

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 7 - Dal 22 al 28 Luglio 2018 - Tiratura: 27.680 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 22 AL 28 LUGLIO 2018

*Luigi Maffini*

*Bortolomiol*

*Tenuta San Pietro*

*Pasqua*

*Metinella*

*Stefania Barbot*

*Vigne del Patrimonio*

*Masso Antico*

*La Vrille*

*Schiopetto*

*Sella & Mosca*

*Oltretorrente*

*Alphonse Mellot*

*Kellerei Kaltern*

*Zoom: Cioccolato di Modica, Sabadi*

*Ristorante: Il ToscaNino - Milano*



## LUIGI MAFFINI

Doc Cilento Fiano Pietraicantenata

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Fiano

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Azienda Agricola Luigi Maffini](#)

Proprietà: Luigi Maffini

Enologo: Luigi Maffini

## BORTOLOMIOL

Docg Valdobbiadene Superiore di Cartizze  
Dry Millesimato

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 37.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Bortolomiol](#)

Proprietà: Famiglia Bortolomiol

Enologo: Emanuele Serafin

## TENUTA SAN PIETRO

Docg Gavi San Pietro

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Cortese

Bottiglie prodotte: 150.000

Prezzo allo scaffale: € 13,50

Azienda: [Tenuta San Pietro](#)

Proprietà: Corrado Alota

Enologo: Claudio Icardi

## PASQUA

Trevezie Igt Rosé 11 Minutes

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Corvina, Trebbiano di Lugana,

Syrah, Carmenère

Bottiglie prodotte: 120.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Pasqua Vigneti e Cantine](#)

Proprietà: Famiglia Pasqua

Enologo: Giovanni Nordera, Carlo Olivari

Luigi e Raffaella, 20 anni fa, hanno investito tutta la loro energia per uscire con il primo vino cilentano, il Kratos. Oggi, dopo qualche capello bianco, diverse etichette e tanti successi raccolti, l'azienda Maffini è sempre più "made in Cilento", con vigneti vicino al mare come quelli di Castellabate, e quelli di Giungano, a 350 metri di altezza, dove piano piano è venuta su anche la bella cantina/casa perfettamente integrata nell'ambiente circostante. Un rapporto osmotico quello di Luigi con il suo lavoro che inizia con gli studi di enologia e con l'idea chiara in testa del suo vino. Pietraicantenata è così, un Fiano 100% che fa legno, anzi barrique per quattro mesi: un "bianco alla francese" in tempi in cui al Sud sembrava quasi una bestemmia. Ma questa etichetta è sempre stata fatta così e il tempo ha dato ragione al produttore: il vino, infatti, dice molto di sé soprattutto dopo un po' di anni, che trova una matrice peculiare nei terziari che va via via sviluppando. Sì, paragonarlo a uno Chablis è banale, però è anche incontrovertibilmente corretto. La 2016 è un'annata prodromica, perché preannuncia una beva che, volendo, può aspettare. Intanto nel bicchiere troviamo un giallo dorato e luminoso; al naso susina, cedro, melone giallo, fico; in bocca ricchezza e potenza ben bilanciate da una notevole acidità. Un bianco meridionale che sfoggia con orgoglio un bouquet ampio di profumi, che non rinuncia tuttavia a sorsi dritti e vibranti.

(Francesca Ciancio)

Il recente sviluppo produttivo che ha interessato la zona di Conegliano Valdobbiadene ha, evidentemente, stimolato l'aumento delle cantine. Tuttavia, in questo fermento, è proprio il caso di dirlo, restano sugli scudi soprattutto quelle realtà che hanno una storia alle spalle e che non hanno cessato di impegnarsi anche quando il Prosecco non godeva del medesimo successo. È il caso di Bortolomiol, che dalla fine della Seconda Guerra Mondiale ha saputo costruirsi un solido percorso sia in termini qualitativi che di immagine. L'azienda è guidata oggi dalle quattro sorelle Bortolomiol, Elvira, Giuliana, Luisa e Maria Elena, ma non bisogna dimenticare l'opera pionieristica del fondatore Giuliano Bortolomiol, abile spumantista e grande sperimentatore. 5 sono gli ettari di vigneto a gestione diretta e biologica, mentre il resto delle uve arrivano da 70 conferitori, selezionati con rigore e fidelizzati nel tempo, che adottano un rigido protocollo di produzione nell'ambito del progetto Green Mark. Un mix che garantisce una produzione annua che sfiora i 2 milioni di bottiglie ponendo l'azienda con sede a Valdobbiadene tra quelle di riferimento. Il Valdobbiadene Superiore di Cartizze Dry Millesimato 2016, possiede profumi nitidi e sfaccettati che rimandano alla mela verde e alle erbe di campo, in bocca si sviluppa cremoso e articolato, immediatamente godibile e dal sorso di freschezza continua e vivace.

