

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 57 - Dal 7 al 13 Luglio 2019 - Tiratura: 29.398 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 7 AL 13 LUGLIO 2019

Gianni Gagliardo
Santoiole
Torrevento
Corte Sant'Alda
Basilisco
Zorah
Paladin
Olim Bauda
Masi Tupungato
Podere Casanova
Il Carpino
Fontana Candida
Tenuta Marsiliana
Tibaldi

Zoom: Gusti Pregiati, Bottarga
Ristorante: Cantinetta Antinori – Firenze





GIANNI GAGLIARDO

Docg Barolo Gianni Gagliardo

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 35.038

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: [Poderi Gianni Gagliardo](#)

Proprietà: famiglia Gagliardo

Enologo: Stefano Gagliardo, Daniele

Beneveto

I vigneti dei Poderi Gianni Gagliardo, in attività dal 1974, sono 30, a conduzione biologica, distribuiti tra Langhe e Roero, per una produzione complessiva di 160.000 bottiglie. Una vasta collocazione geografica che caratterizza comunque la produzione a marchio Gagliardo, come rossista. L'azienda trova, infatti, nella produzione di Barolo, Barbera, Dolcetto e Nebbiolo il suo core business, con etichette in generale dal bel carattere e qualitativamente solide ed affidabili. I vigneti coltivati per la produzione di Barolo si trovano a La Morra, Barolo, Monforte d'Alba e Serralunga. Un'ampia distribuzione tra le migliori sottozone della denominazione, che ha caratterizzato storicamente i Barolo Gagliardo, nel solco del tradizionale uvaggio proveniente dai vari vigneti. Nel recente passato però la cantina di La Morra ha scelto di concentrare la sua produzione sui Barolo con menzione geografica aggiuntiva: Serra dei Turchi, Lazzarito, Mosconi, Castelletto, Fossati e il Gianni Gagliardo, oggetto del nostro assaggio, resta l'unica testimonianza dell'apporto aziendale precedente. La versione 2015, invecchia per 6 mesi in barrique usate e a seguire in legno grande. I suoi profumi svelano cenni di liquirizia, note di mirtillo, erbe di campo e ricordi balsamici a rifinitura. In bocca, il vino coniuga morbidezza e piacevoli asperità tanniche, condotte da buona acidità fino ad una chiusura sapida.



SANTOILO

Umbria Igt Vermentino Pratalia

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 3.500

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Santoio](#)

Proprietà: famiglia Ducoli

Enologo: Maurilio Chioccia

Nell'Umbria meridionale tra la città medievale di Narni e il porto antico di Otricoli c'è la piccola ed elegante cantina della famiglia Ducoli, tutta coinvolta nel lavoro vitivinicolo e commerciale dell'azienda. Pietro Ducoli, il capofamiglia, è un luminare in campo oculistico, ma ha sempre coltivato la sua passione per il vino con diversi corsi da sommelier e svariati viaggi in Francia. Un'amore che è riuscito a trasferire a una delle figlie che non a caso si è laureata in Enologia e che sta facendo tanta pratica accanto a Maurilio Chioccia. Poi c'è il blog curato dalla signora Ducoli che rimarca la matrice biologica e artigianale che Santoio ha scelto. Hanno anche un "vicino" famoso, quel Massimo D'alema che ha scelto anche lui di fare vino in Umbria. Anche l'azienda dei Ducoli ha scelto di piantare vitigni internazionali, oltre al bianco Vermentino. Tra i rossi ha delle belle chicche, come il Malbec e l'Alicante, entrambi in purezza e solo in acciaio, ma noi vogliamo soffermarci sul Vermentino, il Pratalia - che ha anche una versione in anfora - dal naso intenso di salvia, fieno e frutti tropicali. In bocca torna una veste esotica ma mai eccessiva, anche perché ben bilanciata dalla giusta sapidità. Sa essere un vino fresco che rimanda al pompelmo e alla mela, ma anche dotato di una buona cremosità che lo rende adatto anche a più portate una volta in tavola. Sarà interessante anche attenderlo un po'.

