N. 251

SETTEMBRE 2026

WineNews

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 251 - Settembre 2026 - 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



SETTEMBRE 2026

BOLGHERI

SOTTO LA LENTE

GRUPPO MEREGALLI
Vino, Champagne e distillati per noi sono passione e lavoro dal 1856.



MASSETO

Toscana Igt Rosso Masseto

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Merlot
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 910,00
Azienda: Masseto
Proprietà: famiglia Frescobaldi
Enologo: Marco Balsimelli

Il Masseto 2023 è profondo e luminoso nel suo colore rosso, ad anticipare un profilo olfattivo che rimanda all'amarena e ai piccoli frutti rossi con tocchi di rosa appassita, humus, macchia mediterranea, fumé e spezie. Il sorso avanza pieno con freschezza e misura, su tannini soffici e vibranti, chiudendo ampio, armonico e persistente. Ha debuttato nell'aprile del 2019 la cantina dedicata al Masseto - lo storico vino della Tenuta dell'Ornellaia, con la prima annata sperimentale 1986 e la prima uscita ufficiale nell'anno successivo - che è posta nel bel mezzo degli 11 ettari di vigneto, dove nasce il sontuoso Merlot in purezza, protagonista delle più importanti aste internazionali.

(are)



TENUTA SAN GUIDO

Doc Bolgheri Sassicaia

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Cabernet Sauvignon e Franc
Bottiglie prodotte: 285.000
Prezzo allo scaffale: € 320,00
Azienda: Tenuta San Guido Società Agricola
Proprietà: Marchesi Incisa della Rocchetta e soci
Enologo: Carlo Paoli, Graziana Grassini

Il Sassicaia 2023 profuma di viole, visciole, ribes, ginepro, alloro e tabacco, con tocchi leggeri di spezie a rifinitura. In bocca il sorso è teso e appena sapido, coniugando polpa fruttata a tannini cesellati e terminando in un lungo finale dai ritorni fruttati. Difficile aggiungere qualcosa di nuovo quando abbiamo a che fare con il vino italiano più noto al mondo. Ormai è un fatto che ogni annata del Sassicaia è una grande bottiglia. Nonostante il vino italiano sia cresciuto nel suo complesso, moltiplicando a dismisura le possibilità di scelta, il "Sassi" di Tenuta San Guido resta un punto di riferimento dalla costanza qualitativa granitica quanto rara alle nostre latitudini.

(are)



TENUTA GUADO AL TASSO

Doc Bolgheri Superiore Guado al Tasso

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 135,00
Azienda: Marchesi Antinori S.p.A.
Proprietà: famiglia Antinori
Enologo: Marco Ferrarese

Il Bolgheri Superiore Guado al Tasso 2023 profuma di ciliegia e ribes, macchia mediterranea, viola appena appassita, tabacco e spezie. Pieno e avvolgente al palato che possiede buona acidità, ha tannini affusolati e un lungo finale speziato. La Tenuta Guado al Tasso ha 320 ettari vitati - coltivati a Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot, Syrah e Vermentino - e produce oltre 1.700.000 bottiglie. Su Guado al Tasso gli Antinori puntano decisamente nella seconda metà degli anni Ottanta del secolo scorso, proprio con il Bolgheri Superiore (prima annata 1990) a diventare da subito protagonista tra i rossi bolgheresi, già proiettati verso il successo mondiale.

(are)



LE MACCHIOLE

Toscana Igt Rosso Merlot Messorio

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Merlot
Bottiglie prodotte: 23.200
Prezzo allo scaffale: € 230,00
Azienda: Le Maccchiole Società Agricola
Proprietà: Cinzia Merli, Elia e Mattia Campolmi
Enologo: Luca Rettondini

Il Messorio 2023 - Merlot in purezza maturato in barrique e anfora per 16 mesi - conta su un bagaglio aromatico di rimandi all'amarena, alla prugna, alla macchia mediterranea, alle spezie e al tabacco. Il sorso è potente e vitale, dai tannini fitti e articolati e dal lunghissimo finale, nitidamente ancora fruttato. Uscito per la prima volta con l'annata 1994, il Messorio insieme alla Scrio (Syrah) e al Paleo (Cabernet Franc), compone il trio delle meraviglie di Le Macchiole. La cantina - una tra le realtà pionieristiche che hanno costruito il successo del bolgherese enoico - oggi conta su 35 ettari a vigneto, da cui si ricava una produzione complessiva di 200.000 bottiglie.

