N. 392

DAL 7 AL 13 DICEMBRE 2025

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 392 - Dal 7 al 13 Dicembre 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 7 AL 13 DICEMBRE 2025

Bollinger
Antonio Mazzella
Villagrande
Bodega Oloron
Sandrone
Hugel
Paternoster
Terrazze dell'Etna
Masseto
Monteleone
Roberto Voerzio
Kellerei Terlan
Federico Graziani
Tenuta di Biserno

Zoom: La Balocchina, Riso Baldo
Ristorante: Al Gatto Verde - San Damaso (MO)

I VINI DI WINENEWS





BOLLINGER

Aoc Champagne Extra Brut B16

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 146,00
Azienda: Champagne Bollinger
Proprietà: famiglia Bollinger
Enologo: Denis Bunner

La collezione "By Bollinger" ha fatto il suo esordio con "B03" (annata 2003), seguita, dieci anni dopo da, "B13" (annata 2013). Arriva oggi sugli scaffali "B16" (annata 2016), terzo capitolo della serie, una cuvée ottenuta solo da uve Grand e Premier Cru della Montagne de Reims, quelle raccolte nelle zone più tardive: Bouzy, Trépail, Verzenay, Verzy e Tauxières. Il blend è composto da Pinot Nero e Chardonnay, lasciato per 7 anni sui suoi lieviti. Alla vista si presenta di colore giallo paglierino brillante dorato e brillante, ad anticipare un bagaglio olfattivo dai rimandi ai fiori di zagara, alla pera e alla susina, con tocchi di ananas sciroppato, bergamotto, brioche e miele. In bocca il sorso è teso, sapido e fragrante, ritmato da un'effervescenza fine ed avvolgente, giungendo ad un finale ben profilato dalla nota di congedo lievemente iodata. Una delle Maison più significativa della Champagne, Bollinger, con sede ad Ay, è di proprietà della stessa famiglia dal 1829, fondata da Hennequin de Villermont, Paul Renaudin e Jacques Bollinger e, dal 2008, esauritasi la dinastia, guidata da Jérôme Philipon. La maggior parte delle uve arriva da vigneti di proprietà (l'85% dei quali sono a Grand Cru), posti nella Montagne de Reims, nella Côte des Blancs e nella Vallée de la Marne. La varietà di riferimento è il Pinot Nero, che marca il carattere distintivo degli Champagne firmati Bollinger.

(are)



ANTONIO MAZZELLA

Doc Ischia Biancolella Vigna del Lume

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Biancolella
Bottiglie prodotte: 23.800
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Cantine Antonio Mazzella
Proprietà: Nicola e Veneranda Mazzella
Enologo: Nicola Mazzella

Da anni conosco e stimo Nicola Mazzella e i suoi vini ischitani, ma non ero mai riuscita a camminare le sue vigne a picco sul mare. Ischia, terra vulcanica plasmata dal fuoco, l'isola verde famosa per il suo tufo verde, dal colore verde-grigio unico. Mettendo piede in questo paradiso circondato di blu, risulta chiaro che è chiamata verde anche per la vegetazione: pinete, macchia mediterranea, vigne. Nicola mi porta subito dai 4 ettari vitati acquistati circa 3 anni fa, a strapiombo sulla baia di San Pancrazio, con una pendenza che supera il 40%: con una vecchia jeep ci inerpichiamo all'avventura. La bellezza magnetica dell'isola mi dà un "sublime sbandamento" spaziale e temporale. L'altra vigna, distante un centinaio di metri a sud, è la celebre Vigna del Lume, raggiungibile solo a piedi, dove si lavora tutto solo manualmente (qui, si possono usare delle motocarriole cingolate). Nicola, terza generazione, è fiero di custodire l'identità contadina dell'isola. Poteva avere un altro futuro, era una promessa nella pesca subacquea a livello agonistico nel panorama nazionale. Ha deciso di restare, di costruire una rete di circa 60 conferitori per non far abbandonare queste vigne da viticoltura eroica, di gestire tra proprietà e affitto 12 ettari. Vigna del Lume racchiude tutto: i profumi del mare, del vento, della macchia mediterranea, dei fiori di campo e dell'agrume. Il sorso è sapido, slanciato, lunghissimo.

