WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 36 - Dal 10 al 16 Febbraio 2019 - Tiratura: 29.383 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 10 AL 16 FEBBRAIO 2019

Cascina Chicco
Nino Franco
Guglierame
San Patrignano
Masseria Frattasi
Fertuna
Vallone
Palladino
Poggio Cagnano
Centopassi
I Favati
Maculan
Banfi Piemonte
Uberti

Zoom: Nonno Andrea, Radicchio di Treviso Igp
Ristorante: Fuor d'Acqua, Firenze

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

CASCINA CHICCO

Docg Barolo Ginestra Riserva

Vendemmia: 2011
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 52,00
Azienda: Azienda Agricola Cascina Chicco
Proprietà: Enrico e Marco Faccenda
Enologo: Enrico e Marco Faccenda

Enrico e Marco Faccenda sono la quarta generazione di una famiglia che negli anni ha messo assieme diverse terre tra Roero e Langhe, arrivando a coprire la bella cifra di 50 ettari, circondati da noccioleti e boschi intorno ai vigneti, acquistati proprio per preservare la biodiversità di un tesoro agricolo non a caso diventato patrimonio dell'Unesco. Primo acquisto, nel 1950, fatto dal nonno salumiere che aveva intuito le potenzialità viticole della zona. Secondo la tradizione dello "stranome", i Chicco sono i Chicu, dal nonno Ernesto fino ai figli dei due proprietari. Il Nebbiolo in Cascina Chicco è lavorato un po' in tutte le sue sfumature. Anche quella del Metodo Classico, tra le prime bollicine a essere prodotte con quest'uva in purezza. La sfida del Barolo è iniziata per ultima e uno dei fiori all'occhiello è senza dubbio il cru Ginestra a Monforte d'Alba dove nasce, nel 2007, l'omonimo Barolo. Ben sette anni di affinamento, di cui almeno 40 mesi in botti di rovere. I terreni sono quelli nobili, un misto di marne argillose-siltose con piccole percentuali di sabbia, l'ideale per conferire al contempo forza ed eleganza al vino. Questo 2011 ha belle note di tabacco e liquirizia ingentilite da profumi di rosa, lampone e fragola. La bocca è misurata con tannini setosi. La beva è piena, la struttura si sente, ma non risulta pesante. Il finale balsamico chiude su sentori di china.

(Francesca Ciancio)

NINO FRANCO

Veneto Igt Grave di Stecca Brut

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 27,00
Azienda: Nino Franco Spumanti
Proprietà: famiglia Franco
Enologo: Primo Franco, Renato Meneghello

La cantina Nino Franco nasce a Valdobbiadene nel 1919 grazie ad Antonio. Col figlio Nino, l'azienda cresce, si consolida ed espande. Ma è Primo, figlio di Nino a dare alla cantina un'impostazione moderna, focalizzando il proprio progetto enologico su un preciso modello di qualità, appreso durante le sue numerose esperienze di viaggio e di studio. All'inizio degli anni Novanta del secolo scorso, si intensifica il controllo sulla conduzione dei vigneti (quasi tutti nel territorio di Valdobbiadene, a eccezione di alcuni appezzamenti dislocati nella zona di Cartizze), mantenendo comunque una stretta collaborazione con alcuni viticoltori fornitori della zona. Primo è affiancato in azienda dalla moglie Annalisa, che si occupa di Villa Barberina, relais aziendale acquistato nel 2004, e dalla figlia Silvia che supporta tutte le scelte produttive, strategiche e commerciali di una realtà produttiva che sforna in media oltre 1.000.000 di bottiglie. Il Grave di Stecca Brut, oggetto del nostro assaggio, è un Metodo Charmat da uve Glera in purezza, provenienti dall'omonimo vigneto impiantato a pochi passi dal centro di Valdobbiadene. Il suo bagaglio aromatico profuma di frutta bianca matura, mela verde soprattutto, erbe aromatiche e pietra focaia. In bocca, si distende cremoso, con buon apporto della carbonica che lo rende profondo e fragrante fino ad un finale persistente e dai cenni di mandorla tostata.

