

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 12 - Dal 26 Agosto al 1 Settembre 2018 - Tiratura: 29.892 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 26 AGOSTO AL 1 SETTEMBRE 2018

Gancia

Cantine Due Palme

Carpené Malvolti

Dei

Farina

Cantine di Marzo

Fratelli Berlucchi

Monteverro

Gianni Doglia

Les Granges

Castel Sallegg

Assuli

Fratelli Pardi

Jermann

Zoom: Scioppo di Rose, Dalpian "Il Sottobosco"

Ristorante: La Tana del Pirata - Marina di Castagneto Carducci



GANCIA

Docg Asti Secco

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Moscato Bianco

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Fratelli Gancia](#)

Proprietà: Gruppo Roust

Enologo: Piero Cane

CANTINE DUE PALME

Dop Salice Salentino Selvarossa Riserva

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Negroamaro, Malvasia Nera

Bottiglie prodotte: 150.000

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: [Cantine Due Palme](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Angelo Maci

CARPENÈ MALVOLTÌ

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore
Brut Magnum 150°

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 1.500

Prezzo allo scaffale: n.d.

Azienda: [Carpenè Malvolti](#)

Proprietà: Famiglia Carpenè, Etila Carpenè

Enologo: Giorgio Panciera

DEI

Docg Nobile di Montepulciano Bossona
Riserva

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Azienda Agricola Dei](#)

Proprietà: Famiglia Dei

Enologo: Paolo Caciorgna, Jacopo Felici

Fondata a Chivasso nel 1850 da Carlo Gancia, l'azienda continua a incarnare un esempio virtuoso di made in Italy, intreccio felice di storia ed economia e sostegno solido al tessuto agricolo locale, con standard qualitativi costanti. Da quest'anno poi, ecco un nuovo abito e un claim: "Drink Beauty", lo splendore della cultura tutta italiana, dall'arte, al cibo e al vino, dedicato alla linea dell'Alta Langa in cui debutterà presto un dorato 180 mesi. Intanto, grazie ai fedeli conferitori e l'enorme parco vigna (2000 ettari), le cifre si fanno stellari: 28 milioni di bottiglie (+46% in quattro anni) esportate in 60 paesi, e utile (+4,6 milioni) tornato quest'anno a sorridere dopo il gelo della crisi. Successi dietro cui, è bene ricordarlo, c'è radice profonda: dagli anni spesi da Carlo a Reims, seguiti dalla nascita dello "champagne" italiano da uve Moscato, alla ricerca sostenuta dall'attuale management, innovazione e ascolto del mercato, con l'Asti che diventa secco. Le uve scelte sono quelle dei suoli sabbiosi e marnosi di Moncucco. Con spremitura soffice, parziale fermentazione (a 5,5 gradi di alcol), basi serbate a -2° e spumantizzate in Charmat. Il risultato dà un naso delicato, floreale, venato di sambuco, salvia e pesca. Il palato è ritmato da un succo delicato anch'esso, cremoso e seduttivo, con un sottile velo sapido a conferire equilibrio e maggior lunghezza al sorso.

(Antonio Paolini)

La storia dell'azienda cooperativa Cantine Due Palme inizia nel 1989 a Cellino San Marco, sotto la guida di Angelo Maci, e, in un lasso di tempo relativamente breve, questa realtà produttiva è diventata tra i complessi cooperativi più grandi della Puglia e del Sud Italia. I soci conferitori sono oltre un migliaio e 2.500 gli ettari di vigneti siti nei Comuni di Cellino San Marco, Squinzano, San Pietro Vernotico, Torchiarolo, Brindisi, Tuturano, Mesagne, Latiano, San Donaci, Guagnano, Campi Salentina, Francavilla, Erchie, Salice Salentino, Novoli, dove sono coltivate varietà di antica coltivazione come Negroamaro, Primitivo, Susumaniello, Malvasia Nera, ma anche Sangiovese, Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Bianco e Nero, Chardonnay e Sauvignon. In questo cammino ci sono state anche altre acquisizioni, come quella della Cantina Sociale Riforma Fondiaria di Cellino San Marco (costituita nel 1955) e la Cantina Sociale Angelini di San Pietro Vernotico, che hanno portato Due Palme ad essere oggi proprietaria in totale di cinque stabilimenti. Possiamo considerare il Salice Salentino Selvarossa Riserva il vino "bandiera" dell'azienda: possiede profumi puliti e ricchi che spaziano dalle note di confettura di ciliegie a quelle di vaniglia e cacao. Il palato è appagante, ampio, marcato dalle sfumature dolci del legno di affinamento. Finale solido e profondo.

