N. 41

DAL 17 al 23 MARZO 2019

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 41 - Dal 17 al 23 Marzo 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 17 AL 23 MARZO 2019

Tenuta di Fiorano
Domäne Wachau
Scubla
La Svolta
Ferraris
Eleva
Figli Luigi Oddero
Tenuta Ammiraglia
Pinot-Chevauchet
Caccia al Piano
Vicari
Villa Sandi
Fontanafredda
Il Palagio

Zoom: Funky Tomato, Salsa di pomodoro pelato
Ristorante: Gastronomia Yamamoto, Milano

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

TENUTA DI FIORANO

Vino Rosso Fiorano

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot
Bottiglie prodotte: 9.000
Prezzo allo scaffale: € 48,00
Azienda: Tenuta di Fiorano
Proprietà: Alessandrojacopo Boncompagni Ludovisi
Enologo: Lorenzo Costantini

Se fosse ancora in vita il Maestro di tutti noi, Luigi Veronelli, certamente ne tesserebbe ancora le lodi appassionatamente. Volendo, basterà in ogni caso andarsi a ripescare con pazienza e dedizione quanto da lui più volte scritto su questa tenuta e sul suo titolare, il principe Alberico Boncompagni Ludovisi: capace in tempi non sospetti (si era fra gli anni Sessanta e i Settanta) di ottenere vini davvero avveniristici per l'epoca, lontani concettualmente e organoletticamente da quanto fino a quel momento ottenuto in tutto il Lazio, e non solo. Una vicenda interrottasi una ventina d'anni fa (il Principe sarebbe poi mancato nel 2005), ma ripartita grazie al reimpianto dei vigneti praticato da suo nipote Alessandrojacopo, attuale responsabile: una rinascita graduale, messa in opera fra il 1999 e il 2004. Siamo ai confini romani, nei pressi dell'aeroporto di Ciampino e dell'Appia Antica, in una struttura fatta complessivamente di duecento ettari, anche se soltanto dodici sono quelli vitati: a rigorosa conduzione biologica e costituiti da Grechetto, Viognier, Merlot e Cabernet Sauvignon. Quattro anche le etichette proposte: con i Fiorano Bianco e Rosso a condurre le danze e i loro fratellini minori (o presunti tali, i due Fioranello) a completare il poker. Il capostipite rosso è ampio e complesso, con rimandi a frutti rossi, spezie e caffè, e palato elegante e di lunga persistenza.

(Fabio Turchetti)

DOMÄNE WACHAU

Gemischter Satz Smaragd Ried Vorderseiber

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Grüner Veltliner e altre varietà
Bottiglie prodotte: 2.000
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Domäne Wachau
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Heinz Frischengruber

Il Domäne Wachau, per lunghi secoli è stato di proprietà dei monaci benedettini, a loro si deve nel 1714 la costruzione dello stupendo edificio barocco, che ne è diventato il simbolo, sotto cui si dipana la coeva cantina scavata all'interno della collina retrostante. Ceduta ai privati nel 1790, dopo alterne vicende, la cantina nel 1938 è diventata una cooperativa di vignaioli. Adesso il Domäne Wachau può contare su 250 soci e più di 450 ettari di vigneto nelle zone più vocate della Wachau e un eccellente staff tecnico capitanato da Roman Horvat e Heinz Frischengruber, rispettivamente direttore tecnico ed enologo. Si deve a loro il processo di modernizzazione intrapreso da questa dinamica realtà negli ultimi lustri concretizzatosi in un netto aumento della qualità dei vini ora decisamente più coerenti con i vitigni e il loro terroir, effetto anche del lavori di ricerca su vasi da affinamento diversi dal legno: anfore, granito ed adesso il marmo. Il Gemischter Satz '17 nasce da un vigneto in complantation di oltre 80 anni dove al Gruner Veltliner si uniscono Riesling, Neuburger, Sauvignon Blanc, Brauner Veltliner e un'altra dozzina di antiche varietà autoctone. Ne viene fuori un vino affascinante ed elegantissimo al naso tra note iodate, frutta a polpa gialla e the verde. Goloso il sorso dal frutto spesso e succoso vitalizzato da una freschissima fonte acida per un finale sapido e di lunghissima persistenza.