GUGLIERAME

Doc Pornassio Superiore

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Ormeasco
Bottiglie prodotte: 3.500
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Azienda Vitivinicola Guglierame
Proprietà: Elisa, Raffaele e Agostino Guglierame
Enologo: Raffaele e Agostino Guglierame

Entrare nelle antiche cantine del castello medievale di Pornassio, dove ancora i Guglierame affinano i loro vini, è fare un tuffo indietro nella storia. L'Ormeasco (i Guglierame si dedicano in esclusiva a questo vitigno) ha radici remote qui, addirittura del 1290. I vigneti, 2,5 ettari, tramandati di generazione in generazione, provengono dai poderi del Marchesato Scarella (da cui la famiglia Guglierame discende) tra le posizioni più vocate. Nel 1860 si inizia la vendita del vino e dal 1958 s'imbottiglia tutto. L'impegno della famiglia fu fondamentale per arrivare alla Doc Pornassio indipendente (nel 2003 ci si staccò dalla più anonima Riviera Ligure di Ponente). Camminare le vigne, rosso accese, fra un muretto e l'altro, con le montagne alpine incappucciate di bianco su un cielo blublu, mentre soffia un vento caldo dal mare, è un'esperienza unica. Non a caso lo stesso Mario Sodati descrive Pornassio come "il più spettacoloso, originale paesaggio viticolo che abbia mai visto in vita mia". I fratelli Raffaele e Agostino nel '92 assumono la conduzione di questa storica azienda, riferimento per l'area. I terreni vitati accorpati sono tra i 550 e 600 metri d'altezza, formatisi da depositi marini con una composizione arenaceo-marnosa. Il Pornassio Superiore 2015 (Ormeasco 100%), da vigne di 50 anni, inonda il calice di piacere, con una carezza acida che sospinge il goloso frutto dritto alla beva.

(Alessandra Piubello)

SAN PATRIGNANO

Doc Romagna Sangiovese Superiore Ventanni

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 6.500
Prezzo allo scaffale: € 39,00
Azienda: Cooperativa Sociale San Patrignano
Proprietà: Comunità di San Patrignano
Enologo: Riccardo Cotarella

Cantina nota anche a chi non interessa il mondo del vino, che appartiene e porta il nome della comunità di recupero fondata da Vincenzo Muccioli nel 1978, San Patrignano è oggi un'azienda di riferimento per la Romagna enoica e non solo, contando su 110 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 500.000 bottiglie. Consolidato anche lo stile delle etichette aziendali, di impronta moderna e che punta decisamente a densità estrattiva e rotondità diffusa. Merito, evidentemente, di chi l'ha pensata e dei tanti giovani che sono riusciti, attraverso il lavoro in vigna ed in cantina, ad affrancarsi dallo spettro della droga. Ma merito anche di chi ha da sempre condotto tecnicamente questa realtà. Per celebrare il connubio tra San Patrignano e il suo enologo storico, Riccardo Cotarella, è appena uscito il Romagna Sangiovese Vent'anni 2016. Si tratta di un vino affinato per 12 mesi in legno grande che alla vista si presenta di un bel colore rosso rubino leggermente granato. Al naso, emergono all'inizio aromi intensi di mora matura, lampone, prugna e successivamente si fanno strada note di sottobosco, terra bagnata, liquirizia e cuoio. Al palato, il vino è largo e tendenzialmente dolce, con tannini risolti che addomesticano la sua consistenza articolata. Sviluppo solido, continuo e appagante, non privo di fragranza acida, che sfocia in un finale denso e segnato da un ritorno fruttato.