Era il 15 giugno 1868 quando Antonio Carpenè, inconsapevolmente, dette il "La" ad uno dei più grandi fenomeni dell'Italia enoica: la valorizzazione di un vitigno veneto, il primo passo di quello che oggi è il fenomeno Prosecco. Sono passati 150 anni, e Carpenè Malvolti è ancora una delle cantine più importanti del territorio: un secolo e mezzo festeggiato con un francobollo celebrativo, della serie tematica "Le Eccellenze del sistema produttivo ed economico", ma anche con una speciale Magnum celebrativa, oggetto del nostro assaggio. Antonio Carpenè fondò anche una cantina, oltre a valorizzare un intero territorio e il relativo vitigno a bacca bianca, il Prosecco, oggi Glera. Ma ciò che ha reso la sua azienda famosa in tutto il mondo è stata l'idea di spumantizzare il vino bianco delle colline di Conegliano e Valdobbiadene, ed è così che, nel 1924, inventò il vino veneto oggi così famoso (a settembre in arrivo una selezione "1924 Prosecco", particolare declinazione del Prosecco Superiore, dedicata al primo anno in cui le bollicine venete riportarono in etichetta proprio ad opera della Carpenè Malvolti la dicitura "Prosecco Amabile dei Colli di Conegliano"). Ma torniamo alla Magnum 150°. L'impatto aromatico è contraddistinto dalle classiche note freschissime di mela verde che anticipano un sorso pieno e tendenzialmente dolce, ben contrastato da verve acida pimpante e sapidità sul finale.

Nel 1964, Alibrando Dei acquista i terreni di Bossona dove viene impiantato il primo vigneto. Negli anni Settanta arriva l'acquisto della proprietà di Martiena e della villa annessa. Sarà il 1985 l'anno in cui esce la prima bottiglia di Vino Nobile di Montepulciano a marchio Dei. Oggi a guidare l'azienda c'è Caterina Dei è uno dei personaggi più originali del vino italiano. Nel suo passato una carriera di cantante di ottimo livello, oggi conduce una delle migliori aziende di Montepulciano, producendo alcuni dei Nobile più sontuosi, in grado di sfidare come pochi altri il tempo. I vigneti si trovano nelle sottozone di Martiena, Bossona, La Ciarliana e La Piaggia, ad un'altezza media di 300 metri ed occupano una superficie di 55 ettari, per una produzione media annua di 230.000 bottiglie. I vini sono ben focalizzati stilisticamente e possiedono strutture robuste, non rinunciando a carattere e finezza. Il Nobile di Montepulciano Bossona Riserva 2013, che rappresenta a tutti gli effetti il vino bandiera della cantina di Martiena, ha silhouette ampia, pur mantenendo i tratti stilistici della casa, improntati ad una non secondaria eleganza. Frutta rossa e nera, spezie, tabacco i richiami aromatici più distintivi. Sviluppo gustativo fitto ed articolato, ma dotato di ritmo e spina acida dal bel contrasto con la dolcezza del frutto. Finale lungo e profondo con nuance di liquirizia.