(Alessandra Piubello)



VILLAGRANDE

Doc Etna Bianco Superiore Contrada Villagrande

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Carricante e altri vitigni bianchi autoctoni
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Villagrande Azienda Vinicola
Proprietà: Marco Nicolosi Asmundo
Enologo: Marco Nicolosi Asmundo

Contrada Villagrande si trova a Milo, sul versante orientale del vulcano e porta con sé la storia del vino etneo fin dal 1700. È da allora, infatti, che gli antenati della famiglia Nicolosi Asmundo coltivano queste pendici dell'Etna, trasformando con fatica terre aride e incolte in terre fertili e produttive. Anche quando l'abbandono della campagna si diffuse capillarmente, a Villagrande si continuò a fare vino e ad imbottigliarlo. Nel dopoguerra si costruirono i primi terrazzamenti e fu sempre Villagrande a partecipare attivamente alla creazione della Doc e alla zonazione delle contrade principali dell'Etna. Oggi Marco Nicolosi Asmundo da oltre vent'anni porta avanti l'eredità del padre e del nonno, ma in realtà del lavoro di una contrada intera di infaticabili agricoltori. Le vigne qui sono organizzate in un anfiteatro geometrico dalla vista mozzafiato sul Mar Ionio, spaziando da Taormina a Catania. Vi nascono i due vini di Contrada Villagrande, un Rosso e questo Bianco Superiore dai profumi intensi ma affilati e dalla bocca sostanziosa e persistentemente sapida, generosa di frutta gialla e macchia mediterranea, pietra focaia e fiori di zagara. Le altre vigne dell'azienda non sono meno romantiche: sui fianchi ripidi del Monte Ilice e sui mille metri del Monte Arso, due crateri spenti sempre nella zona sud-occidentale dell'Etna, infine sull'Isola di Salina, dove produce i due vini bianchi tipici dell'Eolie.

(ns)



BODEGA OLORON

Vi de la Terra Mallorca Igp Callet Damas de Palma

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Callet
Bottiglie prodotte: 4.500
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Bodega Oloron
Proprietà: Kristina e Christer Gardell
Enologo: Riccardo Cotarella, Edoardo Doni

Il rosato Damas de Palma 2024, ottenuto da uve Callet - varietà a bacca rossa originaria dell'isola di Maiorca - e maturato in acciaio per 6 mesi, si presenta di colore rosa intenso, ad anticipare un profilo aromatico che rimanda ad aromi di ribes, lamponi, rose, fragole, melograno e geranio. In bocca il sorso è morbido e tendenzialmente sapido, terminando in un finale croccante e dai tocchi agrumati. Nasce nel 2018 ad Alarò sull'isola di Palma de Maiorca il sogno enologico della coppia svedese Kristina e Christer Gardell che porta il nome di Bodega Oloron, una realtà produttiva che conta su 17,5 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 70.000 bottiglie. Il progetto ruota attorno alla conservazione della biodiversità territoriale, promuovendo la modernizzazione della viticoltura, con pratiche di agricoltura a basso impatto ambientale. Nell'azienda, ripristinata con un'intensa attività di restauro, emerge il desiderio di continuare a scrivere la storia enologica di Maiorca, con un modello edilizio multilivello anch'esso a basso impatto ambientale nel rispetto della sostenibilità. Circondata da vigneti e da un'estesa e intatta macchia mediterranea, Bodega Oloron è una cantina perfettamente integrata al territorio, che promuove un virtuoso modello aziendale totally green con alla base una filosofia imprenditoriale contemporanea e una visione proiettata alla valorizzazione della tradizione viticola.