La piemontese Tenuta San Pietro è una realtà vitivicola consistente nel panorama della denominazione del Gavi di Gavi che, insieme all'Arneis, all'Erbaluce e a qualche altra produzione più limitata, rappresenta il volto bianchista di una Regione apprezzata soprattutto per i suoi rossi. Si tratta di una cantina che dispone di 30 ettari a vigneto per una produzione che sfiora le 250.000 bottiglie annue. Protagonisti di questo percorso enologico, non solo rilevante dal punto di vista numerico, sono Corrado Alota e Giusi Cabella che hanno decisamente impresso il marchio della qualità alle etichette dell'azienda di Tassarolo. In campo, anche grazie al lavoro di Claudio Icardi, i passi più avanzati. L'allevamento dei vigneti, già a regime biologico certificato e coltivati a Cortese, insieme a Chardonnay, Dolcetto, Barbarossa, Barbera e Cabernet Sauvignon, sta infatti passando al biodinamico, con effetti non secondari sulla dinamica e la purezza dei vini. Il Gavi San Pietro, assaggiato nella versione 2016, è forse l'etichetta aziendale più rappresentativa. Si parte con un bel colore giallo paglierino luminoso, degno anticipo di un bianco dai profumi che mischiano sensazioni fruttate e floreali con qualche cenno di pietra focaia. In bocca, il vino possiede ritmo e una progressione continua e fresca che trova nella sapidità il suo punto di forza, conducendo un finale solido e leggermente ammandorlato.

È una delle realtà più importanti del Veneto enico che si è sviluppata a partire dal 1925 intorno alla famiglia omonima di origine pugliese. Oggi, l'azienda conta su 300 ettari a vigneto per una produzione di 13 milioni di bottiglie annue, declinate in un variegato portafoglio prodotti che abbraccia tutte le maggiori denominazioni venete, dall'Amarone alla Valpolicella, dal Soave al Prosecco, dalla Lugana a vini da uvaggio che incrociano varietà locali e internazionali. La terza generazione della famiglia Pasqua, rappresentata da Alessandro, Riccardo, Cecilia e Giovanni dimostra di possedere la progettualità giusta per garantire a questo gigante produttivo sia il suo naturale sbocco nel mercato dei "grande numeri" sia quello su segmentazioni più esclusive con i vini posizionati al vertice della piramide produttiva aziendale. Il Rosé 11 Minutes è un blend di Corvina, Trebbiano di Lugana, Syrah e Carmenère. Ovvero la tradizione ampelografica veneta e i vitigni internazionali, ancora protagonisti alle nostre latitudini. Il nome, "11 Minutes", evoca la durata dello skin contact, il tempo di contatto tra bucce e mosto che permettono l'estrazione del caratteristico colore, una tonalità rosa molto tenue. Si tratta di un vino vivace sia aromaticamente, dove le note di ciliegia fresca predominano, sia al gusto, dove la progressione è continua e fragrante e immediatamente piacevole.



