

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 32 - Dal 13 al 19 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 13 AL 19 GENNAIO 2019

*Villagrande*

*Marisa Cuomo*

*Gump Hof*

*Marchesi Antinori*

*La Colombera*

*Col Sandago*

*Bricco dei Guazzi*

*Tenute Santi Giacomo e Filippo*

*Tenuta di Ghizzano*

*Donnafugata*

*Alois Lageder*

*Drei Donà*

*Santi*

*Cleto Chiarli*

*Zoom: S. R. Carvajal, Cinco Jotas Pata Negra*

*Ristorante: La Pecora Nera, Montecatini Terme (PT)*





## VILLAGRANDE

Doc Etna Bianco Superiore Contrada Villagrande

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Carricante ed altri vitigni autoctoni

Bottiglie prodotte: 2.800

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Barone di Villagrande](#)

Proprietà: Marco Nicolosi Asmundo

Enologo: Marco Nicolosi Asmundo

## MARISA CUOMO

Doc Costa d'Amalfi Fiorduva Furore Bianco

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Ripolo, Fenile, Ginestra

Bottiglie prodotte: 28.888

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Cantine Marisa Cuomo](#)

Proprietà: Marisa Cuomo, Andrea Ferraioli

Enologo: Andrea Ferraioli

## GUMP HOF

Doc Alto Adige Weissburgunder Praesulis

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Pinot Bianco

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Markus Prackwieser Gump Hof](#)

Proprietà: Markus Prackwieser

Enologo: Markus Prackwieser

## MARCHESI ANTINORI

Toscana Igt Rosso Solaia

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Cabernet

Franc, Sangiovese

Bottiglie prodotte: 88.000

Prezzo allo scaffale: € 240,00

Azienda: [Marchesi Antinori](#)

Proprietà: famiglia Antinori

Enologo: Renzo Cotarella

Quattro sintoniche mani alla guida del progetto, quelle di Barbara Liuzzi e di Marco Nicolosi Asmundo (lui concretamente impegnato a "fare" il vino, lei a coccolare l'azienda, che ne è nido e custode). Location etnea (Milo) strepitosa per qualità e posizione delle vigne, e decorata poi da una deliziosa struttura d'accoglienza. Poi, ad arricchire ulteriormente la già generosa collana, la gemma preziosa - quanto impegnativa - della vigna a Salina. Gamma composita quindi, in cantina; ma di altissimo livello medio, e straordinariamente coesa. Dal rosato "pista e mitti" - uva schiacciata, separata dalle bucce e proiettata direttamente in botte - tutto grazia e fragranza, al bianco d'annata (ora in fresco spolvero il 2017, stoffa opulenta d'abbrivvio, ma fruttato fine e delicato) o al rosso (importanti tutti, super il completissimo 2014), entrambi capaci di vita lunghissima e felice. Ma il posto d'onore nel ranking di casa (a volerne per forza assegnare uno) spetta forse oggi all'impressionante Contrada: tipico all'estremo, distillato autentico - e saggiamente assecondato da chi ne ha pilotato il parto - di terroir, quasi ritegnoso al primo impatto, appena scabro nella sensazione tattile fissata da un nerbo acido compostissimo ma vivo, si affusola e si stende poi al palato, sempre fresco e vibrante, in bilico tra floreale e ammandorlato, procedendo sicuro verso un interminabile finale.

(Antonio Paolini)

La Costiera Amalfitana, almeno dal suo lato enoico, ha raggiunto la ribalta mondiale grazie a questa azienda. Siamo a Furore, sul golfo di Salerno, le vigne sono piantate nelle colline che degradano verso le scogliere sul mare, in piccoli terrazzamenti con muri a secco e sono una delle rappresentazioni più plastiche della cosiddetta "viticoltura eroica". Era il 1980, quando Andrea Ferraioli regala come dono di nozze alla futura sposa Marisa Cuomo piccole vigne, di età media di ottanta anni d'età, tutte a piede franco, ereditate dal padre. Nacque così la cantina Marisa Cuomo. Allevando i vitigni più tipici della zona Fenile, Piediroso, Ginestra, Pepella, Ripolo, Sciascinoso, Tintore e Tronto, su suoli altamente calcarei, la cantina amalfitana produce vini dalla cifra stilistica sincera e inconfondibile. Tra questi il Fiorduva, senz'altro uno dei bianchi più significativi dell'intera Penisola italiana e non solo. Maturato in acciaio sui lieviti per circa sei mesi, così da conservare la sua integrità fruttata e salmastra è un bianco originale, assolutamente mediterraneo. La versione 2016 possiede tonalità aromatiche floreali di biancospino, cenni agrumati e ricordi salmastrati, rifiniti da richiami di nocciola e mandorla. Freschezza e incisività caratterizzano il sorso che si dimostra continuo, contrastato e di articolato sviluppo, fino ad un finale che torna su mandorla e nocciola.