FARINA

Docg Recioto della Valpolicella Classico

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Molinara e altri vitigni

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 32,00

Azienda: [Azienda Vinicola Farina](#)

Proprietà: Famiglia Farina

Enologo: Andrea Zerman, Luigi Andreoli

I vini a marchio Farina sono ottenuti da 10 ettari a vigneto sparsi in varie zone della Valpolicella e dal contributo di altri 35 ettari condotti da viticoltori-conferitori storici per un potenziale produttivo di 800.000 bottiglie all'anno. Due i Cru più importanti: il vigneto Montefante, dai terreni tufacei e calcareo-argillosi, dove nasce la Corvina destinata all'Amarone Montefante e il Vigneto Montecorna, situato sul monte Masua, dai terreni calcarei e da cui provengono le uve per il Valpolicella Ripasso Montecorna. L'azienda nasce nel 1973 ma è nel recente passato che questa cantina si è imposta tra le più belle realtà emergenti del veronese enoico. La guida aziendale resta saldamente familiare e oggi sono Claudio, Elena e Fabio a proseguire il lavoro iniziato oltre quaranta anni fa. I vini sono ben centrati e offrono un mix sobrio tra tradizione e modernità. Ne è un buon esempio il Recioto della Valpolicella Classico 2011, ottenuto da uve provenienti dalle colline di Negrar, selezionando solo le "recie", cioè le ali del grappolo, la parte più dolce e spargola. Il risultato è un vino di bella personalità, che al naso è fruttato, floreale e speziato, alternando note di viola, rosa, lamponi, ribes e confettura di amarena. In bocca il vino possiede attacco dolce e morbido, che ben contrasta con una certa freschezza di fondo a garanzia di un sorso mai stucchevole. Finale intenso e lungo.

(Fabio Turchetti)

CANTINE DI MARZO

Doc Greco di Tufo

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Greco

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Azienda Agricola Fratelli Berlucci](#)

Proprietà: Ferrante Di Somma

Enologo: Vincenzo Mercurio

A raccontarla tutta, c'è il rischio che il vino passi suo malgrado in secondo piano, nonostante i meriti indiscussi. Certo è che provare a mettere in fila quanto avvenuto da quando la famiglia Di Marzo si è insediata a Tufo (in fuga dalla peste) nel lontano 1647, impiantando vigneti ed edificando poi anche la cantina, sarebbero necessari capitoli di storia, economia e geologia, prima ancora che di viticoltura. Provando a saltabeccare qua e là, nell'arco ormai di secoli, incontreremo anche una divagazione sul tema, avviata nella seconda metà dell'Ottocento: per la quale Francesco Di Marzo, vista la massiccia presenza di zolfo nella sua terra, decise di dedicarsi anche alla produzione di quel minerale ad uso agricolo, fino al 1995. Da oltre vent'anni si è poi tornati appieno all'attività vitivinicola, grazie a Ferrante e Maria Giovanna Di Somma, eredi dei fondatori, impegnati nella valorizzazione di greco, fiano e aglianico. Ovviamente, visti i trascorsi storici, non ci si potrà esimere dal visitare il dedalo di ambienti sotterranei che, tramite il sottosuolo, muovono fin sotto il centro di Tufo, attraversando il palazzo di famiglia il cui torrione sventa sulla valle del Sabato e sulle montagne del Partenio. Dulcis in fundo il Greco di Tufo, per l'appunto: salino, leggermente affumicato, agrumato, succoso e resinoso. Roccioso e caldo al contempo: la sintesi di un territorio.

(Fabio Turchetti)

FRATELLI BERLUCCHI

Docg Franciacorta Dosaggio Zero Casa delle Colonne Riserva

Vendemmia: 2010

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Azienda Agricola Fratelli Berlucci](#)

