N. 344

DAL 5 AL 11 GENNAIO 2025

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 344 - Dal 5 al 11 Gennaio 2025 - 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 5 AL 11 GENNAIO 2025

Siddùra
Zaccagnini
Vallepicciola
Ca'del Bosco
Borgo Conventi
Varvaglione
Cantina di Cembra
Cantine Leonardo da Vinci
Kellerei Andrian
Albino Armani
Zenato
Frerejean Frères
Il Poggio di Gavi
Jermann

Zoom: Ciro Flagella, Passata di Pomodoro
Ristorante: Polpo - Milano

I VINI DI WINENEWS





SIDDÙRA

Doc Cannonau di Sardegna Èrema

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Cannonau
Bottiglie prodotte: 50.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Società Agricola Siddùra
Proprietà: Nathan Gottesdiener
Enologo: Dino Dini

Il Cannonau Èrema 2022, vinificato e maturato per qualche mese in acciaio, profuma di more, mirtillo e ribes, con tocchi di erbe aromatiche e spezie. In bocca il sorso è morbido e fragrante, dallo sviluppo continuo e dal finale ben profilato ancora su toni fruttati. La cantina con sede a Luogosanto in Gallura, deve il proprio successo soprattutto alla sua produzione bianchista - declinata a partire dalle uve Vermentino in tre etichette: Maìa Spera e Béru - ma, come accade molto spesso nelle aziende sarde, anche il "lato" rossista non resta per nulla sacrificato. Siddùra produce infatti, accanto all'Èrema, anche il Fòla, da uve Cannonau, aggiungendo anche il Bàcco e l'Èstru, da uve Carignano, più un vino fuori dai tradizionali uvaggi dell'isola, il Tìros, a base di Cabernet Sauvignon e Sangiovese, tutte etichette ben eseguite e non prive di personalità. La realtà gallurese è nata nel 2008, grazie all'imprenditore tedesco Nathan Gottesdiener, ed oggi gli ettari dedicati al vigneto sono 40, per una produzione complessiva di 300.000 bottiglie. Ben rodato il team che gestisce Siddùra, formato dal direttore Mattia Piludu, l'enologo Dino Dini e l'agronomo Luca Vitaletti, a formare un terzetto sempre pronto ad accettare le sfide con visione moderna ma non modernista. In uno scenario enoico, quello sardo, ancora non del tutto esplorato e sviluppato, di fatto, ancora in un trend di crescita significativo.

(fp)



ZACCAGNINI

Vino De-alcolato Rosso Tralcetto 0.0 %

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Uve rosse italiane
Bottiglie prodotte: 50.000
Prezzo allo scaffale: € 10,00
Azienda: Azienda Agricola Ciccio Zaccagnini
Proprietà: Marcello Zaccagnini e ARGEA
Enologo: Federica Lauterio

La storica cantina abruzzese Zaccagnini, divenuta parte del gruppo ARGEA nel 2023, è conosciuta dal grande pubblico per la sua linea Tralcetto, con il distintivo piccolo tralcio di vite legato attorno al collo della bottiglia. Tra le nuove proposte della cantina è sicuramente di interesse il Tralcetto Rosso Zero Alcol, un vino de-alcolato per un trend sempre più popolare, almeno a quanto si legge dalle preoccupate e apocalittiche previsioni legate al vino italiano da parte di enti, organismi professionali e stampa di settore. Il Tralcetto Rosso Zero Alcol viene prodotto tramite un avanzato processo di de-alcolizzazione, reso possibile da una distillazione a colonne di evaporazione sottovuoto. Inizialmente il vino viene trasferito in una colonna conica, dove avviene la prima fase di distillazione: qui gli aromi volatili si trasformano in vapore e vengono raccolti attraverso una tecnica di condensazione, per essere reintegrati successivamente, preservando i profumi intensi del vino originario. Nel secondo passaggio produttivo, a una temperatura gradualmente crescente, viene avviato il processo di evaporazione dell'etanolo per ottenere un "vino" con una gradazione alcolica nulla (0,0% vol). Dalle dense note fruttate, dolci di susine scure e frutti di bosco, rotondo con una lieve sfumatura speziata e appena vanigliato, questo vino de-alcolizzato risponde indubbiamente alle richieste di un mercato in crescita.

