

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 26 - Dal 02 al 08 Dicembre 2018 - Tiratura: 29.298 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 02 AL 08 DICEMBRE 2018

Coppi

Tormaresca

Enrico Gatti

Badia di Morrona

Argiolas

Vigneti Le Monde

Le Vigne di San Pietro

Kellerei Kurtatsch

Podere Fabbrica

Travaglino

Le Morette

Veuve Cliquot

Di Majo Norante

Ômina Romana

Zoom: Casa Madaio, Caciocavallo di grotta Pat

Ristorante: Langosteria Café - Milano



COPPI

Puglia Igp Primitivo biologico Cantonovo

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Primitivo

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 11,00

Azienda: [Cantine Coppi](#)

Proprietà: Antonio Michele Coppi

Enologo: Antonio Michele Coppi

TORMARESCA

Doc Castel del Monte Aglianico Bocca di Lupo

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Tormaresca Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Antinori

Enologo: Renzo Cotarella

ENRICO GATTI

Docg Franciacorta Nature

Vendemmia: -

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 18.000

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Enrico Gatti](#)

Proprietà: Lorenzo Gatti, Enzo Balzarini

Enologo: Nicolò Balzarini

BADIA DI MORRONA

Toscana Igt Sangiovese Vigna Alta

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 6.500

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: [Badia di Morrona](#)

Proprietà: Filippo Gaslini Alberti

Enologo: Giorgio Marone

Tre figli impegnati a seguire le orme del padre, enologo, imprenditore, e precursore appassionato della rimonta di qualità del vino pugliese. Una sfida iniziata a Turi alla fine degli anni Settanta, decollata all'inizio dei Novanta e cresciuta poi con sicurezza in modo solido e progressivo. Di recente il nuovo step: avviamento del processo di conversione e scelta di produrre, in una gamma già contrassegnata da ottimo Falanghina, Malvasie convincenti e, in rosso, imperniata su diverse interpretazioni del vitigno pilastro, il Primitivo, una prima etichetta bio, battezzata non a caso Cantonovo. Alla base, la riflessione sulla vocazione palese del Meridione (già titolare di oltre il 45% del totale della produzione di settore nazionale) a praticare la scelta biologica, favorito da condizioni climatiche più accomodanti e di pressione industriale (e relative conseguenze su acque e suoli) decisamente più leggera. In bottiglia, dunque, ecco un vino ben centrato sui varietali dell'uva madre, appena bruniti e speziati dal passaggio in legno prudentemente dosato e gestito per non oscurarne la tipicità. Il risultato è un godibile mix di frutta rossa e scura, immediato al naso e ben confermato al palato, dove la morbidezza del sorso è compiutamente bilanciata da un finale nitido e armonioso. A chiudere il cerchio, la meritoria accessibilità del prezzo, che fa del Cantonovo un intrigante best buy.

(Antonio Paolini)

Tormaresca è il progetto enologico pugliese della famiglia Antinori. Nato nel 1998, si compone di due unità produttive entrambe provviste di cantina e situate tra le aree più vocate per la produzione vitivinicola della terra dei Trulli. La tenuta Bocca di Lupo, 130 ettari a vigneto, si trova nella Murgia barese, nelle vicinanze di Minervino, forse una delle zone che meglio esprime l'originalità dei vini pugliesi, proprio al centro della Doc Castel del Monte. Oltre ai vitigni di antica coltivazione, Nero di Troia, Aglianico, Moscato Reale e Fiano pugliese, nell'azienda sono allevati Chardonnay e Cabernet Sauvignon. Masseria Maime, invece, sorge nell'Alto Salento, non lontano da San Pietro Vernotico, in provincia di Brindisi. Conta su un'estensione vitata di 250 ettari e vi si allevano i mediterranei Negramaro e Primitivo, accanto a Chardonnay e Cabernet Sauvignon. Coglie con grande e piena concretezza l'espressività dell'Aglianico coltivato nel nord della Puglia il Castel del Monte Bocca di Lupo 2012. Il suo naso presenta una variegata serie di sensazioni che vanno dal fruttato, mora, mirtillo, arancia, ai cenni di chiodi di garofano, cuoio, china, cacao e spezie, ben accompagnati da una intensa balsamicità di fondo. In bocca, il vino possiede struttura poderosa ma non invadente, attacco dolce e sviluppo succoso e non privo di piacevoli durezze, con ritorno balsamico nel finale.