Proprietà: Fratelli Berlucci

Enologo: Cesare Ferrari, Alessandro Santini

Francesco, Gabriella, Marcello, Roberto e Pia Donata, sono i cinque fratelli Berlucci che hanno costruito il successo di questa azienda franciacortina. Oggi Pia Donata e sua figlia Tilli Rizzo guidano l'azienda per conto dei fratelli, ma la passione non è sopita. 70 sono gli ettari di vigneto per una produzione complessiva di 400.000 bottiglie, divise in due linee: la Casa delle Colonne (che prende il nome dalla villa cinquecentesca, dove ha sede anche la cantina), riservata ai Franciacorta Riserva e Freccia Nera, che annovera solo vini millesimati. Alla base della piramide qualitativa aziendale il solo non millesimato Brut 25. I vini della cantina di Borgonato hanno una cifra stilistica tendenzialmente sobria, con uso del rovere che in certi casi incrocia un po' troppo da vicino l'espressività della materia prima, ma mai diventando predominante. Al fondo, sempre un grande rispetto della tipologia, come nel caso del Casa delle Colonne Dosaggio Zero Riserva 2010. Si tratta di un Franciacorta decisamente rigoroso, che non lascia certo spazio a chi ricerca sensazioni dolci e confortanti dalle bollicine. Il suo tratto distintivo è infatti austero, teso e verticale in bocca, mentre al naso si apre con qualche concessione alla morbidezza, ma sempre in nome di una freschezza agrumata, incisiva e molto piacevole. Un sorso da mettere insieme con i crostacei senza rimpiangere troppo la Francia.

MONTEVERRO

Toscana Igt Vermentino

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Monteverro Società Agricola](#)

Proprietà: Georg Weber

Enologo: Matthieu Taunay

Monteverro, nata nel 2003, è una realtà viticola ambiziosa quanto senza compromessi, voluta da Georg Weber, tedesco di Monaco di Baviera. Il nome dell'azienda è preso da quello che in Maremma è tradizionalmente attribuito al re incontrastato degli animali di questo territorio: il cinghiale, "verro", ossia cinghiale maschio. La Tenuta, situata tra Capalbio e il mare, ha attualmente 30 ettari vitati, per una produzione complessiva di 120.000 bottiglie. Si tratta di un progetto che non lascia nulla al caso a partire dai vigneti (settemila piante ad ettaro), coltivati a Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Grenache, Petit Verdot e Sangiovese, mentre per i vitigni a bacca bianca troviamo Chardonnay e Vermentino. La vigna è supervisionata da Michel Duclos, esperto di potatura, e Lydia e Claude Bourguignon, nomi di riferimento nel mondo dell'agricoltura consapevole. In cantina, il giovane enologo Matthieu Taunay, francese con una consistente esperienza nel Nuovo Mondo, Jean Hoefliger, svizzero, ma da anni in California come anima di Alpha Omega, ed infine Michel Rolland, che non ha bisogno di presentazioni. Il Vermentino '17, oggetto del nostro assaggio, è vino di bella profondità olfattiva, che spazia tra agrumi e frutta bianca matura, ad anticipare uno sviluppo gustativo solido, inizialmente morbido per poi diventare croccante e di morbido, sostanzioso e di bella sapidità.



GIANNI DOGLIA

Docg Moscato d'Asti Casa di Bianca

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Moscato Bianco

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Azienda Vitivinicola Gianni Doglia](#)

Proprietà: Famiglia Doglia

Enologo: Gianni Doglia

LES GRANGES

Doc Valle D'Aosta Cornalin

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Cornalin

Bottiglie prodotte: 1.500

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Les Granges S. S. Agricola](#)

Proprietà: Gualtiero Crea, Liana Grange

Enologo: -

CASTEL SALLEGG

Doc Alto Adige Terlano Pinot Bianco Pratum

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Pinot Bianco

Bottiglie prodotte: 2.600

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Tenuta Agricola Castel Sallegg](#)

Proprietà: Georg Kuenburg

Enologo: Matthias Hauser

ASSULI

Doc Sicilia Grillo Astolfo

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Grillo

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Assuli](#)