(Massimo Lanza)

SCUBLA

Doc Friuli Colli Orientali Verduzzo Friulano Passito Cràtis

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Verduzzo Friulano
Bottiglie prodotte: 2.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Azienda Agricola Scubla
Proprietà: Roberto Scubla
Enologo: Gianni Menotti

L'avventura enologica di Roberto Scubla inizia nel 1991 con l'acquisizione dell'azienda allora chiamata I Moros e situata nella Zona Sud dei Colli Orientali del Friuli. Insieme all'amico Gianni Menotti, enologo, la nuova impresa vitivinicola ha intrapreso un percorso qualitativo distintivo, ponendosi tra le realtà che hanno meglio rilanciato il Friuli enoico, consacrandolo ad un ruolo significativo nello scenario del vino tricolore. Oggi l'azienda conta su 12 ettari a vigneto, per una produzione media di 60.000 bottiglie, che la collocano tra le cosiddette "boutique winery", ovvero tra quelle realtà che rendono lo Stivale un vero e proprio unicum. Il portafoglio etichette privilegia, evidentemente, i vini del territorio, declinati con stile sobrio - e di ineccepibile fattura - e capaci di porsi tra i migliori esempi di tipicità e coerenza dell'areale. Il Verduzzo Cràtis 2015 è un vino dolce da uve appassite naturalmente su graticci, che soltanto a pochi giorni dal Natale vengono pressate e fermentare in barrique (50% nuove, 50% secondo passaggio). Di colore ambrato intenso, possiede profumi di miele, mallo di noce, frutta candita e vaniglia. Dolce ma non stucchevole, al palato arriva concentrato, sviluppandosi dinamicamente e restituendo sensazioni gusto-olfattive che rimandano ai fichi agli agrumi e al caramello, rivelando anche una certa dose tannica, tipica dell'uva d'origine.

LA SVOLTA

Toscana Igt Sangiovese Rosé Habibi

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 350
Prezzo allo scaffale: € 5,00
Azienda: Agricola La Svolta
Proprietà: Niccolò Lari
Enologo: Yuri Romboli

"Partendo da zero, per dare questa benedetta svolta alla mia vita". Il rapporto di Niccolò Lari con i nomi è così: maieutico. Raccontandosi e confrontandosi, trova le definizioni. È successo per il nome dell'azienda (nata nel 2015 sulle colline fiorentine, dopo un passato fra banche e assicurazioni), come per il Chianti Principio (un Sangiovese senza solfiti aggiunti, che desiderava fare anche un po' per sfida: in principio e per principio) o per il Trebbiano macerato BeatNik (dalla definizione che gli ha dato un amico e che, fatalità, contiene anche il suo nome). Gli ettari di vigneto son pochi (5 quelli "stabili"), tutti in affitto e tutti a conduzione biologica o in conversione. L'idea sarebbe di iniziare a comprare vigna, ma bisogna farci bene i conti. Intanto le bottiglie son 14.000, 5 le etichette, a cui se ne aggiungeranno due quest'anno, entrambe macerati. Fra tutte (di una piacevolezza e chiarezza notevoli) resta impresso l'Habibi, un rosato di Sangiovese beverino che pare una rosa antica: dal colore calmo e delicato, al profumo sottile e appuntito (di rosa canina, pompelmo, melissa e violetta), fino al sapore (spiccatamente acido in partenza, che via via si allarga con la sapidità e una punta di ammandorlato). C'è tutta la bellezza di quel fiore: dall'eleganza alla finezza, fino alle spine. Nome compreso: significa "amore mio" in arabo, ed è una dedica alla compagna di vita Carlotta.