Lo sguardo di Markus Prackwieser è fermo e sorridente al tempo stesso, con quell'azzurro che ricorda il cielo nel quale s'inerpicano su ripidi costoni i suoi vigneti, a un'inclinazione tra il 50 e il 70%. Siamo a Novale di Presulé alle falde dello Sciliar, all'imbocco della Valle d'Isarco. Giù, in fondo, fa effetto vedere il biscione dell'Autobrennero: miracolosamente salvi dalla frenesia umana! Markus sin dalla scuola Laimburg pensa di smarcarsi dalla strada di conferitore scelta dal padre (un arzilla novantenne che ancora vive la vita del maso). I Prackwieser sono i proprietari di Gump Hof dal 1850; la masseria viene menzionata sin dal 1546. Qui passava la rotta medievale che collegava il nord e il sud delle Alpi, legata a Castel Presule-Prösel. La storia nei secoli: ecco spiegato perché le etichette si chiamano Mediaevum, Praesilus e Renaissance. Il Rinascimento potrebbe essere quello di Markus, che nel 1996 firma le sue prime bottiglie, traendo da quei 5 ettari su terreni morenici calcarei appoggiati su porfido quarzifero dei luminosi vini di mirabile fattezze. Il clima incide, con sole, luce e vento caldo giornaliero dal lago a contrapporsi a quello freddo serale dalle Dolomiti. "Il Gump", come viene chiamato nel Trio vinicolo, con Christian Plattner e Gunter Kerschbaumer, nel Pinot Bianco Praesilus riesce a tessere struttura e succosa salinità insieme: finale vivo e profondo, beva vibrante.

(Alessandra Piubello)

Strano destino quello del Solaia, incontestabilmente uno dei grandi Cabernet del mondo, ma poco citato o discusso in Italia. Sarà perché è apparso, quasi alla chetichella e in quantitativi molto piccoli (solo tremila bottiglie nel 1978), quando la casa distribuiva già il Sassaica dei cugini bolgheresi di San Guido. O sarà che ha trovato competizione in casa con la creazione del Guado al Tasso. Fatto sta che, comunque, se ne parla poco, anche se l'Antinori non ha sbagliato nulla sin dalla vendemmia del 1996. Senza contare che il 2012 e 2013 hanno sfiorato la perfezione. E ora c'è il 2015, altra annata superba, calda, ma con un vino che assomiglia di più al più fresco 2013 nella setosità e nella sensualità dei tannini, ma con una carica aromatica ancora più importante - ufficialmente il Cabernet Franc è il 15% del blend finale, ma non sorprenderebbe se fosse leggermente aumentata nel 2015. La presenza del Sangiovese aggiunge sapidità e una nota vibrante al Cabernet Sauvignon, che in Toscana alle volte rischia pesantezza. Grandi profumi, comunque, di cassis e mirtillo, catrame e liquerizia, leggera, ma gradevolissime, note di timo e origano. Ideale l'equilibrio al palato, ampio, profondo, vellutatissimo, una materia che riempie la bocca e la gratifica. Dicono che la perfezione non sia di questo mondo, ma questa versione di Bordeaux può competere con i maggiori del globo terraqueo.