(Fabio Turchetti)

Un rapporto di causa ed effetto decisamente propositivo, quello fra i Gatti e la Franciacorta. Proprio negli anni in cui l'ambito italiano per antonomasia della fermentazione in bottiglia, infatti, iniziava ad espandere obiettivi e qualità, la cantina di Enrico Gatti muoveva i primi passi, pur se con grande consapevolezza di sé. Era il 1975, quando tutto cominciava, ma è del 1984 l'abbrivio verso concezioni e riflessioni più impegnative e lungimiranti. È quello l'anno in cui Lorenzo, figlio del fondatore, in comunione con la sorella Paola e col marito di lei, Enzo Balzarini, dopo opportuni studi e sperimentazioni opera un giro di vite, puntando rigorosamente alle diverse inclinazioni del metodo classico: così producendo etichette che sarebbero risultate tra i fiori all'occhiello della categoria. Nel tempo anche i figli di Enzo, Nicolò in cantina e Giulia per la parte commerciale, si sarebbero poi uniti alla partita, contribuendo alle conferme che annualmente arrivano dalla cantina (architettonicamente bellissima e tutta interrata), ma ancor prima dai diciassette ettari di vigna. Questo Nature, disponibile sugli scaffali dopo un paio d'anni di permanenza sui propri lieviti, mostra perlage sottilissimo e naso elegantemente puntuto, percorso com'è da rimandi agrumati, di erbe alpestri e mela verde. Non da meno il palato: fresco, teso, sapido e dalla beva immediata e coinvolgente.

L'Italia è strapiena di aziende vitivinicole di notevole bellezza, spesso pure di architettura insolita e la Badia di Morrona sicuramente fa parte di questo elenco. Antico monastero medievale, diventò residenza estiva dei vescovi di Volterra nel 1482. Venduto poi a privati nel 1870, è attualmente proprietà dei conti Gaslini Alberti. Qui all'interno della graziosa villa si nota un muro semicircolare, che altro non è che l'abside della chiesa adiacente. Dopo gli ottimi i vini degli anni '90, la casa ha avuto successivamente un periodo interlocutorio, ma le più recenti produzioni indicano un ritorno ai fasti del fine secolo precedente, in primis nel vino di punta aziendale, il Vigna Alta: 100% Sangiovese dalle parcelle migliori della tenuta. E, come suggerisce il nome, alte: in una zona di colline basse questi filari si trovano a 200 metri s.l.m. e sono state ripiantati con le marze selezionate dalla vecchia vigna. Giorgio Marone si occupa delle vinificazioni, e il 2015 è un successo incontestabile, come indicano i dati analitici: 31,5 di estratto (ricchezza), un pH di 3,64 (morbidezza) e 14,5 di grado alcolico (generosità). Il vino viene affinato in botti da 25 ettolitri, decisione che aiuta a mantenere identità e territorialità, i profumi - floreali e di piccoli frutti rossi - sono inconfondibilmente da varietale toscano. Un rilancio molto convincente da parte di Filippo Gaslini Alberti.