I VINI DI WINENEWS

MASSERIA FRATTASI

Dop Capri Rosso Capri

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Aglianico, Piedirosso
Bottiglie prodotte: 600
Prezzo allo scaffale: € 250,00
Azienda: Masseria Frattasi
Proprietà: famiglia Clemente
Enologo: Renato Ciaramella

Più che un'etichetta, un'icona: i faraglioni dell'Isola di Capri stagliati al centro della bottiglia sono tra le immagini più famose al mondo. E dicono anche una cosa; che a Capri, come un po' in tutte le isole della Paese, si faceva - in molti casi si fa ancora - vino. Nella più nota delle isole partenopee la viticoltura si è persa definitivamente con il boom che ha avuto a partire dagli anni '60 del secolo scorso. Costruire case e ville per il jet set era di gran lunga più remunerativo che occuparsi dei terrazzamenti agricoli. Ogni tanto però spunta qualche vecchio proprietario che ancora si prende cura delle piante di Aglianico, Piedirosso e Falanghina, e di tanto in tanto c'è qualche produttore della terra ferma affascinato dall'idea di imbottigliare "Capri". È quello che ha fatto Beniamino Clemente, produttore di vino nel Beneventano con la Masseria Frattasi, che in contrada Migliara ad Anacapri ha trovato questo vigneto a pergola di Aglianico, Piedirosso e varietà minori come il Greco Nero e il Tintore. Il vino fermenta in botti di castagno per una ventina di giorni. L'affinamento invece è in barrique nuove. La bottiglia ha un bel costo, non c'è che dire, ma è comunque una rarità. Il vino poi è di un bel violaceo carico e sa di prugna e violetta, ha la giusta speziatura da legno, carnoso e persistente. In bocca il succo è denso ma non pesante; la chiosa mentolata espande il sorso.

(Francesca Ciancio)

FERTUNA

Maremma Toscana Igt Merlot Messiio

Vendemmia: 2010
Uvaggio: Merlot
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 69,00
Azienda: Tenuta Fertuna
Proprietà: Gruppo Meregalli
Enologo: Paolo Rivella, Maurizio Castelli

La Tenuta Fertuna, il cui nome rimanda ai termini "fertilità" (fertus in latino) e "fortuna", è stata fondata nel 1997 da Ezio Rivella e il Gruppo Meregalli in testa, con quest'ultimo che, nel 2008, ne ha assunto il completo controllo. La Tenuta, che si trova nel comprensorio di Gavorrano in Maremma, non lontano dal Golfo di Follonica, si estende su una superficie complessiva di 145 ettari e oltre ai vigneti, che ne occupano 50, vi sono coltivati olivi (10 ettari) e cereali con particolari varietà da pastificazione (50 ettari). Il portafoglio delle etichette aziendali comprende 8 referenze: Lodai (Cabernet Sauvignon), Pactio (Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot), Plato Rosso (Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Syrah e Merlot), Plato Bianco (Sauvignon, Chardonnay, e Sangiovese vinificato in bianco), Droppello, (vino nato per volontà di Nicolò Incisa della Rocchetta ed anch'esso da Sangiovese vinificato in bianco), il Rosé (Sangiovese), il Vermentino e il Messio, oggetto del nostro assaggio. Si tratta di un Merlot in purezza (la cui versione 2010 è stata prodotto solo in formato Magnum), affinato in barrique per metà nuove e per metà di secondo e terzo passaggio. Il naso è intenso con i frutti neri in primo piano, accompagnati da netti cenni di vaniglia. In bocca, l'impatto è morbido e dolce, lo sviluppo è pieno ed articolato ed il finale è denso e rimanda al tabacco e alla cioccolata.

VALLONE

Doc Salice Salentino Negroamaro Vereto Riserva

Vendemmia: 2014
Uvaggio: Negroamaro
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Agricole Vallone
Proprietà: famiglia Vallone
Enologo: Graziana Grassini