(fp)

Area39 by GATE 39
one foodstep beyond
FRIULI VENEZIA GIULIA www.tastefvg.it



SANDRONE

Docg Barolo Le Vigne

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 23.000
Prezzo allo scaffale: € 97,00
Azienda: Società Agricola Sandrone Luciano
Proprietà: Barbara e Luca Sandrone
Enologo: Luca Sandrone, Alessia dall'U Sandrone

Luciano Sandrone, nel 1979, è stato tra i primi ad introdurre la barrique per la maturazione del Nebbiolo, inaugurando un approccio decisamente innovativo per quegli anni, che ha aperto la strada ad una sana disputa stilistica tra le colline di Langa, capace di innalzare la qualità complessiva del Barolo. I suoi vini restano tra i protagonisti del mondo delle aste, costituendo un baluardo di eccellenza per fattura impeccabile e, specialmente in alcuni millesimi, esecuzioni cristalline, che hanno fatto la storia enoica più recente delle Langhe. Oggi, l'azienda, dove sono impegnati anche il fratello Luca e la figlia Barbara, conta su 27 ettari per 120.000 bottiglie complessive e continua a sfornare etichette di spessore indiscutibile, dalla cifra classicheggiante, che tuttavia non smette di comprendere anche un sobrio modernismo. Il Barolo Le Vigne, prodotto per la prima volta con l'annata 1990, è ottenuto dai vigneti aziendali di Baudana a Serralunga d'Alba, Villero a Castiglione Falletto, Vignane a Barolo e Merli a Novello, effettua la fermentazione malolattica e la successiva maturazione in tonneau. La versione 2021 possiede bagaglio aromatico caratterizzato da toni fruttati e balsamici, a cui si aggiungono rimandi alla liquirizia, al cacao e alle spezie. In bocca il sorso è succoso e ben profilato, dai tannini polposi e dal finale lungo e fragrante, dalla timbrica decisamente balsamica. **(are)**



HUGEL

Aoc Crémant d'Alsace Extra Brut Champ Libre

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Pinot Nero, Riesling, Pinot Grigio
Bottiglie prodotte: 4.388
Prezzo allo scaffale: € 38,00
Azienda: Famille Hugel
Proprietà: famiglia Hugel
Enologo: Marc-André Hugel

Si chiama "Champ Libre" il primo Crémant d'Alsace prodotto dalla storica famiglia Hugel, nota in tutto il mondo per i suoi Riesling. Uno spumante che nasce dall'intuizione di Jean-Frédéric Hugel - direttore commerciale - e Marc-André Hugel - enologo aziendale. Lo Champ Libre Crémant d'Alsace 2019, assemblaggio di Pinot Nero, Riesling e Pinot Grigio, è fermentato e maturato in legno per poi passare alla rifermentazione in bottiglia con sosta sui lieviti di 50 mesi. Possiede colore giallo oro con perlage fine e persistente. I suoi profumi rimandano alla mela matura, con tocchi tostati e cenni di brioche e pane appena sfornato. In bocca il sorso è tonico e ben profilato, dallo sviluppo continuo e dal finale diretto e persistente che ne amplifica il suo carattere "gastronomico". 30 ettari di vigneto di proprietà - per metà classificati Grand Cru - sono quelli a disposizione della famiglia Hugel, tutti nel comprensorio del comune alsaziano di Riquewihr. Fu Hans-Ulrich Hugel, nel 1639, ad iniziare il percorso enoico della sua famiglia, che mantiene anche oggi la gestione della cantina e che ha segnato la storia della denominazione. Nella seconda metà del Ventesimo secolo, Jean Hugel ha svolto un ruolo di primo piano in Alsazia, reintroducendo, per esempio, i vini da vendemmia tardiva, tanto che il disciplinare del 1984 dei "Vendage Tardive" e "Sélection de Grains Nobles" è detto anche "legge di Hugel". **(fp)**



PATERNOSTER

Docg Aglianico del Vulture Superiore Barone Rotondo

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Aglianico
Bottiglie prodotte: 2.500
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Tommasi Family Estates
Proprietà: famiglia Tommasi
Enologo: Giancarlo Tommasi, Fabio Mecca Paternoster

