N. 30

DAL 30 DICEMBRE 2018 AL 05 GENNAIO 2019

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 30 - Dal 30 Dicembre 2018 al 05 Gennaio 2019 - Tiratura: 29.342 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 30 DICEMBRE 2018 AL 05 GENNAIO 2019

Salvaterra
Le Due Terre
Fattoria Le Pupille
Falesco
*Ka*Manciné*
LasteRosse
Castelli Martinozzi
Jerzu
Ca' Nova
Quintopasso
Adami
Zerbina
Carvinea
Graci

Zoom: Loison, Panettone
Ristorante: La Cacciatora - Mezzocorona (TN)

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

SALVATERRA

Docg Amarone della Valpolicella Classico

Vendemmia: 2011
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella e altre uve del territorio
Bottiglie prodotte: 24.730
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Tenute Salvaterra
Proprietà: Salvaterra S.p.A.
Enologo: Giuseppe Caviola, Enrico Nicolis

Cuore decisamente in Valpolicella per questo progetto enologico che è certamente una delle realtà più interessanti nate in questo areale negli ultimi anni. È qui che i fratelli Furia, con il sostegno di alcuni partner, hanno avviato un'azienda vitivinicola moderna, ma che non si è dimenticata della storia enoica della zona. Le vigne sono dislocate in alcuni siti ricchi di fascino e non solo nel veronese. La Tenuta di Prun di Negrar svetta a 500 metri d'altezza, quella di Mezzane ha terreni argillosi, Villa Giona, dove sorge anche la cantina a Cengia di San Pietro in Cariano, è sui colli di Castelrotto, le Tenute di Vescovana e Stanghella sono invece sui Colli Euganei. Per il momento sono 80.000 le bottiglie prodotte da 16 ettari di vigneto, tutte dal carattere tendenzialmente raffinato e complesso, frutto di scelte chiare e precise per quel che riguarda fermentazioni, maturazioni ed affinamenti. Ma torniamo alla Valpolicella e al suo vino simbolo. L'Amarone Classico 2011 di SalvaTerra, profuma di prugne, ciliegie sotto spirito e cioccolato, con cenni speziati a rifinitura. In bocca ha volume e beva al tempo stesso. L'alcol si sente e dona calore, il finale è avvolgente e torna su note fruttate, per un vino che è capace di insinuarsi con ricchezza e armonia. Un Amarone ben costruito, dallo stile pulito e in grado di non perdere coerenza e legame con il proprio territorio d'origine.

LE DUE TERRE

Doc Friuli Colli Orientali Sacrisassi Bianco

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Friulano, Ribolla Gialla
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Le Due Terre
Proprietà: Silvana Forte, Basilicata Flavio
Enologo: Basilicata Flavio

Salire alla collina dei Tre Re a Prepotto ed essere accolti da Flavio Basilicata, da sua moglie Silvana e da Cora, loro figlia, è un sano pellegrinaggio per lo spirito. Gente tosta, che si è fatta da sola, partiti con qualche ettaro in affitto e la prima vendemmia nel 1984. Non si sono allargati molto, a loro bastano i 3 ettari di proprietà e i 2 in affitto. Saggi viticoltori, ciò che conta è far bene quello che si fa e andare al nucleo dell'essenza. I sacri sassi son quelli della chiesetta sulla collina, dove si svolgevano i riti in sintonia con la vita contadina. In quest'angolo di terra di confine (siamo a 1 chilometro in linea d'aria con la Slovenia), due terreni differenti giacciono accanto: marne e arenarie (il flysh, che localmente è detto ponca), alternate a banchi di brecce calcaree e argillose. Il nome deriva da qui, ma ci potrebbe essere anche un'altra interpretazione: Italia e Slovenia, le due terre confinanti. Il modo di lavorare di Flavio è estremamente rispettoso della terra (lavora in bio ma non è certificato) e del frutto delle vigne: un saper fare artigianale, semplice, per es. fermentazione senza controllo della temperatura, lieviti autoctoni di proprietà, travasi nei legni, lungo élevage. Nel bicchiere mi ritrovo erbe di campo, camomilla, pesca bianca; il sorso succoso è fresco e intenso, irrora le papille e scoda in una scia luminosa, sapida, lunga che chiede "ancora, ancora!"