I VINI DI WINENEWS

FERRARIS

Docg Ruchè di Castagnole Monferrato
Vigna del Parroco

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Ruchè
Bottiglie prodotte: 13.330
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: Ferraris Agricola
Proprietà: Luca Ferraris
Enologo: Mario Redoglia

Luca Ferraris è la Ferrari del Ruché. E' una testa rossa (come me) e vive il suo lavoro con passione infinita: quinta marcia sempre inserita, in volo in giro per il mondo come ambasciatore di un vitigno autoctono - perla rara. Non si ferma mai, sempre pronto ad aprire le porte del suo museo, a guidarti nel suo inferno dove fa riposare scorte dei suoi Ruché (ne fa ben 4: Sant'Eufemia, Classic, Opera Prima e Vigna del Parroco), ad arrampicarsi in jeep su e giù per i vigneti (33 ettari di proprietà) scoscesi della patria elettiva di questo rosso così peculiare. Fa mettere panchine giganti su una delle più belle colline, Sant'Eufemia, per far ammirare la bellezza tutt'intorno, con lo sguardo che spazia alle montagne e corre libero fra vigne, prati e boschi. Luca, quarta generazione (in realtà il padre conferiva le uve alla cantina sociale, ma Luca entra di petto in azienda nel '99 e punta tutto subito sul Ruché) si ricorda bene di Don Giacomo Cauda, il prete vignaiolo che per primo, negli anni '60, vinifica in purezza il Ruché, salvandolo dall'oblio. "Rosso di sera bel tempo si spera": così il parroco di Castagnole Monferrato salutava Luca e mai parole furono più profetiche. Infatti la sua vigna dal 2016 è di Luca, che persegue con orgoglio la produzione di quel vino citato da Veronelli. More di gelso su un letto di rose, una presa di tabacco e un sorso evocativo, profondo, eterno. Indimenticabile.

(Alessandra Piubello)

ELEVA

Docg Amarone della Valpolicella Classico
Piovesole

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Merlot, Oseleta, Croatina
Bottiglie prodotte: 9.500
Prezzo allo scaffale: € 55,00
Azienda: Società Agricola Eleva
Proprietà: Raffaella Veroli, Davide Gaeta
Enologo: Raffaella Veroli

Già il nome scelto per questo progetto enologico, Eleva, dà un po' il senso della sua ambizione, ma non solo. L'azienda si trova in posizione "alta", a quasi 300 metri sul livello del mare, ed "elevare" è termine che in enologia significa affinare, in particolare in legno, una pratica utilizzata sui vini più importanti. I vigneti della Tenuta Piovesole, in località Conca d'Oro, a Sant'Ambrogio di Valpolicella, sono sei in un corpo unico. Le vigne, in conversione a biologico, sono allevate con le varietà Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Croatina, Teroldego, Oseleta e Merlot. L'età media dei vigneti va dagli 8 anni (per il Merlot e il Teroldego) ai 15 anni (per le altre cultivar). Il progetto prende il via grazie a Franca Maculan, co-fondatrice dell'associazione Le Donne del Vino, che, purtroppo, dopo aver acquistato la tenuta, scoprì di essere gravemente malata, comprendendo di non poter vederne i frutti. Intestò allora la proprietà ad un ente benefico, dove lavorava l'enologa Raffaella Veroli, che insieme al docente universitario Davide Gaeta, furono incaricati di realizzare il sogno di Franca, Eleva appunto. L'Amarone Classico Piovesole 2015 affina per 36 mesi in legno grande e successivamente per altri 9 mesi in bottiglia prima di giungere allo scaffale, dopo 5 anni dalla vendemmia. Ha grande intensità aromatica e un sorso continuo, che sembra quasi interminabile.

FIGLI LUIGI ODDERO

Docg Barolo Rocche Rivera

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 8.500
Prezzo allo scaffale: € 75,00
Azienda: Figli Luigi Oddero
Proprietà: Lena Gavrilova, Maria e Giovanni Oddero
Enologo: Dante Scaglione