Proprietà: Roberto Caruso

Enologo: Lorenzo Landi

Sorseggiare i vini di Doglia tra le colline di Castagnole delle Lanze, più volte esaltate nei racconti di Pavese: l'hanno battezzata qui "Moscato Experience", e vale il viaggio. L'intraprendente enologo Gianni, maturata una decennale esperienza presso varie cantine di zona torna alle origini. E, terza generazione di una dinastia di vignaioli la cui storia inizia nel 1947 con nonno Eugenio e l'acquisto della prima cascina, nei 9 ettari di proprietà oltre ai Moscato dà voce alle uve rosse tipiche: Barbera (tre d'Asti e una Nizza) e un Grignolino, con l'aggiunta extra di un fruttato e potente Merlot. L'ambizione è unica: produrre vini di alta qualità. Per farlo il suolo è gestito secondo le regole della "Green Experience": un disciplinare tutto piemontese rispettoso dell'ambiente, attento alla biodiversità e al paesaggio, contraddistinto nel logo dal battito d'ali di una farfalla blu. Il Casa di Bianca prende il nome da un piccolo appezzamento in località Annunziata, terreni argillosi e calcarei a quota 300. Mai stucchevole - per scelta ostinata di chi lo fa - e sempre duttile, guadagna la scena per eelganza e freschezza. Bilanciato e giustamente cremoso, sciorina tratteggi di salvia e anice e, a contraltare, note di mela gialla matura e pasticceria. Progredisce al palato senza scatti, arrotondato dalla consistenza del frutto, peer un sorso lungo e facilmente iscrivibile a memoria.

(Antonio Paolini)

Il Cornalin è un altro di quei vitigni autoctoni italiani che ha rischiato di scomparire: espantato o, alla meglio, tollerato come "uva da taglio" per migliorare altri vini, è infine sopravvissuto e rinato (storia già sentita), grazie a chi ha intuito che meritasse una sua dignità. La sensibilità di Gualtiero Crea e Liana Grange ha colto il suo potenziale e ne ha messo in bottiglia una versione succosissima da uve (stra)mature: il naso viene accolto da una composizione di more e di lamponi, di viole e di rose al massimo della loro voluttà floreale, accompagnata delicatamente dal legno di liquirizia. Lo si attenderebbe opulento in bocca, invece questo Cornalin disseta che è un piacere, rivelando un attacco salino che dà pienezza al sorso, senza mai contraddirne la snellezza. È, insomma, un vino che dà benessere, coerente con Les Granges, questa piccola azienda agricola a 360 gradi, che vive di pochi ettari (4 in tutto) e che da pochi anni ha sviluppato anche il lato agrituristico. La posizione aiuta: sopra Nus, panoramica, in pieno sole... dà respiro. I vigneti sono fra i 500 e i 700 metri di altezza e l'approccio è quello olistico della biodinamica (dicevamo, la posizione aiuta): pochissimi interventi in vigna (rigorosamente manuali, con l'aiuto della fitoterapia) e in cantina (lievitazioni spontanee, nessuna filtrazione, pochi solfiti), massima concentrazione sulla fertilità del suolo.

Castel Sallegg è l'incontro riuscito tra tradizione e modernità. Un antico castello rivitalizzato come azienda vinicola è stata l'intuizione di Georg Kuenburg negli anni Novanta. Oggi la cantina lavora con rigore e con le più recenti tecnologie, ancorata però alle tradizioni enoiche di Caldaro. 30 gli ettari vitati per una produzione complessiva di 120.000 bottiglie, sotto la guida dell'enologo Matthias Hauser. I vigneti si trovano in luoghi suggestivi: Preyhof, ad oltre 550 metri sul livello del mare, si trova nel centro abitato di Caldaro su terreni calcarei, nel Leisenhof, 500 metri sul livello del mare, i vigneti si trovano su suoli argillosi e sabbiosi, mentre sulla riva del lago di Caldaro, nel Seehof, tra i 230 e i 280 metri sul livello del mare, si trovano i vigneti con le varietà bordolesi. A proposito di vitigni, Castel Sallegg coltiva anche le classiche varietà della zona Pinot Grigio, Pinot Bianco, Pinot Nero, Sauvignon, Chardonnay, Gewürztraminer e Moscato Rosa. Dai vigneti del Preyhof, dalla particolare conformazione del terreno (sabbioso-calcareo con ghiaia porfirica e arena) e dalla notevole escursione termica tra il giorno e la notte, arriva l'Alto Adige Pinot Bianco 2015. Possiede aromi di nocciole fresche, mele mature e note di limone, fiori di sambuco e ananas. Al palato è pieno, pulito e fresco, con acidità ficcante e una struttura. Convincente e lungo sul finale.