(Alessandra Piubello)

FATTORIA LE PUPILLE

Toscana Igt Rosso Poggio Valente

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 35.000
Prezzo allo scaffale: € 31,00
Azienda: Fattoria Le Pupille
Proprietà: Elisabetta Geppetti, Clara Gentili
Enologo: Donata Vieri, Luca D'Attoma

Alzi la mano chi, un po' perito dell'eno-mondo italico e della parabola di rinascita avviata agli albori degli Ottanta e proseguita con impeto poi, non conosca il nome di Elisabetta Geppetti. Quando il lavoro alle Pupille è iniziato, il nome del Morellino era ancora quasi fantasma. Vino supporter (esportato nei pressi, e/o più lontano), con l'ambizione allora di pochissimi (Elisabetta in prima fila e col supporto d'un certo Giacomo Tachis) di divenire un giorno protagonista. In parallelo giusto allora spuntava (e faceva proseliti illustri nel mondo) la parabola dei cosiddetti "super tuscan". Il primo Morellino di casa è del 1982. Il primo Saffredi, vino antesignano della riqualificazione del suo territorio, è del 1987. Poi molto è seguito. Fino all'oggi di un'azienda forte di 450 ettari e 75 vitati, sparsi a mosaico tra Pereta (il nucleo), Scansano, Magliano. Poggio Valente è nel tesoro di casa dal 1996. E la sua anima "sangiovesica" ha palesato subito carattere. Il 2016, annata in marcia, figlia di vigne a 280 metri di quota, alcune con età prossima al mezzo secolo, ha fatto lunga macerazione in acciaio, 15 mesi in tonneau e adeguata sosta in vetro. E sciorina ora note di macchia, fiori selvatici, piccola ciliegia, sapidità finale condita di ritorni di sambuco ed erbe officinali a temperarne il muscolo (robusto ma scattante). Buono già, ha lunga strada davanti, in ovvia ascesa.

(Antonio Paolini)

FALESCO

Lazio Igp Aleatico Spumante Dolce Rosato Anita

Vendemmia: -
Uvaggio: Aleatico
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 10,00
Azienda: Famiglia Cotarella Srl
Proprietà: famiglia Cotarella
Enologo: Riccardo Cotarella, Pier Paolo Chiasso

Sono passati molti anni da quando i fratelli Renzo e Riccardo Cotarella fondarono la Falesco, a cavallo tra Umbria e Lazio. Ed oggi a portare avanti con successo il lavoro dei padri ci pensano Dominga, Enrica e Marta Cotarella. I numeri parlano da soli: 330 ettari a vigneto per una produzione complessiva di oltre 3.600.000 bottiglie. La filosofia produttiva aziendale offre un ampio portafoglio etichette impeccabili per tecnica realizzativa e precisione stilistica, che guardano ad una modernità sobria, ma comunque ben riconoscibile (maturità del frutto sempre ricercata e protagonista, affinamento in legni piccoli, estrazioni generose). Non resta però senza considerazione anche la tradizione, magari rivista in chiave moderna. Ne è un buon esempio lo spumante Anita da uve Aleatico, varietà che senz'altro è stata e resta protagonista della viticoltura dell'alto Lazio. Realizzato con Metodo Charmat in occasione dei 150 Anni dell'Unità d'Italia è ottenuto a partire dalle uve Aleatico, coltivate sulle colline che sovrastano il lago di Bolsena. Questo Charmat s'impone alla vista per il suo colore rosato delicato. I profumi sono fragranti e rimandano ai piccoli frutti rossi di bosco con qualche cenno di terra bagnata. In bocca, privilegiata la piacevolezza del sorso e la freschezza, che lo indirizzano ad essere consumato come aperitivo o come vino da accompagnare con salumi e formaggi.