(Daniel Thomases)



## LA COLOMBERA

Doc Colli Tortonesi Timorasso Il Montino

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Timorasso

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Azienda Agricola La Colombera](#)

Proprietà: famiglia Semino

Enologo: staff tecnico aziendale

Provi a dire Timorasso, e sicuramente (almeno da parte di qualcuno) ci scapperà il solito commento un filo snob e da uomini vissuti: "non se ne può più, ormai è quasi una modal". Questa introduzione apparentemente provocatoria, da prendere però con la giusta dose d'ironia, non sembra troppo ipercritica: perché, come sempre d'altronde, quando il meritato successo arride a qualcosa o a qualcuno, spesso si tende a dimenticare un po' troppo in fretta la fatica spesa per approdare alle auspicate soddisfazioni future. Se Walter Massa è stato colui che ha riportato appieno alla luce un'uva incredibilmente sottovalutata, in primis dai produttori stessi, fondamentali sono stati anche coloro che hanno saputo trarre esempio dal mentore per continuare ad operare nell'ambito della qualità senza compromessi. Fra questi Elisa Semino (figlia di Piercarlo e sorella di Lorenzo, altrettanto protagonisti ma volutamente più defilati nella comunicazione), ormai fra i protagonisti del Tortonese: l'ambito alessandrino in cui i Nostri si sono saputi ben imporre, unitamente al Timorasso, anche con la Barbera e la Croatina. Una gamma tutta degna di nota, anche se il fiore all'occhiello rimane questo Montino: dal naso affumicato, denso di agrumi (soprattutto bergamotto), pietra focaia, idrocarburi ed erbe aromatiche. Un timbro alto e teso al naso ma caldo e avvolgente al palato, di sapidità impressionante.

(Fabio Turchetti)



## COL SANDAGO

Docg Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Vigna del Cuc

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Glera, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Case Bianche](#)

Proprietà: famiglia Martino Zanetti

Enologo: Flavio Stella

L'azienda vinicola dell'areale di Conegliano Valdobbiadene, 40 ettari di estensione, comprende la collina chiamata in zona Col Sandago, che dà appunto il nome alla cantina. Nel cuore della Marca trevigiana, tra i vigneti di Case Bianche si erge il "Cuc", un colle caratteristico dove vigne uniche danno origine al vino omonimo di questa spiccata altura, oggetto del nostro assaggio. Come suggerisce il suo nome, Vigna del Cuc nasce sulle superfici poste nei punti più elevati delle alture. Quello prodotto da Col Sandago è ottenuto dalle uve allevate in un vigneto di 4 ettari e mezzo ed ogni anno rinnova il connubio tra uve Glera e Chardonnay, riuscendo a esprimere sfumature diverse, che non solo lo legano al territorio dove viene prodotto, ma lo rendono anche un vino dinamico e moderno. Al primo sguardo Vigna del Cuc, versione 2017, mostra un colore giallo paglierino brillante e sottili bollicine persistenti, date da una lunga presa di spuma. Il profumo, piacevole e fruttato, ricorda la mela verde. In bocca, il Vigna del Cuc è sapido e polposo. Secco e articolato, possiede fragranza ed immediatezza di beva. Il basso residuo zuccherino permette di ritrovare nel sorso buona freschezza. Ottimo come aperitivo, dunque, grazie al suo buon livello di acidità, può essere abbinato anche a salumi e piatti più grassi, ma può anche accompagnare un intero pasto con piatti leggeri e delicati.



## BRICCO DEI GUAZZI

Doc Piemonte Albarossa Bricco dei Guazzi

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Albarossa

Bottiglie prodotte: 22.000

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: [Tenuta Bricco dei Guazzi](#)