(are)

EDITORIALE

BOLGHERI E I SUOI NUMERI

La Doc Bolgheri ha denunciato nel 2025 una produzione imbottigliata di 7.345.000 bottiglie (nel 2024 era di 6.846.090). La superficie vitata con varietà a bacca rossa è di 1.181 ettari (con le percentuali dei vitigni più allevati che vedono il Cabernet Sauvignon al 31,98%, il Merlot al 21,95%, il Cabernet Franc al 19,45%, il Syrah al 4,47%, il Petit Verdot al 3,94% e il Sangiovese al 1,30%), mentre quella piantata con uve bianche è di 195 ettari (i vitigni a bacca bianca più allevati sono: Vermentino 10,60%, Viognier 1,69%, Sauvignon 0,93%). L'età degli impianti è ripartita percentualmente secondo le seguenti fasce: 2000-2009 49,6%, 2010-2017 18,3%, 2022-2024 15,3%, 2018-2021 15,1%, 1990-1999 14,5%, 1960-1989 1,2% (Dati Consorzio Doc Bolgheri). Il Consorzio Bolgheri Doc nasce nel 1995 (soci fondatori: Nicolò Incisa della Rocchetta, Eugenio Campolmi, Michele Satta, Rosa Gasser, Enio Frollani e Federico Pavoletti), pochi mesi dopo l'arrivo del disciplinare di produzione: oggi raccoglie 78 soci produttori, i cui vigneti rappresentano il 99% del totale delle vigne piantate in loco (1.379 ettari). Nel focus dei Quaderni di WineNews dedicato all'areale bolgherese (dopo le edizioni del 2018 - 2019 - 2020 - 2021 - 2022 - 2023 - 2024 - 2025) risulta ben leggibile la buona risposta dei vini alla conclamata crisi climatica che, a queste latitudini, colpisce con notevole forza. Con una qualità diffusa nelle etichette di tante realtà che, anche in questa nuova monografia, meritano come minimo una segnalazione nei prossimi "I Vini di WineNews": Ca' Marcanda (recensito, nei mesi scorsi, durante una visita in azienda, ndr), Campo alle Comete, Fratini, Podere Il Castellaccio, Sapaio, Campo al Signore, Podere Sette, Campo alla Sughera, San Felice, Le Vigne di Silvia, Ruffino con il suo nuovo progetto, Donna Olimpia e Bonacchi.

Buona lettura.

(fp)

ALLO SCAFFALE

CGV NUOVA FORMA STESSA ESSENZA
CUZZIOLGRANDIVINI
www.cuzziolgrandivini.it
sarzi amade
GRANDI VINI E DISTILLATI DAL 1966
VCR VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO
L'innovazione in viticoltura
VALORITALIA
La sostenibilità è solo quella certificata

POGGIO AL TESORO

Doc Bolgheri Superiore Sondraia

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 80,00
Azienda: Società Agricola Poggio al Tesoro
Proprietà: famiglia Allegrini - Mastella
Enologo: Christian Coco

Ha un naso fitto e intenso - di ciliegia, spezie balsamiche e sottobosco - almeno quanto il sorso, il Bolgheri Superiore Sondraia 2022 di Poggio al Tesoro, che esordisce sapido e materico, aderendo con calore e rilasciando freschezza balsamica, verso un lungo finale al sapore di frutta rossa. Parte delle uve di questo vino vengono dal vigneto di via Bolgherese, e parte da Le Sondraie, oltre il viale dei cipressi. Insieme ai vigneti Chiesina San Giuseppe e Viale di Cerbaia, compongono i 64 ettari di patrimonio viticolo che Marilisa Allegrini ha costruito dal 2001, quando scese dalla Valpolicella col fratello Walter, in cerca di un nuovo investimento oltre la loro terra di origine. **(ns)**

CACCIA AL PIANO

Doc Bolgheri Superiore Caccia al Piano

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 14.000
Prezzo allo scaffale: € 90,00
Azienda: Caccia al Piano 1868 Soc. Agricola
Proprietà: Guido Berlucchi & c. S.p.A.
Enologo: Ferdinando Dell'Aquila

