

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 11 - Dal 19 al 25 Agosto 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 19 AL 25 AGOSTO 2018

Nino Negri

Castello di Semivicoli

Cantina Moros

Castel Noarna

Mandrarossa

Lungarotti

Pietro Colla

Riecine

Thibault Liger-Belair

Prunotto

Weingut Abraham

Adami

Valle dell'Acate

Surrau

Zoom: Pistacchi di Bronte, Vincente Delicacies

Ristorante: Trattoria Il Capanno - Spoleto



NINO NEGRI

Dogc Sforzato di Valtellina Sfursat 5 Stelle

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 82,00

Azienda: [Nino Negri](#)

Proprietà: Gruppo Italiano Vini

Enologo: Casimiro Maule

CASTELLO DI SEMIVICOLI

Doc Trebbiano d'Abruzzo

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Trebbiano d'Abruzzo

Bottiglie prodotte: 12.500

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Masciarelli Tenute Agricole](#)

Proprietà: Marina Cvetic, Miriam Lee

Masciarelli

Enologo: Carlo Ferrini

CANTINA MOROS

Dop Salice Salentino Rosso Riserva Moros

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Negroamaro, Malvasia Nera

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 29,00

Azienda: [Cantina Moros](#)

Proprietà: Claudio Quarta Vignaiolo

Enologo: Claudio Quarta

CASTEL NOARNA

Vigneti delle Dolomiti Igt Nosiola

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Nosiola

Bottiglie prodotte: 4.500

Prezzo allo scaffale: € 15,50

Azienda: [Azienda Agricola Castel Noarna](#)

Proprietà: Marco e Fausto Zani

Enologo: -

Fondata da Nino Negri intorno alla fine dell'Ottocento e oggi di proprietà del Gruppo Italiano Vini, l'azienda con sede a Chiuro, in Provincia di Sondrio, ha contribuito non poco alla fama internazionale dei vini della Valtellina. Sono 160 gli ettari di proprietà, che si trovano praticamente in tutte le migliori sottosezioni di un territorio così eterogeneo come quello valtellinese, e ben 900.000 le bottiglie prodotte, per una gamma di etichette piuttosto composita e articolata. La Valtellina è una gola decisamente profonda circondata da catene montuose. Sembra incredibile che proprio qui, con i terrazzamenti in perenne lotta per strappare terra coltivabile alla montagna, possa trovare casa uno dei vini rossi più interessanti e originali d'Italia. Merito della natura e dell'ingegno umano, capace di creare una viticoltura, cosiddetta eroica, in zone così complicate. Merito della determinazione di una stella di prima grandezza del firmamento Gruppo Italiano Vini, forse la più brillante. Lo Sfurzat Cinque Stelle 2011 è Nebbiolo in purezza (Chiavennasca, come viene detto in Valtellina) imperioso e cristallino, raro esempio di equilibrio tra potenza ed eleganza: radici di china e liquirizia, prugne secche e un tocco mentolato definiscono un bagaglio aromatico articolato. E poi palato armonioso, reattivo, dallo sviluppo solido e definito, fatto di chiaro-scuri, di gran tannino e caldo finale.

Non c'è davvero bisogno di presentare questa eccezionale realtà del vino abruzzese, autentica griffe italiana, pensata e realizzata da quel grande uomo che è stato Gianni Masciarelli a partire dal 1981. Oggi c'è una donna altrettanto grande a condurre autorevolmente cantine e vigneti che compongono questo piccolo impero del vino, la moglie Marina Cvetic. Nelle quattro Province abruzzesi di Chieti, Pescara, Teramo e L'Aquila, sono 320 gli ettari coltivati a vigna di proprietà dell'azienda con sede a San Martino sulla Marrucina, per una produzione media di 2.500.000 bottiglie all'anno. Un articolato mosaico di terreni, vitigni, anche internazionali oltre agli importanti locali, e condizioni pedoclimatiche che davvero non ha eguali e che costituiscono un vero e proprio unicum. Molte le località sede dei vigneti: Bucchianico, Ripa Teatina, San Martino sulla Marrucina, Loreto Aprutino, Ancarano, Controguerra, Corropoli, Nereto, Colonnella, Tortoreto, Ofena e Casacanditella. Da quest'ultimo areale, dove si trova il Castello di Semivicoli di proprietà della famiglia Masciarelli, e che dà il nome al vino in assaggio, arriva il nostro Trebbiano d'Abruzzo 2014. Un bianco dai profumi intensamente floreali e fruttati, non privi di ricordi di pietra focaia e leggeri tocchi pepati, dalla progressione gustativa grassa ma sempre ben ritmata da una bella verve acida, che ne accresce la sapidità di fondo.