## METINELLA

Docg Vino Nobile di Montepulciano 142-4

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 3.333

Prezzo allo scaffale: € 32,00

Azienda: [Azienda Agricola Metinella](#)

Proprietà: Stefano Sorlini

Enologo: Andrea Mazzoni

Stefano Sorlini, imprenditore bresciano della moda, con il brand Tychemos, è da non molto tempo sbarcato a Montepulciano, con un progetto enologico chiaro e deciso. Ha acquisito alcuni appezzamenti di vigneto dalla Cantina Buracchi e dalla Tenuta il Faggeto, mettendo insieme un patrimonio viticolo non secondario, che alimenta una cantina dall'approccio "green" e tradizionale, dove, per fare l'esempio più evidente, gli invecchiamenti sono condotti soltanto in legno grande. Il risultato è una gamma di vini, Rosso di Montepulciano, Nobile, Nobile "Selezione" e Riserva, solida e non priva di carattere con una declinazione del Sangiovese già di bella articolazione e personalità e un legame con il proprio territorio di origine sempre in primo piano. Ne è un buon esempio il Nobile di Montepulciano 142-4 2015 dal bagaglio aromatico inizialmente un po' nascosto da qualche riduzione, ma poi molto aperto e convincente, con il frutto rosso che incrocia cenni floreali e una bella nota di pietra focaia, a rendere i profumi quasi tattili. Anche in bocca il vino si dimostra altrettanto centrato ed anche in questo caso il suo comportamento non è certo immediato. Il sorso infatti si distende austero e non mancano durezza tanniche e acidità nervosa. Ma stiamo parlando di un Sangiovese molto coerente e verace, immancabile, quindi, ed anzi molto apprezzabile, questo suo carattere un po' scontroso.

## STEFANIA BARBOT

Docg Taurasi Fren

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 3.700

Prezzo allo scaffale: € 32,00

Azienda: [Stefania Barbot](#)

Proprietà: Stefania Barbot, Erminio Spiezia

Enologo: Vincenzo Mercurio

C'era una volta (ma mica tanto fa, trent'anni o poco più) il via alla rinascenza del vino italiano e un manipolo (allora risicato) di cantori che come prima "mission" avevano quella di scout: cercare in giro, partendo dalle regioni vocate ma trascinando poi ovunque, bottiglie degne d'entrare nell'avanguardia della "nuova" qualità. Oggi la missione è largamente compiuta. I produttori nazionali di livello sono molte migliaia. E la caccia semmai è all'eccellenza o allo speciale valore aggiunto in ogni comparto. Ma (nostalgia canaglia?) quando il mezzo di ricerca di sempre - l'assaggio - ti regala, oltre al gusto del test, il brivido dell'inedito, il piacere è pari a quello, senz'altro irripetibile, degli inizi. Capita con un vino e una piccola azienda di Paternopoli. Stefania Barbot, titolare del brand, suo marito Erminio Spiezia e Vincenzo Mercurio, enologo, sono i pianeti di un trigono felice, entrato nello zodiaco taurasino col primo grande rosso edito: il 2013. Tre ettari, vigne prefillossera, scelta bio, nomi indizio d'un mood colto e speciale (il Taurasi si chiama Fren, anima, in greco), botti grandi, massa in acciaio. E, al naso, subito marasca sotto spirito e prugna matura seguiti da sbuffi più evoluti di tabacco, pepe nero, liquerizia, menta e incenso. Complessità, austerità, bocca piena e intensa. E davanti una pista bella lunga. Come la traccia che il nuovo brand lascia presagire.

(Antonio Paolini)

## VIGNE DEL PATRIMONIO

Vino Spumante di Qualità Metodo Classico Aladoro Brut

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Azienda Vinicola Vigne del](#)

[Patrimonio](#)

Proprietà: Rosa e Michele Capece

Enologo: Marco Esti

Nuova interessante realtà del panorama viterbese: frutto della svizzerata passione dei titolari per la spumantizzazione con il metodo classico, legata direttamente ai canonici riferimenti del genere, overossia chardonnay e pinot nero. A fornire il suo prezioso aiuto per le scelte enologiche, in un comprensorio che gode sia dei refoli che arrivano dalla relativa distanza dal mare, sia degli elementi caratterizzanti il sottosuolo di Ischia di Castro, prevalentemente vulcanico (dove hanno sede i quattro ettari e mezzo di vigna), il professor Marco Esti, titolare della cattedra di Enologia dell'Università della Tuscia. Tre le tipologie di spumante prodotte dalle Vigne del Patrimonio, con la sola divagazione rossista del Vepre: a cui giovano le condizioni particolarmente fortunate, da quelle parti, per il cabernet franc, protagonista di un vino dal passo sostenuto e lunga gittata. Prescindendo al momento dall'Alanera, ultimo nato da pinot nero, non ancora disponibile, il confronto è al momento con l'Alarosa, blend fra chardonnay e pinot nero per un Rosé accattivante, e con l'Aladoro: chardonnay in purezza, che dopo 36 mesi sui lieviti e un'ulteriore sosta di un anno in bottiglia, ha acquisito toni eleganti di crosta di pane, nocciola, agrumi e fiori bianchi, mossi al palato da un assaggio succoso e sapido, nobilitato da una carbonica felicemente fusa al tessuto aromatico.