Il Barone Rotondo 2020 celebra i 100 anni di Paternoster, azienda di Barile (Potenza) che porta il nome di una famiglia che ha creduto nell'Aglianico del Vulture quando nessuno lo faceva. Un secolo di storia e di vigneti sulle colate laviche del Vulture, in Basilicata, che ha trovato un'altra famiglia per proseguire il suo percorso: Tommasi Family Estates, azienda iconica della Valpolicella. Il nuovo vino - da uve dei vigneti storici a 600 metri d'altitudine accanto alla Villa del Barone Rotondo da cui prende il nome - è l'inizio di un nuovo progetto che prende origine dal recupero conservativo della Neviera scavata nella roccia vulcanica, datata intorno al 1476, che accoglie le bottiglie e i visitatori. Lavoro a quattro mani degli enologi Giancarlo Tommasi e Fabio Mecca, pronipote del fondatore Anselmo Paternoster, è l'evoluzione contemporanea del "Rotondo" - il Superiore Docg in commercio dal 1996, primo vino Paternoster affinato in legni piccoli. Il Barone Rotondo 2020, invece, è stato affinato per 24 mesi in tonneau, 12 in acciaio e altrettanti in bottiglia per ingentilire la ricchezza tannica del vitigno senza velarne l'identità. Il Superiore Docg Barone Rotondo 2020 merita un'attesa piena di aspettativa perché la sua forza esplosiva - rosso rubino, al naso frutti rossi e boisé e al sorso marasca matura e struttura tannica importante - si cheti nelle vibrazioni eleganti che preannuncia. **(Clementina Palese)**



TERRAZZE DELL'ETNA

Doc Etna Rosso Cirneco

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Terrazze dell'Etna Trading
Proprietà: famiglia Bevilacqua
Enologo: Roberto Muccifuori

L'Etna Rosso Cirneco 2019 - ottenuto da sole uve Nerello Mascalese e maturato per 24 mesi in tonneau - profuma di piccoli frutti rossi maturi con cenni di erbe aromatiche, cioccolato e vaniglia e richiami affumicati e tostati. In bocca il sorso è caldo, morbido, dallo sviluppo dolce e continuo e dal finale persistente dai ritorni fruttati e tostati. Terrazze dell'Etna nasce nel 2008 grazie all'iniziativa di Nino Bevilacqua ed oggi è condotta dalla figlia Alessia. Si tratta di una realtà vitivinicola con sede nei pressi di Randazzo, che conta su 40 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 160.000 bottiglie: si pone tra le cantine di quella che potremmo definire la "seconda ondata" delle imprese che hanno contribuito al successo dell'areale vulcanico, imponendolo come il terroir più significativo della Sicilia enoica. Nell'articolato portafoglio etichette aziendale ci sono sia rossi a denominazione - il Carusu e il Cirneco - che vini ad Igt - il Cratere (uvaggio a base di Nerello Mascalese e Petit Verdot) e un Pinot Nero in purezza, mentre sul fronte bianchista ci sono l'Etna Bianco Cinniri e il Ciuri, ottenuto da Nerello Mascalese vinificato in bianco. Poi ci sono un Etna Rosato e ben quattro spumanti: due Metodo Classico a base di Nerello Mascalese e Pinot Nero (uno dei quali sui lieviti per 50 mesi) e due Metodo Classico da sole uve Chardonnay (uno dei quali sui lieviti per 50 mesi). **(fp)**

I VINI DI WINENEWS

RESISTENTI NICOLA BIASI
sarzi amade GRANDI VINI E DISTILLATI DAL 1966
Questo è un tappo DIAM, la nuova tradizione.
Un nuovo impulso, l'eccellenza di sempre. SOL EXPO Full Olive Experience



MASSETO

Toscana Igt Rosso Massetino

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Merlot, Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 410,00
Azienda: Masseto
Proprietà: Gruppo Frescobaldi
Enologo: Marco Balsimelli

Fermentato in cemento e poi trasferito in barrique (per metà nuove) per la fermentazione malolattica e una maturazione di 12 mesi, il Massetino 2023 - da uve Merlot in prevalenza con un tocco di Cabernet Franc - si presenta di colore rosso rubino-violaceo dai riflessi brillanti, ad anticipare un profilo olfattivo che sa di frutti rossi e neri, con tocchi di arancia, grafite e spezie. Il sorso è rotondo e avvolgente, dai tannini fitti e polposi, terminando in un finale lungo e dai richiami balsamici. Il "second vin" del Masseto nasce dalla selezione realizzata per il fratello maggiore con cui condivide l'identità. La sua prima annata è la 2017, arrivata un anno prima dell'entrata in produzione della nuova cantina esclusivamente dedicata al Masseto, che ha debuttato definitivamente nell'aprile del 2019. Una tenuta a sé stante e un progetto autonomo dalla Tenuta dell'Ornellaia, posto nel bel mezzo dei 11 ettari di vigneto (da cui escono circa 33.000 bottiglie complessive), dove storicamente nasce il sontuoso Merlot in purezza, protagonista delle più importanti aste internazionali. Un luogo del tutto diverso, dal punto di vista della composizione dei suoi terreni (argille azzurre) che, narra la leggenda, il celebre enologo André Tchelistcheff, a metà degli anni Ottanta del secolo scorso, "battezzò" come luogo d'elezione per il Merlot, con l'orecchio appoggiato al terreno e annusandone le zolle.