Claudio Quarta parla della sua piccola "boutique winery". In effetti Cantina Moros è pensata e costruita intorno a un solo vino, il Moros per l'appunto, dove tutto l'impegno è profuso nella denominazione del Salice Salentino, una Dop storica della zona di Guagnano, nel cuore del Negroamaro salentino. Lo spazio è quello di una ex cantina sociale trasformata anche in un museo di arte contemporanea, dove amici artisti del produttore lasciano, anno dopo anno, la loro firma. Anche il vigneto è piccolo, poco più di un ettaro ad alberello, dove si coltivano uve di Negroamaro e Malvasia Nera da viti che hanno più di sessant'anni. Resa per ettaro bassa - 80 quintali anziché 160 come previsto da disciplinare - e vino che fermenta prima nelle vecchie vasche della bottaia ipogea e poi fa un anno di barrique di legno francese e americano e un anno di bottiglia. Questo lungo affinamento gli consente di uscire come Riserva. Un vino senza dubbio possente, non tanto per alcolicità quanto per struttura complessiva, che regge ancora bene il tempo come dimostrano i riflessi violacei nel bicchiere. Al naso arrivano assieme mora e amarena, tabacco e cuoio, ma anche erbe aromatiche come salvia e basilico. A colpire è soprattutto l'acidità in bocca: questo vino ne ha e rende incredibilmente fresco e invitante il sorso. Finale di pepe bianco e piacevolmente sapido. Il sapore di frutta rossa apre e chiude la beva.

(Francesca Ciancio)

Ci sono almeno due magie legate a questa azienda biologica della Vallagarina, situata sul fianco destro dell'Adige: una è la Nosiola, l'altra è il castello medioevale, dove ha sede la cantina e attorno a cui si sviluppano i vigneti (7 ettari esposti ad est sud-est, a 350 metri slm, su terreni calcarei ricchi di basalto, porfido e ardesia). Le immense sale affrescate, i suoi cunicoli in pietra e soffitti a volta, ospitano anche gli spazi dedicati alla vinificazione e all'invecchiamento del vino, che assumono così un fascino innegabile: fascino che aiuta a superare con indulgenza certe scomodità, che questi muri pieni di storia impongono al lavoro quotidiano. L'altra magia è la Nosiola: vitigno autoctono a bacca bianca del Trentino, dalle trame delicate ma tanto capaci di invecchiare, è stato a lungo sottovalutato rischiando la scomparsa; questioni di mercato e (bisogna ammetterlo) di poca lungimiranza da parte del territorio. Eccezione fatta per alcune cantine, come quella di Marco e Fausto Zani (fra l'altro, componenti de "I Dolomiti", altra magia da citare). Niente Vino Santo Trentino per loro, ma una versione secca e macerata (3-4 giorni) che riesce a sviluppare tutta la caratura aromatica di quest'uva. Pera, mela, fiori di sambuco e, infine, decisa, la nocciola: una rappresentazione materiale perfettamente etimologica del vitigno, che esplose soprattutto in bocca, dove si fissa una freschezza accattivante aiutata da una pacata vena morbida.