Il Bolgheri Superiore Caccia al Piano 2023 - maturato due anni e mezzo fra legno e vetro - profuma di frutti neri, cedro, con tocchi di vaniglia, grafite e spezie. In bocca il sorso è denso e avvolgente, dai tannini serrati e dallo sviluppo compatto, terminando in un finale intenso che chiude ancora su toni di vaniglia. È sul finire degli anni Novanta che la griffe Guido Berlucchi, "inventrice" della moderna Franciacorta grazie alla visione di Franco Ziliani, sbarca nel bolgherese per dare vita ad una cantina nel nome della migliore tradizione rossista toscana. Oggi la tenuta Caccia al Piano, con 27 ettari a vigneto nel cuore di Castagneto Carducci, produce 140.000 bottiglie. **(fp)**

ARGENTIERA

Doc Bolgheri Superiore Argentiera

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 80.000
Prezzo allo scaffale: € 120,00
Azienda: Argentiera Società Agricola
Proprietà: Stanislaus Turnauer
Enologo: Nicolò Carrara

Argentiera si trova nel lembo più meridionale della denominazione. Produce vino da 85 ettari, suddivisi in 4 vigne: Poggio ai Ginepri, che guarda il mare dalla pianura; Villa Donoratico, che guarda a Bolgheri risalendo la collina; Ventaglio, poco più in alto, sempre a cercare il mare; infine Argentiera, vicino alla cantina, a 200 metri sulla collina. Qui i suoli sono ricchi di scheletro, le viti attorniate da boschi immerse nella luce, le escursioni termiche marcate e le brezze marine indefesse. Sempre qui nasce Argentiera, vino definito nei suoi aromi fruttati e balsamici del 2023, che gode di contrasti equilibrati anche in bocca, fra sapidità e freschezza, aderenza e morbidezza. **(ns)**

TENUTA MERAVIGLIA

Doc Bolgheri Rosso Vigna Pianali

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 120,00
Azienda: Tenuta Meraviglia
Proprietà: ABFV
Enologo: Luigi Temperini

Alejandro Bulgheroni Family Vineyards possiede cantine nei più prestigiosi areali di Toscana. C'è Dievole nel Chianti Classico; a Montalcino ci sono Podere Brizio e Poggio Landi; a Bolgheri Tenuta Le Colonne e, infine, Tenuta Meraviglia, che descrive nel suo stesso nome il contesto spettacolare in cui si trova: incastonata in una cava abbandonata e circondata da bosco, a guardare il mare dalle colline meridionali della Doc. E a vinificare le uve di 34 ettari di vigna poste lì attorno. Da Vigna Pianali nasce l'omonimo Cabernet Franc: la 2021 profuma di piccoli frutti di bosco, rovi e pepe nero; il sorso è pieno, sapido e dolce di frutta rossa e agrumi, che si rinfresca sul finale vegetale. **(ns)**

LA GRIFFE



ORNELLAIA

Doc Bolgheri Superiore Ornellaia

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 240,00
Azienda: Ornellaia
Proprietà: famiglia Frescobaldi
Enologo: Marco Balsimelli

L'Ornellaia - tenuta che dispone di 134 ettari a vigneto ai piedi della colline bolgheresi risalendole in parte - è la dependance della griffe fiorentina Frescobaldi in terra bolgherese dal 2012. Si tratta, come è noto, di una realtà produttiva la cui fama è difficile circoscrivere soltanto a Bolgheri, alla Toscana o all'Italia. È, infatti, una cantina che ha letteralmente fatto un grande pezzo della storia del vino, decollando decisamente tra gli anni Ottanta e Novanta, e conquistando tutti in pochissimo tempo. Dall'intuito primigenio del suo fondatore Lodovico Antinori, alla costanza qualitativa mantenuta dai Frescobaldi, si sono succedute nel tempo le competenze di alcuni tra i migliori tecnici dello scenario internazionale. Basta solo passare in rassegna i nomi che qui hanno dato il loro contributo: dalla consulenza di André Tchelistcheff (1981), "inventore" della viticoltura californiana in Napa Valley, alla "supervisione" enologica (cominciata nel 1991) del più noto flying winemaker al mondo Michel Rolland, recentemente scomparso; passando dalla consulenza agronomica (nel 1995) di Danny Schuster e di Andrea Paoletti, per arrivare agli enologi che si sono via via avvicendati nella cantina aziendale. Da Federico Staderini (1985-1988), Tibor Gal (1989-1997) e Andrea Giovannini (1998-2000), a Thomas Duroux (2001-2004) e Axel Heinz (2005-2023), per arrivare all'attuale assetto della guida tecnica di Ornellaia che ha puntato su giovani ma esperte leve di casa nostra: il direttore della produzione Marco Balsimelli affiancato dall'enologa Denise Cosentino. I caratteri dei vini della Tenuta dell'Ornellaia hanno determinato una delle espressioni più solide del bolgherese enoico, mettendo insieme, storicamente, potenza mediterranea e finezza, ardore e profondità, cesellando questi caratteri senza leziosità ma con una timbrica che ha fatto scuola e ha ispirato l'arte. In questo senso, anche il Bolgheri Superiore Ornellaia 2023 brilla per la capacità di restituire questi elementi a livelli impeccabili. Un vino che effettua la fermentazione malolattica principalmente in barriques di rovere (nuove e di secondo passaggio), maturando per 12 mesi in barrique prima dell'assemblaggio e altri sei ad assemblaggio ultimato, per poi restare in bottiglia per un anno prima dell'introduzione sul mercato. I suoi profumi rimandano al mirtillo, alla visciola e alla ciliegia, con tocchi di macchia mediterranea, erbe aromatiche, grafite e spezie e leggeri toni tostati ed affumicati. Il sorso è ampio, ricco e polposo, dalla vena balsamica e rinfrescante, che termina in un finale lungo e dai ritorni speziati. **(are)**