Tre ettari sotto le mura del castello di Castiglione Falletto. Questo è il "surì" dove nasce il Barolo Rocche Rivera, che ha anche una menzione geografica aggiuntiva, quella di Scarrone. La cantina è a La Morra ed è legata al nome di quel gentiluomo di campagna - così lo definì Mario Soldati nel suo libro Vino al Vino - che fu Luigi Oddero. Oggi ci sono la moglie Lena e i figli a portare avanti l'azienda, Maria e Giovanni che hanno il nome dei nonni, commercianti di vino a inizio secolo scorso. Poco più di 30 ettari, più della metà coltivati a Nebbiolo. A completare la batteria ci sono le etichette prodotte con Barbera, Dolcetto, Freisa, Moscato, interpretate con la medesima ispirazione fieramente tradizionale. L'approccio alla vigna è "ragionato", senza l'"isteria" del protocollo, con il totale abbandono di tutti i prodotti chimici di sintesi e la scelta d'impiego di vasche in cemento che si uniscono all'uso del legno classico, le botti medio-grandi di rovere francese, le uniche secondo Luigi in grado di valorizzare i vini delle Langhe. Questo Rocche Rivera 2013 ha la stoffa olfattiva del grande Barolo: liquirizia, cuoio, ma anche lampone e tabacco su bel fondo floreale. Complessità e purezza si intendono perfettamente. La bocca è straordinaria per fittezza e progressione della trama tannica. Il finale è come vorresti che fosse un gran vino, sempre: lungo, fresco, balsamico.

(Francesca Ciancio)

TENUTA AMMIRAGLIA

Toscana Igt Aurea Gran Rosé

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Syrah, Vermentino
Bottiglie prodotte: 4.400
Prezzo allo scaffale: € 38,00
Azienda: Gruppo Marchesi Frescobaldi
Proprietà: famiglia Frescobaldi
Enologo: Nicolò d'Afflitto

Un vino marino, che ricordi le coste della Maremma, connubio perfetto tra mare e vigneti. Così, nella Tenuta Ammiraglia di casa Frescobaldi, all'alba di una giornata baciata dal sole è nato Aurea Gran Rosé. Un unicum in questa terra di rossi e Supertuscan, che inizia oggi la sua storia come rosé d'eccellenza. Il vino è un elegante matrimonio tra l'internazionale Syrah e l'autoctono bianco Vermentino. E sono i flavonoidi del Vermentino a permettere la stabilizzazione del colore particolare, che risulta rosa ramato molto tenue. I vigneti selezionati per la produzione si trovano in prossimità del mare in terreni argillo-calcarei, dove il calore del sole è mitigato dalla brezza marina. La vendemmia, effettuata alle prime luci del sole, è fatta esclusivamente a mano da un team di sole donne (la new entry è stata presentata a Milano l'8 marzo). Una scelta voluta per aggiungere ulteriore cura in un momento essenziale e delicato, quello che segue la seconda selezione su tavolo di cernita, una volta arrivata in cantina. Alla pigiatura soffice effettuata a basse temperature, dopo la scelta dei mosti, segue la fermentazione in tonneaux di rovere francese. All'assemblaggio, un tocco di "vin de reserve" di Syrah vinificato in bianco e affinato in barrique per 20 mesi aggiunge struttura e piacevolezza. Al naso è raffinato con note di frutta fresca, per sentori dolci e speziati in bocca.

I VINI DI WINENEWS

PINOT-CHEVAUCHET

Aoc Champagne Brut Nature Cuvée Généreuse

Vendemmia: -
Uvaggio: Pinot Meunier, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 19.000
Prezzo allo scaffale: € 37,00
Azienda: Pinot-Chevauchet
Proprietà: famiglia Pinot-Chevauchet
Enologo: Didier Chevauchet