(Daniel Thomas)



ARGIOLAS

Isola dei Nuraghi Igt Bovale Korem

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Bovale, Carignano, Cannonau

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Argiolas](#)

Proprietà: Franco e Giuseppe Argiolas

Enologo: Mariano Murru

Argiolas è azienda di riferimento del panorama enoico sardo, sotto la guida della terza generazione, Valentina con il marito Elia Onnis, Francesca e Antonio e l'enologo Mariano Murru, allievo di Giacomo Tachis. Quel che si dice un'azienda rigorosamente a gestione familiare, che ha fatto di questa storia uno dei suoi punti di forza. Ma Argiolas ha saputo, oltre che conservare questa sua profonda identità, svolgere un ruolo fondamentale per l'enologia della Sardegna. Difficile, infatti, anche per l'appassionato più distratto, non conoscere o non aver provato e soprattutto non avere una bottiglia a firma Argiolas nella propria cantina. La svolta commerciale arriva nel 1991, ma il lavoro più importante, quello nei vigneti, possiede una storia ben più lunga, cominciata addirittura nel 1918. Oggi l'azienda conta su 230 ettari vitati e 2.200.000 bottiglie prodotte complessivamente di media ogni anno. L'azienda con sede a Serdiana, in Provincia di Cagliari, difficile che deluda, soprattutto quando si parla di produzione rossista. E non è soltanto merito dell'etichetta simbolo Turriga. Ne è una classica riprova il Korem, che nella versione 2015 propone profumi di lampone, ribes, con cenni di viola e rosa a rifinitura, accompagnati da ricordi balsamici, di liquirizia e di ginepro. Muscolare ma al tempo agile lo sviluppo gustativo, attacco morbido e ampio, con tannino saporito e finale lungo.

VIGNETI LE MONDE

Doc Friuli Pinot Grigio

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Pinot Grigio

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Vigneti Le Monde](#)

Proprietà: Alex Maccan

Enologo: Giovanni Ruzzene

Non dalla Francia, quanto piuttosto dalla parola germanica "Mundio", che stava ad indicare la protezione dell'imperatore su alcuni terreni del posto, sembra ereditare il suo nome l'azienda Le Monde, così come il territorio dove essa sorge. La cantina settecentesca mantiene le caratteristiche architettoniche dell'epoca, mentre i terreni di proprietà, a differenza della predominanza ghiaiosa del Grave friulano, virano verso un quadro più argilloso e calcareo. Siamo infatti nel pordenonese e Alex Maccan, che dal 2008 tiene le redini di questa dinamica realtà viticola ormai tra i top player della Regione, ha saputo (con grande impegno soprattutto sul fronte dell'allevamento dei vigneti) rendere Le Monde una vera e propria sottozona a tutti gli effetti, valorizzando proprio questa specificità dei terreni aziendali. Gli ettari coltivati a vigna sono 85 per una produzione media che sta intorno alle 500.000 bottiglie. A tutto questo va aggiunta una saggia politica sui prezzi e un altrettanto ben centrato stile dei vini, che privilegiano bevibilità e coerenza espressiva, senza inutili forzature. Il Pinot Grigio 2017, vitigno e vino che ormai all'estero è sempre più associato all'Italia, ha profilo aromatico tenue e intrigante con cenni di fragola, pesca e scorza d'arancia. Al palato, il vino è gustoso e coerente, riproponendo toni agrumati ad accompagnare uno sviluppo sapido e bilanciato.

LE VIGNE DI SAN PIETRO

Doc Custoza Superiore Sanpietro

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Garganega, Trebbianello, Trebbiano, Cortese, Incrocio Manzoni Bianco

Bottiglie prodotte: 2.500

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Le Vigne di San Pietro](#)