Area39 by GATE 39

BEST BUY

SAY WINE SAY PARTESA
TO ALL GENERATIONS OF WINE LOVERS
VAI SUL SITO PARTESAFORWINE.IT
partesa for Wine
MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE

MICHELE SATTA

Doc Bolgheri Superiore Piastraia

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 26.000
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Società Agricola Michele Satta & C.
Proprietà: Giacomo Satta
Enologo: A. Pagli, Vignerons Consultants

Michele Satta - varesino di nascita con origini sarde, uno dei pionieri di Bolgheri - arriva in Toscana nel 1974, prendendo in affitto i suoi primi vigneti, da cui escono le etichette della vendemmia 1983. Pianta la prima vigna nel 1991 ed oggi la sua azienda, che vede suo figlio Giacomo sul ponte di comando, conta su 23 ettari per una produzione complessiva di 160.000 bottiglie. Il Bolgheri Superiore Piastraia 2023 profuma di ribes e mirtillo con tocchi di menta, timo e tè, dai rimandi alla grafite alle spezie al cacao a chiudere il cerchio aromatico. Il sorso è fitto e dinamico, unendo frutto polposo e tannini tendenzialmente fini. Lunga e balsamica la persistente chiusura. **(are)**

BANFI

Doc Bolgheri Superiore Dèinos

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 65,00
Azienda: Banfi
Proprietà: famiglia Mariani
Enologo: Matteo Bagnoli

Banfi è arrivata a Bolgheri nel 2010, a partire da 5 ettari che oggi sono diventati 14, divisi in due zone distinte: nel centro della Doc e nel nord di essa. Le uve fin dal principio confluiscono nel Bolgheri Rosso Aska, ma nel 2022 arriva anche Dèinos, un Cabernet Sauvignon Bolgheri Superiore. Entrambi i nomi sono etruschi e definiscono due tipologie di contenitore: il Dèinos, in particolare, era un vaso in ceramica ampio, per servire ai banchetti il vino più prezioso. La versione 2023 profuma di ciliegia, fiori di viola e biancospino, cui si aggiungono note più gravi di peperone e goudron; il sorso è vivace e fresco, aderisce con sapidità lasciando la gola calda e profumata. **(ns)**

ORMA

Doc Bolgheri Rosso Passi di Orma

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 19.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Orma Bolgheri
Proprietà: famiglia Moretti Cuseri
Enologo: staff tecnico aziendale

Fa parte del gruppo di cantine capeggiato dall'aretina Sette Ponti, il Podere Orma, acquisito nel 2004 e oggi composto da poco oltre 7 ettari a vigneto per una produzione complessiva annuale di 60.000 bottiglie. Lo stile dei vini aziendali è ispirato alla tradizione dell'areale bolgherese e propone vini generosi e definiti, dalla cifra mediterranea. Il Bolgheri Rosso Passi di Orma - uscito per la prima volta con l'annata 2015 - matura per sei mesi in legno piccolo. La versione 2024 profuma di piccoli frutti rossi maturi, con tocchi di grafite, macchia mediterranea e spezie. In bocca il sorso è polposo e ben profilato, terminando in un finale intenso e persistente dai toni balsamici. **(fp)**