MANDRAROSSA

Doc Sicilia Bianco Urra di Mare

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sauvignon Blanc

Bottiglie prodotte: -

Prezzo allo scaffale: € 8,20

Azienda: [Cantine Settesoli](#)

Proprietà: cooperativa di produttori

Enologo: Domenico De Gregorio

Sono passati oltre cinquanta anni dalla fondazione di questa cantina sociale e oggi i numeri raggiunti da Cantine Settesoli fanno letteralmente paura: 6.000 ettari di vigneto, 2.500 soci, una produzione complessiva di 20 milioni di bottiglie. Eppure sono queste le cifre di una delle cooperative vinicole più efficienti d'Italia e d'Europa. Ma oltre alle cifre, è lo standard qualitativo ad impressionare: vini privi di inutili tecnicismi, anzi, schietti e di bella bevibilità, che hanno saputo costruirsi una solida reputazione anche all'estero, grazie ad una sapiente quanto ben riuscita coniugazione tra grandi numeri e perfetta esecuzione tecnica, senza però tradire il territorio o i vitigni d'origine. Mandrarossa è il brand più importante della cantina con sede a Menfi, quello che raccoglie i vini più prestigiosi di un ampio portafoglio aziendale che comprende anche i marchi Settesoli e Inycon, destinati soprattutto alla grande distribuzione organizzata italiana ed estera. L'Urra di Mare 2017, da uve Sauvignon in purezza, ha colore paglierino, profumi aromatici con bei richiami di agrumi e frutta matura, non senza folate erbacee e officinali che rinfrescano il quadro e lo rendono vario e dinamico. In bocca è caldo, morbido, coerente nella continuità aromatica, di buona freschezza finale. Ideale come aperitivo, abbinato ad antipasti o su piatti di pesce, anche ben elaborati.

LUNGAROTTI

Docg Torgiano Rosso Rubesco Vigna Monticchio Riserva

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Lungarotti Società Agricola](#)

Proprietà: Famiglia Lungarotti

Enologo: Vincenzo Pepe, Lorenzo Landi, Christophe Ollivier

Lungarotti, cantina situata nel territorio del Comune di Torgiano, pochi chilometri a sud di Perugia, è senza dubbio una delle aziende più significative del panorama enologico umbro ma occupa anche un posto da protagonista tra le realtà vitivinicole dell'intero Stivale. Fondata nel 1962 da Giorgio Lungarotti, imprenditore del vino pioniere, che s'inventò letteralmente una denominazione e poi istituì, negli anni Settanta, il primo museo del vino italiano, oggi conta su un patrimonio viticolo di 250 ettari condotti a biologico, comprensivo anche degli appezzamenti nella denominazione del Montefalco Sagrantino acquisiti nel 1999, producendo 2.500.000 bottiglie all'anno. Un portafoglio etichette ampio e variegato, dove i vitigni tradizionali s'incontrano con varietà alloctone, ma sempre con uno stile misurato e tendenzialmente elegante. Fa parte della continuità con la tradizione il Sangiovese in purezza Torgiano Rubesco Vigna Monticchio Riserva, uno dei pochi vini italiani, capaci di regalare forti emozioni anche in annate ultra quarantenni. La versione 2012 profuma di frutto rosso, grafite, resine e spezie, ma nel suo bagaglio aromatico non mancano anche sensazioni di tabacco e menta. In bocca, il vino possiede un sorso fitto, lungo, senza cedimenti, sempre attraversato da una freschezza acida puntuale e continua, che lo rende una bottiglia ancora con molta vita davanti a sé.

PIETRO COLLA

Doc Langhe Riesling

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Riesling Renano

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Poderi Colla](#)