(are)



MONTELEONE

Doc Etna Rosso Qubba

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Nerello Mascalese e Cappuccio
Bottiglie prodotte: 2.600
Prezzo allo scaffale: € 48,00
Azienda: Azienda Agricola Monteleone
Proprietà: Giulia Monteleone, Benedetto Alessandro
Enologo: Benedetto Alessandro

Monteleone - azienda fondata dalla famiglia omonima e oggi condotta da Giulia Monteleone (ex giornalista) e dal compagno enologo Benedetto Alessandro - è un progetto enologico partito nel 2017, che in poco più di un lustro ha saputo emergere con buona autorevolezza nell'affollato scenario enoico etneo. Avviato a partire da due ettari di vigna, con impianti del 1970 e alberelli risalenti al 1935, a pochi passi dal fiume Alcantara, si trova ai piedi dell'Etna a cinquecento metri sul livello del mare nei pressi dell'antica Cuba di Santa Domenica, insediamento di epoca bizantina evocato nel nome del vino oggetto del nostro assaggio. Il resto della superficie vitata, si trova sul versante Nord dell'Etna a 700 metri di altezza sul livello del mare, in Contrada Pontale Palino, in un piccolo appezzamento di tremila metri ad alberello a piede franco prefilloserico. Per un totale, ad oggi, di 7 ettari a vigneto, da cui si ricavano 35.000 bottiglie di produzione complessiva. L'Etna Rosso Qubba 2023, ottenuto da uve Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio, è maturato per 12 mesi in tonneau. Il suo profilo aromatico rimanda ai frutti di rovo maturi, al sottobosco, alle radici e alla liquirizia, con tocchi ferrosi e speziati a rifinitura. Morbido e polposo il sorso, dai piacevoli chiaro-scuri e dall'articolazione tannica vivace, che termina in un lungo finale ancora su toni fruttati, ferrosi e speziati.

(fp)



ROBERTO VOERZIO

Docg Barolo Fossati Case Nere Riserva 10 anni

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: n .d.
Prezzo allo scaffale: € 350,00
Azienda: Azienda Agricola Roberto Voerzio
Proprietà: Roberto Voerzio
Enologo: Roberto Voerzio

Roberto Voerzio porta avanti una visione artigianale e radicale del Barolo, fondata su rese bassissime, maniacale attenzione in vigna e lunghissimi tempi di affinamento. La Riserva "10 anni" Fossati Case Nere 2015 rappresenta l'apice di questa filosofia: un Nebbiolo da singolo cru che matura oltre un decennio prima di essere rilasciato, per rivelare tutta la stratificazione e la potenza del tempo. La vigna di Fossati, tra i cru più vocati della denominazione, è situata a 380 metri di altitudine e si distingue per suoli calcarei e marnosi. La vendemmia 2015 è considerata un'annata eccezionale per il Barolo, caratterizzata da uve di notevole maturazione e concentrazione. Lunga macerazione sulle bucce, affinamento in legno piccolo e grande, seguito da un prolungato riposo in bottiglia: questa la parabola evolutiva del Fossati Case Nere Riserva 10 anni. Nel calice si apre con eleganza su toni di frutti rossi croccanti, ribes e rosa canina, seguiti da sfumature di spezie fini, liquirizia, arancia sanguinella e grafite, con una trama tannica fitta ma già levigata, che accompagna il sorso verso una progressione sapida, incisa da richiami balsamici. Un Barolo che coniuga nitidezza aromatica e profondità, frutto della sensibilità di uno dei più rigorosi interpreti del Nebbiolo. La Riserva 10 anni è un vino raro e visionario, prodotto in quantità limitata e pensato per attraversare il tempo con grazia.