I VINI DI WINENEWS

KA*MANCINÉ

Doc Dolceacqua Beragna

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Rossese
Bottiglie prodotte: 9.000
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Ka*Manciné
Proprietà: Roberto Anfosso
Enologo: staff aziendale

Sono stati bravissimi, Roberto Anfosso e sua moglie Roberta Repaci, a porre sotto le luci dei migliori riflettori questo ambito viticolo: vicinissimo ai cugini d'Oltralpe ma capace di dinamiche proprie e riscontri organolettici decisamente singolari, anche rispetto ai migliori vini delle pur limitrofe zone liguri. Tutto ciò, nonostante un tempo il Rossese di Dolceacqua non andasse oltre caratteri piuttosto immediati, per non dire di alcuni esemplari dal rustico timbro gustativo, invero non sempre del tutto accantonato: sia per minore attenzione produttiva, sia per una scarsa conoscenza di uve e sottosuoli. Fra i meriti dei Nostri, quindi, va ricordata anche la capacità di fungere da esempio per migliorare i colleghi più attenti, data la passione e il piacere di condividere con altri produttori i progressi ottenuti. L'attaccamento al territorio e alle tradizioni migliori, comunque, non è mai venuto meno: ancor oggi Roberto ama vinificare una piccola percentuale di uve non diraspate, per conferire caratteri riconoscibili, ma originali al contempo. Da qualche tempo, poi, l'orizzonte si sta allargando anche ai vasi vinari di cocciopesto, di cui seguiremo gli sviluppi. Questa selezione arriva dal cru Beragna (l'altro è Galeae), con riconoscimenti di frutti di bosco, macchia mediterranea, pepe e liquirizia. In bocca risulta sapido, fresco e vinoso, pur se equilibrato ed elegante.

(Fabio Turchetti)

LASTEROSSE

Metodo Classico Extra Brut LasteRosse

Vendemmia: 2014
Uvaggio: Groppello
Bottiglie prodotte: 900
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: Cantina LasteRosse
Proprietà: Pietro Pancheri
Enologo: Walter Weber

Il mondo del vino italiano è talmente vario e capillarmente distribuito, che è difficile non riuscire a trovare ogni anno qualcosa di sconosciuto, che ci stupisca piacevolmente. Questo Metodo Classico di Groppello è uno di questi casi. Ancor più curioso, se contestualizzato al Trentino, patria del TrentoDoc, dove Chardonnay e Pinot Nero la fanno da padroni; ancor più unico, se riferito ad un vitigno originario della Val di Non, che godette di grande successo prima della fillossera (soppiantato poi dai vitigni internazionali...e dai meli). LasteRosse è una piccola cantina familiare, che si trova proprio in cima alla Val di Non, coi vigneti aggrappati alle sponde del Lago di Santa Giustina. Una realtà dalla doppia scommessa: tornare all'antica vocazione per la vigna di questa vallata (quella di Revò, fu fra le prime cantine sociali a nascere in Trentino, nel 1893) e sfruttare per primi (e unici) l'acidità di questo antico vitigno (piantato a 700 metri di altezza) vinificandolo in bianco a spumante. Il risultato è inaspettato. Mela, mora, gesso, solo in seconda battuta, lievito e mandorle, ad allietare il naso. In bocca domina l'animo fruttato, che finisce con un lungo ricordo fresco di mela, come a voler ribadire chi sono i compagni di campo. Temperamento vivace e beverino, rivela poi lentamente una larghezza sapida elegante. La soddisfazione è tanta e le bottiglie già in aumento.