Prendete una famiglia che ha fatto come poche altre la storia del vino pugliese, del quale si occupa da ormai ottantacinque anni, e con i piedi ben saldi nelle tante vicende che hanno visto protagoniste le grandi proprietà terriere salentine. Prendete una famiglia come questa, dicevamo, e se quanto sopra non bastasse ponetela ad operare in un castello risalente al periodo delle incursioni saracene. Una struttura che già per quello che è capace di offrire alla vista, una volta saliti fin sulle terrazze per soffermarsi a rimirare il mondo sottostante, meriterebbe di essere inserita d'ufficio nel Guinness dei Primati: svettante direttamente su una delle tenute aziendali, Serranova, che fra vigneti, oliveti, vegetazione e macchia mediterranea arriva quasi a lambire il mare, poco distante. È una delle tre proprietà della cantina, costituite complessivamente da centosettanta ettari di vigna, comprensive anche della Tenuta di Iore, in quel di San Pancrazio Salentino, con il vigneto Caragnulli, caratterizzato da alberelli ottuagenari di Negroamaro, e dalla vigna Flaminio di Brindisi, dove ha sede la nuova cantina. Una gamma produttiva variegata, dove fra gli altri si segnala questo Vereto, una Riserva che è sempre una garanzia: ampia, complessa, profonda, marcata da ricordi balsamici, speziati e di marasca, mora, prugna e vaniglia. Articolata e senza cedimenti anche al palato.

(Fabio Turchetti)

PALLADINO

Docg Barolo Ornato

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 2.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Azienda Vinicola Palladino
Proprietà: Maurilio Palladino
Enologo: Maurilio Palladino

Azienda dinamica e fresca, interprete puntuale e autentica della zona straordinaria di Serralunga d'Alba. Iniziatore, Piero Palladino (a Guarene, per la verità), prima studi in enologia, poi al lavoro da un commerciante di vini di Biella. Ma dal 1974 in Langa, a realizzare un'impresa che sapeva allora quasi di sogno: acquistare, cioè, la proprietà oggi guidata dal cugino Maurilio e dalla sua famiglia, tutta operativa e schierata variamente in campo. In catalogo, tutti i bianchi tipici del Piemonte moderno, dallo Chardonnay al Moscato. Poi, sul versante rossi, anche Barbera e Dolcetto, oltre alla bandiera dei tre Barolo: il più aperto e "pronto" del terzetto, Parafada, la riserva San Bernardo, e l'Ornato, un vino che - per dir così - viaggia in solitaria nella gamma aziendale. Autentico mondo a parte, senz'altro il più ricco di energia e vibrazione, nasce da esposizione in pieno Sud e da vigne spartite sui due versanti di Serralunga, una location dove mineralità e potenza sono senza dubbio le stimmate primarie e durevoli, per lasciar spazio poi, con calma e progressiva armonia, alla pienezza impressionante della polpa. Vino retard, dunque; ma nel calice e nel tempo prodigo di note di frutti scuri, cannella e viola, e nuance sapide che ne ritmano la trama tannica e ravvivano la componente fruttata. Il 2015 non fa eccezione, e come altri precedenti confratelli, avrà lunghissima vita.

(Antonio Paolini)

I VINI DI WINENEWS

POGGIO CAGNANO

Doc Maremma Toscana Rosato Nebula Rosa

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 1.000
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Poggio Cagnano
Proprietà: Alessandro Gobbetti
Enologo: Francesco Petacco

Poggio Cagnano è una piccola cantina condotta da Alessandro Gobbetti, un trascorso a Londra nell'industria cinematografica e un approdo nella tranquillità delle vigne di Manciano, in provincia di Grosseto, piantate a partire dal 2007 a 450 metri sul livello del mare. Limitata l'estensione vitata per questa realtà, attualmente poco più di 2 ettari, che nel futuro prossimo diventeranno 8 complessivi. Produzione, naturalmente dai numeri confidenziali, ad oggi a 10.000 bottiglie, suddivise su cinque etichette e destinata comunque a restare quantitativamente nel range delle aziende di piccolo cabotaggio. Viticoltura biologica, scelta raffinata dei legni d'affinamento, più vitigni locali che internazionali (Sangiovese, Ciliegiolo, Vermentino, Cabernet Sauvignon e Merlot), insomma gli ingredienti per fare vini interessanti ci sono tutti. Alla base del portafoglio prodotti aziendale troviamo il Nebula Rosa, Maremma Toscana Doc rosato ottenuto da uve Sangiovese. La versione 2017 sembra particolarmente centrata, scongiurando le criticità di un'annata complicata per i vini di Maremma. Il vino infatti evidenzia una fragranza decisa sia al naso che nel sorso. I profumi sono segnati da un continuo rimando ai piccoli frutti rossi, ad anticipare uno sviluppo gustativo leggiadro e ben contrastato, di piacevole freschezza, benché di immediata leggibilità, come peraltro la tipologia invita ad aspettarsi.

