N. 21

DAL 28 OTTOBRE AL 3 NOVEMBRE 2018

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 21 - Dal 28 Ottobre al 3 Novembre 2018 - Tiratura: 29.323 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 28 OTTOBRE AL 3 NOVEMBRE 2018

Bracali
Nowack
Grosjean
Montecappone
Domìni Veneti
Contratto
Cantine Fina
Cantina Valtidone
Il Palagione
Ballabio
Cantina Tollo
Tiare
La Braccesca
Varvaglione 1921

Zoom: CasalFarneto, il Vermouth
Ristorante: Osteria Porta del Vaglio - Saracena

I VINI DI WINENEWS

Vivi il vino con l'App Enosocial®
Acquista il vino direttamente dalla cantina, al prezzo inserito dal produttore!
Disponibile su Google Play
Disponibile su App Store

BRACALI

Toscana Igt Rosso Il Ponte

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 1.500
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Bracali
Proprietà: famiglia Bracali
Enologo: Luca Bracali

"Lo so che non è molto politically correct per i tempi d'ora. Ma i fatti son fatti. Se sono quel che sono, è anche perché da ragazzino e da ragazzo la mia colazione contadina, seguita da robusta attività fisica, prevedeva anche un po' di vino rosso. Via via, fino a un buon bicchiere… Così, da grande, visto il mestiere che faccio e la passione che ho sempre vissuto, ecco che mi son messo "anche" a fare il vino, per me e per i clienti del ristorante". Lo racconta così Luca Bracali, sommelier e maître impeccabile nel premiatissimo locale che conduce insieme al fratello Francesco, artefice della cucina, il suo specialissimo "vino della casa". Il Ponte è un assolo di Cabernet Sauvignon che "sa" di Bordeaux, faro indiscusso (la carta dei vini del Bracali è un'enciclopedia colta e poliglotta in due volumi, uno tutto Italia e l'altro aperto al meglio del mondo, e proprio da Bordeaux arrivano i cloni preziosi di uva reimpiantati da alcuni anni) ma anche, e tanto, di Toscana profonda. Ha note intense, avvolgenti, frutta e cenni di confettura (prugna in primo piano), ma anche nuance di frutta secca e un filo lieve ed elegante di cioccolato amaro in sottofondo. Nasce in una vigna del Grossetano, due ettari, in affitto "no stop". La produzione è puntiforme, ma la qualità sorprendente: e al plafond del '13 si aggiungeranno già col 2016 altre bottiglie proprio grazie ai nuovi impianti bordolesi.

(Antonio Paolini)

NOWACK

Aoc Champagne Extra Brut La Tuilerie

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 2.400
Prezzo allo scaffale: € 46,50
Azienda: Domaine Nowack
Proprietà: Flavien Nowack
Enologo: Flavien Nowack

La piccola e storica, sulla "breccia" dal 1795, Maison, si trova a Vandieres nella Vallée de la Marne, una specie di "mare magnum" dove lavorano molte cantine, specialmente di "taglia" medio piccola. A condurre questa realtà produttiva Frédérich e Flavien Nowack, che si dividono la paternità del portafoglio etichette, doppio e diverso. Per Frédérich non esistono confini alla creatività, che è limitata soltanto dal rispetto per la terra e gli altri. Flavien, invece, ha una concezione rigorosa e ben leggibile dei suoi vini: parcelle mono-cépage separate, vinificazioni ed affinamenti rigorosamente divisi, a tracciare i confini di ciascun singolo terroir sia in vigna che in cantina. Il risultato è una gamma di tre etichette Extra Brut i cui nomi sono quelli dei vigneti di provenienza delle uve, coltivati a biologico: La Fontinette Pinot Meunieur in purezza dal dosaggio di 2gr/litro e 36 mesi sui lieviti, Les Bauchets Pinot Noir al 100%, con dosaggio di 2,5 gr/litro e 60 mesi sui lieviti e La Tuilerie che invece è ottenuta da sole uve Chardonnay e ha un dosaggio di 2 gr/litro e resta sui lieviti per 48 mesi. Quest'ultimo, oggetto del nostro assaggio, nella versione 2013. Benché questo Champagne sia lavorato in legno, il suo apporto è molto ben dosato e riesce a trasmettere al vino intensità e pienezza, pur non intaccandone verticalità e vivacità trascinante negli aromi e nel sorso.