Proprietà: Famiglia Colla

Enologo: Pietro Colla

Fondata nel 1994 dal fratello e la figlia di Beppe Colla - figura che ha segnato indelebilitamente storia e "geografia" enoica di Langhe - l'azienda centra il suo metodo su un'accurata lettura dei suoli, dando così strada al meglio a tutte le uve dell'Albese. Con l'entrata in scena del nipote e giovane wine maker Pietro Colla, son cresciute in finezza le produzioni di Riesling e di un Pinot Nero - nato da verace passione per la Borgogna - usato anche in un Metodo Classico Extra Brut dalle note minerali e rocciose, ma via via più succose, dedicato ai predecessori di Pietro, già uomini di fiducia di Carlo Gancia. Tra le bandiere anche il poderoso Bricco Drago, blend di Dolcetto e Nebbiolo nato nei 12 ettari intorno a Cascina Drago e affiancabile al vino del cuore del grande Beppe: il Barolo Bussia Dardi Le Rose, il primo vinificato come singolo cru nel 1961. E la Poderi colla conta anche oggi sul Bricco Bompè, Madonna di Como, 1,5 ettari acquisiti nel '16 e dedicati alla Barbera. Intanto il Riesling, come detto, fa strada. E nel calice canta la sintesi di un gran lavoro in vigna e in cantina, capace di tradurre al meglio le "voci" di impianti - 1985 e 2009 - esposti a nordest, Est e Ovest tra quota 240 e 350. Un vino che debutta con note fruttate per poi sviluppare e sfoderare con imperiosità la sua stoffa, dall'anima schiettamente fresca e rigida, bilanciata da succosità agrumata nel finale. Lunghissimo.

(Antonio Paolini)

RIECINE

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Società Agricola Riecine](#)

Proprietà: Svetlana Frank

Enologo: Alessandro Campatelli, Carlo Ferrini

Il fondatore dell'azienda è stato l'inglese John Dunkley, che acquistò 1,5 ettari di terra nel 1971 dal confinante monastero di Badia a Coltibuono. La prima annata di Chianti Classico, il 1973, fu rilasciata in commercio nel 1975. Carlo Ferrini, recitò un ruolo importante nella nascita e crescita dei vini di Riecine, prestando la sua consulenza enologica fino al 1997. Nel 1991, arriva come stagista un giovane enologo, Sean O'Callaghan, che iniziò a far parte del team aziendale per poi diventare uno degli interpreti produttivi principali della cantina e successivamente assumerne la direzione. Dal 2011 Riecine, che conta su 15 ettari vitati nella sottozona di Gaiole in Chianti, è guidata da Lana Frank, intenzionata a conservare la filosofia produttiva aziendale, che, nel frattempo, è tornata ad essere gestita da Carlo Ferrini. La viticoltura è biologica mentre gli affinamenti combinano un mix che risponde alle caratteristiche delle annate: barrique, tonneau, vasche d'acciaio e tini di cemento. La versione 2016 del Chianti Classico di Riecine è davvero un vino che comunica con immediatezza, stile e personalità. Aperto nei profumi di piccoli frutti rossi e pietra focaia con qualche cenno speziato a rifinitura, in bocca possiede vivacità, sviluppo continuo e succoso, mantenendo in perfetto equilibrio consistenza e finezza, freschezza e polpa, fino ad un finale in crescendo.



THIBAUT LIGER-BELAIR

Aoc Clos Vougeot Grand Cru

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 110,00

Azienda: [Domaine Thibault Liger-Belair](#)

Proprietà: Famiglia Liger-Belair

Enologo: Thibault Liger-Belair

Liger-Belair è di proprietà dell'omonima famiglia dal XVIII secolo e produce e commercia vino a Nuits Saint-Georges da quell'epoca. Oggi il Domaine è guidato da Thibault Liger-Belair che ne ha preso le redini dal 2002. Il patrimonio viticolo, di 7,25 ettari, è situato su 5 Comuni differenti e annovera prestigiosi vigneti tra cui i Grand Cru Richebourg, Clos de Vougeot, Nuits Saint-Georges 1er Cru Les Saint Georges, coltivati secondo i principi dell'agricoltura biodinamica. Ogni denominazione della tenuta è prodotta in maniera diversa, in funzione del suolo e del climat. La ricchezza dei terroir impone infatti un'attenta riflessione per ogni parcella. L'obiettivo di Thibault Liger-Belair non è quello di ottenere grandi riconoscimenti per i suoi vini ma piuttosto per i terroir da cui essi provengono. Il Domaine, oltre a vinificare uve di proprietà, fa anche attività di negoce, imbottigliando per esempio il Corton Les Renardes e il Corton Les Rognets. Il Clos Vouge Grand Cru 2014, oggetto del nostro assaggio, è decisamente ancora molto giovane, ma esprime al meglio la filosofia produttiva del Domaine, attenta alle sfumature più dettagliate del terroir. Nel Clos Thibault Liger-Belair è proprietario di una parcella di 0.75 ettari con ceppi di oltre 70 anni. La parcella è situata nella parte alta dove il Clos confina con Echézeaux, e dà vini ricchi e potenti ma con l'eleganza di Vosne-Romanée.