Proprietà: Carlo Nerozzi

Enologo: Federico Giotto

Sono passati quasi quarant'anni, da quando Sergio e Franca Nerozzi decisero di acquistare una porzione di terra in quel di Sommacampagna, località ubicata sulla collina di San Pietro. Apprezzamento il cui colpo d'occhio permetteva (e permette) di godere di un panorama certamente suggestivo, che muove fra pianura veronese e i colli circostanti il lago di Garda. La chiave di volta arriva però con il figlio Carlo, giovane architetto, che nel 1993 opera la svolta definitiva: declinando la proprietà in azienda vinicola e iniziando a lavorare con le uve più tipiche del comprensorio sopra quei terreni di origine morenica e dal sottosuolo argilloso, calcareo e minerale. Così promuovendo il verbo del Bardolino e del Custoza, con risultati qualitativi ormai costanti. Oggi la cantina, che deve il suo nome a un'antica chiesa della zona dedicata a San Pietro Martire, probabilmente edificata su insediamento romano, è un valore certo sotto tutti gli aspetti, non ultimo quello dell'ospitalità. Stringendo comunque il campo solo al vino, il 2016 del Sanpietro è davvero riuscitissimo: dopo circa sei mesi di affinamento in legno e altrettanti di vetro, si propone al naso con aromi variegati e cangianti, che si rincorrono fra agrumi e pesca, mela e spezie, pera e glicine. In bocca vive di grande progressione: sapida e morbida, fresca e succosa, fine e persistente. Un paradigma per la denominazione.

(Fabio Turchetti)

KELLEREI KURTATSCH

Doc Alto Adige Freienfeld Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Kellerei Kurtatsch](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Othmar Donà

Se alla vostra collezione di Cabernet Sauvignon volete aggiungerne uno "di montagna", scegliete questo Freienfeld della cantina cooperativa di Cortaccia, perché, che sia giovane o invecchiato, porterà con sé sentori di erbe alpine. Questa è la selezione aziendale: su un totale di dieci ettari dedicati a quest'uva, due sono destinati alla riserva. Non parliamo di altimetrie importanti - siamo intorno ai 300 metri - ma il clima che si respira è quello delle dolomiti, con terreni argillosi ben esposti al sole, ma che risentono del calo delle temperature notturne. Piuttosto ripida la pendenza degli impianti, che rende poco agevole la raccolta vendemmiale e anche per questo il Freienfeld non viene prodotto tutti gli anni. La 2015 torna dopo un periodo di stop e lo fa tenendo testa ai successi raccolti in passato dalle vecchie annate. Di nuovo c'è che i legni americani sono stati abbandonati e che fermentazioni e macerazioni sono state allungate. Il risultato è un vino che punta più al frutto e meno alla morbidezza tannica dei contenitori. Qui la polpa è centrale, netta e croccante. Ovvio, c'è da aspettare prima che l'equilibrio tra liquido e legni sia ottimale, ma intanto il carattere si fa sentire, soprattutto in bocca, dove vengon fuori la china, la liquirizia, la menta, la lavanda. E poi sentori erbacei varietali misti a profumi di terra di montagna: ovvero decisi ma non gravi.

(Francesca Ciancio)



PODERE FABBRICA

Toscana Igt Sangiovese Prototipo 470.2

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 3.550

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Fabbrica Pienza](#)

Proprietà: Philippe e Antonie Bertherat

Enologo: Maurizio Saettini

Alla Toscana, non è una novità, è veramente difficile resistere. Molti sono gli stranieri che hanno finito per mettere radici in questa Regione e molti che hanno fondato aziende vitivinicole. La vicenda che riguarda Tonie e Philippe Bertherat, coniugi svizzeri con la passione per il vino, solo superficialmente è riconducibile a questo cliché. Fabbrica Pienza, 35 ettari di vigneto condotti a biologico per una produzione attuale di 20.000 bottiglie, è soprattutto un solido progetto enologico, fin da subito chiaro e senza compromessi, ma, anzi, immediatamente proiettato verso l'élite della Toscana enoica. A testimoniare, tra le altre cose, la scelta di affrontare "di petto" e con rigore l'eterna sfida con il re dei vitigni locali: il Sangiovese. Fabbrica ne produce uno in purezza, per ora uscito in tre annate e dal nome curioso: Prototipo 470.1 (2013), 470.2 (2014), 470.3 (2015), a richiamare da un lato l'altitudine media della tenuta (470 metri) e dall'altro ad accompagnare il nome così particolare per una cantina: Fabbrica, appunto. Le tre versioni sono decisamente riuscite e se a qualcuno ricordano alcuni Sangiovese di alto lignaggio, crediamo che non ci sia nulla di strano. Qui segnaliamo il 470.2 2014, anche perché figlio di un'annata complicata. Un vino dalla cifra stilistica elegante, di bella fragranza e complessità aromatica e dalla progressione gustativa vivace, continua e nervosa.