Proprietà: Genagricola

Enologo: Giovanni Casati

L'azienda viticola piemontese di Genagricola - l'attività agricola più estesa d'Italia, con oltre 8.000 ettari - è nel Monferrato e sorge su un "bric", quello dei Guazzi per l'appunto, con una vista d'incanto su ciò che l'Unesco ha dichiarato Patrimonio dell'Umanità. Cinque dei trenta ettari aziendali sono dedicati all'uva Albarossa, l'incrocio tra Nebbiolo e Barbera inventato negli anni '30 del secolo scorso dall'ampelografo Giovanni Dalmasso, ma ripreso verso fine degli anni '70 e messo in produzione all'alba del 2000 da aziende storiche del panorama piemontese. Nel 2010 poi è arrivata la Doc. I vigneti sono ad Olivola, nell'Alessandrino, su terreni marnoso-calcarei a circa 150 metri di altezza sul livello del mare. Con soli sei ettari di coltivazione, Bricco dei Guazzi è in pratica il più grande produttore di Albarossa esistente e, credendo in questo vino, ha investito in ulteriori due ettari. È un rosso che fa macerazione sulle bucce per circa una settimana e, grazie a frequenti rimontaggi, mostra un colore intenso e materico. Il passaggio in legno c'è, prima barrique e poi botti grandi per più tempo. Dicevamo di un colore quasi impenetrabile che al naso rimanda alla frutta nera come il mirtillo e la mora; in bocca questa "oscurità" si traduce in liquirizia, pepe nero, cuoio e ancora polpa scura. Il profilo tannico è importante, ma ha la giusta trama per sostenere tanto corpo.

(Francesca Ciancio)



## TENUTA SANTI GIACOMO & FILIPPO

Marche Igt Bianco BellAntonio elevato in anfora

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Incrocio Bruni 54

Bottiglie prodotte: 1.200

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Tenuta Santi Giacomo e Filippo](#)

Proprietà: Marianna Bruscoli

Enologo: Roberto Potentini

Nell'areale di Montefeltro, in provincia di Pesaro-Urbino, si trova la Tenuta Santi Giacomo e Filippo, 12 ettari a vigneto in regime biologico, per una produzione media annua di circa 20.000 bottiglie. La cantina ha come particolarità quella di produrre due vini bianchi da uve Incrocio Bruni 54 entrambi con il nome BellAntonio, uno in acciaio e l'altro affinato in anfora. Quest'ultimo, nella versione 2016, ci è sembrato il più convincente, esibendo una spiccata personalità. Il naso è articolato e coniuga fruttato, cenni floreali, note di pietra focaia, erbe e ricordi di miele. In bocca, lo sviluppo è arioso e ben ritmato con freschezza acida in primo piano a rendere il sorso goloso, deciso e profondo. L'incrocio Bruni 54 (Sauvignon x Verdicchio) è stato creato da Bruno Bruni, agronomo ed ampelografo marchigiano, alla metà degli anni '30. Riconosciuto di scarso interesse nel secolo scorso per la sua bassa produttività, fu praticamente abbandonato. Di recente, per iniziativa dell'Agenzia Servizi Settore Agroalimentare delle Marche, ha preso il via un progetto di rivalorizzazione di questo vitigno, con reimpianti in diverse zone, dal maceratese fino al pesarese. A seconda dei casi, origina vini dove prevalgono frutto, struttura e sapidità del Verdicchio, oppure vini con più pronunciati caratteri varietali del Sauvignon o, come in questo caso, con un carattere del tutto originale.



## TENUTA DI GHIZZANO

Doc Terre di Pisa Veneroso

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 31,00

Azienda: [Tenuta di Ghizzano](#)

Proprietà: famiglia Venerosi Pesciolini

Enologo: Carlo Ferrini, Michele Franci

L'inizio è datato 1370: probabilmente potremmo già chiuderla qui, per chi volesse farsi un'idea di quello che l'azienda ha significato per il comprensorio delle colline pisane. Ma il dato di cui tenere soprattutto conto, al di là della longevità, è che da allora la proprietà non è mai cambiata: restando da sempre in mano alla famiglia Venerosi Pesciolini, dedita al vino e all'olio con passione immutata. A partire poi dagli anni Ottanta, vista anche la grande gelata subita nel 1985, la svolta graduale verso pratiche tese a quell'ecosostenibilità ambientale che, in un contesto meraviglioso come quello circostante la cantina, non potevano che costituire un'appendice consequenziale e necessaria. Venti ettari destinati ai vigneti, compresi nei trecentocinquanta complessivi fatti di boschi, uliveti, pioppi e coltivazioni cereali, a contribuire ad un'unicum di gestione impareggiabile: al punto tale che dal 2001 la cantina si è organizzata al meglio anche per quanto concerne l'ospitalità, curata come il resto. Il Veneroso (con l'annata 2015 festeggia le sue trenta vendemmie), che vede diciotto mesi di affinamento in tonneau e barrique usate (relativamente al Cabernet), marca l'olfatto con ricordi speziati e di molteplici frutti rossi: dalla ciliegia al ribes, dalla fragola alla prugna. In bocca è di gran classe: dal tannino ricco ma molto fine, chiuso da avvolgente persistenza.