GROSJEAN

Extra Brut Montmary Rosé

Vendemmia: -
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Società Agricola Grosjean Vins
Proprietà: famiglia Grosjean
Enologo: Hervé Grosjean

Cantina fondata nel 1969 da Dauphin Grosjean, conta su 15 ettari vitati ed è attualmente condotta dai cinque figli di Dauphin, Eraldo, Fernando, Marco, Piergiorgio e Vincent, quest'ultimo una figura di riferimento della viticoltura valdostana, fondatore di Viticulteurs Encaveurs. I vigneti sono distribuiti in varie aree e coltivati a biologico dal 2011, ma il fiore all'occhiello è certamente Vigna Rovettaz, cinque ettari che si arrampicano fino ad 800 metri. Grosjean vinifica soprattutto le varietà tradizionali dell'areale: dal Muscat al Petite Arvine, dal Petit Rouge al Fumin fino al Pinot Noir. Quelli che ne derivano sono vini freschi, rigorosi, eleganti e sfaccettati. Vini che si caratterizzano non solo per uno rapporto qualità/prezzo molto interessante ma anche per una longevità per certi versi inaspettata. Tutti, dai bianchi ai rossi, sono infatti vini che sanno evolvere con il passare del tempo, conservando intatta la loro tempra. Dall'articolato portafoglio etichette abbiamo selezionato lo spumante Rosé Montmary, che si distingue per essere ottenuto da Pinot Noir e Chardonnay, e che porta il nome della montagna sulle cui pendici si trovano molti dei vigneti aziendali. Extra brut da Metodo Classico, affina sui lieviti per quindici mesi. Dal colore rosato brillante, ha naso fruttato e floreale, mentre in bocca hanno il ruolo di protagoniste la freschezza e la sapidità.

MONTECAPPONE

Doc Rosso Piceno Utopia

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Montepulciano, Sangiovese
Bottiglie prodotte: 6.500
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Montecappone Società Agricola
Proprietà: Famiglia Mirizzi
Enologo: Lorenzo Landi

Il sogno – inconfessato – di molti enotecari è di diventare produttori, di poter mettere sugli scaffali bottiglie che corrispondano direttamente non solo al loro gusti ma che incarnano una specie di ideale, espressioni che, avessero vigna e cantina, vorrebbero presentare come simboli di un territorio. Gianluca Mirizzi però è uno dei pochi che è riuscito – e non su scale piccola – a realizzare questo sogno: l'azienda familiare che produce vino in quel di Jesi, da lui guidata da due decenni, coltiva una cinquantina di ettari e offre una gamma importante dei vini anconetani, in primis logicamente Rosso Piceno e Verdicchio dei Castelli di Jesi. Non sono molte le cantine che riescono a raggiungere risultati molto soddisfacenti con le due varietà ma con l'aiuto fattivo di Lorenzo Landi, che aggiungere alla bravura un'ampia esperienza con entrambi i vitigni, le selezioni spiccano fra le proposte della zona. Un ritorno alle origini in un certo senso, la proprietà era del nonno, la famiglia si è trasferita poi a Roma per aprire un'enoteca in zona Cinecittà, ma nel 1997 arrivò la decisione da parte di Gianluca di ritornare alle radici e diventare vignaiolo. I vigneti infatti sono molto curati, potati – a differenza di tanti altri più espansivi - a Guyot, si aspetta pazientemente la piena maturità prima di vendemmia e l'esperienza del titolare, ormai sulla breccia sin dal 1997, fa il resto.