(Chiara Giovoni)



VALLEPICCIOLA

Toscana Igt Bianco

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 55,00
Azienda: Vallepicciola Società Agricola
Proprietà: famiglia Bolfo
Enologo: Alessandro Cellai

Dopo la fermentazione alcolica divisa fra cemento e tonneaux e la maturazione in barriques per 12 mesi, lo Chardonnay in purezza di Vallepicciola è di un saturo giallo dorato nel bicchiere, mentre si sviluppa burroso al naso, con note di vaniglia, muschio, ananas e mimosa. In bocca è denso e sapido - quasi salino - e di freschezza agrumata; leggermente ammandorlato in centro bocca, prosegue pepato e di nuovo burroso nel finale, con un tocco speziato di zenzero e zafferano. Questo Igt Toscana Bianco fa parte della collezione "Grandi Cru" dell'azienda, insieme ad altre due etichette: un Sangiovese 100% e il taglio bordolese Migliorè. Tutti e tre derivano dai vigneti in Pievasciata a Castelnuovo Berardenga, dove ha sede anche l'azienda, fondata nel 1999 dai fratelli Bruno e Giuseppina Bolfo, partendo dalla trasformazione di un antico casale toscano del XIII secolo in un albergo a 5 stelle, Le Fontanelle. In pochi anni si sviluppa la parte viticola, che oggi comprende 107 ettari di vigna e una cantina costruita secondo le regole dell'architettura organica (che promuove l'integrazione armonica tra gli spazi costruiti dall'uomo e il contesto naturale intorno). I Sangiovese, Merlot, Pinot Nero, Cabernet Franc, Petit Verdot e Chardonnay coltivati, confluiscono in 15 etichette, per un totale di 500.000 bottiglie di produzione media annua, cui si aggiunge la produzione di una grappa e di due etichette di olio Evo.

(ns)



CA'DEL BOSCO

Docg Franciacorta Dosage Zéro Annamaria Clementi Riserva

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Bianco e Nero
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 132,00
Azienda: Ca' del Bosco Società Agricola
Proprietà: Santa Margherita Gruppo Vinicolo e famiglia Zanella
Enologo: Stefano Capelli

Uscito per la prima volta con l'annata 1979, lo spumante franciacortino nel 1989 prende il nome di Cuvée Annamaria Clementi Riserva a dedica della fondatrice e madre di Maurizio Zanella, patron di Ca' del Bosco, mentre dall'annata 2008 è a "dosaggio zero". La versione Riserva 2016, il cui vino base passa sei mesi in legno prima di riposare in bottiglia sui lieviti per 8 anni, possiede bagaglio aromatico dai tocchi fumé su base agrumata, in cui spiccano anche cenni di noce, camomilla, miele e ginestra. In bocca il sorso è potente e largo, cremoso e persistente, chiudendo con un finale che rimanda alla frutta secca. Ca' del Bosco è uno dei nomi più prestigiosi della viticoltura italiana, ed ha saputo imporsi come marchio di qualità, già a partire dagli anni immediatamente successivi alla sua fondazione (1968). Merito di Maurizio Zanella, che imboccava decisamente la strada della produzione di qualità agli inizi degli anni Settanta del secolo scorso, quando soltanto pochi "pionieri" seppero compiere la medesima scelta. Ma a Zanella va anche il merito di essere stato uno dei personaggi più importanti nella costruzione del successo della Franciacorta. Oggi, l'azienda, presieduta dallo stesso Maurizio Zanella, conta su circa 260 ettari di vigneto a biologico (per una produzione intorno ai 2 milioni di bottiglie) e fa parte del gruppo Santa Margherita (che ne detiene le quote di maggioranza).