(Francesca Ciancio)



TORREVENTO

Docg Castel del Monte Rosso Vigna Pedale Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Nero di Troia

Bottiglie prodotte: 220.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Torrevento](#)

Proprietà: Francesco Liantonio

Enologo: Leonardo Palumbo

La cantina Torrevento di proprietà di Francesco Liantonio è una delle aziende più significative della denominazione Castel del Monte. Gli ettari vitati sono 450, per una produzione complessiva di 2.500.000 bottiglie e sono per la maggior parte situati all'interno del Parco Nazionale dell'Alta Murgia, su suoli calcarei carsici, tipici di questo angolo di Puglia: ospitano le varietà locali Nero di Troia, Bombino Nero e Bombino Bianco. Il resto del parco vigneti si trova invece nella valle d'Itria, nel Salento e qui si producono vini a base di Minutolo, Primitivo e Negroamaro. A noi ci è parso molto interessante il Castel del Monte Vigna Pedale Riserva 2015, ottenuto dal vitigno di antica coltivazione Nero di Troia che, probabilmente, è forse sottovalutato, soprattutto rispetto a i suoi "fratelli" salentini. Eppure, il Nero di Troia avrebbe caratteristiche ideali per la Regione dove è coltivato, a partire dalla sua spiccata acidità che tende a conservarsi anche con temperature torride e alla sua epoca di maturazione tendenzialmente tardiva. Ma torniamo all'oggetto del nostro assaggio. Il suo naso è contraddistinto da toni balsamici di sottobosco, cenni di china, frutti neri, nuance di liquirizia e una bella nota finale agrumata. In bocca, il vino si distende ampio e contrastato con la sapidità a fare da protagonista fino ad una chiusura profonda e ben corrispondente ai suoi profumi.



CORTE SANT'ALBA

Docg Amarone della Valpolicella Valmezzana

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 65,00

Azienda: [Corte Sant'Alba Azienda Agricola](#)

Proprietà: Marinella Camerani

Enologo: Marinella Camerani

Il prossimo anno Marinella Camerani festeggerà le trentacinque vendemmie in Corte Sant'Alba, l'azienda comprata dai genitori a Mezzane di Sotto agli inizi degli anni Ottanta e che lei, arrivata in cantina nel 1985, ha completamente trasformato sotto ogni punto di vista: cominciando col passare all'agricoltura biologica prima e dal 2003 a quella biodinamica. Nel frattempo ha reimpiantato a Guyot tutti i vecchi vigneti a pergola con densità variabili dalle 5.000 alle 10.000 piante per ettaro a seconda del suolo e dell'esposizione. Giova ricordare che prima di questo lavoro di reimpianto Marinella ha fatto realizzare una vera e propria zonazione di tutta la sua azienda in modo da capire quale varietà meglio si adattasse ad ogni differente tipo di suolo. Adesso con lei in azienda a darle manforte c'è la figlia Federica, con cui ha messo in piedi il progetto "Adalia", un marchio già operativo con quattro ettari di vigneto dedicato e l'idea di produrre vini di beva più morbida e immediata senza però perdere in complessità. L'Amarone '13 si presenta al naso con un ampio bouquet fatto di viola appassita, piccoli frutti di bosco a bacca scura, spezie come chiodi di garofano, paprika e pepe rosso, tabacco e grafite. Mentre il sorso ampio, spesso e succoso, rinfrescato da una vivace fonte acida, avvolge dolcemente il palato tenuto su da una fitta rete tannica per un finale lunghissimo ed appagante.