(Daniel Thomases)

I VINI DI WINENEWS

DOMÌNI VENETI

Doc Valpolicella Classico Superiore
Collezione Pruviniano

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, altre uve ammesse dal disciplinare
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 13,00
Azienda: Cantina Valpolicella Negrar
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Daniele Accordini

Nel 1989 Cantina Valpolicella Negrar iniziava un articolato progetto, che individuava alcune aree particolarmente vocate della Valpolicella. La loro selezione ha portato alla nascita di Cru e di una linea dedicata a marchio Domìni Veneti. Il nome fa riferimento ai territori appartenenti alla Serenissima Repubblica di Venezia nel XVI Secolo, cioè nel suo periodo di maggiore splendore, di cui la Valpolicella era parte integrante. Fanno parte di questo progetto zonale i "Vigneti di Jago", a 250 metri sul livello del mare, da cui arrivano le uve per l'Amarone; i "Vigneti di Moron" sulla stessa dorsale in direzione sud, da cui si ottengono le uve per il Recioto; i "Vigneti di Torbe", posti tra i 300 e i 420 metri sul livello del mare ed, infine, i "Vigneti La Casetta", ad un'altezza tra i 230 e i 270 metri sul livello del mare, dai terreni particolarmente calcarei. Il Valpolicella Classico Superiore Collezione Pruviniano 2015 possiede uno stile che guarda alla tradizione produttiva dell'areale. Il vino mantiene una buona fusione tra le sensazioni aromatiche e gustative, creando un risultato complessivamente sobrio. Tra i riconoscimenti olfattivi, un rigoglioso fruttato, con note di ciliegia e prugna, qualche cenno di viola e sentori di pepe a rifinitura. L'approccio gustativo è di buona freschezza, e se l'incedere del vino in bocca è largo, ha nerbo acido sufficiente a garantire agilità al sorso.

CONTRATTO

Docg Alta Langa For England Blanc de Noir
Pas Dosé

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 27,00
Azienda: Contratto
Proprietà: famiglia Rivetti
Enologo: staff aziendale

Qui si è fatta la storia, e non solo per quanto concerne il nettare di Bacco: una cantina, quella dei Contratto, che ha sede dal 1867 in quel di Canelli e che è stata anche la prima a imbottigliare un Metodo Classico con l'indicazione dell'annata (era la 1917, per la precisione). Ancora caratterizzata da edifici stile liberty senza tempo, come allora, fatti di tunnel sotterranei di grande suggestione, costruiti fra il 1860 e il 1912 e capaci di arrivare sino a trenta metri di profondità. Un monumento senza eguali dove riposano centinaia di migliaia di bottiglie, spesso oggetto di remuage manuale, ma che dal 2011 è passata nella mani della famiglia Rivetti (gli uomini della Spinetta, per intenderci), capaci di mettere in atto un giro di vite progettuale e qualitativo tangibilissimo, pressoché da subito: a partire dall'abbandono graduale dei vigneti dell'Oltrepo' Pavese, per acquisire esclusivamente uve piemontesi atte alla denominazione di Alta Langa. Da lì anche l'impianto di quaranta ettari di vigna a Bossolasco, a settecentocinquanta metri d'altezza, costituito da Chardonnay e Pinot Nero frutto di selezioni rigorosissime. Questo For England arriva da Pinot Nero non dosato, lasciato sui lieviti per quarantadue mesi: dal fine perlage, muove al naso con ricordi agrumati e di mela, nespola e susina. Elegante e corposo al contempo, chiude con bell'equilibrio e notevole persistenza.

(Fabio Turchetti)

CANTINE FINA

Terre Siciliane Igt Zibibbo Taif

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Zibibbo
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 10,00
Azienda: Cantine Fina
Proprietà: famiglia Fina
Enologo: Bruno e Sergio Fina