(Fabio Turchetti)

## MASSO ANTICO

Salento Igt Negroamaro

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Negroamaro

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 5,00

Azienda: [Schenk Italia Wineries](#)

Proprietà: Schenk Italia Wineries

Enologo: Daniele Ress

Nella recente classifica delle aziende più "in salute" del panorama enologico italiano, redatta da Anna Di Martino per "Corriere Economia", figura anche Schenk Italian Wineries tra le cantine che producono più bottiglie (posizione n. 4) con 55,6 milioni. Il Gruppo a capitale svizzero ha appena compiuto 125 anni e oggi rappresenta una delle più grandi realtà europee del vino con un fatturato di 600 milioni di euro. L'apporto del Vigneto Italia è decisivo per sorreggere tali numeri stellari, ed infatti, è proprio nel Bel Paese che si trova il core business di Schenk. Nell'articolato portafoglio aziendale del gigante svizzero, oltre alle aziende Lunadoro in Toscana e Cantine di Ora in Alto Adige, una miriade di marchi che spaziano praticamente in ogni zona enologica dello Stivale, dal Prosecco fino alla Puglia. Ed è proprio da questa Regione che proviene il Negroamaro salentino Masso Antico 2017, un vino capace di evocare con buona puntualità i sapori e i profumi di una terra enoica ancora di grandi potenzialità, che mescola l'antica tradizione dei metodi di vinificazione pugliesi, a partire dall'appassimento delle uve in pianta, con un clima particolarmente favorevole alla produzione di vino. Un connubio unico tra terra e ambiente, che è ben sintetizzato in questo Negroamaro biologico, dai profumi ricchi e sfaccettati e dal gusto morbido, invitante ed immediatamente piacevole.



## LA VRILLE

Doc Valle d'Aosta Chambave Muscat Flétri

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Muscat

Bottiglie prodotte: 1.200

Prezzo allo scaffale: € 41,00

Azienda: [Azienda Vitivinicola La Vrille](#)

Proprietà: Hervé e Luciana Deguillame

Enologo: Hervé Deguillame

## SCHIOPETTO

Doc Collio Malvasia

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Malvasia Istriana

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: [Azienda Schiopetto](#)

Proprietà: Famiglia Rotolo

Enologo: Lorenzo Landi, Mauro Simeoni

## SELLA & MOSCA

Doc Carignano del Sulcis Terre Rare Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Carignano

Bottiglie prodotte: 80.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Tenute Sella & Mosca](#)

Proprietà: Terre Moretti

Enologo: Giovanni Pinna

## OLTRETORRENTE

Doc Colli Tortonesi Timorasso

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Timorasso

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Azienda Vinicola Oltretorrente](#)