CASTELLI MARTINOZZI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 35.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Castelli Martinozzi
Proprietà: Cesare Castelli
Enologo: Paolo Caciorgna

Tutte le maggiori zone vinicole hanno i loro luoghi d'elezione e Montalcino non è l'eccezione. Uno si trova sicuramente in fondo della strada per Tavernelle, all'incrocio con via Santa Restituta. Lì operano due delle più prestigiose case in assoluto, ma pure una bella realtà sconosciuta ai più, il Castello Martinozzi. Per scelta, non partecipa a fiera o manifestazioni. Fa semplicemente un grande lavoro in vigna e cantina e offre una gamma di vini di elevato livello. Apprezzata sia in Italia che all'estero. E non solo ora, come dimostra un premio vinto in un concorso a Siena nel 1892 e conferito a Cesare Francalanci Martinozzi. La fattoria conserva tuttora una parte del passato: il granaio, la scuderia, la falegnameria, la fucina, i forni, il mulino, la bigattiera e i telai. Ma il vino rimane ovviamente al centro dell'attenzione della proprietà: 16 ettari dotati di un'ottima esposizione a sudovest, spesso il migliore in assoluto per il Sangiovese; altitudini fra i 400 e 480 metri s.l.m. che permettono una buona, ma non troppo rapida, maturazione delle uve; venti serali e notturni dal mare, che puliscono e rinfrescano il vigneto; suoli classici. Il lavoro dei familiari, ben aiutati dall'enologo Paolo Caciorgna, fa il resto: vini pieni e ricchi, ma equilibrati; frutto molto dolce; palato lungo, sostenuto da un tannino levigato e setoso. Frutti di una tradizione che sale a più di un secolo fa.

(Daniel Thomases)

JERZU

Doc Cannonau di Sardegna Chuèrra Riserva

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Cannonau
Bottiglie prodotte: 80.000
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Antichi Poderi Jerzu
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Franco Bernabei, Renato Loss

La cantina prende il nome dal paese dove sorge, a circa 500 metri d'altezza sul mare della costa orientale della Sardegna, nel cuore dell'Ogliastra. Inserita in un territorio di rara suggestione, tra spiagge, colline, boschi e montagne, fu fondata nell'ormai lontano 1950 da quarantacinque soci viticoltori. Jerzu è anche una delle tre sottozone della Doc Cannonau insieme a Oliena e Capo Ferrato (le uniche che possono utilizzare in etichetta sia i toponimi sia la menzione di "classico", poiché zone storicamente di elezione e particolarmente vocate), a testimoniare, appunto, che siamo in un territorio d'elezione per la varietà più importante dell'isola, destinata ad uno sviluppo ulteriore, almeno a giudicare dai movimenti sempre più evidenti di alcuni big player tra i Nuraghi. Lo stile aziendale propone etichette territoriali, di buon carattere, declinate con tecnica precisa, che non interferisce con la personalità dei vini. Il Cannonau di Sardegna Chuèrra Riserva 2015, è vino con tocchi di complessità che ne spostano il tiro sempre più in alto. Profumi speziati e di frutta rossa, macchia mediterranea e mirto, palato fitto, ma brillante e scorrevole, di grande ampiezza e clamorosa beva che si congeda con un finale molto sapido. Poderi di Jerzu è una cantina cooperativa che conta su 430 soci viticoltori, 750 ettari vitati e un numero di bottiglie prodotte annualmente di 1.500.000.

I VINI DI WINENEWS

CA' NOVA

Docg Ghemme

Vendemmia: 2010
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 23,00
Azienda: Azienda Agricola Ca' Nova
Proprietà: Vittorio e Giada Codecasa
Enologo: staff aziendale