PRUNOTTO

Docg Barbaresco Bric Turot

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Prunotto](#)

Proprietà: Famiglia Antinori

Enologo: Gianluca Torrenzo

Prunotto è il marchio di una cantina dalla lunga storia. Fondata da Alfredo Prunotto nel 1922, fu ceduta a Beppe e Tino Colla, affiancati da Carlo Filiberti nel 1956. Assume l'attuale assetto proprietario nel 1989, quando la griffe toscana Antinori l'acquista. Dapprima, fino al 1994, occupandosi direttamente della sola distribuzione dei vini e poi, con il ritiro dall'attività dei fratelli Colla, anche della conduzione tecnica. Quest'ultimo passo ha spostato l'impostazione stilistica dei prodotti a marchio Prunotto verso connotazioni tendenzialmente più moderne, a partire, nel 2000, dall'adozione del rovere medio-piccolo per gli affinamenti. Tuttavia, tale cambiamento non ha inciso assolutamente sullo spessore qualitativo dei vini Prunotto, capaci di mettere sempre al primo posto eleganza e finezza espressiva. La cantina conta su 50 ettari a vigneto nei territori di Langa e Monferrato, frazionati, come da tradizione, in piccoli appezzamenti e singoli Cru di proprietà. Tra questi si distinguono Bric Turot (da cui è ottenuto il Barbaresco), Costamiolo (per la Barbera d'Asti), Bricco Colma (dove è allevato l'Albarossa, incrocio tra Nebbiolo e Barbera) e Bussia (per il Barolo). Il Barbaresco Bric Turot 2014, interpreta meravigliosamente un millesimo complicato. Grande finezza e purezza olfattiva, eleganza ed equilibrio gustativo, per un sorso che non stanca mai, ma che anzi invita al bis.

WEINGUT ABRAHAM

Vigneti delle Dolomiti Igt Upupa Rot

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Schiava

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Weingut Abraham](#)

Proprietà: Martin e Marlies Abraham

Enologo: Martin e Marlies Abraham

Bella e moderna la cantina, emozionante il contesto naturale, buonissimi i vini, deliziosi i titolari... Quante volte, ad esser sinceri, si riesce a mettere in fila tutte queste perle? Di quanti produttori si potrebbero dire le stesse cose? Ma tutto corrisponde al vero: anche se non è poi da così tanto tempo, a dirla tutta, che Martin e Marlies si sono buttati a capofitto nell'esperienza, rimettendo le mani sui vecchi appezzamenti di famiglia. Era il 2011, infatti, quando il loro cambiamento di vita è stato radicale, rendendo questa coppia di neo-viticoltori uno dei riferimenti della strada del vino di Appiano, nonostante i tanti mostri sacri che lì operano sempre al meglio. Quattro piccole parcelle a fornire l'uva: con la vigna più vecchia, In der Lämm, collocata a 500 metri d'altitudine su terreni morenici di quarzo e porfido, comprensiva anche di filari di pinot bianco di oltre sessant'anni; la più alta, però (550 metri), è l'Am Reinsberg, con pinot bianco e pinot nero. Una viticoltura atta a salvaguardare l'ambiente, in primis, quindi una produzione di gran livello: in continua evoluzione e sperimentazione fra aromi, legni, macerazioni o sosta sulle fecce fini. Tanti i campioni proposti, ma una carezza va all'Upupa Rot, da uva schiava: fresco, mosso al naso da violetta, spezie, ribes e ciliegia. Tal quale al palato, con l'aggiunta di una sapidità godurosamente dinamica.