CENTOPASSI

Terre Siciliane Igt Catarratto Terre Rosse di Giabbascio

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Catarratto
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Centopassi
Proprietà: Cooperativa Libera Terra
Enologo: Maurizio Alongi, Giovanni Ascione

Medaglia al valor civile, senza se e senza ma: dinanzi a tanta retorica spesso gratuita, a luoghi comuni sbandierati da mane a sera, a figure che predicano bene e razzolano male, ecco finalmente chi ha anteposto i fatti alle parole, facendo dei terreni confiscati alla mafia una meritoria occasione di lavoro, oltre che di riabilitazione e valorizzazione di territori sovente abbandonati a sé stessi. Centopassi, azienda sorta nel 2001 e il cui nome si rifà al titolo del film di Marco Tullio Giordana dedicato a Peppino Impastato, vittima per l'appunto della criminalità organizzata, è la costola enoica della cooperativa Libera Terra, operante su oltre novanta ettari vitati distribuiti su ambiti di origine diversa, nell'Alto Belice Corleonese, a seconda dei luoghi legati agli espropri messi in atto nei confronti dei vari boss locali. Si va dagli oltre trecento metri d'altezza di Terre Rosse di Giabbascio, da cui questo Catarratto, ai quasi mille di Portella delle Ginestra, altra località tristemente nota per fatti di cronaca, dove si alleva il Nerello Mascalese. Il tutto a conduzione biologica e con sede di vinificazione in San Giuseppe Jato, in una cantina all'origine oggetto anch'essa di sequestro. Il nostro campione si rivela complesso, ampio, polputo ma serbevole, con naso che muove da ricordi erbacei a toni di frutta matura: ad anticipare un palato sapido e di bella persistenza.

(Fabio Turchetti)

I FAVATI

Docg Taurasi Terzotratto Etichetta Bianca Riserva

Vendemmia: 2007
Uvaggio: Aglianico
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Cantine I Favati
Proprietà: Giancarlo e Piersabino Favati, Rossanna Petrozziello
Enologo: Vincenzo Mercurio

Fino a poco tempo fa la Campania vinicola è stata dominata dalle case vinicole, negozianti con un certo patrimonio di vigneti di proprietà, ma acquirenti su vasta scala di uva e vino che poi trasformavano, imbottigliava e commercializzavano. Con risultati non del tutto negativi: il loro potere economico permetteva a questi vini a trovare spazio e visibilità nei mercati nazionali e internazionali difficilmente raggiungibili dalla piccola o media azienda. La storia più recente però ha visto, in questa regione come altrove in Italia, una nuova e importante presenza di aziende di dimensioni più modeste, produttori spesso di vini di notevole personalità e individualità. Fra queste spicca I Favati, fondata nel 1998, sebbene erede di una tradizione vinicola che risale ai primi Novecento. Operazione tutta familiare con la costante partecipazione dei titolari, che non lasciano mai nulla al caso, ispirati da una passione per la qualità che traspare da tutta la gamma. Il quartiere generale è a Cesinalti, ma le parcelle vitate ad uva bianca si trovano ad Atripalda, mentre quelle ad Aglianico sono ubicate a Torre le Nocelle e San Mango, per approfittare di suoli argillo-calcarei, ricchi di calcio e potassio. Perfetti per il grande Taurasi della casa, potente, maestoso, intenso e strutturato come questo vino deve essere, austero ma con una fragranza e grazia che testimonia la dedizione della famiglia.