(Massimo Lanza)



BASILISCO

Docg Aglianico del Vulture Superiore
Fontanelle

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Aglianico del Vulture

Bottiglie prodotte: 1.500

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Basilisco](#)

Proprietà: famiglia Capaldo

Enologo: Viviana Malafarina, Pierpaolo Sirch



ZORAH

Areni Noir Karasi

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Areni Noir

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Zorah](#)

Proprietà: Zorik Gharibia

Enologo: Zorik Gharibia



PALADIN

Veneto Igt Malbec Gli Aceri

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Malbec

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: [Paladin](#)

Proprietà: famiglia Paladin

Enologo: Leonardo Valenti



OLIM BAUDA

Docg Nizza

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: [Tenuta Olim Bauda](#)

Proprietà: famiglia Bertolino

Enologo: Dino Bertolino

È una delle realtà più note dell'areale del Vulture, acquistata nel 2011 da Feudi di San Gregorio, l'azienda di proprietà della famiglia Capaldo, ormai non solo realtà di riferimento irpina, ma vero e proprio gruppo vitivinicolo a proiezione nazionale (in Toscana Campo alle Comete nel bolgherese, in Puglia con Ognissolle, in Friuli con la compartecipazione nell'azienda Sirch, di Pierpaolo Sirch, AD di Feudi di San Gregorio, con joint venture con Federico Graziani sull'Etna e con Tempa di Zoè nel Cilento in partnership con Francesco Domini, Vincenzo D'Orta e Bruno De Conciliis). Basilisco attualmente conta su 25 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 55.000 bottiglie e i suoi vigneti sorgono in parcelle molto vocate come Piano Croce - dove le viti, ormai più che trentenni, crescono su terreni calcareo-argillosi a quasi cinquecento metri d'altezza, e Fontanelle - dove le viti più giovani crescono su terreni lavici a oltre cinquecento metri d'altezza. Da quest'ultimo appezzamento proviene l'Aglianico del Vulture Fontanelle, oggetto del nostro assaggio. La versione 2015, maturata per 12 mesi in barrique di primo e secondo passaggio e successivamente in bottiglia per 12 mesi, ha naso di frutta nera e rossa appena matura, spezie dolci e note affumicate di polvere di cacao. In bocca è vino possente, pieno ed intenso, dalla definita trama tannica persistente e continua.

L'uva di partenza è di quelle indigene davvero - e pressoché ignota da questa parte del mondo vino - e ancora coltivata a piede franco. Siamo in Armenia, con Zorik Gharibian, cresciuto tra Venezia e Milano ma deciso poi a tornare alle radici per dar vita a vini unici e di matrice antica, ancestrale. Le vigne sono circondate da montagne spesso innestate - a 1400 metri! - e non lontane dalla più antica al mondo delle cantine: 6.100 anni di età. Il posto è il villaggio di Rind, nel cuore di Yeghegnadzor, la regione armena enologicamente da sempre di spicco. E dove la vite esprime la sua anima (la sua verità) più profonda. Nella pianta e nel frutto c'è l'essenza del concetto di resilienza e di capacità d'adattamento. E l'idea è che questa Areni Noir sia il genitore di molte uve arrivate poi a Occidente, forse antenata anche del Pinot Noir, secondo Patrick E. McGovern, archeologo e scienziato biomolecolare alla University of Pennsylvania Museum (Philadelphia). Ma, bypassando la genetica, ecco il vino: nato da uve raccolte in altura, da suolo vigoroso, alcalino, sabbioso, con tracce di calcaree. Dopo fermentazione (12 mesi) in anfora il Kareni è già ampio, sensuale, d'un rosso luminoso e pieno, e dona piacevoli note di bacche scure e spezie. A fissare l'emozione gustativa, ecco i tannini, incisivi quanto basta a dar forza e persistenza al sorso, sapido e ancora fruttato in fin di bocca.