CAMPO AL MARE

Doc Bolgheri Superiore Baia al Vento

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Merlot
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 58,00
Azienda: Società Agricola Tenute Folonari
Proprietà: Ambrogio e Giovanni Folonari
Enologo: Raffaele Orlandini, Roberto Potentini

Campo al Mare fa parte delle Tenute Folonari e lo fa fin dal principio, dalla fondazione dell'azienda familiare nel 2000. Da allora i Folonari hanno costruito un patrimonio viticolo di 30 ettari, distribuito in diversi punti della Doc; sette di questi - piantati lungo la via Bolgherese, che attraversa il territorio, dividendo la zona più pianeggiante da quella collinare - sono dedicati al Merlot di Baia al Vento (che si accompagna agli altri 2 monovitigni pregiati della tenuta: il Selvante Cabernet Franc e il Gallico Petit Verdot). Più ematica e vegetale che fruttata nei profumi, la versione 2023 ha sorso fitto e materico, che si sviluppa aderente e sapido verso un finale fresco e speziato. **(ns)**

VINTAGE



GUADO AL MELO

Doc Bolgheri Bianco Criseo

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Vermentino, Fiano, Verdicchio, Pt. Manseng, Inc. Manzoni
Bottiglie prodotte: 4.200
Prezzo allo scaffale: € 46,00
Azienda: Società Agr. Guado al Melo
Proprietà: famiglia Scienza
Enologo: Michele Scienza

Accanto ai classici rossi bolgheresi, Guado al Melo offre una digressione sul tema con il bianco Criseo. Un vino che solo apparentemente potrebbe essere un'etichetta di secondo piano, ma che invece trova una sua cifra originale e dotata di personalità. La versione 2015 profuma di fiori di glicine e sambuco, cedro, erbe aromatiche, pesca e albicocca, con tocchi mielati a rifinitura. Il sorso unisce struttura ed energia, scandite da buona fragranza e decisa sapidità, terminando in un finale di lunga persistenza. Guado al Melo, cantina nata nel 1998 e condotta da Michele Scienza e Annalisa Motta, rappresenta un progetto enologico che mette insieme un patrimonio varietale fatto di svariati vitigni mediterranei e addirittura caucasici. L'estensione coltivata a vigneto è di 20 ettari, per una produzione media complessiva di 120.000 bottiglie annue. Un'azienda dal "taglio" classico per la zona, ma anche una specie di laboratorio sperimentale a cielo aperto, visto che Michele è il figlio di Attilio Scienza, noto professore di viticoltura all'università di Milano, che tanto ha dato allo sviluppo di questa disciplina in tutta Italia. **(are)**

L'OUTSIDER



GRATTAMACCO

Doc Bolgheri Vermentino Grattamacco Bianco

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Vermentino
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 47,00
Azienda: ColleMassari Estates
Proprietà: famiglia Tipa - Bertarelli
Enologo: Luca Marrone

La produzione rossista di Grattamacco - a cominciare dal suo Bolgheri Superiore, che anche nella versione 2023 dimostra la sua stoffa di grande vino - è certamente al centro dell'attenzione prevalente. Ma sarebbe un errore tralasciare il lato bianchista della cantina situata tra Castagneto Carducci e Bolgheri, a rappresentare saldamente uno dei poli d'eccellenza del Gruppo ColleMassari. Il suo Bolgheri Vermentino è infatti uno dei più riusciti bianchi prodotti sulla costa toscana. Prodotto per la prima volta con l'annata 1984, è ottenuto da vigneti che raggiungono i 40 di età ed è fermentato parte in acciaio e parte in legno (barrique e tonneau). La versione 2025 profuma di fiori di tiglio, anice, frutta tropicale e pietra focaia, con tocchi leggeri di spezie a rifinitura. In bocca il sorso è fragrante e decisamente sapido, dalla progressione reattiva e ben profilata, terminando in un finale ampio e di nuovo sul frutto. Grattamacco, azienda fondata nel 1977 da Piermario Meletti Cavallari e rilevata dal Gruppo ColleMassari nel 2007, conta su 35 ettari a vigneto in biologico, per una produzione complessiva di 210.000 bottiglie. **(fp)**

PAROLA DI ENOTECA

ENOTECA LA FORTEZZA DI MONTALCINO

DA ALCIDE

VIA AURELIA SUD, 41 - BANDITELLE VENTURINA TERME (LI)