(Fabio Turchetti)

## DONNAFUGATA

Doc Etna Rosso Contrada Montelaguardia Fragore

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 58,00

Azienda: [Donnafugata](#)

Proprietà: famiglia Rallo

Enologo: Antonio Rallo, Antonino Santoro, Stefano Valla

Un'altra etichetta riuscita per Donnafugata. Grazie alla bravura dell'illustratore Stefano Vitale e all'amicizia che lo lega da decenni alla famiglia Rallo, anche il nuovo vino etneo ha un'immagine impattante. Di Fragore senza dubbio colpisce il volto di donna dai capelli di fuoco, circondata da lapilli colorati che sembrano pianeti di una galassia vinosa, quella di Donnafugata, che ha ormai presidi in tutta l'isola. Qualcosa di esplosivo che preserva però quella delicatezza che ha sempre caratterizzato la "donna in fuga" della cantina siciliana. Un binomio, potenza ed eleganza, facilmente riscontrabile nel vino. Un Nerello Mascalese in purezza che nasce dal cru di contrada Montelaguardia a Randazzo a 750 metri di altezza. Il terreno è quello del vulcano, lava e sabbia, con una parte di vigneto a contropalliera, l'altra ad alberello. Questa 2016 è la prima annata, per un vino che fa fermentazione in acciaio e macerazione sulle bucce per circa 10 giorni. I passaggi successivi sono un affinamento in legno per 14 mesi e altri 10 in bottiglia. I sentori sono quelli classici del vulcano: la viola al primo impatto, poi frutti rossi come la ciliegia e il ribes. La matrice etnea è nella pietra focaia che si avverte in bocca insieme a note di legno dolce e spezie. Un vino ancora giovane e lo si capisce dai tannini ancora un po' ruvidi, ma che si può apprezzare subito o lasciare invecchiare per qualche anno.

(Francesca Ciancio)

## ALOIS LAGEDER

Doc Alto Adige Lagrein Riserva Conus

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Lagrein

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 19,50

Azienda: [Alois Lageder](#)

Proprietà: Alois e Alois Clemens Lageder

Enologo: Jo Pfisterer, Georg Meissner, Paola Tenaglia

Alois Lageder nel corso degli anni ha assunto un ruolo centrale nel panorama enico altoatesino, dimostrando nelle sue etichette personalità e aderenza territoriale. Un risultato figlio di una visione chiara, che ha trovato compimento nella conversione in biodinamica dei vigneti di proprietà. Fondata nel 1823 e giunta ormai alla sesta generazione, la cantina di Magrè riesce come pochi altri a raccontare quelle che sono le caratteristiche peculiari di un territorio che, specie nel recente passato, ha dimostrato un appeal sempre più crescente. Sono 150 gli ettari vitati, gestiti sia direttamente, che da viticoltori di fiducia, tra Magrè, Cortaccia, Termeno e lago di Caldaro, per una produzione media di 1.200.000 bottiglie. Il portafoglio prodotti comprende sia bianchi che rossi su tre linee differenziate qualitativamente: i Classici, le Selezioni Terroir, i Masi. I vini della Selezione Terroir, come suggerisce il nome, si distinguono per il loro terroir specifico. Fa parte di questo gruppo il Lagrein Riserva Conus, maturato per 12 mesi in parte in acciaio e in parte in barrique e ottenuto da vigneti coltivati non lontano da Magrè. La versione 2015 possiede bagaglio aromatico formato da fruttato rigoglioso e intensa speziatura, con cenni soprattutto di liquirizia e cioccolato. In bocca è strutturato, potente, con un tannino deciso ma ben risolto, che ne allarga il finale persistente.