(fp)

I VINI DI WINENEWS

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



BORGO CONVENTI

Doc Collio Pinot Nero Euda

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 1.800
Prezzo allo scaffale: € 42,00
Azienda: Tenuta Borgo Conventi
Proprietà: famiglia Moretti Polegato
Enologo: Riccardo Cotarella

I margini di invecchiamento parlano di 8-10 anni e la stima dice già molto di questo vino, che è una scommessa, a suo modo un esperimento. Il Collio friulano non è territorio a vocazione di Pinot Nero, però la firma di un enologo come Riccardo Cotarella è di per sé una garanzia. Lui stesso spiega l'operazione così: "Fedeli al doppio motto, *mai dire mai e vietato vietare*, abbiamo puntato su un vino in cui pochi credevano. D'altra parte io le migliori soddisfazioni sul piano professionale me le sono sempre tolte puntando là dove nessuno ci credeva". Euda - il cui nome si richiama al greco antico e al termine *eudaimonia*, che sta per felicità/entusiasmo/avere un dio dentro di sé - nasce da un vigneto a Dolegna, situato nella zona più a nord del Collio, in un terreno composto da marne e arenarie, che assicura una forte mineralità. A una macerazione prefermentativa a freddo sulle bucce segue la fermentazione alcolica in acciaio. Prima della fine della fermentazione alcolica, il Pinot Nero è travasato in barriques di rovere francese dove viene portato a secco e prosegue un periodo di affinamento di 10-12 mesi con frequenti bâtonnage. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia. Note floreali si intrecciano a sentori intensi di viola, frutti di bosco maturi, note leggere di pepe bianco, vaniglia, caffè e cacao amaro. Una nota la merita l'etichetta, studiatissima, un richiamo ai volti enigmatici di Modigliani.



VARVAGLIONE

Salento Igp Negroamaro Cosimo Varvaglione Old Vines

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Negroamaro
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 36,00
Azienda: Società Varvaglione Vigne e Vini
Proprietà: famiglia Varvaglione
Enologo: Cosimo Varvaglione

La famiglia Varvaglione fa vino fin dal 1921 in provincia di Taranto, puntando per lo più sui vitigni locali, come il Primitivo di Manduria, il Negroamaro, la Malvasia Nera e l'Aglianico, come pure la Verdeca, la Malvasia Bianca, la Falanghina e il Fiano. 400 ettari di vigneto - di cui alcuni di proprietà e altri curati da coltivatori locali, affiliati da più di 30 anni - che producono oltre 4 milioni di bottiglie all'anno. Oggi la quarta generazione ha ereditato l'attività da Cosimo e Maria Teresa Varvaglione, curando tutta la produzione, comprese ovviamente le 3 linee principali: la moderna collezione 12 e mezzo, che punta su un grado alcolico "leggero", la Papale Collection che racchiude due etichette storiche di Primitivo di Manduria, e infine la Family Collection, che lega ogni etichetta ad un membro della famiglia. Fra queste c'è il Negroamaro del Salento da lungo affinamento firmato da Cosimo Varvaglione, che nella versione 2020 profuma di amarena e prugna in confettura, melograno, cardamomo, chiodi di garofano e sottobosco, con una certa nota affumicata. Succoso in bocca e subito fruttato, cede il passo alle spezie e ai balsami fino a chiusura del sorso. È ammandorlato, scorre fresco e leggermente sapido, caloroso e appena aderente. Il peso della bottiglia che vuole suggerire importanza, si ritrova nell'intensità aromatica, meno nell'opulenza del sorso, che resta piacevolmente scorrevole.

(ns)



CANTINA DI CEMBRA

Doc Trento Dosaggio Zero Oro Rosso Riserva

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Cembra Cantina di Montagna
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Stefano Rossi