Un progetto meraviglioso sviluppatosi nell'arco di poco più di vent'anni: era il 1996, infatti, quando Giada Codecasa, aiutata da papà Vittorio, pose la prima pietra (o forse sarebbe meglio dire le prime uve) della sua cantina ricavata da uno storico cascinale risalente al diciottesimo secolo. Gradualmente sarebbe arrivata a dieci ettari, magnificamente collocati alle pendici del Monte Rosa, presso i quali nel 2003 sarebbe poi stato edificato il relais Ca' Nova, deliziosa realtà situata nei pressi del Golf Club Bogogno. Non bastasse, nel 2011 verrà poi inaugurata anche una serra fotovoltaica di quattromila metri quadrati, al fine di ricavarne energia pulita e ortaggi coltivati senza l'ausilio di additivi chimici. Tre gli appezzamenti significativi da cui giunge la produzione aziendale, tutti di rilievo viste le rispettive condizioni pedoclimatiche: la Vigna del Ghemme, la San Quirico e infine quella del Golf, circostante la cantina. Pratiche sostenibili e mancanza di diserbanti chimici fungono da corollario alla spirito dei Codecasa, tesi al massimo rispetto del comprensorio proprio e altrui. Questo Ghemme è sempre una garanzia, a conferma della rappresentatività del territorio. Una personalità debordante regala toni di spezie, rabarbaro, rosa, viola, prugna e sottobosco, per un palato ampio, morbido e di classe: austero e rigoroso ma affascinante, comunicativo ed equilibrato.

(Fabio Turchetti)

QUINTOPASSO

Doc Modena Spumante Brut Rosé

Vendemmia: 2014
Uvaggio: Lambrusco di Sorbara
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 17,00
Azienda: Quintopasso
Proprietà: famiglia Chiarli
Enologo: Franco De Biasio

Sorride, l'Emilia. E non solo per il suo carattere (il Dna è noto, positivo, ottimista, mai domato dalle avversità, socializzante), ma anche per il conforto dei risultati sempre più ampi e gratificanti che i suoi vini vanno raccogliendo. La rimonta del Lambrusco di qualità, sospinta ormai da un pò da ostinati resistenti (mai arresi al banale e al cheap) e coraggiosi iniziatori di nuove parabole produttive, si è incrociata a puntino col momento espansivo della bolla italiana (e della bolla in genere) nel mondo. Ed è rafforzata dalla parallela risalita di ambizioni e qualità media dei vini fermi regionali: mai, forse, stati così buoni in numero così ampio. Quintopasso è derivazione e ramo curatissimo di una pianta illustre. Quinta generazione d'una casata che ha iniziato il lavoro addirittura a metà Ottocento; cinque (il magic number) persone alla guida con varie responsabilità; e l'opzione Metodo Classico come quinta svolta nodale nel lungo percorso di ricerca e produzione, oggi incarnato in quattro etichette: il rosé, una cuvéé brut, un pas dosé e il Paradiso Rosé, rarità edita per lo più in magnum. Quanto al coccolato brut in rosa: uve della rive gauche locale, quella del Secchia, mesoclima perfetto per imprimere note di tesa espressività al vino, soffi balsamici di spezia e liquerizia "cruda" fusi ai sentori di rosa canina e piccoli frutti. Il finale è sapido e gastronomico.

(Antonio Paolini)

ADAMI

Doc Valdobbiadene Prosecco Frizzante Sul Lievito

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 7.000
Prezzo allo scaffale: € 12,00
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. Il vino in oggetto è antico, tipico della tradizione del trevigiano: un Prosecco non filtrato che fermenta in bottiglia durante la primavera successiva alla vendemmia ed il cui deposito, sul fondo, ne garantisce la conservazione per i mesi a venire. Una tipologia che sta riscoprendo il favore degli appassionati grazie ad una schiettezza ed un'immediata piacevolezza semplicemente irresistibili. Il Valdobbiadene Prosecco "Sul Lievito" 2017 possiede perlage fine e persistente. Al naso esprime note fresche e fruttate tipiche, che si affiancano a crosta di pane e lievito. Al palato è soffice, complesso, equilibrato ed armonico. Asciutto e piacevolmente amarognolo, chiude con un finale ritmato e solido.

