc. Il Valdobbiadene Prosecco Primo Franco 2023 si presenta alla vista di colore giallo paglierino brillante. Al naso, i profumi rimandano alla di frutta esotica e alla mela matura, con tocchi di fiori di glicine e pesca. In bocca il sorso è leggermente dolce, cremoso e continuo, dallo sviluppo ancora fruttato e dal finale fragrante dalla piacevole nota ammandorlata a congedo.
(fp)

Area39

BEST BUY



MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE

LA TORDERA

Docg Valdobbiadene Rive di Guia Extra Brut Otreval

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 33.000
Prezzo allo scaffale: € 13,00
Azienda: Azienda Agricola Tordera
Proprietà: Paolo e Renato Vettoretti
Enologo: Luciano Rebuli

Profuma di mela e pera mature e pasta di mandorle, l'Extra Brut Otreval 2023, dal sorso davvero cremoso ma secco, scorrevole e leggermente sapido, che lascia la bocca profumata di fiori di acacia, cedro e tocchi erbaceo. Un vino che proviene dalle uve dei vigneti più alti dell'azienda, sulle Rive di Guia, raccolte ad ottobre, per affinare almeno 90 giorni in acciaio prima di uscire in commercio. Otreval fa parte dell'1.300.000 bottiglie che i fratelli Vettoretti - Paolo in cantina e Renato in vigna, insieme ai genitori Pietro e Mirella - producono a partire dai loro 80 ettari vitati di proprietà, che toccano anche Cartizze, Vidor e la vicina denominazione di Asolo.

(ns)

ASTORIA

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Cuvée Tenuta Val del Brun

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 120.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Astoria
Proprietà: Paolo e Filippo Polegato
Enologo: Mirko Caboni

La Cuvée Tenuta Val del Brun 2023 profuma di fiori bianchi e mela verde, con tocchi di timo e lavanda. In bocca il sorso è fragrante, continuo e tendenzialmente dolce, terminando in un finale ben profilato e appena agrumato. Guidata da Paolo e Filippo Polegato, Astoria Wines è nata nel 1987, rappresentando una realtà decisamente significativa nello scacchiere produttivo del Prosecco. La Tenuta Val del Brun è il cuore pulsante di Astoria con i suoi 40 ettari di vigneti, a cui si aggiunge il prezioso contributo dei conferitori di fiducia, portando la produzione media annuale dell'azienda a circa 8 milioni di bottiglie, per una gamma di etichette vasta ed articolata.

(are)

SANTA MARGHERITA

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut 52

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 90.000
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Santa Margherita S.p.A.
Proprietà: Gruppo Santa Margherita
Enologo: Loris Vazzoler, Massimiliano Luison

Nel 1952 il Gruppo Santa Margherita ha iniziato a produrre vino nel Conegliano Valdobbiadene, a partire dalla fondazione dell'azienda a Portogruaro nel 1935. Si è poi concentrata sulla produzione di Pinot Grigio espandendosi in Trentino-Alto Adige, per poi tornare in Valdobbiadene nel 2013 con l'acquisizione della Tenuta di Refrontolo e di 18,5 ettari di vigna. Il Brut 52 2023 profuma di fiori di nespolo giapponese, mela e pesca bianca, con qualche nota erbacea e mentolata che torna anche nel sorso fresco e fruttato, dal finale dolce di caramella alla pesca. La Linea Selezione Prosecco Docg prevede anche un Rive di Refrontolo, un Cartizze e un'etichetta dedicata all'Inter.