TRAVAGLINO

Doc Oltrepò Pavese Riesling Superiore Campo della Fojada

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Riesling Renano

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Azienda Agricola Travaglino](#)

Proprietà: famiglia Cerri Comi

Enologo: Achille Bergami

L'invito sarebbe quello di assaggiare questo vino - come gli altri - in azienda, perché Tenuta Travaglino è un pezzo di Oltrepò Pavese davvero fiabesco. Un borgo circondato da un corpo unico di 400 ettari tra bosco e vigneti, dodici cascine che punteggiano i luoghi, una locanda storica. D'altronde anche Calvignano merita una visita, con le sue fondamenta medievali. Una terra di mezzo tra mare, Appennini e pianura. Anche la produzione ha una storicità importante. Questo Riesling, ad esempio, vede la luce più di 40 anni fa su un'area collinare dai suoli argillosi e calcarei che poggiano su marne e arenarie a quasi 300 metri di altezza con esposizione a sud. L'annata 2017 segna un cambiamento: la selezione delle uve si è fatta ancora più precisa. Solo il Riesling con il contenuto aromatico più idoneo finisce in bottiglia: la pressatura è sempre più soffice e non ci sono più chiarificazioni e filtrazioni, ma solo sedimentazione del mosto a freddo. La sosta sulle fecce è di circa sei mesi ed è un vino che fa solo acciaio. Ha un naso ancora fortemente terpenico, dove a tirare la volata sono i sentori di mugugno, di gelsomino e di leggero tropicale, ma è soprattutto in bocca che si intuisce la sua futura buona longevità, con sapori che rimandano ai boschi, al balsamico, alle pinete. Una beva fresca supportata da questa vena verde che gli dona una ricchezza quasi "alpina".

(Francesca Ciancio)

LE MORETTE

Doc Bardolino Chiaretto Brut Cépàge Rosé

Vendemmia: -

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Molinara

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Azienda Agricola Valerio Zenato](#)

Proprietà: Valerio Zenato

Enologo: Paolo Zenato

Fabio e Paolo Zenato interpretano con risultati significativi i vini che si ottengono dalle sponde del lago di Garda. Si tratta delle etichette della denominazione Lugana, che, specie nel recente passato, ha dimostrato un appeal non secondario, diventando una delle Doc più apprezzate dell'arcipelago panoramico enoico del Veneto. L'azienda produce tutte le tipologie più importanti, mantenendo alta l'attenzione sui vitigni di antica coltivazione che contraddistinguono i vigneti del Garda. Spazio, quindi, al Trebbiano di Lugana o Turbiana per i bianchi e Corvina, Rondinella e Molinara per il Chiaretto. Un'attenzione particolare verso queste varietà che deriva anche dall'attività vivaistica della famiglia. Gli ettari coltivati a vigneto sono 32 per una produzione media di 380.000 bottiglie. Oltre al Lugana e al Bardolino Chiaretto Classico, la cantina con sede a Peschiera del Garda realizza da poco anche due spumanti: un Metodo Classico, Le Morette, da uve Trebbiano e Chardonnay e il Brut Cépàge Metodo Martinotti da Trebbiano in purezza. Già in produzione, invece, il Bardolino Chiaretto Brut Cépàge Rosé, sempre Metodo Charmat, ma ottenuto a partire da uve Corvina, Rondinella e Molinara. Questa versione ha colore rosa delicato e brillante, naso finemente fruttato, con cenni floreali a rifinitura che introducono ad una bocca immediatamente fragrante e sapida, dal sorso ritmato e intenso.