ZERBINA

Ravenna Igp Bianco Tergeno

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Albana
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Fattoria Zerbina
Proprietà: Cristina Geminiani
Enologo: Cristina Geminiani

La promozione alla DOCG dell'Albana nel 1987, suscitò all'epoca, nel 1987 per essere precisi, più di qualche borbottio di protesta. Assieme alle rese in vigna veramente generose concesse dall'editto, le lamentele si concentravano sul carattere del vino, sovente magro e acido e piuttosto neutro, sia al naso che al palato. Non sembrava affatto degno di essere il primo vino bianco DOCG del paese. La produttrice che, in un certo senso, prese il toro per le corna e decise, ammettendo queste problematiche ma cercando il sistema di superarle, era Cristina Geminiani della Fattoria Zerbina. Vignaiola di superiore cultura e preparazione (le Università di Milano e di Bordeaux), arrivò rapidamente alla conclusione che solo l'impiego di uve attaccate dalla botrytis cinerea, la cosiddetta muffa nobile, avrebbe potuto insufflare carattere e personalità in questi vini. Il risultato è stato la produzione, in seguito, di alcuni dei maggiori vini dolci d'Italia. Tecnica poi trasferita anche al Tergeno, vino che assomiglia, per certi aspetti, ai vini della Loira (i Vouvray) e dell'Alsazia. Prodotto dal 40% di uva vendemmiata tardi con la muffa nobile e il 60% con albana da vinificare come vino bianco secco, questa proposta aggiunge la dolcezza aromatica di frutti e spezie tropicali ad una nuova ricchezza e ampiezza in bocca, senza sacrificare l'acidità vibrante del vitigno. Vino assolutamente convincente.

(Daniel Thomases)

I VINI DI WINENEWS

Associazione Italiana Sommelier

Luce, Gas ed efficienza energetica
e·on

CARVINEA

Metodo Classico Brut Rosé

Vendemmia: 2012
Uvaggio: Aglianico
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Azienda Agricola Carvinea
Proprietà: Beppe Di Maria
Enologo: Riccardo Cotarella

La cantina con sede a Carovigno, nel cuore del Salento, ha visto i suoi natali nel 2002 per opera di Beppe di Maria. Si tratta di un'azienda di 12 ettari a vigneto, coltivati a biologico, per una produzione annua di 35.000 bottiglie. Una piccola realtà, quindi, che aveva cominciato privilegiando coltivazione e produzione di vini ottenuti da vitigni internazionali. Nel corso del suo cammino, l'azienda ha poi giustamente proposto una "virata", mettendo al centro del suo portafoglio etichette ottenute dalle varietà tradizionali come il Negroamaro, il Primitivo e, soprattutto l'Ottavianello, che non è altro che il Cinsault, varietà francese arrivata in Puglia nell'Ottocento e presente nell'Uvaggio dell'Ostuni Doc. Lo stile dei vini è ben definito, moderno ma senza inutili eccessi, coerente con il proprio territorio d'origine e sempre in grado di fornire prodotti di buona qualità. Il Metodo Classico Brut 2012, oggetto del nostro assaggio è uno spumante da Aglianico in purezza, che affina per 42 mesi sui lieviti prima della sboccatura. Possiede spuma soffice e perlage persistente. Il colore è un rosa velo di cipolla con riflessi ramati. Il profumo è caratterizzato da note fruttate e floreali, ricordi di crosta di pane e lievito. Al gusto ha uno sviluppo tendenzialmente docile, con qualche dolcezza fruttata e una buona freschezza complessiva. Finale cremoso con bollicina presente, ma mai invasiva.