## DREI DONÀ

Vino Bianco Il Tornese

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Chardonnay, Riesling

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Drei Donà - Tenuta La Palazza](#)

Proprietà: famiglia Drei Donà

Enologo: Marco Bernabei

La Romagna vinicola, in particolare modo quella storica che comprende Faenza e Forlì, si contraddistingue da secoli come zona di Sangiovese, che qui riesce a maturare molto bene e offrire non solo le classiche note di piccoli frutti rossi, erbe dolci e spezie, ma anche corpo e lunghezza. Capaci anche di una buona longevità e una gradevole complessità, che gli donano gli anni in bottiglia. Anche il vino bianco fa parte del quadro generale, ma di solito sono bottiglie a base di Albana e Trebbiano, che normalmente si accontentano di una buona e rinfrescante beva senza ulteriori ambizioni. Un produttore però sempre convinto di poter fare di più era Claudio Drei Donà, che lasciò la carriera forense nei primi anni '80 per dedicarsi alla produzione di vino di qualità nella tenuta di famiglia. La decisione di affidare i consigli enoici a Franco Bernabei si rivelò una scelta vincente. Ora al padre è subentrato il figlio Marco, che ha continuato l'ottimo lavoro. Lo Chardonnay fu scelto all'inizio come varietà su cui puntare, fermentato nei legni piccoli per dare maggiore ampiezza e fragranza. Ma il mondo oramai è pieno di proposte di questo tipo e la decisione di aggiungere un'altra varietà al blend, il Riesling, è stata un'intuizione geniale. Pesca gialla, un tocco di vaniglia e una consistenza cremosa hanno guadagnato un'altra dimensione con deliziose note di petrolio e un vigore ed energia notevoli.

(Daniel Thomases)



## SANTI

Docg Amaro della Valpolicella Classico Proemio

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 65,00

Azienda: **Santi**

Proprietà: Gruppo Italiano Vini

Enologo: Cristian Ridolfi

La casa vitivinicola Santi, che conta oggi su 50 ettari a vigneto per una produzione media di 1.400.000 bottiglie, fu fondata nel 1843 a Illasi. Carlo Santi, il fondatore, si affermò da subito nella produzione di vini tipici della zona, orientandosi verso l'utilizzo delle migliori uve coltivate nelle aree più vocate della zona. Nel 1930, Attilio Gino Santi, accademico della vite e del vino, mise a punto un metodo produttivo per vini spumanti che lo porterà a diventare punto di riferimento dell'epoca per le scuole italiane di enologia. La terza generazione della famiglia Santi, ha consolidato la cantina che, nel 1974, è entrata a far parte del Gruppo Italiano Vini. Oggi Santi si propone con una gamma di vini pienamente rappresentativa delle eccellenze della Valpolicella, avvalendosi, dal 2016, di Cristian Ridolfi, rappresentante della terza generazione di una famiglia di enologi, nota per aver esplorato e studiato la Valpolicella in tutte le sue variabili ed articolazioni. L'Amarone della Valpolicella Classico Proemio 2012 nasce da vigneti situati nei comuni di San Pietro in Cariano, Marano e Fumane. Affina in barrique per 24 mesi e, poi, per ulteriori 12 mesi in bottiglia prima di essere commercializzato. Generoso ed elegante, al naso profuma di ciliegia e prugna, con note di vaniglia e cannella a rifinitura. Al palato è pieno, articolato, dal fondo speziato e molto persistente.

## CLETO CHIARLI

Doc Lambrusco di Sorbara Del Fondatore Fermentato in Bottiglia

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Lambrusco di Sorbara

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: **Cleto Chiarli Tenute Agricole**