Porta orgogliosamente sulla bottiglia il marchio collettivo "Champagne de Vigneron", creato nel 2001 dal loro Syndicat allo scopo di valorizzare e promuovere gli Champagne elaborati direttamente dai vignaioli senza intervento di terzi nella lavorazione. Il logo è, non a caso, un sigillo su gesso o argilla. Nel nostro caso, il suolo è quello della Vallée de la Marne, la patria regina della terza uva di Champagne, il Meunier, che - di nuovo non a caso - i Pinot-Chevauchet, mani in vigna da quatto generazioni, usano al 90% per la produzione del loro Brut Nature e al 100% nel Blanc de Noir vecchie vigne di Moussy. Le loro uve - le sole impiegate - provengono da 27 parcelle situate vicino a Moussy e Pierry Premier Cru. Lo spirito della Maison è: eccellenza (le cuvée affinano almeno 5 anni sui lieviti, questa in particolare 84 mesi, e si tratta sempre di un non millesimato) e rispetto per l'ambiente (da 20 anni la casa ha scelto una viticoltura integrata e sostenibile con tanto di relative certificazioni). E il vino dà piena ragione a terroir e autori materiali. Al naso è fresco, seducente, vestito di bianco sia per quanto riguarda le note di frutta che quelle floreali, con evidenti nuances di biancospino. Al palato risulta avvolgente, ma senza flessioni (non è dosato), con delicati ricordi di miele, mela golden e mandorla fresca. La chiusura è netta, con un allungo da cavallo di razza.

(Antonio Paolini)

CACCIA AL PIANO

Doc Bolgheri Rosso Ruit Hora

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah
Bottiglie prodotte: 95.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Caccia al Piano 1868
Proprietà: Guido Berlucchi & C.
Enologo: Francesco Ziliani

È sul finire degli anni Novanta che la griffe Guido Berlucchi, "inventrice" della moderna Franciacorta grazie alla visione di inizio anni Sessanta di Franco Ziliani, sbarca nel bolgherese per dare vita ad una cantina nel nome della migliore tradizione rossista toscana. Oggi, la tenuta Caccia al Piano, venti ettari nel cuore del Comune di Castagneto Carducci, suddivisi in tre appezzamenti distinti: "Caccia al Piano", nei pressi della cantina, "Le Grottine", nella via Bolgherese, e "San Biagio", sulla collina di Castiglioncello, sta procedendo spedita su un percorso qualitativo significativo, in una territorio dove, evidentemente, la concorrenza è a dir poco alta. Qui si coltivano le varietà ormai "tradizionali", almeno in questo spicchio di Maremma, di Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, mentre i nomi dei vini rimandano anch'essi al territorio: "Ruit Hora" e "Levia Gravia" infatti sono rispettivamente il titolo di una poesia e di una raccolta di Giosuè Carducci. Il Bolgheri Rosso Ruit Hora 2016 è un vino decisamente centrato, nel pieno rispetto della tipologia che fa della produzione bolgherese un "must have". Il naso evidenzia profumi di piccoli frutti rossi, ricamati da lievi cenni erbacei, che donano contrasti e dinamismo aromatico. In bocca, il vino è ben dimensionato, polposo e continuo. Finale piccante con un po' di legno in esubero, che il tempo dovrebbe levigare.

VICARI

Doc Lacrima di Morro d'Alba Del Pozzo Buono Da Sempre

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Lacrima
Bottiglie prodotte: 45.000
Prezzo allo scaffale: € 10,00
Azienda: Vicari Società Agricola
Proprietà: famiglia Vicari
Enologo: famiglia Vicari

Già l'antefatto è meritevole di menzione, al di là ogni ulteriore pregio acquisito nella valorizzazione del Lacrima di Morro d'Alba. Basterebbe soltanto ricordare che ogni etichetta aziendale è accompagnata dalla definizione "Del Pozzo Buono": che ai più sprovveduti potrebbe sembrare un vezzo autocompiaciuto di chi ama incondizionatamente i propri vini, mentre la realtà è tutt'altra. I Vicari erano conosciuti, in loco, proprio perché residenti nei pressi del pozzo buono, ancora esistente nella parte storica di Morro: lo stesso pozzo da cui, per l'appunto, gli abitanti attingevano l'acqua potabile a loro necessaria per la quotidianità. Ma la famiglia s'è saputa ovviamente aggiornare ai tempi anche grazie alle nuove leve, Vico (per l'aspetto tecnico) e Valentina (impegnata nell'attività commerciale): capaci oggi di condividere col papà Nazzareno, storico punto fermo, il graduale ammodernamento aziendale sia in vigna sia in cantina, ma sempre con la massima attenzione prestata a Verdicchio e a Lacrima, uve imprescindibili per i Vicari e per il territorio. Ventotto gli ettari vitati, da cui anche questa selezione di Lacrima, intrigantissima. Un colore nero-violaceo apre la strada a sentori floreali e fruttati di visciola, ribes, fragola, rosa, viola e spezie, di freschezza inusitata. In bocca scende morbido e setoso, nonostante un tannino ben presente: dalla beva irresistibile.