(ns)

VAL D'OCA

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di San Pietro di Barbozza Brut

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Glera, Pinot Nero, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 58.000
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Val d'Oca Cooperativa Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Andrea Fuson

Da poche settimane è stato annunciato l'esordio delle etichette Rive Signature della cantina Val d'Oca, cooperativa nata nel 2008 nell'omonimo toponimo per volontà della Cantina Produttori di Valdobbiadene, che oggi conta su 600 soci, oltre 1000 ettari di vigna e una produzione media si 16 milioni di bottiglie annue. La nuova linea d'eccellenza si distingue per le 3 etichette studiate e ricche di particolari, e comprende il Rive di Santo Stefano Extra Brut, il Rive di Colbertaldo Extra Dry e questo Rive di San Pietro di Barbozza Brut, Prosecco denso e cremoso, dai toni dolce-aspri di granny smith e citronella, dal lungo finale minerale al sapore di mandorla bianca.

(ns)

VINTAGE



BOTTEGA

Doc Prosecco Brut Vino dei Poeti

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Glera, Chardonnay, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 970.000
Prezzo allo scaffale: n. d.
Azienda: Bottega S.p.A.
Proprietà: famiglia Bottega
Enologo: Guglielmo Pasqualin

A dieci anni dall'arrivo sugli scaffali, il Vino dei Poeti 2013 presenta una capacità di maturazione tutta da scoprire. D'oro e dal perlage fine, il Prosecco sprigiona aromi di frutta matura e miele, risultando sapido e armonico al sorso. Una evoluzione interessante rispetto alle annate più recenti in cui emergono aromi di mela, pesca bianca, pera, agrumi e note di fiori di acacia e glicine e in cui l'acidità equilibrata rende il vino fresco e delicato. La Verticale di Prosecco - dove sono stati degustati anche il 2014, 2015, 2016, 2020 e 2023 - è stata lanciata dal patron Sandro Bottega per dimostrare le potenzialità del vino e presentare la linea Prosecco Vintage Premium Collection. La nuova collezione si compone di cinque etichette - di cui tre già disponibili (Gold Cru Vintage 2022 Extra Brut, Gold Extra Brut Vintage 2022 e Gold Diamond Vintage 2022 Extra Brut) e due in arrivo (Vintage 2021) - e dà risalto alle caratteristiche di singole annate e cru, anche grazie ai lunghi tempi di fermentazione (fino a 12 mesi). E per Bottega è un'occasione per rivendicare la qualità raggiunta dal Prosecco e confrontarsi con i cugini d'Oltralpe.

(Cinzia Meoni)

L'OUTSIDER



BIANCAVIGNA

Docg Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Ogliano Extra Brut

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: BiancaVigna Società Agricola
Proprietà: Elena ed Enrico Moschetta
Enologo: Enrico Moschetta

La storia di BiancaVigna affonda le sue origini agli inizi del Novecento, quando il signor Genesio Moschetta iniziò a coltivare vite nella zona storica di Valdobbiadene. A metà del secolo il figlio Luigi, enologo, aumenta gli investimenti nella denominazione: le uve vengono però sempre conferite. Fino all'arrivo di Elena, figlia di Luigi, che convince il fratello Enrico a iniziare un loro progetto. Nasce così BiancaVigna, nel 2004, dalla visione imprenditoriale di lei e dall'esperienza enologica di lui, supportati dal marito di Elena, che fa parte della storica famiglia italiana di distribuzione Cuzziol. Il patrimonio viticolo è di 32 ettari vitati, distribuiti un po' in tutta la denominazione. Fra questi, 3 vigne sono Rive - Ogliano, Soligo e Collalto - che diventano altrettante etichette, insieme ad una ulteriore dozzina, per un totale di circa 600.000 bottiglie di produzione annuale. Il Rive di Ogliano ha una seconda fermentazione più lunga che dona al vino più cremosità. Il 2023 ha intensi profumi di pesca gialla, melone, ed erbe aromatiche, mentre il sorso minerale e denso vira verso tonalità più agrumate, ammandorlate nel finale.