(Antonio Paolini)

Quello creato dalla famiglia Paladin è un marchio noto nel mondo del vino, capace nel tempo di scalare posizioni su posizioni e di attestarsi tra le più importanti realtà del Paese. Numeri importanti e progetti articolati, guidati da una precisa filosofia aziendale, che non mancano di affermare e valorizzare i territori di appartenenza. E' senz'altro questo il caso di Bosco del Merlo, vera e propria "azienda giardino della famiglia Paladin", al confine tra Veneto e Friuli, nell'areale di Lison Pramaggiore. Una sorta di "Progetto Natura" che la famiglia ha voluto mettere in campo, in maniera romantica quanto concreta. Riguardo alla vigna e al vino, da sottolineare la particolare posizione in cui si trova l'azienda. I terreni sono costituiti dal "caranto", in un contesto tipico, argilloso-limoso. Un terroir che beneficia inoltre delle brezze marine da un lato e dell'influsso delle Prealpi Carniche dall'altro, a creare un microclima ideale, ricco di escursioni termiche. Tutte caratteristiche di grande importanza per di vini dalla costanza qualitativa rassicurante e di buona personalità, realizzati sia con uve locali che con vitigni internazionali. Ottenuto da uno di quest'ultimi, il Malbec, Gli Aceri 2015 è rosso dai profumi bilanciati tra note fruttate e toni speziati. L'attacco in bocca è carnoso ma la buona acidità regala un sorso vivace, mai pesante o eccessivamente materico.

Un cappello doveroso, prima di entrare nel merito aziendale vero e proprio: Gianni Bertolini, titolare di Olim Bauda insieme al fratello Dino e alla sorella Diana, è anche il presidente dell'Associazione del Nizza. Da alcuni anni operativa per far assurgere agli onori delle cronache, finalmente al meglio, questa relativamente recente Docg del Monferrato (dal 2014, ad esser precisi): frutto di quel vitigno radicato come pochi, nel suo territorio d'appartenenza, che risponde al nome della Barbera. Una presidenza riconfermata, per Gianni, dati anche i meriti acquisiti sul campo: come dimostra Olim Bauda, per l'appunto, che pur non essendo una piccola cantina (almeno per il comprensorio), continua a mantenere quei caratteri familiari e artigianali da tutti unanimemente riconosciuti. Un'attività facente capo al comune di Incisa Scapaccino: con una buona parte dei vigneti collocati intorno alla Villa Bauda ma con una discreta quota di uve che arriva anche da altri ambiti dei dintorni, oltre che da Gavi. In ogni caso, tutte piante non contaminate da diserbanti e da altri prodotti di sintesi. Il Nizza, dal bel timbro cromatico rosso-porporino, tipizza immediatamente l'olfatto con i suoi immancabili caratteri di frutti rossi (visciola, ribes, lampogni), così come marca il palato con la sua acidità presente ma equilibrata, il passo ampio e deciso e un abbraccio pieno e avvolgente.

(Fabio Turchetti)



MASI TUPUNGATO

Rosso di Argentina Valle de Uco Passo Doble

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Malbec, Corvina

Bottiglie prodotte: 450.000

Prezzo allo scaffale: € 11,00

Azienda: [Masi](#)

Proprietà: famiglia Boscaini

Enologo: staff tecnico aziendale

PODERE CASANOVA

Docg Vino Nobile di Montepulciano

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Podere Casanova](#)

Proprietà: Isidoro Rebatto e Susanna

Ponzin

Enologo: Fabrizio Moltard

IL CARPINO

Venezia Giulia Igt Pinot Grigio Vis Uvae

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Pinot Grigio

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 29,00

Azienda: [Azienda Agricola Il Carpino](#)

Proprietà: Franco e Anna Sosol

Enologo: staff tecnico aziendale

FONTANA CANDIDA

Doc Roma Malvasia Puntinata

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Malvasia Puntinata

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Fontana Candida](#)