VEUVE CLIQUOT

Aoc Champagne Extra Brut Extra Old

Vendemmia: -

Uvaggio: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Bottiglie prodotte: -

Prezzo allo scaffale: € 100,00

Azienda: [Veuve Clicquot](#)

Proprietà: Moët Hennessy Louis Vuitton

Enologo: Dominique Demarville

Nell'anno in cui ha compiuto due gloriosi secoli di vita, l'iniziatrice di molte cose (tra cui la formidabile dinastia di illustri vedove champagniste) non riposa sugli allori. Dopo aver vestito di rosa la città di Reims per la festa dei 200 (con doppia motivazione: celebrare il trionfo della donna divenuta per prima capitano d'impresa in regione infrangendo un tabù ferreo, e ricordare l'invenzione del rosé moderno dovuta proprio a Nicole Barbe Clicquot nata Ponsardin, che ripudiò l'uso di colorare lo Champagne con il succo di bacche di sambuco e iniziò dal 1818 a tagliare con un po' di rosso fermo, meglio se della Montaigne, le basi bianche), eccola tornare alla carica: nel quotidiano, con una serie di "smartissime" confezioni speciali per l'appuntamento con le festività, e col suo prodotto più recente e innovativo, varato dallo chef de cave Demarville e lanciato in prima edizione giusto un anno fa. L'Extra Brut Extra Old, timbro contemporaneo al gusto e più elitario negli ingredienti, mix di sole annate di riserva top premiate da dosaggio delicatissimo - 3 grammi - e pressione limata a preservarne finezza, integrità e tensione, e collocata giusto a valle dei prestige della maison, si conferma vino di classe e fascino, dalla tessitura setosa e luminosa, incisivo e delicato insieme al palato. E, già Old in etichetta, maturando ancora in bottiglia prefigura già nuovi e intriganti stadi evolutivi.

(Antonio Paolini)



DI MAJO NORANTE

Doc Falanghina del Molise

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Falanghina

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Di Majo Norante](#)

Proprietà: Alessio Di Majo Norante

Enologo: Riccardo Cotarella

In Molise, benché l'attualità non lo dimostri in termini di numero di imprese e cantine, la tradizione vitivinicola è antica ed affonda le proprie radici nelle vicende passate di popoli come i sanniti e i romani. La storia della famiglia Di Majo Norante e della loro attività nel mondo del vino non è da meno, tanto che gli annali parlano di una produzione enoica che inizia già nell'Ottocento. L'azienda, oggi senz'altro la più importante del Molise e condotta da Alessio che continua l'attività produttiva e, per certi aspetti, pionieristica del padre Luigi, sorge a nord del Gargano, in contrada Campomarino, dove i terreni sciolti e sabbiosi compongono per la maggior parte i suoli dei 140 ettari di vigneto di proprietà, per una produzione complessiva annua che sfiora il milione di bottiglie. Il ricco portafoglio aziendale dallo stile sobriamente moderno, coerente con la vocazione di questa cantina al commercio internazionale, privilegia da sempre le varietà locali come il Montepulciano, il Bombino, l'Aglianico e la Tintilia, a cui si è aggiunta, più di recente, la Falanghina. La versione 2017 di questo bianco possiede un profilo olfattivo fragrante di erbe, timo e anice, con ricordi di frutta bianca e lavanda. In bocca, il vino si distende con buona energia, sospinto da una acidità squillante e soprattutto da una sapidità continua e rinfrescante, che rende il sorso godibile e piacevole.