Federica, Sergio e Marco sono tre fratelli marsalesi che fanno vino in questa parte della Sicilia occidentale. L'azienda porta il loro cognome, Fina, che è poi quello del padre Bruno, colui che, smosso dalle parole di Giacomo Tachis, ha dato inizio all'azienda pochi anni fa. L'impronta è giovanile. Lo si capisce subito dall'accoglienza, sempre sorridente ed entusiasta, potremmo dire "colorata" come sono i tramonti che si possono godere dalla terrazza della cantina, un baglio siciliano che affaccia sul mare di Marsala con le isole Egadi a fare da sfondo. E giovanili sono i vini, dal colore delle etichette al contenuto delle bottiglie, uve autoctone e internazionali, con un taglio molto pensato per l'estero. Calici dalla beva comprensibile, di facile intuizione. Come questo Taif, uno zibibbo in purezza secco, tutto acciaio e sei mesi di bottiglia prima di arrivare in commercio. Del varietale del Moscato d'Alessandria ha le note profumate di mandarino e glicine, quel naso "primaverile" tipico di quest'uva, poi arrivano i sentori di salvia, qualcosa che rimanda al balsamico. La spinta territoriale invece emerge in bocca, con un gusto vibrante grazie al calore di questi terreni e alla presenza del mare. Una beva che persiste e che si caratterizza per una salinità che ben si sposa a diversi momenti della tavola, che sia l'aperitivo o piatti più complessi, tipo un fritto o formaggi erborinati.

(Francesca Ciancio)

CANTINA VALTIDONE

Doc Gutturnio Bollo Rosso Riserva

Vendemmia: 2014
Uvaggio: Barbera, Bonarda
Bottiglie prodotte: 26.000
Prezzo allo scaffale: € 13,00
Azienda: Cantina Valtidone
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Francesco Fissore

È dal 1966 che la cantina sociale Valtidone lavora sui vini dei Colli Piacentini, mettendo insieme attualmente 220 soci. La cantina con sede a Borgonovo punta, evidentemente, sui vini piacentini a partire dal classico Gutturnio. Il nome Gutturnio a rinviare ad un vino, compare per la prima volta nel 1938, su sollecitazione dell'enologo Mario Prati, ispirato dal ritrovamento di una grande coppa da vino di epoca romana, il "gutturnium" appunto, sulle sponde piacentine del Po. Ed è così che, nel 1939, il nome finisce per la prima volta sull'etichetta di una bottiglia di vino. Ma è nel 1967, che il Gutturnio, come tanti vini e tante zone di produzione viticole italiane, riceve la Doc. Se solitamente il rosso piacentino per eccellenza si caratterizza per la sua semplicità, non possiamo dimenticare che esistono pure esempi in controtendenza. È il caso del Gutturnio Riserva 2014, oggetto del nostro assaggio, che si dimostra vino non privo di qualche velleità. Certo, l'annata è stata complicata, ma è pur vero che l'esecuzione tecnica è centrata e il vino riesce ad uscire più che dignitosamente. A partire da un bagaglio aromatico fresco e sfumato che mette insieme piccoli frutti rossi, terra bagnata, fiori leggermente appassiti e note pepate a rifinitura. In bocca, la tensione non manca e il vino colpisce per ritmo e vivacità, che escono da una struttura sottile, ma di buona articolazione.

I VINI DI WINENEWS

EVERY BOTTLE BETTER VINVENTIONS Complete Closure Solutions
CCC TRECIEFFE
DIAM Il garante degli aromi
AMORIM WE CORK BETTER www.amorimcorkitalia.com AMORIM

IL PALAGIONE

Docg Vernaccia di San Gimignano Ori Riserva

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Vernaccia
Bottiglie prodotte: 2.000
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Il Palagione
Proprietà: Monica Rota e Giorgio Comotti
Enologo: Valentino Ciarla

Che la prima DOC d'Italia fosse toscana è sicuramente poco sorprendente; meno scontato però è il fatto che la distinzione non fosse concessa ad una delle famose zone da vino rosso del centro della regione bensì ad un vino bianco, la Vernaccia di San Gimignano. Vino storico indubbiamente, viene citato da Dante nella Divina Commedia, ma meno rinomato e prestigioso nel 1966 del Chianti, Vino Nobile o Brunello. Molto è cambiato da quella data, soprattutto i vini stessi: i bianchi, all'epoca e anche tuttora, sono spesso ritenuti poco più di una bevanda il cui requisito principale è di "rinfrescare" e "dissetare". Ma non la Vernaccia dell'azienda Il Palagione, podere già citato in documenti che risalgono alla fine del '500. I vini della prima DOC, piuttosto magri e acidi e dotati, si far per dire, del finale "amarognolo" scritto pure del disciplinare della zona, erano frutto di uve vendemmiate troppo presto e attrezzature di cantina che frullavano anziché diraspare i grappoli. La bellissima Ori 2015 invece offre frutta bianca dolce insieme alle classiche note di agrumi e di pietra focaia. Ma la caratteristica precipua è la sapidità, il vigore e l'energia vibrante che pulsa e spinge i sapori dal primo sorso al lungo e speziato finale. Un vino che già dimostra un'ottima tenuta nel tempo e anni di vita ancora davanti. Nonché i grandi meriti del lavoro dei proprietari e dell'enologo Valentino Ciarla.