(Fabio Turchetti)

VILLA SANDI

Metodo Classico Brut Rosé Opere Trevigiane

Vendemmia: -
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Villa Sandi
Proprietà: Giancarlo Moretti Polegato
Enologo: Valerio Fuson, Riccardo Cotarella

La famiglia Moretti Polegato è stata capace di costruire qualcosa d'importante nel mondo del vino tricolore, a partire dal recupero e dalla valorizzazione in chiave moderna di una realtà storica importantissima, simboleggiata dalla splendida villa che ne rappresenta l'emblema, identificando un marchio ormai celebre. La Villa, dunque, un significativo edificio seicentesco in stile palladiano, nel bel mezzo della Marca Trevigiana, come cuore pulsante di una realtà complessa, oltre 500 ettari a vigneto per una produzione complessiva che supera i 5.000.000 di bottiglie, in costante ascesa quali-quantitativa e tra i riferimenti assoluti per chi ama le bollicine venete. A svolgere il ruolo di protagonista il Prosecco di Conegliano Valdobbiadene e di Asolo, ma anche nuove declinazioni, capaci di colpire e non lasciare indifferenti. È con la linea "Opere" che Villa Sandi produce spumanti a Metodo Classico. Spumanti all'insegna della fragranza e della piacevolezza gusto-olfattiva, in Chardonnay e Pinot Nero dimostrano ancora una volta la loro finezza. Il Brut Rosé spicca per immediatezza e allungo, rivelandosi spumante di grande versatilità. Al naso offre profumi freschi di rosa, piccoli frutti rossi e fiori bianchi, con note di pane appena lievitato e cenni affumicati. Al palato, il vino comincia appena dolce, poi diventa morbido, per svilupparsi fresco e succoso. Finale sapido e persistente.

I VINI DI WINENEWS

Associazione Italiana Sommelier

Luce, Gas ed efficienza energetica
e.on

FONTANAFREDDA

Docg Alta Langa Brut Rosé Contessa Rosa

Vendemmia: 2012
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Fontanafredda
Proprietà: Oscar Farinetti, Luca Baffigo
Enologo: Giorgio Lavagna

Dire che Fontanafredda è una delle realtà storiche di Langa può apparire addirittura riduttivo, tanto è forte il suo blasone nel panorama enologico nazionale e internazionale. Acquisita dal Gruppo Farinetti nel 2008 da MPS, l'azienda ha beneficiato di un riassetto complessivo con operazioni di non poco conto, come, per fare un esempio, il rilancio del marchio aziendale Casa E. di Mirafiore, assumendo una fisionomia più contemporanea e dinamica, pur non dimenticando le proprie nobili origini. Oggi la cantina può contare su 100 ettari a vigneto e una produzione complessiva annua di 8.500.000 bottiglie. Se a svolgere il ruolo di protagoniste incontrastate sono senz'altro le etichette di Barolo, non è peregrina la possibilità di trovare nel ricco portafoglio di Fontanafredda vini altrettanto significativi, anche se non "made in Barolo". La spinta alla sempre maggiore attenzione verso la produzione spumantistica, ennesima, peraltro, tradizione enoica in Piemonte, ha condotto il marchio con sede a Serralunga d'Alba a concentrarsi sulle bollicine di Alta Langa. Il Brut Rosé Contessa Rosa 2012, affinato sui lieviti per due anni, si presenta rosa salmone leggermente ramato, perlage continuo ed ha naso di piccoli frutti di bosco, di spezie e cenni di crosta di pane. La bocca è strutturata, piena, sempre ben bilanciata nella freschezza fino ad una chiusura dalla bella nota salina.