Oro Rosso è un spumante Trentodoc che fin dal nome omaggia il territorio da cui nasce, quello della Val di Cembra dove, come riporta la Cantina di Montagna "l'oro rosso dei valligiani è il terreno di natura porfirica che regala ai vini sapidità, mineralità e persistenza". Non solo. L'oro rosso è anche alla base della costruzione dei 700 chilometri di muretti a secco che disegnano e sostengono i vigneti eroici che, in quest'area arrivano a sfiorare il cielo, a 900 metri sopra il livello del mare. E Cembra Cantina di Montagna, cooperativa fondata nel 1952, punta a valorizzare la Val di Cembra, inteso come un'unica grande area vocata, attraverso i sui quattro vitigni ambasciatori (il Müller Thurgau, varietà storica della valle, lo Chardonnay, il Riesling e il Pinot Nero) che danno vita a vini in purezza a cui, recentemente, si è aggiunto Zymbra, come cuvée dei bianchi. Più in dettaglio, Oro Rosso Riserva è un dosaggio zero millesimato, frutto delle uve Chardonnay coltivate a 600 ai 750 metri di altezza e affinato per almeno 48 mesi in bottiglia. Di color giallo paglierino e dal perlage fitto, fine e persistente, il Trentodoc sprigiona al naso note di frutta gialla matura, seguite da sentori di pasticceria, miele e orzo. Al palato è fresco, con piacevoli note minerali e una lunga persistenza aromatica. Ideale per i brindisi nelle occasioni speciali, si abbina a piatti a base di pesce e a crudi di mare.

(Cinzia Meoni)



CANTINE LEONARDO DA VINCI

Toscana Igt Syrah Villa Da Vinci Linarius

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Syrah, Sangiovese, Colorino
Bottiglie prodotte: 13.300
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Società Leonardo da Vinci
Proprietà: Caviro
Enologo: Riccardo Pucci

Ottenuto da Syrah, con una piccola aggiunta di Sangiovese e Colorino, il Linarius viene sottoposto ad un breve passaggio in barrique dalla durata di 4/6 mesi a seconda delle caratteristiche dell'annata. La versione 2022 profuma di prugna ed erbe aromatiche, con rimandi alla vaniglia e alla polvere di caffè. In bocca, il sorso è intenso e morbido, dallo sviluppo compatto e dal finale persistente dai lampi balsamici e ancora su toni di frutta rossa matura e spezie. Cantine Leonardo da Vinci rappresentano un piccolo colosso enologico toscano (600 ettari di vigneto per una produzione complessiva di 4.500.000 bottiglie) e la loro storia è quella di un progetto cooperativo, partito nel 1961 ed arrivato alla sua prima vendemmia nel 1965, alla quale seguì la semplice trasformazione e vendita di vino sfuso. Dopo questa prima fase basilare, nel 1971, iniziò anche la commercializzazione diretta di due etichette: un bianco, il "Collebello", e il Chianti "Leonardo", quest'ultimo, tuttora in produzione. Altre tappe rilevanti del suo cammino arrivano nel 1988, con l'acquisizione della Fattoria di Montalbano, e, nel 1990, con quella della Cantina di Montalcino, che ne ha segnato la posizione produttiva di rilievo nella Toscana enoica. Nel 2012, infine, il passaggio sotto la regia del Gruppo Caviro, il primo produttore di vino in Italia, che ne ha consolidato il peso produttivo e il futuro commerciale.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

Wine Research Team
sarzi amade
Questo è un tappo DIAM, la nuova tradizione.
Un nuovo impulso, l'eccellenza di sempre.
SOL EXPO Full Olive Experience Verona 2025 2>4 Marzo



KELLEREI ANDRIAN

Doc Alto Adige Lagrein Tor di Lupo Riserva

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Lagrein
Bottiglie prodotte: 23.000
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Cantina Terlano Società Cooperativa Agricola
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Rudi Kofler

Il Lagrein - vitigno a bacca rossa altoatesino, imparentato con il Teroldego, il Marzemino. il Syrah, la Dureza e il Mondeuse Blanche - origina vini assolutamente interessanti, spesso un po' adombrati dalla prevalente produzione bianchista dell'areale. Anche la Cantina di Andriano ne produce una interessante declinazione. Il Tor di Lupo Riserva 2021, maturato in barrique per 12 mesi, profuma di piccoli frutti rossi maturi, spezie e cacao amaro. In bocca il sorso è tendenzialmente fragrante e dall'articolazione ben profilata, terminando in un finale intenso e gustoso. Storia antica per la Cantina di Andriano, che comincia nel 1893 quando i viticoltori di questa piccola località, vicinissima a Terlano, unirono le loro forze per creare la prima Cantina Sociale dell'Alto Adige. Oggi il lavoro di questa realtà prosegue con vigore, e, dal 2008, grazie alla Cantina di Terlano - che ne ha fatto una specie di suo "spin off" - si è fatto ancora più rigoroso. Un elemento importante quest'ultimo che ne certifica gli obbiettivi qualitativi. Sono 70 gli ettari vitati di questa piccola cantina sociale, dislocati tra i 260 e i 340 metri di altezza e caratterizzati da terreni calcareo-argillosi con presenza di dolomite. Come è frequente a queste latitudini, la cifra stilistica delle etichette aziendali parte da un'esecuzione tecnicamente inappuntabile, che sta gradualmente crescendo anche in personalità.