(Daniel Thomases)

ÔMINA ROMANA

Lazio Igt Bianco Ars Magna

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Viognier

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 65,00

Azienda: [Ômina Romana](#)

Proprietà: famiglia Börner

Enologo: Claudio Gori

Fra tutti i maggiori vitigni bianchi internazionali in Italia - Chardonnay, Sauvignon, Riesling - il meno conosciuto e più incompreso è sicuramente il Viognier. Poco coltivato anche in Francia fino ad una generazione fa e confinato ad una piccola area del Rodano settentrionale, la varietà ha avuto una grande espansione pure in Francia nell'ultimo trentennio, principalmente nel Midi, e poi è sbarcato in zone cisalpine a partire degli anni '90. Trattato come un'uva qualsiasi, idoneo per vini freschi e beverini, la sua vera vocazione è invece per vini ampi e profumati, come i migliori Condrieu gallici. Un'azienda invece che ha capito appieno il Viognier è la Ômina Romana di Velletri, proprietà di una importante imprenditore bavarese che ha messo in piedi un progetto molto ambizioso: cantina e 65 ettari di vigneti. L' enologo consulente, Claudio Gori, professionista molto navigato e ambizioso come il proprietario, tratta il Viognier come lo fanno i migliori produttori sotto Lione: maturazioni molto spinte, fermentazione e affinamento nei piccoli legni, sosta prolungata sui lieviti fini e bâtonnage, un anno in bottiglia prima della commercializzazione. Il risultato è un Viognier con i fiocchi: giallo dorato di colore, molto espressivo al naso con note di albicocche, arance candite e, molto lieve, vaniglia, palato pieno e sostanziale. Un Viognier a regola d'arte, in poche parole.

ZOOM



CASA MADAIO, CACIOCAVALLO DI GROTTA PAT

VIA MARINO DA EBOLI, 9 - EBOLI (SA)

Tel: +39 0828 333 096

Sito Web: www.casamadaio.it

Il Caciocavallo è un formaggio stagionato a pasta filata tipico dell'Italia meridionale di forma tondeggiate, a "sacchetto", prodotto con latte particolarmente grasso di vacche di razza podolica, con l'aggiunta di solo caglio, fermenti lattici e sale. Quello di grotta rientra nei Prodotti Agroalimentari Tradizionali Italiani e viene realizzato con latte che viene raccolto e subito lavorato per non comprometterne l'equilibrio microbiologico. Le poche forme ottenute sono stagionate per più di un anno in grotte naturali di tufo e pietra. L'aroma complesso, è il risultato dell'equilibrio fra numerose componenti volatili provenienti dalle erbe ed arbusti scelti dagli animali al pascolo in altura. Il processo di lavorazione e stagionatura rende questo prodotto non solo autentico e originale ma unico nel suo genere. Dalla lunga attesa, necessaria affinché il formaggio possa dirsi pronto, il suo nome: Vetus, realizzato da Casa Madaio, caseificio di Eboli che da quattro generazioni affina e produce formaggi.

RISTORANTE



LANGOSTERIA CAFÉ

GALLERIA DEL CORSO, 4 - MILANO

Tel: +39 02 76018167

Sito Web: www.langosteria.com

La Milano da bere e soprattutto da mangiare, non conosce più confini per Enrico Buonocore. Dopo il flagship restaurant di via Savona e il bistrot di via Bobbio, c'è anche, a due passi dal Duomo, Langosteria Café, aperto nel 2016 e studiato per essere la sintesi delle già consolidate esperienze di successo. L'anima pulsante del locale è la cucina, che si offre alla vista non appena entrati, dove il personale opera sotto gli occhi del cliente. L'ambiente è eclettico-elegante con accenti rétro. Una scelta estetica che si riverbera anche nei piatti, dove protagonista è il pesce, declinato con scelte sia tradizionali che internazionali: plateau di frutti di mare, cru di di pesce, king crab alla catalana, pappa al pomodoro e vongole, acciughe del Cantabrico con crostini al burro, orecchiette con crema di fave, crostacei e frutti di mare, ostriche in tempura. Il team di cucina è capitanato da Domenico Soranno che, insieme a Denis Pedron ed Enrico Buonocore, firma il menù di Langosteria Café Milano.



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

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