L'Enoteca e Osteria Da Alcide (Tel: +39 0565 851341), a Venturina Terme in provincia di Livorno, ha una lunga storia di famiglia e di aggregazione alle spalle oggi tenuta viva da Cristina e Francesca. Offre un'attenta selezione di vini costruita guardando ad etichette decisamente non banali sia di territorio che provenienti dal resto del Bel Paese, con qualche passaggio su alcune produzioni francesi e tedesche:

COSA VENDE

Weingut Knoll, Wachau Grüner Veltliner 2025 - € 45,00
Grüner Veltliner austriaco profumato e dal sorso lieve e verticale

Castellaro, Terre Siciliane Bianco Pomice 2025 - € 38,00
Malvasia e Carricante in prevalenza, fragrante e dai troni mediterranei

Löwenstein, Mosel Riesling 2023 - € 35,00
Paradigmatico Riesling prodotto nella Mosella

Arpepe, Valtellina Nebbiolo 2023 - €35,00
Una delle aziende più affascinanti della Lombardia, coi suoi vini sempre intriganti

Trediberri, Langhe Nebbiolo 2025 - € 30,00
Un rosso diretto, senza legno e beverino, ma non banale

Domaine Dupasquier Savoie Pinot Noir 2022 - € 38,00
Un Pinot Nero affascinante, prodotto in una zona periferica della Francia enoica

Podere della Civettaia, Toscana Rosso Pinot Nero 2023 - € 75,00
Uno dei pochi Pinot Nero toscani capace di stare all'altezza di quelli borgognoni

Stefano Amerighi, Cortona Syrah 2023 - € 40,00
I vini di Stefano Amerighi brillano sempre per naturalità e carattere

Antonio Camillo, Toscana Rosso Ciliegiolo 2024 - € 28,00
Semplicemente "il" Ciliegiolo di Maremma

Tenuta di Carleone, Toscana Rosso Sangiovese Il Guercio 2023 - € 90,00
Rosso tutto carattere ed espressività

COSA CONSIGLIA

Fralluca, Costa Toscana Vermentino Filemone 2026 - € 25,00
Sapido e generoso, un bianco aromaticamente ben profilato

Petra, Maremma Toscana Vermentino Montebamboli 2025 - € 30,00
Buone sensazioni complessive per questo Vermentino ben eseguito

I Mandorli, Vino Rosato Aleato 2025 - € 40,00
Aleatico e Sangiovese dalla beva incalzante

Girasasso, Maremma Toscana Ciliegiolo L'Orso Brillo 2025 - € 30,00
Ciliegia e spezie connotano un Ciliegiolo dalla beva distesa e saporita

Petra, Toscana Rosso Grenache Montebamboli 2025 - € 50,00
Il Grenache ha un buon futuro nel clima che cambia della costa toscana

Russo, Toscana Rosso Cabernet Sauvignon La Mandria del Pari 2020 - €70,00
Rosso profondo e potente dagli aromi intensi e dallo sviluppo articolato

I Mandorli, Toscana Igt Cabernet Franc 2023 - € 40,00
Cabernet Franc di buon carattere ed espressività

Montepeloso, Toscana Rosso A Quo 2023 - € 28,00
Un Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Montepulciano e Malvasia Nera generoso

Podere Sapaio, Toscana Rosso Sapaio 2021 - € 100,00
Taglio bordolese, da cui manca il Merlot, che strizza l'occhio a Bordeaux

I Luoghi, Bolgheri Superiore Campo al Fico 2023 - € 75,00
Un Bolgheri dai tratti distintivi, dotato di carattere e di buona originalità

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



FABIO MOTTA

Doc Bolgheri Superiore Le Gonnare

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Merlot, Syrah
Bottiglie prodotte: 6.600
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: Azienda Agricola Fabio Motta
Proprietà: Fabio Motta e Agricole Gussalli Beretta
Enologo: Fabio Motta, Attilio Pagli