(Daniel Thomases)

BALLABIO

Zero Dosage Farfalla Noir Collection

Vendemmia: -
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 50.000
Prezzo allo scaffale: € 24.00
Azienda: Ballabio Società Agricola
Proprietà: Mattia Nevelli
Enologo: Carlo Casavecchia

Nata all'inizio dello scorso Secolo, nel 1905, Ballabio è una delle prime aziende italiane che hanno scommesso sulla produzione di Metodo Classico, legando, in tempi non sospetti, il Pinot Noir al territorio di Casteggio, nel cuore dell'Oltrepò pavese. Fondata da Angelo Ballabio, personaggio che ha inciso non poco sull'idea di vino sviluppatasi in questo territorio, è oggi di proprietà di Mattia Nevelli e conta su 60 ettari di vigneto per una produzione media di 100.000 bottiglie. Il vitigno più coltivato, oltre alla classica Croatina, è prevalentemente il Pinot Nero, utilizzato nella produzione di spumanti Metodo Classico. Tra le etichette prodotte da Ballabio, primeggiano quindi quelle spumanti, che godono di eleganza e struttura, di ampiezza olfattiva e nitidezza gustativa. La più celebrata è "Farfalla", la punta di diamante della cantina, nitida espressione del meglio del territorio dell'Oltrepò, sia nella versione classica Extra Brut che nella raffinata Zero Dosage. Quest'ultima si presenta di colore giallo paglierino con riflessi dorati e perlage fine e persistente. Cremoso, nitido, sapido, e verticale lo Zero Dosage Farfalla propone profumi articolati di crosta di pane, frutta secca, accenni di frutti rossi, agrumi ed erbe aromatiche. In bocca, l'ingresso è morbido, fresco e sapido, con un finale intenso ed elegante che torna con ottima corrispondenza alle sensazioni olfattive.

CANTINA TOLLO

Terre di Chieti Igp Pecorino

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Pecorino
Bottiglie prodotte: 70.000
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Cantina Tollo
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Daniele Ferrante

Che un tempo le migliori cooperative fossero pressoché tutte ubicate nel Nord del nostro Paese, è un dato storico acclarato: e a dirla tutta (onore al merito), in molti casi è comunque ancora così, dando a Cesare quel che è di Cesare e riconoscendo oggettivamente quanto fatto, in tal senso, al di sopra della linea gotica. Un esempio nazionale dei migliori, però, volendo scendere anche nel Meridione, risulta essere da molti anni a questa parte la cooperativa di Tollo, in provincia di Chieti, che riesce ormai a gestire sapientemente gli oltre tremila ettari di vigna dei propri conferitori (più di ottocento), presieduti da Tonino Verna. È da sessant'anni, più o meno, che la cantina opera nell'ambito (oggi siamo a oltre dodici milioni di bottiglie, un vero schiacciasassi d'Abruzzo), sostanzialmente su colline strette fra mar Adriatico e catena appenninica, e dove hanno gioco sia le correnti marittime sia i venti montani. Diverse linee produttive, adatte a scaffali per ogni fascia di prezzo, incluse alcune chicche che non mancano di confermarsi tutti gli anni. Come questo Pecorino, un classico del territorio: agrumato, salino, con toni di cedro, timo, mela limoncella, anice e fieno, e dal palato verticale, teso, persistente, succoso e polputo. Versatile anche nell'abbinamento: che si tratti dei canonici piatti di pesce, così come dei primi più robusti dell'entroterra abruzzese.