(Chiara Giovoni)



KELLEREI TERLAN

Doc Alto Adige Sauvignon Blanc Quarz

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Sauvignon Blanc
Bottiglie prodotte: 65.000
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Cantina Terlano
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Rudi Kofler

Dà luminosità ai terreni porfirici di Terlano e quindi il nome al vino da cui proviene: il quarzo abbonda da queste parti e secondo la cantina - cooperativa storica dell'Alto Adige, che ha da pochi anni celebrato il compiuto il 130° anniversario - contribuisce a dare profondità raffinata e retrogusto sapido ai vini ottenuti dalle piante che vi sostano. E il Quarz di Terlano è in effetti un vino luminoso, sia nelle annate più recenti, che in quelle più datate, dove acquistano colore e complessità, sia aromatica che strutturale, senza mai perdere in sapidità ed eleganza. La versione 2023 è sottile e balsamica, appuntita nei tipici sentori di bosso, di frutta bianca e agrumi verdi, ma non sfuggente grazie all'apporto roccioso. In bocca resta tesa e sapida, addirittura salata, e quindi citrina, lasciando spazio solo in chiusura a qualche nota dolce e tonda di vaniglia e frutta tropicale. Un vino che si può aspettare, esattamente come le altre etichette della cantina, che ha fatto dell'attesa il suo Leitmotiv. Oggi Terlano conta su 143 soci e 190 ettari di vigna posti sul lato nord-orientale del fiume Adige, che porta da Merano verso il Bolzano (e oltre, fino in pianura Padana). Di fronte c'è Andrian, che ospita la cantina cooperativa omonima e che nel 2008 si è fusa con Terlano, rappresentandone l'anima più sottile e austera del gruppo: complici i suoli calcarei e un'esposizione solare più "fresca".

(ns)

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
one foodstep beyond
FRIULI VENEZIA GIULIA www.tastefvg.it



FEDERICO GRAZIANI

Doc Etna Rosso Profumo di Vulcano

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio, Alicante, Francisi
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 88,00
Azienda: Federico Graziani Società Agricola
Proprietà: Federico Graziani
Enologo: Federico Graziani, Salvo Foti

Profumo di Vulcano nasce a Feudo di Mezzo, contrada posta sul versante nord dell'Etna, nel comune di Castiglione di Sicilia. Qui Federico Graziani - noto e stimato Sommelier italiano, poi anche enologo - salva dall'espianto e vinifica per la prima volta nel 2010 le uve di un appezzamento di vigna che contiene anche viti prefilosseriche e alcune piante di uva a bacca bianca. Oggi quagli appezzamenti sono due: la posizione è riparata dal caldo, le escursioni termiche marcate. È la base per questo vino lavico, che - nella versione 2022 - si completa nei profumi di rosa e melograno, ciliegia e cardamomo, mandarino e tabacco; il sorso è nitido e sottile, ma corteggia il palato con aderenza fruttata e consistenza sapida, lasciando la bocca pulita, leggermente accaldata di pepe rosa e profumata di fiori appassiti. Ai due appezzamenti appena citati, se ne aggiungono altri 3, in zona, e un "clos" di 3 ettari a Contrada Montelaguardia a Randazzo, tutti dedicati a formare i 3 rossi di casa: Profumo di Vulcano, appunto, il Rosso di Mezzo e l'Etna Rosso. Ci sono infine le vigne nel Comune di Bronte, nel nord/ovest, in Contrada Nave a 1200 metri di altezza, dove Federico Graziani ha piantato solo uve bianche per il Mareneve: un uvaggio inusuale composto da Carricante, Riesling Renano, Gewürztraminer, Chenin Blanc e Grecanico. Sono in tutto solo 28.000 bottiglie: una piccola produzione sartoriale nata per (com)passione.