(Fabio Turchetti)

ADAMI

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore di Cartizze Dry

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Adami](#)

Proprietà: Armando e Franco Adami

Enologo: Franco Adami

Inizia nel 1920 la storia dell'azienda Adami, con Abele che decise di concentrarsi sulle vigne e la vinificazione. Il figlio Adriano continuò l'opera del padre, facendo conoscere il suo Prosecco al mercato locale. Negli anni Ottanta del Novecento, il cerchio si chiude con la terza generazione: freschi enologi, Armando e Franco Adami perfezionano l'impresa, coniugando le tradizioni di famiglia con la specializzazione e la tecnica. Nasce un moderno impianto di vinificazione e spumantizzazione, il brand conquista nuovi mercati. Adami produce oggi 750.000 bottiglie con uve provenienti da 50 ettari di vigneto, 12 dei quali a conduzione diretta, gli altri allevati da viticoltori legati storicamente all'azienda. Arriva dalla sottozona di Cartizze, il vino oggetto del nostro assaggio. Cartizze è il toponimo che identifica un'area di 106 ettari nel comune di Valdobbiadene, distribuiti nelle frazioni di Saccol, San Pietro di Barbozza e Santo Stefano. Il Valdobbiadene Cartizze Dry 2016, possiede aromi ampi ed intensi, con note di mela, albicocca, pera e rosa in primo piano. In bocca, il vino coniuga morbidezza e freschezza, mettendo in evidenza un fruttato ricco e una corrispondenza gusto-olfattiva molto evidente. Si tratta di un vino tendenzialmente dolce, ma mai stucchevole, più adatto alle crostate di frutta e alla pasta frolla, che alle creme o al cioccolato, resta comunque un bel vino da fine pasto.



VALLE DELL'ACATE

Docg Cerasuolo di Vittoria Classico

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Nero d'Avola, Frappato

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Valle dell'Acate](#)

Proprietà: Famiglie Jacono e Ferreri

Enologo: Giuseppe Romano, Carlo Casavecchia

Dinamica, intraprendente e moderna, così come territoriale e legata alla tradizione della zona. Valle dell'Acate è una realtà al contempo semplice e complessa, capace di tanti volti e altrettante prospettive di lettura. Una complessità che rimanda anche al complicato profilo della Sicilia enoica, dove il vino sa assumere volti e caratteristiche variegati. Le vigne, reimpiantate a partire dal 2001, oggi occupano un'estensione di 100 ettari e parlano la lingua delle varietà locali con qualche mirata incursione internazionale. Tra le viti di antica coltivazione, primo il Frappato, ovviamente, ma anche il Nero d'Avola, il Grillo e l'Insoia. Fondata dalla famiglia Jacono in una zona della Sicilia da sempre vocata alla produzione di vino, Valle dell'Acate è attualmente azienda moderna benché fortemente legata alle sue origini, con 400.000 bottiglie di produzione annua. Gestita dall'ultima generazione della famiglia Jacono e dalla famiglia Ferreri, è tra le realtà più significative della Sicilia sud orientale. Il suo Cerasuolo di Vittoria è una delle migliori espressioni di questa tipologia e la versione 2014, oggetto del nostro assaggio, non fa che ribadire il suo valore. Affascina per il suo bagaglio olfattivo che va dalle sfumature di ciliegia fino ai cenni di erbe aromatiche e spezie orientali. In bocca, non è da meno e il vino risulta succoso, fresco e di bella finezza tannica.