GRACI

Doc Etna Rosso Arcurìa Sopra il Pozzo

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 2.300
Prezzo allo scaffale: € 110,00
Azienda: Azienda Agricola Graci
Proprietà: Alberto Aiello Graci
Enologo: Emiliano Falsini

Alberto Graci non sbaglia un colpo con i suoi Etna. Da tempo incanta con i classici e con i cru, sia rossi che bianchi. In particolare con l'Arcurìa - la contrada omonima sul versante nord del vulcano a 700 metri di altezza - offre l'espressione più franca ed elegante del Nerello Mascalese in purezza: un vino austero ma non duro, sottile ma non esile, intenso e pure trasparente, che assomiglia alla trama del terreno dove nasce, sabbioso ma carico di sostanze. Qui parliamo di Sopra il Pozzo, l'ultimo nato in casa Graci e che non è ancora in vendita in Italia - lo si trova negli Stati Uniti - ma presto arriverà. Alberto ha deciso di andare ancora più in "profondità" con una selezione maniacale nel vigneto dell'Arcurìa. La sua carta d'identità non lascia dubbi: è un vino del vulcano al cento per cento, a partire dal colore che ha già un'unghia aranciata, ma che non palesa alcuna stanchezza; il naso sa di agrumi appena canditi, di camino spento, di leggero anice, di erbe secche. La componente minerale si fa sentire nella beva vibrante, sostenuta da un'acidità molto ben calibrata. La presenza del legno è discreta, ma importante nel dare una sorta di "cremosità" al sorso. La vinificazione non cambia: fermentazione spontanea con lieviti indigeni in tini di rovere senza controllo delle temperature e macerazione sulle bucce dai 30 ai 90 giorni. L'affinamento prevede due anni in botti grandi.

(Francesca Ciancio)

ZOOM

LOISON, PANETTONE

STRADA STATALE PASUBIO, 6 - COSTABISSARA (VI)
Tel: +39 0444 557844
Sito Web: www.loison.com

Difficile scegliere di quale panettone parlare, fra le diverse e, lasciateci dire, autentiche gioie del palato, che i pasticceri Loison (Dario, l'ultimo in capo all'azienda) producono da tre generazioni. Con una cura e una passione, che si sente ad ogni soffice morso, dato a questa versione vicentina del dolce di Natale per eccellenza. 72 ore di lenta lavorazione, lievito madre, ingredienti ricercati e selezionati (dalle farine, alle uova, fino al latte e ai diversi componenti aggiunti per arricchire l'impasto di profumi e sapori): tutte piccole e grandi scelte fatte con attenzione per rispettare le qualità del lievitato e farlo arrivare con la voluta perfezione sulle tavole imbandite (packaging compreso). Impossibile resistere alla versione succulenta con cioccolato e caramello al sale, come resta ineguagliabile la crema al limone, che ne arricchisce l'interpretazione agrumata. Inaspettata, la finezza del panettone con camomilla. In sostanza (e qui ce n'è), una soddisfazione per ogni palato.

RISTORANTE

LA CACCIATORA

VAI CANÈ, 133 - MEZZOCORONA (TN)
Tel: +39 0461 650124
Sito Web: www.lacacciatora.net

La Cacciatora offre una bella terrazza e un giardino per il servizio estivo sulle sponde dell'Adige alternativa alle sale interne, ma il comune denominatore è dato da una cucina che percorre gli usi di varie regioni "nordiche", oltre a quelli del territorio: prosciutti di cervo e cinghiale con panbrioche alla frutta secca, risotto al Teroldego, pappardelle al sugo di selvaggina, bolliti al carrello, selvaggina, capretto agli asparagi (in stagione), tortino al cioccolato nero con un cuore morbido di cioccolato liquido. Una cucina solidamente tradizionale e capace di soddisfare anche il palato gourmet. I formaggi e i salumi sono locali, gli oli provengono dalle migliori zone di produzione del comprensorio e quello che può essere fatto in casa è sempre presente: dal pane al prosciutto tagliato in sala, al salmone, tutto è autoprodotto. Garanzia di genuinità, ma anche di originalità dei sapori e delle fragranze.

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

International Exhibition Management PRESENTA

Simply Italian GREAT WINES

NONINO Distillatori in Friuli dal 1897

CARAIBA luxury

VCR VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO L'innovazione in viticoltura