Azienda giovane, Assuli, che va ad ingrossare il già popolato panorama della Sicilia enoica, apportando na qualità delle sue etichette davvero già molto buona. L'avventura nel competitivo mondo del vino siciliano di Roberto Caruso parte tre anni fa, quando l'azienda assume l'attuale assetto, dopo che il padre Giacomo, fondatore di Sicilmarmi e scopritore di una nuova varietà di marmo, il "Perlato di Sicilia", aveva già acquistato vari appezzamenti a vigneto. Oggi, l'estensione coltivata a vigna è di 100 ettari per una produzione complessiva di 100.000 bottiglie. I vigneti si trovano in quattro precise zone che fanno parte di quella che è la porzione dell'isola più intensamente coltivata a vigneto, la Provincia di Trapani: Besi a Castelvetrano, Fontanabianca a Salemi, Conca a Calatafimi-Segesta e Carcittella a Mazzara del Vallo, dove sorge anche la cantina. Le varietà allevate sono alcune delle classiche della Sicilia enoica: Nero d'Avola, Zibibbo, Insofia, Catarratto, Grillo, Perricone/Pignatello, Syrah, Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon, Vermentino, Traminer, Moscato bianco, Muller Thurgau e Tannat. L'Astolfo 2015, Grillo in purezza, è parzialmente affinato in barrique e possiede una grande definizione aromatica con note iodate, agrumate e un frutto tropicale, ananas, fragrante e intenso che torna anche nello sviluppo gustativo, sapido, continuo e di grande lunghezza.



FRATELLI PARDI

Doc Spoleto Trebbiano Spoletino

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Trebbiano Spoletino

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Cantina Fratelli Pardi S.S.](#)

Proprietà: Famiglia Pardi

Enologo: Giovanni Dubini

Una storia centenaria: che dopo un periodo minore, più o meno alla fine del secolo scorso, è ripresa con nuovo vigore grazie alle ultime generazioni della dinastia Pardi, che hanno inteso restituire lustro alla produzione di famiglia. Undici ettari in quel di Montefalco, suddivisi in cinque appezzamenti, e una cantina (situata proprio nei pressi del centro della splendida cittadina) che si avvale della consulenza dell'amico produttore Giovanni Dubini. Pur se le vicende dei fratelli Pardi si sono innanzitutto giovate, negli anni, dei successi ottenuti in campo tessile, va ricordato che è nel mondo agricolo che i predecessori si erano inizialmente mossi. I terreni, argillosi e ciottolosi, sono ben esposti a sud, pronti a fornire uve destinate a tini termocondizionati che vanno dai 25 ai 50 ettolitri: con predilezione aziendale per vini mai troppo duri, tesi a macerazioni brevi e a timbri succosi e fruttati sempre coinvolgenti, anche dinanzi a un vitigno dalle spalle grosse quale il sagrantino. Negli ultimi assaggi, però, ha fatto bella mostra di sé questo Trebbiano Spoletino, che dopo 8 mesi di sosta sulle fecce fini e 9 mesi di vetro ha rivelato toni agrumati e di mela, nespola e ginestra, sostenuti da ricordi erbacei e leggermente affumicati. Ma è soprattutto la lunghezza finale a colpire: dopo un sorso fresco, luminoso, equilibrato, ben articolato e squisitamente sapido.