SURRAU

Docg Vermentino di Gallura Superiore Sciala

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 75.000

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Surrau Società Agricola](#)

Proprietà: Famiglia Demuro

Enologo: Mario Siddi e Beppe Caviola

Sarà anche vero che la Sardegna è fra le regioni che s'è forse mossa più tardi, nel combinare aggiornamento ai tempi, sperimentazione, capacità di comunicazione e marketing sapiente. Ma alla fine dei giochi i risultati non si sono fatti attendere, anche per via di una varietà pedoclimatica da far invidia a qualsivoglia lembo enologico planetario. Un valido esempio è dato da questa cantina, fortemente voluta dalla famiglia Demuro, bell'esempio di imprenditorialità, che una quindicina d'anni fa ha voluto mostrare al mondo quel che di memorabile si sarebbe potuto ottenere nel Gallurese, e nella fattispecie nei pressi di Arzachena: in un contesto ricco di sottosuoli fra i più variegati, ricchi di calcare così come di argilla, oltre che baciati da un clima fra i più ventilati dell'isola. L'impronta viticola è data prevalentemente dai vitigni autoctoni, tutti ben espressi, rappresentati da Vermentino, Cannonau e Carignano, con qualche riuscita divagazione eterodossa fatta di Cabernet Sauvignon e Syrah, per una produzione decisamente di rilievo, sia bianchista sia rossista. Con un fiore all'occhiello memorabile: questo Vermentino Superiore Sciala, dai fantastici saliscendi fatti di fiori d'arancio, agrumi, susina e macchia mediterranea. Anche se il meglio arriverà poi al palato, con un sorso dinamico, fresco, lungo e di persistente sapidità: un inno alla Gallura e alle sue meraviglie.

(Fabio Turchetti)

ZOOM



VINCENTE DELICACIES, PISTACCHI DI BRONTE

VIALE JOHN KENNEDY, LOTTO 12-13 - BRONTE (CT)

Tel: +39 095 693028

Sito Web: vincentedelicacies.com

Il pistacchio verde di Bronte (in siciliano chiamata frastuca per il frutto e frastucara per la pianta) è una varietà di pistacchio a Denominazione di origine protetta. Il Pistacchio di Bronte è anche Presidio Slow Food: ha forma che si sviluppa soprattutto in lunghezza con un rapporto di due a uno, come chicchi quasi appuntiti; la pellicina della buccia ha un colore che tende al violaceo, con riflessi verde chiaro; spaccato in due parti, mostra il tipico colore verde smeraldo causato dall'elevata concentrazione di clorofilla. Il gusto tende al dolce sia al palato che subito dopo nelle vie retronasali e la componente aromatica è così spiccata e persistente da non necessitare di salature. Da qui, l'infinita varietà di prodotti derivati dalla lavorazione di questo frutto oleoso, che propone il laboratorio Vincente: dalla pasta di mandorle, alle creme spalmabili, dai biscotti alle marmellate, senza dimenticare il torrone e il croccante. C'è pure il salato, con l'immane pesto al pistacchio.

RISTORANTE



TRATTORIA IL CAPANNO

STRADA STATALE FLAMINIA, LOCALITÀ TORRECOLA - SPOLETO (PG)

Tel: + 39 0743 54119

Sito Web: www.ilcapannoristorante.net

Una volta questo era un posto per merende. Negli anni ha cambiato volto, ma la famiglia Rastelli si è ben adeguata. Mauro e Cristina affiancano i genitori nel lavoro, un passaggio di testimone che ha portato con sé anche la spinta al rinnovamento. Il lavoro, oggi, riguarda tanto la scelta del prodotto, quanto lo studio della ricetta e le tecniche di cottura. Con qualche rinnovamento nella strumentazione a disposizione (un abbattitore, per esempio, e forni e frigoriferi più performanti) e tanta ricerca. In menu la radice territoriale, contadina, semplice e saporosa c'è tutta. Nel carciofo con la ricotta, come nella fettuccina con il ragù bianco di piccione, come pure i fegatini nella rete. Da lì in poi è una sequenza di sapori locali: ravioli di gramigna e santoreggia con ragù bianco di pollo alla cacciatora, piccione al forno, costine d'agnello panate al forno alle erbe, verdure golose. Cantina decisamente ben assortita e non solo con i vini locali, ma anche con la grande produzione francese.



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

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: [WineNews](#)

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

Copyright © 2000/2018 www.winenews.it



NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897



L'innovazione in viticolum