Proprietà: Gruppo Italiano Vini

Enologo: Mauro Merz

Non è il primo caso e neppure l'ultimo di "colonizzazione" del Nuovo Mondo enoico da parte di un'azienda italiana. Ma il progetto di Masi Agricola assume un rilievo tutto particolare a partire dal fatto che si salda ancora una volta il legame storico fra Argentina e Veneto e, soprattutto, perché l'azienda veneta è riuscita a dare un'interpretazione nuova alla produzione enologica argentina, capace comunque di rispondere alle esigenze del mercato. I vini Masi Tupungato costituiscono un esempio unico nel panorama enologico argentino e sono eclettici e innovativi, unendo l'esuberanza della natura argentina allo stile piacevole ed elegante dei vini veneti. Nella tenuta La Arboleda, nella Regione di Mendoza e precisamente nella valle di Tupungato, Masi ha anche celebrato un matrimonio tra vitigni solo apparentemente distanti: la Corvina e il Malbec, che è protagonista anche nel Passo Doble. Il risultato è un vino dal carattere cosmopolita che, nella versione 2015, esprime profumi di mora, ciliegia in confettura e leggeri tocchi floreali con note di menta e cannella, più propri della Corvina (leggermente appassita come da tradizione) e una progressione gustativa densa e robusta, più nervosa e tannica, rintracciabile nelle caratteristiche principali del Malbec ben fatto. Il finale è appagante e rimanda a ricordi speziati, di cacao e di vaniglia, da ricondurre all'affinamento in legno piccolo.

Di proprietà dell'imprenditore padovano Isidoro Rebatto che ha fatto fortuna nella geotecnica e nella gestione di centrali elettriche e che l'ha acquistata nel 2015, Podere Casanova si trova ai confini della Val D'Orcia verso i laghi Trasimeno e Montepulciano, nella zona meridionale della denominazione del Nobile di Montepulciano. I vigneti sorgono su una superficie di 15 ettari, caratterizzata da terreni, disposti su più versanti e dalle matrici diverse: impasto misto (sabbia, argilla, limo), ghiaia-sabbia e ghiaia-argilla. Si tratta di un progetto molto giovane che tuttavia sembra aver già imboccato la strada giusta, cercando nei vini un'espressività legata all'areale di appartenenza e senza cercare inutili scorciatoie o esotismi di sorta. Certo puntando su una cifra stilistica moderna, che tuttavia non è priva di equilibrio e, soprattutto, è del tutto esente da un uso sopra le righe dei legni di affinamento, caratteristica quest'ultima spesso presente nelle etichette di aziende entrate sulla scena enoica da così poco tempo. Tannino sapori, ma non privo di qualche piacevole asperità, contraddistingue il sorso del Nobile di Montepulciano 2016, dallo sviluppo ben articolato. Al naso, i profumi sono freschi, floreali e dalle belle note di pietra focaia e sottobosco a rifinitura. Non ha uno stile da Sangiovese tradizionale, ma è un vino dotato di un naso integro e di dinamica gustativa.

Partiamo innanzitutto dal fatto che siamo sulla strada che porta a San Floriano del Collio: in quel territorio magico, al confine con la Slovenia, dove il vino e le ciliegie sono sempre stati l'elemento distintivo del territorio. Aggiungiamo, al già vincolante prologo, che ci troviamo dinanzi ad una coppia che nel tempo, anche inserendo gli eredi nella propria attività e pur allargando il giro d'orizzonte dei vigneti di pertinenza, ha saputo mantenere quel timbro caldo e familiare che l'ha resa artefice di una cantina da non mancare, in un ipotetico itinerario qualitativo dell'ambito. Se ciò non bastasse, ci sarebbe inoltre da prendere ad esempio il rispetto per l'ambiente che li circonda: fatto di cadenze stagionali imprescindibili, di lotta integrata nei diciassette ettari lavorati (compresi fra pianura goriziana e rilievi del Collio) e di vigne di Malvasia ormai ottuagenarie ma ancora ligie al loro dovere. Era la fine dei Settanta, quando Franco Sosol e sua moglie Anna, oggi aiutati dai figli Naike e Manuel, iniziarono questo rapporto stretto con la natura circostante, che li avrebbe condotti a due linee produttive: Vigna Runc, per vigne giovani e passaggi solo in acciaio, e il Carpino per prodotti macerati e affinati in legno. Come questo Vis Uvae: di un rosa-ramato e con ricordi speziati, balsamici, fruttati e di erbe aromatiche, dal palato morbido, ampio e persistente.