(Fabio Turchetti)

TIARE

Doc Collio Sauvignon

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Sauvignon
Bottiglie prodotte: 50.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Tiare Società Agricola Semplice
Proprietà: Roberto Snidarcig
Enologo: Roberto Snidarcig

Roberto Snidarcig è stato l'unico produttore italiano a vincere al "Concours Mondial du Sauvignon" la medaglia d'oro e il premio come miglior Sauvignon al mondo; l'unico a vincere la medaglia d'oro "The Global Pinot Noir Masters 2017" di Londra; l'italiano che ha vinto il massimo premio di "Vinistra - il Mondo delle Malvasie 2016" in Slovenia. Insomma, uno che in fatto di vini sa proprio il fatto suo. La sua cantina con base a Dolegna del Collio, 10 ettari vitati per una produzione media di 90.000 bottiglie, pur inanellando con continuità sbalorditiva premi e riconoscimenti, continua soprattutto a mettere in campo vini di una raffinata eleganza, con pochi eguali nel Bel Paese enoico. Una costanza qualitativa disarmante chiude il cerchio. Una storia enoica relativamente breve quella di Tiare (che in friulano, si noti bene, significa terra), se si pensa che Roberto Snidarcig ha cominciato nel 1985 da un unico ettaro sul monte Quarin, nelle vicinanze di Cormons. Difficile trovare il vino bandiera aziendale, perché è la produzione nel suo complesso ad emergere con grande forza. Certo, potremmo esprimere una piccola preferenza per i vini ottenuti da vitigni locali, ma come non rimanere colpiti dal suo Sauvignon? La versione 2017 ha profumi intensi di sambuco, ginestra, pompelmo e mango. Al palato, non manca la grassezza in ingresso, ma lo sviluppo sa regalare anche freschezza e la grinta.

I VINI DI WINENEWS

Business Strategies

Luce, Gas ed efficienza energetica
e·on

LA BRACCESCA

Docg Vino Nobile di Montepulciano La Braccesca

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Sangiovese, Merlot
Bottiglie prodotte: 223.000
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Fattoria la Braccesca
Proprietà: famiglia Antinori
Enologo: Lorenzo Dongarrà

Una presenza toscana globale quella di Antinori. La griffe fiorentina è l'unica azienda che possiede un "presidio" in ogni denominazione toscana (fatta eccezione per San Gimignano): dal Chianti Classico a Montalcino, da Bolgheri alle colline fiorentine, da quelle di Sovana e Castiglione della Pescaia a quelle di Montepulciano e della Doc Cortona. Qui si trova La Braccesca dal 1990 di proprietà della Famiglia Antinori, 508 ettari complessivi, intorno alla fattoria dei conti Bracci, da cui deriva il nome della tenuta e il suo stemma: un braccio coperto da armatura che regge una spada. Nei suoi 340 ettari di vigneto convivono il tradizionale Sangiovese da Nobile di Montepulciano e l'innovativo Syrah di Cortona (a cui si somma anche una quota di Merlot). Sono due i corpi principali a vigneto: il primo, di 237 ettari, si trova al confine tra il Comune di Montepulciano e quello di Cortona. L'altro, di 103 ettari, si estende in tre delle sottozone più significative dell'areale poliziano: Cervognano, Santa Pia e Gracciano. In cantina barrique, tonneau e botti di varie dimensioni e di diversa provenienza (francese, americana e ungherese) per gli invecchiamenti supportano l'acciaio usato per le vinificazioni. Buone le sensazioni olfattive del Nobile di Montepulciano 2015, dal fruttato ricco e dai cenni speziati in evidenza a segnare l'olfatto. In bocca, il vino è largo, appagante e materico.