(Fabio Turchetti)



JERMANN

Venezia Giulia Igt Bianco Vintage Tunina

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Chardonnay, Malvasia Istriana,

Picolit, Ribolla Gialla, Sauvignon

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: [Jermann Società Agricola](#)

Proprietà: Silvio Jermann

Enologo: Silvio Jermann

Difficile aggiungere parole alla storia di Silvio Jermann. Insieme al suo maestro Mario Schiopetto, è stato infatti il protagonista indiscusso del riscatto enologico friulano, trasformando radicalmente i vini bianchi della regione. Ma Jermann non è solo un gioiello enoico del Friuli Venezia Giulia è anche una delle cantine italiane più affermate internazionalmente, partendo proprio dalla produzione bianchista che, non è un mistero, resta ancora un po' al di sotto di quella, per esempio, francese. Era il 1975 quando Silvio Jermann cominciò a vendere il Vintage Tunina, tuttora il vino bandiera aziendale. Nel tempo è stato affiancato da altre etichette, anch'esse di ineccepibile fattura, ma è restato sempre il Vintage Tunina il vino simbolo di un produttore simbolo. Un vino di grande personalità, che rispecchia quella del suo artefice, svincolata dai disciplinari di produzione imposti dalle denominazioni, eppure così profondamente "friulano". Il Vintage Tunina, vinificato ed affinato in acciaio, nella versione 2015 continua a stupire e forse è una delle sue migliori versioni di sempre. Possiede aromi raffinati e delicati di pesca, pera e susina, rifiniti da note agrumate, cenni iodati e leggeri tocchi di fiori bianchi. Al palato, il vino è molto equilibrato e si contraddistingue per solidità, freschezza e grande bevibilità. Complesso e al contempo assai comunicativo. Come il suo artefice.

ZOOM



DALPIAN "IL SOTTOBOSCO", SCIROPPO DI ROSE

VIA BOLLA 7, LOCALITÀ ACQUABONA - TIGLIETO (GE)

Tel: +39 010 929298

Sito Web: www.dalpian.it

Lo Sciroppo di Rose "Il Sottobosco", Presidio Slow Food dal 2004, è un concentrato di pura dolcezza. Prodotto di grande pregio e antichissima storia, è tipico della tradizione genovese: proprio in questa zona, infatti, si coltivavano le rose anche nei giardini pubblici e le varietà più profumate venivano scelte per realizzare lo sciroppo. Oggi l'azienda Dalpian (situata nella Valle Orba) ripropone questa usanza attraverso il proprio sciroppo artigianale, realizzato con diverse varietà di rosa selezionate da cultivar locali (muschiata, chapeau de Napoléon, gallica sbps), i cui petali vengono lasciati a macerare per almeno 24 ore, poi torchiati e infine portati a ebollizione aggiungendo zucchero e succo di limone. Dalle proprietà emollienti e rinfrescanti, lo sciroppo di rose è una bevanda demineralizzante perfetta da sola (diluata in acqua), ma anche come salsa per arricchire gelati, dolci al cucchiaio e torte.

RISTORANTE



LA TANA DEL PIRATA

VIA MILANO, 17 - MARINA DI CASTAGNETO CARDUCCI (LI)

Tel: +39 0565 744548

Sito Web: www.latanadelpirata.com

La Tana del Pirata è il sogno di due fratelli: Alberto e Mauro Olmi, e delle loro mogli Sandra e Sandra, che nel 1970 decidono di investire nelle potenzialità della Costa degli Etruschi. Da allora la struttura sulla spiaggia è cresciuta insieme alla famiglia Olmi, diventando uno stabilimento balneare esclusivo, senza perdere il fascino delle origini, dotandosi di una terrazza panoramica e diventando uno dei più rinomati ristoranti della Costa. Oggi la Tana è anche location per eventi, salotto per dibattiti, un luogo in continua evoluzione, che continua ad avere al centro il calore di una famiglia. La cucina privilegia i piatti a base di pesce, integrati da alcune proposte della gastronomia di terra: vaporata di pesce, cacciucchino di barca, maltagliati orata e tartufo, pacchero di Gragnano con pesce e filangé di limone, grigliata mista di crostacei, gran fritto di barca e, per dessert, delizia di sfoglia con crema e caramello.



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: ©Matteo Rinaldi, Guido Berlucchi

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