Proprietà: Michele Conoscente, Chiara

Penati

Enologo: Michele Conoscente, Chiara

Penati

Una meraviglia: un posto d'incanto dove berrete al meglio e dove, elemento da non trascurare minimamente, mangerete tante cose buonissime tutte autoprodotte, all'interno di un agriturismo con poche camere, un'ospitalità discreta ma appagante, la natura e i silenzi, il colore e il calore. A tessere le fila dell'esperienza, però, i vini ottenuti senza interventi chimici da vigne che sembrano giardini, quindi minuziosamente seguiti in cantina dal titolare Hervé Deguillame: la cui dolce metà, Luciana, si prenderà invece cura di voi dalla prima colazione alla cena. Hervé è tornato a casa nel 1990, dopo alcuni anni vissuti all'estero, impiantando l'anno successivo la prima vigna di muscat e ampliando poi, man mano, le sue scelte fra i vitigni autoctoni, nel suggestivo scenario circostante l'agriturismo. Largo spazio, quindi, alle diverse dominazioni valdostane, che muovono dal Fumin al Cornalin, dal Gamay al Pino Noir. Chiave di volta il Muscat, da cui lo Chambave sia in versione secca sia passita. Il primo si propone con naso estremamente varietale e sapida persistenza, ad allungare il passo gustativo. Ma il campione indiscusso rimane questo Flétri, un capolavoro dolce di equilibrio, classe e profondità impressionanti: dorato all'occhio, ostenta al naso ricordi di albicocca, miele, uva passa, frutta sciropata, spezie, vaniglia e crema pasticceria. Un capolavoro.

(Fabio Turchetti)

Schiopetto è uno dei punti di riferimento dell'enologia friulana e prosegue idealmente l'opera di Mario Schiopetto, il suo fondatore, indiscusso e autorevole protagonista del rinascimento enologico nazionale e autentico "personaggio" del mondo del vino friulano. L'azienda con sede a Capriva del Friuli venne fondata nel 1965 diventando una delle realtà più importanti del Collio Goriziano. Dal 2014, la cantina è di proprietà della famiglia Rotolo, che già possiede l'azienda Volpe Pasini, un'altra realtà di spicco del panorama enologico regionale. Gli ettari a vigneto sono 30 per una produzione complessiva di 190.000 bottiglie, ma la capacità di innovare non è ancora scomparsa dal Dna aziendale. Basti solo pensare, per fare un paio di esempi, agli obiettivi di una compiuta sostenibilità ambientale e della preservazione degli aromi delle uve. Ormai sicura l'affidabilità qualitativa dell'intero portafoglio prodotti e precisa la sua impronta stilistica che privilegia eleganza e richiamo costante al territorio d'origine, rappresentano un solido punto di riferimento non solo per il Friuli bianchista. È solida e intensa l'interpretazione della Malvasia, versione 2016, di Schiopetto. Si contraddistingue per le chiare note olfattive di mela, mandorla, bergamotto e pepe bianco, sostenute da un gusto autentico, coerente e di bella freschezza. Finale disteso e vitale, dal buon ritmo gustativo.

Una delle aziende più importanti e storiche della Sardegna, vanto del made in Italy in bottiglia. Sella & Mosca, da poco entrata a far parte del Gruppo Terra Moretti (che raccoglie Bellavista, Contadi Castaldi, La Badiola, Petra e Teruzzi), significa molto, vale tanto e ha un futuro luminoso davanti, vista la volontà aziendale di guardare verso l'avvenire con piglio rinnovato e determinazione, senza però dimenticare le proprie radici. Tutto inizia nella Sardegna di fine Ottocento quando, per permettere lo sviluppo della vite, si diede vita ad una clamorosa opera di bonifica. Un lavoro giustamente definito ciclopico che ha permesso lo sviluppo dei vigneti e la loro coesistenza con aree naturali di pregio. L'opera dei pionieri, i piemontesi Sella e Mosca, rispettivamente ingegnere e avvocato, regala ancora un impressionante spettacolo di 540 ettari vitati (che producono oggi quasi 6 milioni di bottiglie), integrati con viali alberati da oleandri, palme, pini marittimi ed eucalipti. Il tripudio della macchia mediterranea, insomma. Venendo al vino oggetto del nostro assaggio, il Carignano del Sulcis Riserva 2015, ha uno spiccato tono mediterraneo. I profumi sono rigogliosi e avvolgenti, dai frutti rossi alle spezie, dai ricordi di bacche di ginepro a quelli di foglia di olivo. In bocca il vino è potente, senza tuttavia perdere la bussola della finezza, dell'equilibrio e della profondità.