(ns)

PAROLA DI ENOTECA

ENOTECA LA FORTEZZA DI MONTALCINO

ENOTECA TREVIGIANA - MARIO ROSSI

VIALE IV NOVEMBRE, 62/A - TREVISO

Piccola ma ben fornita enoteca di Treviso, l'Enoteca Trevigiana Mario Rossi (Tel. +39 0422 411745) porta il nome del suo fondatore. Nata nel 1946 oggi è gestita da Fabio e Walter Rossi, che propongono un'ampia offerta dei vini della marca trevigiana, evidentemente, mettendo in campo anche una puntuale selezione del meglio dell'enologia nazionale, a cui si aggiunge un'interessante offerta di Champagne:

COSA VENDE

Giacomo Conterno, Barolo Cascina Francia 2019
Simbolo indiscusso del Barolo

Gaja, Barbaresco 2019
Il Barbaresco più conosciuto al mondo

Roagna, Barbaresco Pajè 2019
Nel recente passato è diventata punto di riferimento della sua denominazione

Romano Dal Forno, Amarone della Valpolicella 2016
Uno dei nomi che hanno fatto grande la Valpolicella

Tenuta San Guido, Bolgheri Sassicaia 2021
Il vino italiano più noto ed apprezzato al mondo

Bruno Giacosa, Barolo Falletto Vigna le Rocche 2016
Barolo e Barbaresco devono molto ai vini di Bruno Giacosa

Biondi Santi, Brunello di Montalcino 2018
Il simbolo indiscusso del Brunello di Montalcino

Quintarelli Giuseppe, Amarone della Valpolicella 2016
La cantina custode della tradizione dei vini di Valpolicella

Château Petrus, Pomerol 2014
Il Merlot più famoso al mondo

Dom Perignon, Champagne Vintage 2015
L'etichetta dello Champagne più conosciuta al mondo

COSA CONSIGLIA

Bisol, Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Guia Extra Brut 2023
Richiami di pera e lievito per questo Prosecco dal gusto dolce e godibile

Adami, Valdobbiadene Prosecco Superiore Col Credas Extra Brut 2023
Spumante fresco e delicato, dallo stile armonico e accattivante

Col Vetoraz, Valdobbiadene Prosecco Superiore Cartizze Dry 2023
Vino che profuma di glicine e pompelmo. In bocca il sorso è cremoso e persistente

Foss Marai, Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut 2023
Spumante agile nella beva ed immediatamente piacevole

Mario Rossi, Spumante Brut Fol 2023
Spumante delicatamente profumato, è morbido e godibile al palato

Nino Franco, Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di San Floriano EB 2023
Un piccolo classico nella produzione dello spumante di Conegliano Valdobbiadene

Siro Merotto, Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry 2023
Buone sensazioni complessive per questo Extra Dry ben profilato

Ruggeri, Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze Dry 2023
Ampio ed intenso al naso, in bocca è vino pieno e fruttato

Bisol, Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Campea Dry 2023
Sapido e ben definito al palato, è vino profumato e fragrante

Ruggeri, Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Giustino B. 2023
Sentori di polpa di mela verde e fiori freschi, al gusto è rinfrescante e sapido

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



SIRO MEROTTO

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Col San Martino Brut

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Società Agricola Siro Merotto
Proprietà: famiglia Merotto
Enologo: Nicola Merotto

La cantina Siro Merotto di Farra di Soligo nasce nel 1960 con Giovanni e poi prosegue la sua attività con il figlio Siro, che ne disegna l'assetto attuale. Oggi l'impresa, sempre a carattere familiare, è nelle mani di Nicola Merotto, figlio di Siro, che coltiva 6 ettari a vigneto a Glera e ad altre varietà di antica coltivazione locali. I vigneti - tutti "in riva" - si trovano situati sulle colline di Col San Martino, uno dei luoghi più vocati dell'areale del Valdobbiadene Prosecco, con pendenze che arrivano anche al 45%, con l'intero fabbisogno energetico aziendale prodotto da impianti fotovoltaici di proprietà. 4 le etichette prodotte, per un totale di 100.000 bottiglie: "In Un Sol" bianco rifermentato in bottiglia, Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut, Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry e Valdobbiadene Rive di Col San Martino. Quest'ultimo, nella versione 2019, ottenuto dalle uve provenienti da un'unica parcella, profuma di mela e pera con tocchi ammandorlati e richiami di erba di campo. In bocca il sorso è piacevolmente fragrante e continuo, terminando in un finale ben profilato e dai ritorni fruttati. **(fp)**