(fp)



ALBINO ARMANI

Doc Trento Dosaggio Zero Clé

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 26,00
Azienda: Cantina Vini Armani
Proprietà: Albino Armani
Enologo: Marco Campostrini

È noto, il dosaggio zero nel metodo classico è la tipologia che più riduce la "mediazione" della rifermentazione del vino in bottiglia e fa trasparire il territorio e nel caso del Clè - il Trentodoc che Albino Armani produce sull'Altopiano di Brentonico - la montagna si sente tutta. Si sente grazie al microclima nei vigneti posti a 6-700 metri s.l.m. sui declivi della Vallagarina e ai terreni ricchi di basalto e calcare. Un anno di bottiglia conferisce al Clè 2019 - tiraggio 2020 e sboccatura 2023 dopo 36 mesi sui lieviti - brio e completezza: perlage finissimo, naso verticale, note di frutta gialla matura e sorso cremoso di grande freschezza, che chiude con sentori agrumati. La verticale delle annate precedenti lascia immaginare un'ulteriore bella evoluzione. Sul Baldo in particolare si apprezza la scelta produttiva della Albino Armani 1607 - 400 anni di storia iniziata proprio a Crosano su queste montagne - di coltivare la vite in quota o in contesti alpini in tutte le cinque tenute distribuite nel Triveneto. Per l'Altopiano di Brentonico Albino Armani propone agli altri produttori, per ora pochi, un nuovo modello per l'espansione della viticoltura spinta dal cambiamento climatico in altitudine. Un modello che declini la vocazione alla coltivazione della vite tenendo conto non solo degli elementi tecnici, ma anche di quelli sociali, con il coinvolgimento delle comunità locali, e paesaggistici.

(Clementina Palese)



ZENATO

Corvina Veronese Igt Cresasso

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Corvina
Bottiglie prodotte: 14.000
Prezzo allo scaffale: € 44,00
Azienda: Zenato Azienda Vitivinicola
Proprietà: Alberto e Nadia Zenato
Enologo: Alberto Zenato

Cresasso, il progetto di Zenato, compie 20 anni. La prima bottiglia di questo cru di Corvina Veronese in purezza risale all'annata 2004. Qui nella zona di Sant'Ambrogio di Valpolicella, l'azienda vitivinicola nata nel 1960, rimasta a conduzione familiare, oggi guidata dai fratelli Alberto e Nadia, ha voluto far nascere un vino di estrema eleganza ed equilibrio, con un'ottima struttura, adatto all'invecchiamento ma più fresco. Le uve provengono da un vigneto dedicato nella tenuta collinare di Costalunga, a 350 metri di altezza ed esposto a Sud. Le viti relativamente giovani (10 anni) crescono in un terreno prevalentemente calcareo morenico, ricco di scheletro e con presenza di creta. La vendemmia avviene dopo leggera surmaturazione in pianta, solitamente nella seconda metà di ottobre. Dopo una lenta fermentazione a contatto con le bucce per circa 15 giorni, il vino affina per 24 mesi in tonneaux di rovere francese, poi segue un lungo affinamento in bottiglia per almeno un anno. Ne esce un Igt che rispecchia il territorio, dal color rosso rubino carico e uno spettro olfattivo con note di frutta rossa, di mirtillo e di mora, per passare dopo pochi minuti a sensazioni più intense di ciliegia nera, di prugna cotta, di confettura e a cui possono accompagnarsi anche sentori di cuoio se lasciato ulteriormente invecchiare. In bocca è sapido e minerale dai fitti tannini, che regalano un finale piacevolmente lungo.