Il progetto è insieme sintesi e punto di verifica degli sforzi messi in campo dai due giovani agronomi Chiara e Michele, che nel 2010, dopo la laurea e qualche esperienza maturata presso cantine marchigiane, sbarcati a Paderna vi hanno fondato Oltretorrente. Nel cui nome, oltre a un'eco di favola, c'è un richiamo implicito all'esplorazione della zona, fattore ben radicato nel Dna dell'azienda, che fa dell'ospitalità e della cortesia tipiche della terra in cui s'è trapiantata un proprio vessillo. I sette ettari di proprietà, articolati in sei parcelle e tutti certificati in biologico, sono ripartiti tra le produzioni di Barbera, Cortese e Timorasso. E su quest'ultimo si gioca una sfida particolarmente importante, tesa a esprimere in totalità l'anima di un terroir speciale. Il vino "sa" di sale e mineralità. E insieme è vivamente floreale. Cremoso e denso, sciorina nel calice aromi avvolgenti di magnolia e frutta secca. La beva è vellutata ed elegante, e di grande armonia. La chiusura, lunga a dovere, lascia riemergere la bella tensione acida e sapida che è parte integrante dello stile della casa. Con i risultati, intanto, crescono da Oltretorrente anche impegno e investimenti. E così, alla cantina storica nel centro del paese si va affiancando anche un'altra piattaforma, più moderna e funzionale per la produzione e la gestione delle etichette prodotte. Palese la voglia di crescere ancora.

(Antonio Paolini)



## ALPHONSE MELLOT

Aoc Sancerre Blanc La Moussière

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Sauvignon

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 33,00

Azienda: [Alphonse Mellot](#)

Proprietà: soci produttori

Enologo: Alphonse Mellot

C'è l'alloro, ci son le olive. C'è il sapore di bergamotto, ma senza il suo odore. C'è un fiore, dei più freschi e selvatici, come quelli di rosmarino. Ma sopra a tutto c'è lo iodio: sembra di stare davanti ad un oceano in burrasca che entra nel naso, in bocca e fin giù nei polmoni. Il residuo di sale sulle labbra lo conferma, tanto è consistente, ma non c'entra il mare. C'entra la Loira. Che ha donato anche una strutturata ala fresca a questo Sauvignon del Sancerre, insieme ad un colore dorato e vivo, con una punta di rosa (strawberry blond, direbbero in Inghilterra). È un vino decisamente seducente La Moussière di Alphonse Mellot, vignaioli dalle origini familiari antichissime, che con destrezza, conoscenza, immaginazione, integrità (e una certa dose di coraggio), ricercano l'armonia nelle vigne a conduzione biodinamica dal 2012, concentrandosi soprattutto sulla terra. Di roccia marnosa, nel caso di questo Sancerre Blanc che nasce dal mono-vigneto di oltre 30 ettari dell'omonimo Domaine La Moussière, esposti favorevolmente a sud ovest. Un binomio (esposizione e gesso) perfetto per questo tipo di vitigno, che ha reso la Loira celebre per i suoi bianchi minerali. Ma se la terra ha il suo dire, anche la cantina gioca il suo ruolo essenziale, dove mani sagge operano per non rovinare il delicato equilibrio fra l'apporto fruttato e quello sapido dei grappoli raccolti: insomma, la traduzione perfetta del terroir.



## KELLEREI KALTERN

Doc Alto Adige Kalterersee Classico Superiore Quintessenz

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Schiava

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Kellerei Kaltern](#)

Proprietà: soci produttori

Enologo: Andrea Moser

Parliamo di un vino di lago, della Schiava che nasce a ridosso di Caldaro, uno scenario incantevole che fa da sfondo alla Cantina Kaltern, cooperativa di oltre 600 viticoltori che ha inglobato nel 2016 la Erste+Neue. Più che un'azienda, una comunità, forgiata dal lavoro nelle vigne e orgogliosa della crescita costante in qualità e successo delle sue etichette. In principio c'era questo vitigno, la Schiava, il vino della merenda con formaggio grigio e speck, amato in Sudtirolo come in Germania e in Austria. Il successo dei bianchi rischiava di far abbandonare quest'uva che, invece, grazie alla crescita di vini più semplici e di pronta beva, è tornata di moda. La nuova veste porta il nome di Quintessenz, la linea con la quale Kaltern rilancia il lavoro sui vitigni più rappresentativi del territorio. Questo Kalterersee Classico Superiore si muove sulla scia del pluripremiato Pfarrhof, a cui si è sostituito. Le vigne sono quelle a St. Joseph dai 250 a 500 metri di altezza su terreno argilloso-calcareo e con presenza di ciottoli. Hanno dai 30 ai 70 anni e sono coltivate a pergola. Il risultato è un vino fragrante, netto nel frutto di lampone e fragolina, indubbiamente giovane ma già dotato di un equilibrio "adulto" grazie a tannini leggiadri e a un finale di bocca che ricorda la viola e la mandorla. Belle le spezie delicate di pepe bianco e rosa, accompagnate da una decisa sapidità.