LA SORPRESA



COL DEL LUPO

Docg Valdobbiadene Rive di Rolle Extra Dry

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Col del Lupo Azienda Agricola
Proprietà: Diana Adami, Marco Rosanda
Enologo: Marco Rosanda

Prima Abele, poi Aldo, poi ancora Diana e infine Marco e Giulia. Eccola qui in fila la linea generazionale che ha portato la collina vitata Col del Lupo con la sua casetta a diventare un'azienda di 10 ettari di cui 3,5 sono coltivati a vigne: sono in alta collina, su suoli rocciosi e con pendenze impegnative, in media del 39%. La conduzione è biologica con qualche uso di preparati biodinamici e l'uso di solforosa in cantina è minimo. C'è la Glera, ovviamente, protagonista, ma ci sono anche altri vitigni autoctoni locali; ci sono pure piante centenarie, come nella vigna a Colbertaldo, che dà il nome all'azienda. L'ultima acquisizione è il vigneto La Tea, in zona Rolle, da cui proviene anche questo Extra Dry 2023. L'appezzamento è orientato a sud e il suolo è ricco di marne, arenaria e argilliti, che aiutano con le riserve idriche d'estate. Ne nasce un vino dai profumi di frutta matura, come pera, pesca e ananas e fiori di acacia, con un sorso cremoso e denso, che scorre minerale tornando su tonalità floreali in chiusura. Con le altre 5 etichette dell'azienda, la produzione annua è di circa 35.000 bottiglie. **(ns)**

NON SOLO VINO





SPUNTATURE

QUALE PROSECCO?

Dal 2009, il Prosecco ha trovato la sua nuova formula, con la Doc Prosecco, la Docg Conegliano Valdobbiadene Prosecco e la Docg Colli Asolani Prosecco, sconfinando dal Veneto verso il Friuli per comprendere la frazione di Prosecco, nel Comune di Trieste - ancoraggio geografico necessario per la tutela delle denominazioni Europee, che proteggono l'origine del vino, e non il vitigno - da subito diventando locomotiva economia dell'Italia enoica. Con le tre denominazioni ad inanellare una serie di numeri da record in costante crescita. Un fenomeno che, in 15 anni, è diventato un affare, ma forse non ancora una certezza. C'è il Conegliano Valdobbiadene, con la sua viticoltura eroica nelle "Rive". C'è la grande Doc "di pianura", che fa da locomotiva con la forza dei suoi numeri, diffondendo nel mondo il nome Prosecco. E c'è l'enclave di Asolo, dalla lusinghiera crescita qualitativa. Tre realtà diverse, unite sul fronte della tutela (come indica il caso del "Prosek"), ma non esenti da diatribe interne (come nel caso dell'utilizzo del termine "Superiore"). Che il Prosecco sia una forza economica è fuori discussione, ma quel quasi miliardo di bottiglie prodotte è il frutto di realtà eterogenee. Mettere tutto nello stesso calderone numerico-quantitavo, non rende giustizia né a chi punta all'eccellenza, né a chi quei vini concepisce come protagonisti di uno Spritz. Ancora una volta, a ben guardare il vero tratto distintivo delle vicende enoiche del Bel Paese, sembra contare solo la quantità. Parliamone certo, ma ricordando che, in una visione a medio-lungo termine, il valore di una bottiglia non si misura solo dai numeri del venduto, ma anche da quello che il mercato è disposto a pagare.