(Daniel Thomases)

MACULAN

Doc Breganze Torcolato

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Vespaiola
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Maculan
Proprietà: famiglia Maculan
Enologo: Fausto e Maria Vittoria Maculan

Parlando del Torcolato, Gino Veronelli descriveva un gusto "dolce-non dolce" e facendolo pensava al vino dolce di Fausto Maculan, il produttore veneto di cui fu caro amico. Cantina al centro del paese di Breganze, l'azienda Maculan è un po' la storia della vitivinicoltura breganzese. È il nome che più di tutti ha sdoganato un vino che rischiava una collocazione solo locale. In verità il Torcolato ha una storia antica e di prestigio: celebrato fin dal XVII secolo da letterati, storici ed appassionati di enogastronomia, finì anche nei manuali di medicina dei medici condotti per le sue qualità corroboranti. L'uva è la Vespaiola, tipica di questo areale veneto molto particolare, stretto tra due fiumi, l'Astico e il Brenta, ricchissimo di sassi, poverissimo di terreno. Al centro, una zona vulcanica fatta di quel materiale che da queste parti chiamano "togo", ovvero tufo. Qui nasce il "Sauternes alla vicentina", un passito che, grazie alla sapienza tecnica dei Maculan, negli anni si alleggerisce e va alla ricerca di un'acidità che gli appartiene per natura. La 2015 ha un colore ambrato caldo, un naso di botrytis e di iodio. Il legno si sente, ma dà vigore alla beva. C'è la ciliegia sotto spirito, l'amaranto, il rabarbaro, la liquirizia. Sono quasi descrittori di un vino rosso, ma l'anima bianca è nel miele, che lo rende cremoso, e negli sprazzi di fiori bianchi, che avverti sul finale di bocca.

(Francesca Ciancio)

Associazione Italiana Sommelier

Luce, Gas ed efficienza energetica
e.on

BANFI PIEMONTE

Doc Barbera d'Asti L'altra

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Barbera
Bottiglie prodotte: 27.000
Prezzo allo scaffale: € 10,00
Azienda: Castello Banfi
Proprietà: famiglia Mariani
Enologo: Alberto Lazzarino

Faremmo un errore se continuassimo a pensare Banfi come una realtà produttiva, seppure la più grande per dimensioni (2.830 ettari a vigneto), esclusivamente dedita alla produzione dei vini di Montalcino con il marchio Castello Banfi. Non solo perché dalla cantina di Sant'Angelo Scalo escono anche le etichette di quasi tutte le denominazioni più importanti della Toscana (40 ettari di vigneto a Castellina in Chianti, nel Chianti Classico, 5 ettari a Bolgheri) e non solo perché Banfi è anche distributore di etichette importanti (due nomi su tutti, Faro Palari e lo Champagne Joseph Perrier) ma anche perché l'azienda a proprietà statunitense possiede, dal 1979, la casa vinicola piemontese Bruzzone. La tenuta si estende tra i comuni di Novi Ligure e di Acqui, con 46 coltivati a vigneto, ed è da qui che arriva la Barbera d'Asti L'altra, oggetto del nostro assaggio. Il suo colore è un rosso rubino molto intenso che anticipa un vino di buona caratterizzazione e tipicità. Lo si scopre annusando il bicchiere, che emana profumi fragranti, dove è protagonista assoluto un fruttato rigoglioso, contraddistinto da note di ciliegia e prugna. Anche in bocca, l'impatto è intenso, a farsi sentire per prima una notevole densità, una dolcezza ben equilibrata e la classica freschezza acida del vitigno. Lo sviluppo è continuo e piacevolmente croccante, con finale armonico, condotto ancora dal fruttato.