FREREJEAN FRÈRES

Aoc Champagne Brut Blanc de Blancs Grand Cru VV26

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 210,00
Azienda: Champagne Frerejean Frères
Proprietà: fratelli Frerejean Taittinger
Enologo: Didier Pierson, famiglia Frerejean Taittinger

Lo Champagne Blanc de Blancs Cuvée VV26, ottenuto da uve Chardonnay dei vigneti Grand Cru della Côte de Blancs, matura per 7 mesi in rovere dove svolge anche la fermentazione mallolattica, per poi restare sui suoi lieviti per 7 anni. È un assemblaggio di due annate diverse - la 2008 e la 2009 - di colore giallo paglierino brillante e perlage fine e definito, che possiede profumi che rimandano agli agrumi, al mango, al frutto della passione e alla papaya, con tocchi leggermente pepati e affumicati. In bocca il sorso è cremoso e fragrante, dalla carbonica ben dosata e dallo sviluppo continuo e vivace, fino ad un finale croccante e saporito. La Maison Frerejean Frères, con sede ad Avize, fa capo a Guillaume, Richard e Rodolphe Frerejean-Taittinger, da sempre legati al mondo Champagne. Un segnale che arriva chiaro dal secondo cognome dei tre fratelli - Taittinger, ricordiamolo, dal 1932 uno dei punti di riferimento tra le grandi maison di Champagne - che affianca quello di Frerejean e che è diventato firma di questa realtà all'esordio produttivo nel 2005, con un progetto commerciale ben ancorato alla migliore tradizione enoica dell'areale. Le uve aziendali – esclusivamente provenienti da vigneti Premier Cru e Grand Cru - arrivano in prevalenza dalla Côte des Blancs e vengono elaborate in una cantina terza, dando vita a vini che riposano dai 5 ai 7 anni in bottiglia prima della sboccatura.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
Wine Progettazione Cantine Vinicole



IL POGGIO DI GAVI

Vino Bianco Frizzante Ancestrale L'Eco

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Cortese
Bottiglie prodotte: 2.000
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Azienda Agricola Il Poggio
Proprietà: Francesca Poggio
Enologo: Marco Galbignani

Coltiva solo Cortese, Francesca Poggio, nell'azienda ereditata dalla madre ma fondata attorno alla casa del bisnonno, che qui viveva innamorato di Gavi. Francesca era agente immobiliare e nel 2003 decide di lasciare Milano e dedicarsi a quella collina di Rovereto (cru storico proprio nel cuore di Gavi), a quella cascina in cui passava l'infanzia e a quell'uva versatile. Sei gli ettari di proprietà, 3 dei quali a vigneto in conversione biologica (più altre due appezzamenti), che oggi producono in media 33.000 bottiglie. Il Cortese viene bene anche spumantizzato, e infatti Il Poggio di Gavi ne produce ben 3 versioni: due Metodo Classico (uno dai tempi lunghi di permanenza sui lieviti, l'altro - L'Ape - più fresco e immediato) e L'Eco, un Metodo Ancestrale frizzante, che rimanda all'ECO-sostenibilità e a quel passato in cui questo metodo era l'unico modo casalingo per produrre bollicine nel vino. Questo Cortese fermenta in tini di acciaio e viene imbottigliato prima dell'esaurimento degli zuccheri; dopo 12 mesi sui lieviti a finire la fermentazione, entra in commercio senza sboccatura, motivo per cui si presenta col fondo. Il colore è giallo dorato, mentre profuma di agrumi, albicocca, mandorla e ginestra, con note terrose e di ginepro; in bocca è leggermente frizzante e ammandorlato, di struttura glicerica, aderenza cedrina e dalla vena sapida rocciosa: tutte componenti accennate che rendono nel complesso la beva graziosa. **(ns)**



JERMANN

Venezia Giulia Igt Bianco W...Dreams

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 86.000
Prezzo allo scaffale: € 47,00
Azienda: Jermann Società Agricola
Proprietà: Silvio Jermann e famiglia Antinori
Enologo: Luca Belluzzo