(fp)

PAROLA DI RISTORANTE



IL BISTROT

VIA XX SETTEMBRE, 129 - CONEGLIANO (TV)

Tel: +39 345 0749237
Sito Web: www.ilbistrotconegliano.com

Aperto nel 2022, Il Bistrot di Conegliano nasce da due esperienze d'accoglienza: quella dello chef Luca Dal Col dell'Osteria di Collalbrigo, situata nell'omonimo borgo, e quella di Cesare Bercini, restaurant manager, dell'Hotel Canon d'Oro della famiglia Capraro, che si trova proprio di fianco al locale. Saldo il binomio tra Il Bistrot e il territorio, da cui attinge gli ingredienti per i suoi piatti. Dalla cucina, un menù sfizioso che propone ad esempio cicchetti veneti gourmand; gamberi arrosto su crema di ricotta del Cansiglio, funghi pioppini e speck di maso; radici e fasoi con guanciale croccante; risotto al radicchio di Treviso e fonduta di Molracco; gnocchi con ragù di mazzancolle su vellutata di carciofi; tomahawk di maialino iberico alla griglia con radicchio di Treviso e patate al forno e infine branzino arrosto su crema di patate, olive taggiasche, insalata di finocchi e pomodori secchi.

(fp)

LA TOP 5 DI "IL BISTROT"

1° **Biancavigna,** **Conegliano Valdobbiadene Prosecco Rive di Ogliano Extra Brut 2023 - € 27.00**
Delicato nei profumi fruttati, è fresco e rotondo nel suo sviluppo gustativo dal finale dolce

2° **Adami,** **Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Bosco di Gica 2023 - € 25.00**
Vino preciso nei suoi profumi fragranti e dolci di fiori, è cremoso e saporito al gusto

3° **Ruggeri,** **Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Quartese 2023 - € 27.00**
Vino dai profumi di fiori di glicine e frutta a polpa bianca, in bocca è fresco e vivace

4° **Colesel,** **Valdobbiadene Superiore di Cartizze Brut Pentagono 69 2023 - € 40.00**
Fresco e beverino, possiede profumi dolci e ben profilati

5° **Graziano Merotto,** **Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Integral 2023 - € 27.00**
Piacevolmente fruttato nel suo profilo olfattivo, è morbido e fragrante al palato

IL BUONO DEL TERRITORIO



CONFETTURA EXTRA DI CILIEGIE DI MASER DE.CO.

SOLOTREVISO

VIA PIAVE, 31
CORNUDA (TV)
Tel: +39 0423 628281
Sito Web: www.solotreviso.it

Ai piedi dei colli Asolani, sull'affaccio che dà verso la Pianura Padana, c'è un borgo chiamato Maser. Qui esistono ciliegi da moltissimo tempo, addirittura dai tempi dei romani, mentre la sua coltivazione è iniziata nel Medioevo. Nei secoli questi alberi si sono diffusi sempre più, tanto da caratterizzarne il territorio e da specializzarne la produzione, con una selezione sempre più attenta delle cultivar. Nel 1961 nasce la cooperativa frutticola asolana, perché ormai l'80% della frutta raccolta in quei territori era costituito da ciliege. Negli anni Ottanta la produzione e la commercializzazione si sposta a Maser e due eventi ne consacrano il legame: la Mostra della Ciliegia di Maser, che si tiene ancora oggi fin dal 1991 (quest'anno era l'edizione n. 32) a maggio nella Villa palladiana di Maser; e l'iscrizione della Ciliegia di Maser fra le Denominazioni Comunali nel 2018, prima nella provincia di Treviso, per dare tracciabilità e un disciplinare a questo frutto di produzione locale. Fra le golosità a marchio SoloTreviso, le Ciliegie di Maser non potevano certo mancare, e finiscono nella loro semplice ma deliziosa confettura fatta di solo zucchero di canna, succo di limone, pectina e ciliegie per 85 grammi su 100g di prodotto. Ma nel catalogo del marchio di Montebelluna (che si avvale di produttori di locali e di una propria azienda agricola a Miane, vicino a Combai) c'è ben di più, fra pasta e biscotti, sughi e salse, creme e sottòlio, mostarde, composte e lievitati. Succo di melagrano compreso e cren. E l'immancabile Panettone.

(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 Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore

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