(Francesca Ciancio)

## ZOOM



## SABADI, CIOCCOLATO DI MODICA

VIA SORDA SAMPIERI - MODICA (RG)

Tel: +39 391 4555936

Sito Web: [www.sabadi.it](http://www.sabadi.it)

Un prodotto che è davvero buono pulito e giusto, quello prodotto da Sabadi, antica bottega artigiana di Modica, che si trova accanto al Duomo della cittadina ragusana, capace di unire tradizioni lontane tra di loro in un connubio di assoluta prelibatezza. Il cioccolato di Modica, con la sua classica formula che prevede il cacao mescolato a zucchero semolato o di canna, e spezie come cannella, vaniglia, zenzero o peperoncino, oppure con scorze di limoni o arancia, trova la propria materia prima in Ecuador. Il cacao Nacional fino de aroma Arriba Superior Summer Selected è biologico e proviene da presidi Slow Food di produttori del commercio Equo e Solidale nel rispetto delle piccole comunità indigene, dell'ambiente e della biodiversità. Lavorato a freddo come tradizione vuole, restituisce tutto l'aroma del cacao e tutta la finezza della lavorazione di Modica.

## RISTORANTE



## IL TOSCANINO

VIA MELZO, ANGOLO VIA LAMBRO - MILANO

Tel: +39 02 74281354

Sito Web: [www.toscanino.com](http://www.toscanino.com)

ToscaNino non è certo un ristorante qualunque. L'idea nasce da Simone Arnetoli, fiorentino, da oltre 20 anni nel mondo della ristorazione, e da Laura Tosetti, fiorentina anche lei, che ha curato lo stile del progetto. ToscaNino punta alla diffusione fuori dai suoi confini dei prodotti tipici toscani. "Basi" italiane sono Firenze e, appunto Milano. Oltre alla somministrazione e all'asporto di pietanze, in vendita prodotti gastronomici, vini e pane toscano appena sfornato. Il menu pesca dalla tradizione gastronomica della Regione: dagli gnudi al sugo finto alle tagliatelle al ragù di cinghiale, dai picci di cinta senese alla pappa col pomodoro e all'immane ribollita. Tra i secondi, cinghiale al Chianti Classico, peposo alla "Fornacina" dell'Impruneta, trippa e bistecca alla fiorentina. Dolci altrettanto tradizionali: zucchetto fiorentino, brigidini di Lamporecchio, cantucci di Prato.



il vostro brand come non lo avete mai visto.



IM\*MEDIA, LA DIGITAL AGENCY CON VENT'ANNI DI ESPERIENZA NEL MONDO DEL VINO. Il partner quotidiano del tuo ecosistema digitale, un unico consulente in grado di raccontare e promuovere il tuo prodotto, il tuo territorio, il tuo brand al mondo.

IM\*MEDIA

WEB WEB MARKETING SOCIALMEDIA MARKETING APP

immedia.net



## INFORMAZIONI:



Nicole Schubert: +39 340 800 4861 - [nicole.schubert@winenews.tv](mailto:nicole.schubert@winenews.tv)

Franco Pallini: +39 347 071 2457 - [franco.pallini@winenews.it](mailto:franco.pallini@winenews.it)

Sito: [www.winenews.it](http://www.winenews.it) - E-mail: [ivini@winenews.it](mailto:ivini@winenews.it)



tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

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](http://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](http://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](mailto:ivini@winenews.it) con oggetto: Cancellami. Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2018 [www.winenews.it](http://www.winenews.it)



 **NONINO**  
Distillatori in Friuli dal 1897



*L'innovazione in viticolum*