UBERTI

Docg Franciacorta Extra Brut Dequinque - Cuvée 10 Vendemmie

Vendemmia: -
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 2.000
Prezzo allo scaffale: € 180,00
Azienda: Azienda Agricola Uberti
Proprietà: famiglia Uberti
Enologo: Silvia Uberti

Lascia o raddoppia? Eh sì: verrebbe da usare il celebre refrain di Mike Bongiorno per raccontare il gioco che la famiglia Uberti, premiata maker in Franciacorta (Comarì, Magnificentia, Sublimis, Francesco I in una gamma che ha fatto felici non si sa quanti intenditori o semplici lovers di belle bolle) s'è messa a giocare un po' d'anni fa. Tarlo di Agostino, il tycoon, complice sua moglie (più che un braccio destro una dea Kalì) Eleonora, con esito finale commesso poi a Silvia, enologa e figlia di casa (l'altra è Francesca, pure lei in campo) che ha messo mani e naso quasi bimba nei fusti e i lieviti di una delle più iconiche maison di Champagne, a far arguta dialettica coi solidi saperi franciacortini. L'idea è una cuvée che sa di "solera": raccontare, cioè, mescolando annate successive, in una grande (nel taglio e nelle ambizioni: solo magnum) bottiglia, un ciclo naturale e produttivo, una tranche de vie di un'azienda e un territorio. Sono partiti con cinque annate (il Quinque) replicando il gioco con gloria crescente. Ora, il raddoppio. DeQuinque, cioè dieci annate, solo Chardonnay, viti ultratrentenni, fermentazioni in legni da 32 ettolitri, almeno 70 mesi (ma si va poi lunghi, senza fretta) sui lieviti. Risultato? Un botto. Maturo e intenso ma fresco e tirato, elegante e cremoso, denso e verticale. Dialettico, in una parola. Ed esplosivo. Il rischio? Uno. Che non basti la magnum...

(Antonio Paolini)

ZOOM

NONNO ANDREA, RADICCHIO DI TREVISO IGP

VIA CAMPAGNOLA 72B - VILLORBA (TV)
Tel: +39 347 2509970
Sito Web: www.nonnoandrea.it