(Fabio Turchetti)

L'azienda, una delle realtà che compongono il variegato mosaico enoico del Gruppo Italiano Vini, si trova nell'Agro Tuscolano, a Monteporzio Catone (sulla collina che le dà il nome) e conta su 97 ettari di vigneto, per una produzione media di 2.500.000 bottiglie. I terreni sono contraddistinti dalle "pozze" o "terranelle", ceneri vulcaniche, che hanno originato suoli sabbiosi e profondi. Sessanta anni di storia aziendale, la cantina cominciò ad imbottigliare nel 1958, legata ai grandi numeri, non ha ostacolato la ricerca di una qualità convincente, soprattutto da quando il Giv è l'azionista di maggioranza, che fa il paio con un innalzamento qualitativo della denominazione, quest'ultimo verificatosi in tempi più recenti. I vini hanno una cifra stilistica immediata ma non banale ed il Roma Malvasia Puntinata 2017 ne è buona riprova. Dai profumi puliti di fiori di campo e frutti a polpa bianca appena matura, ha gusto caldo e morbido, ma ben sorretto da una gradevole sapidità. Il portafoglio etichette di Fontana Candida è molto articolato ma certamente il ruolo da protagonista è interpretato dalla produzione bianchista, incarnata da un parco varietale che attinge alla tradizione. I vitigni coltivati sono infatti la Malvasia Bianca di Candia, la Malvasia del Lazio, il Trebbiano Toscano, il Greco (Trebbiano Giallo), il Bombino Bianco e il Bellone, quest'ultimi quasi in estinzione.



TENUTA MARSILIANA

Costa Toscana Igt Rosso Marsiliana

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Bottiglie prodotte: 6.500

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Principe Corsini](#)

Proprietà: famiglia Corsini

Enologo: Alessandro Bartolozzi

Duccio e Clotilde Corsini abitano e lavorano in luoghi incantati. Sia la tenuta Osteria delle Corti, tra Firenze e Siena, che la Marsiliana a Manciano, in piena Maremma grossetana, sono posti dove l'amore e il rispetto del paesaggio sono i punti saldi della viticoltura dei Corsini. Vigneti sempre circondati da ulivi, da botaniche diverse, da boschi fitti. da sorgenti. Un paesaggio, quello della Marsiliana - appartenente alla famiglia dalla metà del XVIII secolo - profondamente mediterraneo, che risente fortemente della presenza del mare e di un ambiente ancora incontaminato, ma che gioca anche le carte dei beni storici artistici, grazie al bel borgo di riferimento e alle necropoli etrusche ritrovate grazie agli scavi dell'antenato Tommaso a fine '800. Una tenuta enorme - oltre 3.000 ettari - ma che ha scelto di concentrarsi sulla produzione sostenibile di vino - con tanto di riutilizzo delle biomasse - e sulla ricezione turistica. L'uvaggio bordolese che contraddistingue l'etichetta Marsiliana, viene sottoposto a 15 giorni di fermentazione in acciaio per poi invecchiare in barrique per più di un anno. Un vino assai ricco, molto materico, con frutta netta di ciliegia, mora e frutti di bosco. Una bella balsamicità data dai sentori di erbe aromatiche e da spezie dolci. I tannini di questa 2016 sono un po' indietro, ma danno alla beva un senso di giovinezza. La chiusura è lasciata alla nota di cacao amaro.