Il bianco W...Dreams nasce con la vendemmia 1987. Muta nel corso degli anni il suo nome: nel suo primo ciclo di nove anni esce come "*Where the Dreams have no end...*", poi nel 1996 diventa "*Were Dreams, now it is just wine!*" ed infine, nel 2003, diventa "W... Dreams". La versione 2022, Chardonnay in purezza maturato per un anno in tonneau, profuma di frutta a polpa bianca matura, burro, vaniglia e pasticceria. In bocca il sorso è pieno e persistente, dallo sviluppo continuo e dal finale intenso, ancora su tocchi fruttati e speziati. Difficile aggiungere altri particolari alla significativa storia di Silvio Jermann, figura simbolo della storia vitivinicola del Friuli Venezia Giulia. Insieme al suo maestro Mario Schiopetto, è stato infatti il protagonista indiscusso del riscatto enologico della Regione, trasformando radicalmente i vini bianchi friulani, rendendo la sua impresa un vero e proprio gioiello produttivo e imprimendo alla sua cantina anche una caratura internazionale, tutta giocata sulla produzione bianchista. Produzione che, nel 1975, quando uscì il Vintage Tunina - vino tuttora bandiera della cantina di Dolegna del Collio - non era certo il vanto enoico del Bel Paese. Oggi l'azienda Jermann - 180 ettari per una produzione di 1.500.000 bottiglie - resta saldamente uno dei marchi di riferimento del Collio e nel 2021 il suo pacchetto di maggioranza è stato acquisito dalla griffe fiorentina Antinori. **(fp)**

ZOOM



CIRO FLAGELLA, PASSATA DI POMODORO

C.DA PIANA SANTA LIBERATA, S.S. 17 KM 19,920 - CASTEL DI SANGRO (AQ)
Tel: +39 0864 840351
Sito Web: www.ciroflagella.it

La Passata di Pomodoro di Ciro Flagella, a cui viene aggiunto soltanto un po' di sale, è priva di semi o tracce di bucce, grazie a uno speciale macchinario brevettato dallo stesso Ciro Flagella. Di colore deciso e di consistenza fluida e compatta è piacevole da cruda e, anche dopo la cottura, mantiene le sue qualità organolettiche: delicata, aromatica, dalla giusta acidità e dal gusto autentico di pomodoro fresco. L'azienda, con sede a Castel di Sangro in provincia dell'Aquila, porta il nome del suo fondatore, Ciro Flagella, commerciante agroalimentare, che in una delle sue trasferte scoprì una varietà di pomodori tipo San Marzano coltivati in Puglia e decise di dedicare la sua attività alla loro trasformazione. Ha lasciato l'eredità nelle mani del figlio, Franco che, insieme con la moglie Sonia e la sorella Teresa, tramanda la sapienza paterna con un lavoro eseguito totalmente a mano. La cura di ogni fase della procedura è il marchio di fabbrica di una realtà che continua a puntare sulla qualità.

RISTORANTE



POLPO

VIA MELZO, 9 - MILANO
Tel: +39 342 3926392
Sito Web: www.polpopesce.it

A Milano, Viviana Varese insieme a Ritu Dalmia animano il Polpo "Semplicemente Pesce", un bar trattoria vivace dall'atmosfera conviviale dove il pesce è protagonista, ma ci sono anche tapas e assaggi per pre-dinner e aperitivi, che ricordano sempre il mare in tutte le sue sfumature. Ad incontrare una ricca selezione di vini e bollicine, materie prime selezionate di alta qualità e una cucina autentica, che, tra gli atri, propone crocchette di verdura, alici marinate alla menta e crocchette di baccalà. E ancora pane burro e acciughe del Cantabrico; pane pomodoro e bottarga di tonno; o polpo alla gallega con patate e paprika dolce. Calamaretti fritti con salsa al nero e aioli; alici fritte ripiene di scamorza; carpaccio di tonno alla puttanesca con pomodorini capperi e olive; gamberone al naturale con citronette di basilico; scampo crudo con burro di nocciola, yuzu e pomodorino acidulo; pan brioche con tonno marinato, foie gras e limone candito, per finire con un carpaccio di pescato e una selezione di ostriche.



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: © Jermann

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 © 2000/2025 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