IL PALAGIO

Docg Chianti Classico Gran Selezione Le Bambole

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 2.366
Prezzo allo scaffale: € 55,00
Azienda: Azienda Agricola Il Palagio di Panzano
Proprietà: Monia Piccini, Franco Guarducci
Enologo: Marco Chellini

Non è il Palagio di Sting, nemmeno quello di Mercatale famoso per l'olio Evo. C'è un altro Palagio in Chianti, ed è il delizioso agriturismo panzanese di Monia Piccini e del marito Franco Guarducci, che praticamente vive in vigna e in cantina. I vini de Il Palagio hanno percorso e proseguono una parabola virtuosa, che li ha condotti da una dolcezza avvolgente, gradevole ma un po' monolitica (anche a causa del taglio di Merlot, ora estirpato), a una maggiore finezza e profondità gustativa. Ciò in particolare per la Gran Selezione Le Bambole, che, come altre etichette della medesima tipologia, ha guadagnato in eleganza ciò che ha perso in muscoli. Prodotto con le uve della vigna omonima, posta su un crinale esposto a Sud-Ovest, ha pazientemente riposato 30 mesi in tonneaux di legno francese da 500 litri e ulteriori due anni in bottiglia, del tutto giustificati dalla struttura importante, ed esce soltanto adesso. Il colore è un rubino profondo e brillante, che suggerisce densità. Al naso, di bella maturità, ciliegia sotto spirito e arancia sanguinella giocano a rincorrersi su fondo salino, quasi di grafite. Ma è il palato che incanta, per presa tannica, freschezza, saporosità, larghezza di frutto: che in effetti è ancora un po' restio a distendersi nel finale, ma l'impressione è che con tali equilibrio e acidità Le Bambole possano essere fiduciosamente aspettate, finché non diventeranno grandi..

(Riccardo Margheri)

ZOOM

FUNKY TOMATO, SALSA DI POMODORO PELATO

VIA DE LUCA, 43 - VENOSA (PZ)
Email: tomatofunky@gmail.com
Sito Web: www.funkytomato.it

Funky Tomato è un pomodoro di alta qualità, prodotto e trasformato attraverso una filiera partecipata, legale e trasparente, in due territori a sfruttamento intensivo della terra e dei lavoratori agricoli: la Puglia e la Basilicata. Il progetto nasce da due realtà – la Ponte di Archimede e l'OMB/Fuori dal ghetto – per dare una risposta, piccola ma significativa, a tali dinamiche, stando sul mercato con scelte oneste. Funky Tomato aderisce anche alla rete Sfruttа Zero, che include le associazioni Solidaria di Bari e Diritti a Sud di Nardò, unite dall'idea di costruire una sperimentale filiera alternativa del pomodoro. Gruppi attivi in territori e contesti diversi, in Basilicata e Puglia, si mettono dunque insieme con un obiettivo forte e concreto: produrre bottiglie di passata di pomodoro ottenuta senza sfruttamento del lavoro e con i migranti protagonisti dell'impresa. La qualità della salsa è alta, come i territori in cui viene realizzata ci hanno insegnato; ed in più si tratta di un preparato bio.