(Francesca Ciancio)



TIBALDI

Docg Roero

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 34,00

Azienda: [Tibaldi Società Agricola](#)

Proprietà: Daniela e Monica Tibaldi

Enologo: Daniela e Monica Tibaldi

Il Roero è denominazione poco conosciuta e incompresa. Sconta l'ingiusto confronto con le Langhe, e nei vini si ricercano qualità che non hanno poiché trattasi di "altro" Nebbiolo, figlio di un ambiente pedoclimatico differente, e quindi necessariamente con divergenti caratteristiche rispetto a Barolo e Barbaresco: *mutatis mutandis* filigrana tannica a fronte di maggiore struttura, immediatezza di frutto in luogo di complessità aromatica anche precocemente evolutiva, comunque prospettive di evoluzione in forza di un equilibrio impeccabile. Ne è magnifico esempio, anche grazie a un'annata fatata per freschezza e maturità fenolica, il Roero 2016 delle giovani sorelle Daniela e Monica Tibaldi (che si presentano con un delizioso video sul sito aziendale, intelligente esempio di quello *storytelling* di cui adesso molto si parla). La mano leggera delle giovani enologhe interpreta un territorio variegato, mix di sabbia e arenaria con intrusioni di calcare e argilla, che garantisce di volta in volta freschezza, mineralità, maturità, volume al palato. La vivacità del colore preannuncia un naso di impatto ma non plateale, con ciliegia e fragola matura intercalate a toni più fragranti, ma anche di spezie e di tabacco. Il sorso ha polpa ma non pesa, e si allunga aggrappandosi a una spina dorsale sapida: il frutto si mantiene fino a un finale di adeguata lunghezza, rinfrescato da un acidità che facilita la beva.

(Riccardo Margheri)

ZOOM



GUSTI PREGIATI, BOTTARGA

CORSO ITALIA, 64 - CABRAS (OR)

Tel: +39 0783 392200

Sito Web: www.gustipregiati.com

La bottarga appartiene alla storia della Sardegna da circa 3.000 anni e le conoscenze sulla salatura e l'essiccazione delle uova di muggine sono giunte fino a noi attraverso un lungo percorso in cui gli Arabi ne forgiarono il nome (loro la chiamavano "battarikh", ovvero uova di pesce salate). In tempi moderni, grazie soprattutto alle nuove tecniche di pesca, la bottarga ha animato un mercato fiorente. In estate, quando i muggini con le uova raggiungono una grandezza ideale, vengono pescati. La fase dell'estrazione delle uova è estremamente delicata: è importante non rompere né danneggiare la pellicola che le racchiude. Una volta estratte, le uova vengono lavate con abbondante acqua e ghiaccio. Poi si procede con la salagione delle baffe, che poi vengono essiccate. Fatte asciugare al naturale per cinque giorni, e lasciate al buio per due o tre giorni, assumono il profumo tipico della bottarga. Tharros Pesca Gusti Pregiati di Pino Spanu, a Cabras, produce prelibata bottarga di muggine e di tonno.

RISTORANTE



CANTINETTA ANTINORI

PIAZZA ANTINORI, 3 - FIRENZE

Tel: +39 055 292234

Sito Web: www.cantinetta-antinori.com

Non solo vino, è proprio il caso di dirlo, a casa della famiglia Antinori. La Cantinetta Antinori di Firenze si trova al piano terra di Palazzo Antinori, esempio significativo di architettura fiorentina della metà del Quattrocento, nel centro storico della città e residenza ufficiale della famiglia simbolo del vino toscano nel mondo. All'ingresso della Cantinetta, si può vedere il simbolo della corporazione dell'Arte dei Vinattieri, alla quale il primo membro della famiglia Antinori, Giovanni di Piero, si iscrisse nel 1385. La cucina decisamente costruita sulla tradizione culinaria toscana si basa su materie prime selezionate, molte delle quali provenienti dalle diverse tenute della famiglia che si trovano sia in Toscana che in Umbria. La selezione di ricette del locale è suddivisa secondo le quattro stagioni, proprio per rispettare in ogni dettaglio la tradizione della cucina toscana, in base alla quale "ogni prodotto della terra deve essere mangiato in stagione per gustare a pieno il suo sapore".



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

Foto di copertina: © Il Carro, E. Ferroni - 1881 Collezione Accademia Antinori

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



NONINO
Distillatori in Friuli dal 1897