VARVAGLIONE 1921

Dop Primitivo di Manduria Papale Oro

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Primitivo di Manduria
Bottiglie prodotte: 200.000
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Varvaglione Vigne e Vini
Proprietà: Cosimo Varvaglione
Enologo: Salvatore Digiacomo

Il 1921, la data che compare nel logo aziendale, parla di origini profonde e di esperienza e tradizione. Ma il piglio di questa realtà di Levorano, porte del Salento, 120 ettari vitati, Negroamaro e Malvasia Nera oltre al Primitivo in campo e in rosso, più Verdeca, Malvasia, Fiano e un pizzico di Chardonnay sul fronte bianchi, è assolutamente e convintamente contemporaneo. Il team (coi figli del titolare in pista) è giovane, pimpante, convinto. E l'impostazione del prodotto (dalla pletora di certificazioni di qualità della cantina alla linea bio sollecitamente messa in campo o alla '12 e mezzo' giocata sull'alta bevibilità) ne è la prima riprova. I vini Varvaglione sono giocati su un florilegio di linee e target profondamente diversi e articolati. E con un'anima fortemente export oriented. La linea Papale (ambizione apicale, veste importante, collocazione in fascia medioalta e alta) ha come atout il Primitivo: e nella fattispecie, alla prova dell'assaggio, questo Oro, da alberelli sessantenni situati al cuore della Dop in un'area già proprietà (di qui l'etichetta) dell'unico papa pugliese della storia, Benedetto XIII. Il vino, intenso, avvolgente, elevato in un mix di legni (Francia e Usa) di diverse tostature e grana, sciorina con generosità fruttati maturi di prugna e sottobosco e empie (letteralmente) il palato di lunghe sensazioni. Da incontri con sapori importanti a tavola.

(Antonio Paolini)

ZOOM

CASALFARNETO, IL VERMOUTH

VIA FARNETO, 12 - SERRA DÈ CONTI (AN)
Tel: +39 0731 889001
Sito Web: www.casalfarneto.it