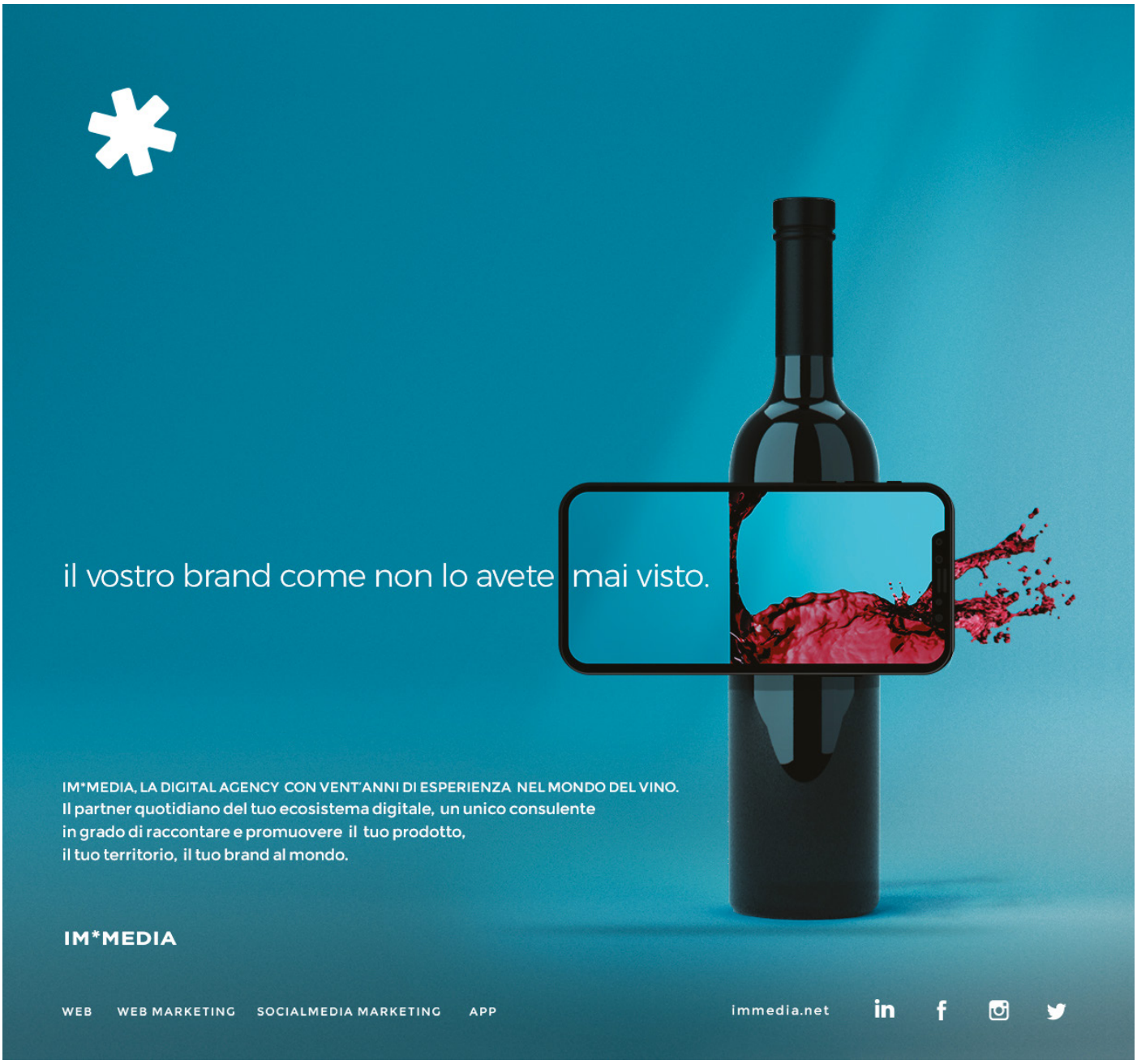
RISTORANTE

GASTRONOMIA YAMAMOTO

VIA AMEDEI, 5 - MILANO
Tel: +39 02 36741426
Sito Web: gastronomiayamamoto

L'interesse e la curiosità per la cultura gastronomica del Giappone non fanno che consolidarsi e le proposte cambiano per non "annoiare". L'evoluzione dei ristoranti non poteva che essere quella dei locali ispirati alla cucina casalinga ed è quello che propone la Gastronomia Yamamoto, un locale a gestione familiare realmente giapponese, ai fornelli come in sala. Il menu è un viaggio nei "piatti caldi" nipponici - non ci sono sushi e sashimi. Il manzo - che è un'acquisizione relativamente recente nella dieta giapponese, parliamo della fine del XIX secolo - è proposto alla wa-fu - che vuol dire, appunto, alla giapponese - in salsa di soia e burro; divertente la cotoletta di maiale proposta a mo' di sandwich accompagnata con la salsa tonkatsu (un fermentato di frutta e verdura). Ci sono poi i "superfood" come la hijiki con aburaaghe, un'alga ricca di calcio, ferro e potassio servita con tofu fritto e verdure o la Mozuku, alga proveniente dalla zona di Okinawa, considerata una vera prelibatezza.

(Francesca Ciancio)



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: © Figli Luigi Oddero

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