Proprietà: famiglia Chiarli

Enologo: Franco De Biasio

La scelta di dedicare la propria bottiglia di punta al Fondatore della casata, ove non sia puro escamotage escogitato da un marketing furbetto e insieme semplicistico, è appannaggio orgoglioso di chi, nel vino, ha lasciato lungo il suo percorso una autentica traccia. Nel caso di Chiarli, neppure l'ombra di un dubbio. La sua storia ha l'età dell'Italia unita, e inizia con lei (1860), il primo exploit internazionale risale nientemeno che all'Expo di Parigi: 1900. E da allora, praticamente, zero pause. Condividendo certo in parte, inevitabilmente, i sobbalzi e i saliscendi della denominazione, ma mai perdendo l'allure straguardata sul campo e la meritatissima medaglia di griffe pienamente affidabile e qualitativa. Il resto è storia contemporanea: storia di oggi con affaccio sul domani. In cui, riaffermandosi saldo nel plotone che regala nuova gloria e posizionamenti sempre più intriganti al Lambrusco, il brand si piazza ancora una volta tra i top di gamma con questo vino (fermentato in bottiglia nel rispetto del metodo ancestrale) dalla mousse compatta e profumata, note di frutto incisive e appetitose miste a nuance "panose", acidità ben modulata, corpo carnoso e in teso equilibrio, e beva (facilitata dal grado giusto) golosa e appagante. Un vino senza dubbio gastronomico, ma anche didattico per chi voglia impegnarsi in una (ri)scoperta della convincente classicità della tipologia.

(Antonio Paolini)

## ZOOM



### SÁNCHEZ R. CARVAJAL, CINCO JOTAS PATA NEGRA

CRTA. HUELVA - BADAJOZ S/N, JABUGO (HUELVA)

Tel: +34 910 059 718

Sito Web: [www.cincojotas.com](http://www.cincojotas.com)

Sánchez Romero Carvajal produce il prosciutto Cinco Jotas da oltre 100 anni. I suini Cinco Jotas sono al 100% iberici. Il processo di preparazione e stagionatura del 5J varia dai 18 ai 36 mesi: ha un aroma persistente ed un gusto incomparabile. Appena affettato, presenta un colore uniforme e miriadi di venature brillanti di grasso accumulato. Il nomignolo Pata Negra ("unghia nera") vuol dire tutto e niente. A tutelare produttori e consumatori ci pensa, invece, un decreto che riconosce solo tre tipi di denominazioni di prosciutto iberico, stabilite in base al tipo di alimentazione dei maiali durante la fase di ingrasso: Prosciutto Iberico De Cebo, alimentato con mangimi a base di cereali e leguminose; Prosciutto Iberico De Cebo De Campo, allevato a regime semibrado e combinato di mangimi, foraggi e risorse campestri; Prosciutto Iberico De Bellota, che proviene da un maiale che vive allo stato brado e si ciba esclusivamente di ghiande di leccio, sughero o rovere.

## RISTORANTE



### LA PECORA NERA

VIA SAN MARTINO, 18 - MONTECATINI TERME (PT)

Tel: +39 0572 70331

Sito Web: [www.ercoliniesavi.it](http://www.ercoliniesavi.it)

La Pecora Nera apre nel 2011 all'interno dell'Hotel Ercolini e Savi, storico albergo di Montecatini Terme. La buona cucina e la posizione centralissima lo trasformano subito in una tappa obbligata per i buongustai. Dietro a questo successo a dirigere ottimi cuochi c'è un'impresaria Luciana Armento. Con il suo staff e con il figlio Fabio Cenni controlla le materie prime per proporre un menù che cambia secondo la stagione. Alcuni esempi? Bon bon di pasta fritta con straciatella, prosciutto e tartufo nero, crostino al lampredotto con purè, carbonara di guanciale e bottarga, gnocchetti al blue stilton con salvia croccante, tagliolini verdi all'astice, risotto al plancton, scaloppe di fegato, croque monsieur di filetto di fassona al balsamico, bacon caramellato con prugne e patate, crudo di pesce. Una cucina italiana e soprattutto dai sapori mediterranei, che non teme la concorrenza e che si posiziona tra le proposte più invitanti della Toscana gourmet.



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](mailto:nicole.schubert@winenews.tv)

**Franco Pallini:** +39 347 071 2457 - [franco.pallini@winenews.it](mailto:franco.pallini@winenews.it)

Sito: [www.winenews.it](http://www.winenews.it) - E-mail: [ivini@winenews.it](mailto:ivini@winenews.it)



tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © Pier Paolo Metelli

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](http://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](http://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](mailto:ivini@winenews.it) con oggetto: Cancellami.

Grazie,

**Alessandro Regoli** - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 [www.winenews.it](http://www.winenews.it)



**NONINO**  
Distillatori in Friuli dal 1897



*L'innovazione in viticolum*