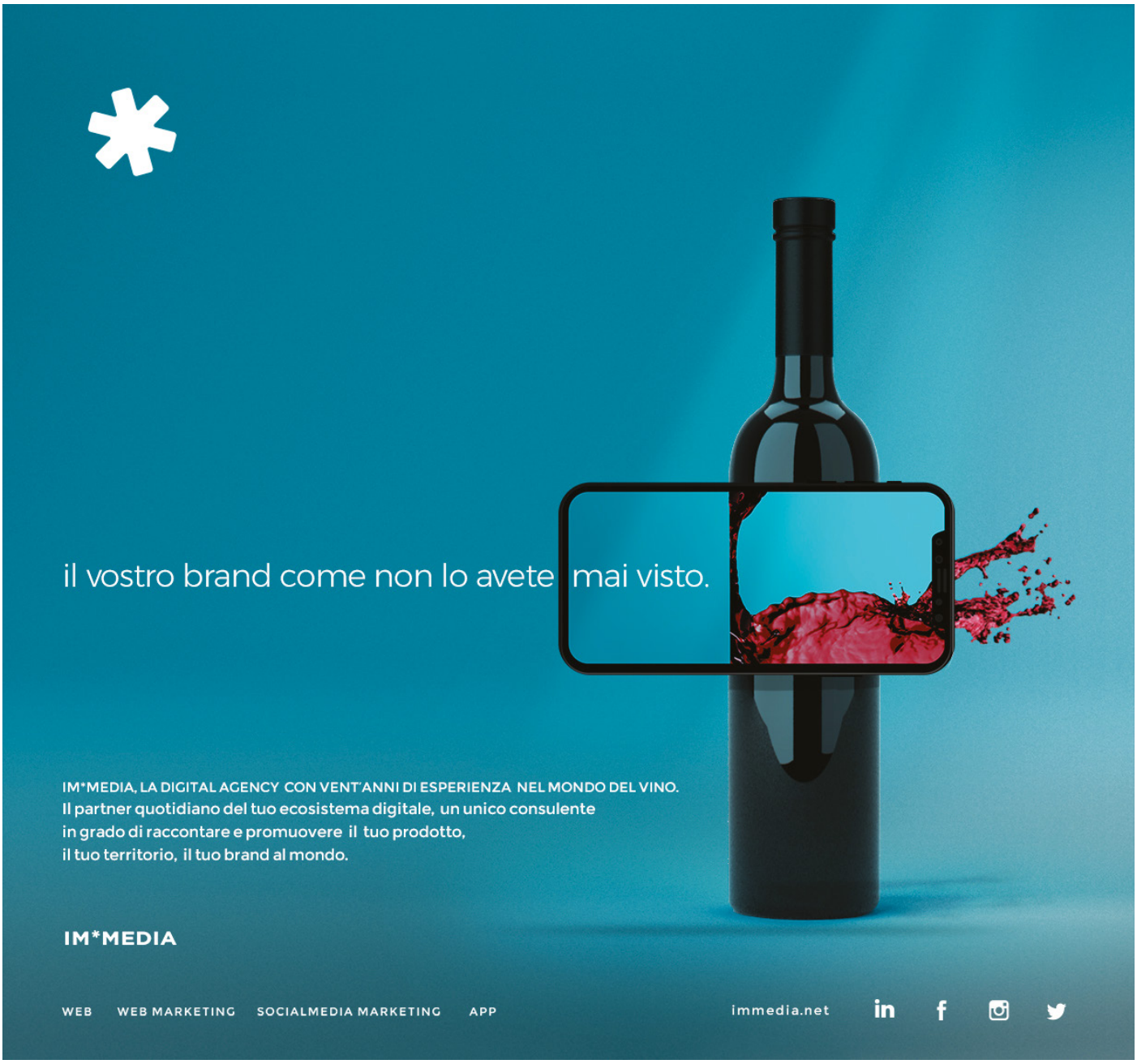
Il Vermut, o Vermutte, o Vermouth in francese e Vèrmot in piemontese, è un vino liquoroso aromatizzato riconosciuto come prodotto agroalimentare tradizionale italiano ed è un ingrediente primario di numerosi cocktail. Dal 2017 è un'indicazione geografica registrata ed è tornato al successo del passato, grazie ad un proliferare di piccole realtà produttive (che ne hanno valorizzato la formula) e ad un ritrovato interesse anche dell'industria alcolica. In versione bianca o rossa, il vermut è composto tradizionalmente da vini bianchi, alcol a 95–96°, zucchero (saccarosio) e piante aromatiche, delle quali la più importante è l'assenzio. Fu inventato nel 1786 da Antonio Benedetto Carpano a Torino, che scelse questo nome riadattando il termine Wermut, col quale in tedesco viene chiamata l'artemisia maggiore. Il Vermouth di Casal Farneto, a base di Verdicchio, con assenzio e infusi di erbe aromatiche, ha note agrumate, sentori balsamici, speziati e mentolati con un finale amaricante, decisamente vintage.

RISTORANTE

OSTERIA PORTA DEL VAGLIO

VICO I SANTA MARIA MADDALENA - SARACENA (CS)
Tel: +39 0981 190 4655
Sito Web: www.osteriaportadelvaglio.it

Da Gennaro Di Pace dell'Osteria Porta del Vaglio a Saracena in Calabria (terra di Moscato) si mangia con tutta la semplicità delle materie prime del sud Italia, declinate però con grande precisione d'esecuzione. A partire dai grissini alla liquirizia al peperoncino e al finocchio. Per non parlare del panino (ai cetriolini o alla cipolla di Tropea) fatto apposta per uno stratosferico olio extravergine di oliva. Si passa poi ad una cialda di riso integrale e un'altra di riso venere, accompagnate al ketchup di 'nduja. Ci sono poi gli spaghetti all'Osteria Porta del Vaglio con il pescato del giorno, ma anche gli gnocchi con curcuma, melanzane bruciate, crema di pecorino guarniti con pomodorini e menta e il riso di Sibari mantecato all'olio con pancetta, zucchine e una spuma di zabaione salato. Goloso il rollino di coniglio ai peperoni, sedano, fragole e cipollotti di Tropea o come il sandwich di spigola e melanzana in distillato caldo di pomodori con emulsione di capperi e maionese di acciughe.



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: Champagne Nowack

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

International Exhibition Management PRESENTA
Simply Italian GREAT WINES
NONINO Distillatori in Friuli dal 1897
CARAIBA luxury
VCR VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO L'innovazione in viticoltura