Di origine lombarda e formazione agronomica, allievo in cantina del suocero Michele Satta, Fabio Motta entra nell'agone enoico di Bolgheri nel 2009, a partire da una vecchia vigna in affitto di 4 ettari. Di lì a poco si aggiunge il vigneto "Le Fornacelle", infine quello delle "Gonnare", per una superficie di poco altre 10 ettari. Il Bolgheri Superiore Le Gonnare 2020 profuma di frutta rossa matura con lampi balsamici e rimandi terrosi e tostati. In bocca il sorso è ben profilato, dai tannini articolati e saporiti e dallo sviluppo tendenzialmente sapido, terminando in un finale ampio e persistente su toni di foglie appena appassite. Nel 2024, il Gruppo Gussalli Beretta - già presente in Toscana con Castello di Radda nel Chianti ad affiancare Lo Sparviere in Franciacorta, Orlandi Contucci Ponno nelle Colline Teramane, Fortemasso in Langa, Steinhaus in Alto Adige e Specogna sui Colli Orientali del Friuli - sbarca a Bolgheri, con l'acquisizione di una quota di controllo proprio della cantina di Fabio Motta, che tuttavia è rimasto in azienda, mantenendo il marchio e lo staff interno, a garanzia di continuità. **(fp)**

LA SORPRESA



LE CROCINE

Doc Bolgheri Rosso 57022

Vendemmia: 2024
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Le Crocine
Proprietà: Niccolò Marzichi Lenzi, Joy Green
Enologo: Ranieri Orsini, Francesco Teti, Laboratoire Rolland

Il Bolgheri Rosso 57022 - il cui nome rimanda al codice postale di Bolgheri - matura in barrique di secondo passaggio per 15 mesi: il 2024 profuma di foglia di pomodoro, macchia mediterranea e frutta rossa matura, con tocchi di tabacco e spezie. In bocca il sorso è polposo e ben profilato, terminando con un finale intenso e persistente, dai cenni balsamici e pepati. Le Crocine è il progetto enologico di Niccolò Marzichi Lenzi - già amministratore delegato di Tenuta di Biserno e figlio di Ilaria Antinori - e della moglie Joy Green (sorella gemella dell'attrice francese Eva Green, nota per aver interpretato il ruolo di Vesper Lynd nel film Casino Royale, a fianco dell'agente 007 Daniel Craig). L'azienda si trova tra Bolgheri e Bibbona ed ha prodotto i suoi primi vini uscendo sul mercato con l'annata 2012. La particolarità del progetto è quella di non avere vigneti di proprietà o in affitto, reperendo la materia prima per la produzione dei propri vini da una serie di conferitori attentamente selezionati e operanti tra Bolgheri, Bibbona e Suvereto. Oggi l'azienda produce intorno alle 20.000 bottiglie. **(fp)**

NON SOLO VINO





SPUNTATURE

LA COSTELLAZIONE DI BOLGHERI

È una precisa "costellazione" di nomi quella che ha costruito l'attuale morfologia di quello spicchio di Maremma che guarda dritto l'isola di Capraia, scrivendo una storia che non ha eguali tra i vigneti del Bel Paese. Al principio la famiglia Della Gherardesca - che oggi finalmente è diventata produttrice di vini con Gaddo della Gherardesca - che allestì, in pieno Ottocento, il "palcoscenico" per il futuro in bottiglia di Bolgheri con Guido Alberto Della Gherardesca, pioniere della viticoltura in loco grazie ad un primo vigneto a Capanne di Castiglioncello e creatore del celeberrimo Viale dei Cipressi. Più tardi, un apporto involontariamente decisivo lo dettero - con in dote le rispettive Tenute Guado al Tasso e San Guido - Carlotta Della Gherardesca sposa di Niccolò Antinori e la sorella Clarice sposa di Mario Incisa della Rocchetta. Quest'ultimo, su impulso di Niccolò Antinori, si decise a produrre un vino, con la collaborazione di Giacomo Tachis, storico enologo degli Antinori: la prima bottiglia di Sassicaia nel 1968, la vittoria nel contest di Decanter del Sassicaia 1972 battendo i bordolesi, l'attenzione del mercato internazionale... Intanto, nasceva la "costellazione" enoica di Bolgheri: Eugenio Campolmi creò Le Macchiole nel 1975, Pier Mario Meletti Cavallari fondò Grattamacco nel 1977, nel 1981 Lodovico Antinori - in tempi più recenti fondatore di Tenuta di Biserno, insieme al fratello Piero e alla sorella Ilaria (ed oggi diretta dal figlio Niccolò Marzichi Lenzi), attualmente impegnato nel nuovo progetto di Tenuta del Nicchio, con la figlia Sophia (recensione pubblicata nei mesi scorsi) - inventò la Tenuta dell'Ornellaia e Michele Satta avviò la sua cantina nel 1983. Costituendo uno scenario e al contempo un vero e proprio fenomeno enoico, oggi ormai indiscusso e tutelato.