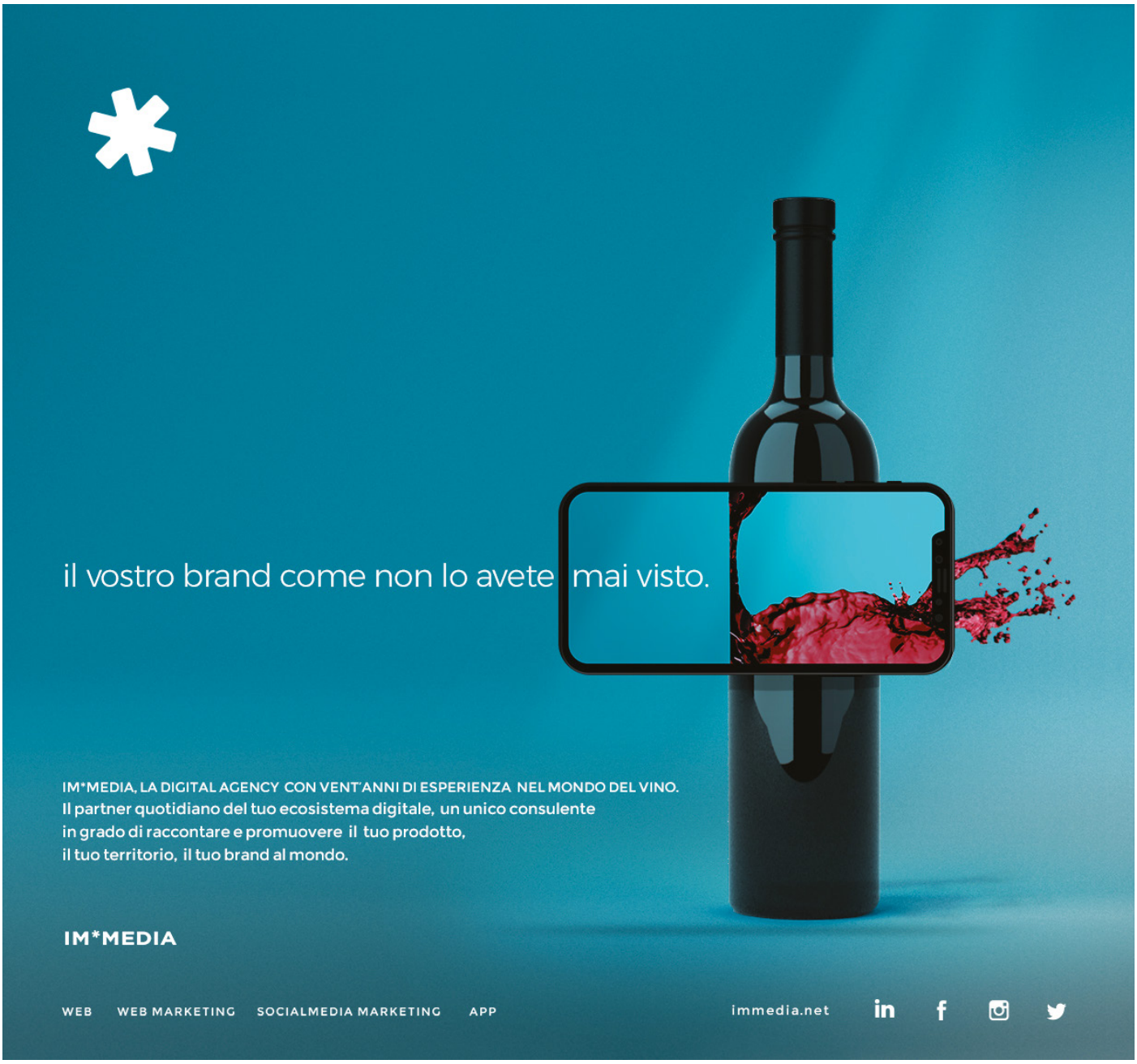
Il Radicchio Rosso di Treviso Igp è una cicoria, dalla consistenza croccante e dall'inconfondibile gusto delicatamente amarognolo. Si presenta in due varianti fondamentali: precoce o tardivo. La prima, meno pregiata, ha foglia più larga e sapore più amaro. Il Radicchio rosso di Treviso tardivo si presenta con foglie lunghe e affusolate, con una costa centrale bianca e foglie di colore rosso-violaceo. La raccolta può iniziare solo dopo che le piante abbiano subito due brinate. Legato in mazzi è posto in vasche di acqua a temperatura costante, per l'imbianchimento. La temperatura mite dell'acqua favorisce la ripresa vegetativa, ma l'assenza di luce impedisce alla pianta di produrre clorofilla: da qui il colore tipico e l'ammorbidimento delle note amare della cicoria. L'azienda agricola Nonno Andrea, che si trova tra le colline del Montello e il fiume Piave, a Villorba, a nord di Treviso, coltiva 60 ettari di terreno a biologico e tra i suoi prodotti spicca proprio il Radicchio Trevigiano.

RISTORANTE

FUOR D'ACQUA

VIA PISANA, 37/R - FIRENZE
Tel: +39 055 222299
Sito Web: www.fuordacqua.it

A decretare il successo del Fuor d'Acqua, oltre alla posizione strategica in San Frediano, quartiere centrale fiorentino attualmente di grande appeal, è stata senz'altro la scelta di rifornirsi di pesce esclusivamente dai mercati della costa, soprattutto Viareggio, tanto che che gli ultimi arrivi sono a ridosso della cena. Il menu esiste, ma è sempre meglio informarsi su quali siano gli arrivi del pescato di giornata, per godere al meglio di un percorso gustativo dove i crudi, elaborati in mille modi, sono protagonisti assoluti. Gamberi, acciughe, aragosta, tartare di salmone, di branzino, di tonno e chi più ne ha più ne metta, senza però lasciare da parte gli antipasti caldi, come i calamaretti ripieni. Tra i primi, pasta alla trabaccolara, tagliatelle al granchio o ai crostacei, risotto ai frutti di mare. Passando ai secondi scorfano all'acqua pazza, scampi al sale, mazzancolle al vapore con maionese fatta in casa, altrimenti cotture in forno o all'isolana. Finale con dolci al cucchiaio.



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: ©GiorgioSalvatori, Centopassi

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 © 2000/2019 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