(ns)



TENUTA DI BISERNO

Toscana Igt Rosso Il Pino di Biserno

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Bottiglie prodotte: 100.000
Prezzo allo scaffale: € 55,00
Azienda: Tenuta di Biserno
Proprietà: famiglia Antinori
Enologo: Ranieri Orsini, Michel Rolland

La Tenuta di Biserno, oggi diretta da Niccolò Marzichi Lenzi, è nata nel 2001 ed i suoi terreni sono caratterizzati da terreni alluvionali e calcarei, comprendendo anche aree dalla presenza più accentuata di argille, habitat ideale per il Cabernet Franc, il Cabernet Sauvignon, il Merlot e il Petit Verdot: insieme danno vita ai vini aziendali "Biserno" e "Il Pino di Biserno". La Tenuta si trova nel comune di Bibbona, che confina a nord con l'areale di Bolgheri, e conta su 40 ettari vitati. Fanno parte del progetto anche la Tenuta Campo di Sasso - 56 ettari a vigneto coltivati su terreni in prevalenza sabbiosi, dove vengono allevate le varietà Syrah e Vermentino, da cui si ottengono l'"Insoglio del Cinghiale" e l'"Occhione" - e Collemezzano, con i suoi 20 ettari e un solo vino omonimo attualmente in produzione. Il Pino di Biserno, uscito per la prima volta con l'annata 2004, è ottenuto dalla vinificazione in acciaio separata per ciascuna varietà. Matura per 12 mesi in prevalenza in barrique di primo e secondo passaggio, con la restante parte che resta in acciaio. La versione 2023 possiede colore rosso rubino intenso dai riflessi purpurei. Al naso profuma di ribes e mirtillo maturi, con tocchi di erbe aromatiche, a cui fanno da sfondo toni tostati, pepe e richiami al cedro. Al palato il sorso è dolce e avvolgente, dallo sviluppo articolato e dal finale ben profilato dai ritorni fruttati e tocchi balsamici.

(fp)

ZOOM



LA BALOCCHINA, RISO BALDO

VIA TORINO, 25 - BIELLA
Tel: +39 351 3191392
Sito Web: labalocchina.com

Il riso Baldo prodotto da La Balocchina a Biella è un riso di grande vocazione gastronomica ed è anche molto versatile. Sebbene questa varietà sia stata introdotta soltanto nel 1977 e le vengono preferite altre varietà più celebri, soprattutto nel recente passato, le porte di alcune delle più importanti cucine mondiali si sono aperte a questo riso gustoso, consistente ed in grado di tenere magistralmente la cottura. Il riso Baldo è perfetto soprattutto se si vuole preparare un risotto: è infatti fra i migliori risi se parliamo di tenuta alla cottura, restando compatto anche se cuoce qualche minuto in più. Il riso Baldo rilascia molto amido durante la cottura, e per questo è consigliato per la preparazione di risotti cremosi e ben amalgamati. Inoltre ha un'ottima capacità di assorbire i condimenti, esaltando il gusto delle materie prime alle quali viene abbinato. Dal chicco molto consistente, grande e traslucido, il riso Baldo è ottenuto dall'incrocio tra il riso Arborio e la varietà Stirpe 136.

RISTORANTE



AL GATTO VERDE

STRADELLO BONAGHINO, 56 - SAN DAMASO (MO)
Tel: +39 059 8677662
Sito Web: ristorantealgattoverde.com

Massimo Bottura, Lara Gilmore e la giovane chef canadese Jessica Rosval, animano il ristorante Al Gatto Verde, che si trova nell'acetaia storica di Casa Maria Luigia. Un tuffo in una ulteriore variante dell'arte culinaria botturiana, che qui esalta le materie prime tradizionali emiliane con braci ardenti, barbecue e affumicature. Le migliori carni dell'Appennino, il pesce pescato dell'Adriatico, precise sfoglie tirate a mano, le verdure e i frutti croccanti, sono i protagonisti assoluti della tavola: abilmente trasformati dalle braci e dal fumo, dalle alte temperature in creazioni il cui sapore intenso è il racconto gastronomico che propone Al Gatto Verde. Ecco piatti come la mora romagnola affumicata, mela verde, Parmigiano Reggiano 60 mesi di Rosola; il tortellino vuoto e ragù di funghi porcini; il cinghiale dell'Appennino in salse antiche, con agresto d'uva acerba, filetto avvolto nella pancetta, fricassea di stinco affumicato; infine il caramello al carbone, pepe nero, frutto della passione.



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: © Bollinger

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