(fp)

PAROLA DI RISTORANTE



DA UGO

VIA PARI, 3/A - CASTAGNETO CARDUCCI (LI)

Tel: +39 0565 763746
Sito Web: da_ugo_ristorante

Il ristorante Da Ugo a Castagneto Carducci propone antiche ricette della Maremma: imperdibili i crostini, la pasta casalinga con cacciagione e tanti secondi piatti (il cinghiale è wow, ma anche il coniglio non scherza; come pure colombaccio, l'anatra e soprattutto la storica testina di cinghiale, un piatto della tradizione che vanta oltre 400 anni di storia). È un luogo che mi riporta indietro con gli anni, ai miei primi convegni dedicati a Bolgheri, con la famiglia Incisa della Rocchetta, a metà esatta degli Anni Ottanta del Novecento, quando mi comprai in enoteca un vino destinato a diventare uno dei capolavori veri nel mondo, il Sassicaia 1985. Un tour organizzato dall'allora Enoteca Italiana, con il Comitato Doc. Un "luogo d'allora" che Stefano porta avanti con passione, rispetto e dedizione; che non si limita a servire un pasto, ma custodisce un patrimonio fatto di storia, tradizioni e autentici sapori di casa.

(are)

LA TOP 5 DI "DA UGO"

> **Podere Il Castellaccio,** **Toscana Rosso Pugnitello Somatico 2023 - € 42,00**
Un Pugnitello in purezza corposo e intenso

> **Podere Sapaio,** **Toscana Rosso 2020 - € 110,00**
Taglio bordolese, senza però Merlot, dal carattere intenso e mediterraneo

> **Podere Conca,** **Costa Toscana Rosso Cabernet Franc Apistos 2021 - € 80,00**
Cabernet Franc di buona esecuzione dai toni intensi e puliti

> **Dario di Vaira,** **Bolgheri Superiore CF11 2022 - € 110,00**
Cabernet Franc in purezza dalle suggestioni bolgheresi

> **Castel Vecchio,** **Colli del Chianti Cabernet Franc Montecristo 2022 - € 30,00**
Una micro-produzione di rosso, dal buon carattere e dagli aromi composti

IL BUONO DEL TERRITORIO



ORTOFRUTTA DI STAGIONE

AGRIVALLO

VIA CAMPIGLIESE, 33
BIBBONA (LI)
Tel: +39 339 6571042
Sito Web: agrivallo

Se dal viale dei cipressi di Bolgheri prendete la Vecchia Aurelia, proprio al bivio per Bibbona troverete il negozio e i campi di Agrivallo. Ricordatevelo per la prossima stagione, quando da inizio aprile a fine settembre vi troverete tutta la frutta e la verdura che Pierluigi Gambino e Roberto Vallorani coltivano nei loro 25 ettari di campo aperto. Trent'anni di esperienza per offrire un ricco assortimento di ortaggi freschi di stagione: insalate, radicchi, carciofi e fagiolini, pomodori di tante tipologie diverse, cipollotti e patate, fave, asparagi, zucchine con i loro fiori, carote e rapanelli, peperoni, cetrioli e melanzane. Non mancano i meloni, le pesche e le fragole, le ciliegie e le nettarine, o le albicocche. Una produzione variegata, che da qualche anno possono confezionare entro 24 ore dal raccolto in comode vaschette pronte al consumo (passato di pomodoro, compreso). Ci sono anche i loro fiori e il basilico in piantine; infine, una selezione di prodotti caseari e di salumi, scelti personalmente da Agrivallo fra i produttori locali. Questa piccola azienda non rappresenta un eccezione nella piana di Castagneto. Il territorio è sempre stato agricolo, ma grazie alle bonifiche delle paludi nell'Ottocento prima, e grazie alla Riforma Agraria del secondo dopo guerra poi, si trasformò in un vasto giardino agricolo. Furono soprattutto le mani dei marchigiani, che si trasferirono qui dopo la mezzadria, a rendere più fertile la terra e a mantenere variegata ancora oggi la cultura rurale di Bolgheri.

(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 di Tutela Bolgheri e Bolgheri Sassicaia

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 © 2000/2026 www.winenews.it



SAGNA
IMPORTATORI E DISTRIBUTORI DAL 1928



