

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 61 - Dal 4 al 10 Agosto 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 4 AL 10 AGOSTO 2019

*Podere l'Aja*

*Virgona*

*Nino Negri*

*Pietracupa*

*Eleva*

*Cantina Rizzi*

*Torre Rosazza*

*Romanée-Conti*

*Cantina di Castello*

*Col d'Orcia*

*Pasetti*

*Mailly*

*La Gioiosa*

*Poggio Cagnano*

*Zoom: Caseificio Cavola, Parmigiano Reggiano*

*Ristorante: Il Campaccio - Montalcino (SI)*





## PODERE L'AJA

Docg Chianti Classico Chielle

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: [Podere L'Aja Società Agricola](#)

Proprietà: Angelo e Ugo Contrino

Enologo: Federico Staderini

## VIRGONA

Salina Igt Bianco Secco

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Malvasia Catarratto Lucido, Inzolia

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 9,00

Azienda: [Azienda Agricola Daniela Virgona](#)

Proprietà: Daniela Virgona

Enologo: Vincenzo Leone

## NINO NEGRI

Docg Sforzato di Valtellina 5 Stelle Sforzato

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Nino Negri](#)

Proprietà: Gruppo Italiano Vini

Enologo: staff tecnico aziendale

## PIETRACUPA

Docg Greco di Tufo

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Greco

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Azienda Vitivinicola Pietracupa](#)

Proprietà: Sabino Loffredo

Enologo: Carmine Valentino

La corrente fama di Radda in Chianti non si basa solo sui produttori più blasonati; si percepisce una qualità diffusa, nelle etichette più disparate, di aziende le più diverse. Podere L'Aja sembra un nuovo arrivato sulla scena, ma in realtà esiste nell'attuale veste dal 1979, classico esempio di "forestieri" (stavolta due fratelli ingegneri milanesi) che giunti in Chianti se ne sono innamorati e non hanno potuto non viverlo nella sua pienezza, pur con tutti i sacrifici che la produzione vinicola comporta. Le successive generazioni portano alta la fiamma, con la consulenza di un ispirato interprete del Sangiovese (e non solo) come Federico Staderini. Il *cru* aziendale è il vigneto Chielle, un ettaro di vigna vecchia risalente agli anni '70 magnificamente esposta e situata a quota non bassa (450 mt slm). Vinificata con lieviti indigeni e con estrazioni non timide, l'uva ne trae una struttura di tutto rispetto declinata nei termini di una finezza tannica tutta raddese, con un'espressione fruttata immacolata, fintamente semplice, che si arricchisce di spezie, grafite, un richiamo vegetale che fa molto Sangiovese. È un vino che non sconta l'opulenza del potente millesimo 2015 in forza di un superiore equilibrio, e si presta al consumo estivo, anche leggermente raffreddato (gli aromi non ne risentono). Da celebrare con una bella grigliata e braci che non sfrigolano, con vista sulle colline del Chianti.

(Riccardo Margheri)

Salina significa vino e capperi. Due colture che sono sempre andate a braccetto in una terra bellissima - quello delle Isole Eolie - quanto risoluta: nei colori (intensi), nella roccia (a strapiombo), nel mare (inesorabile), nelle genti (determinate). Vino e capperi appartengono anche alla famiglia Virgona, che oggi difende con una passione garbata e fuori dal comune. Daniela si sofferma a spiegare volentieri cosa sono i capperi di Salina e com'è fiorito - dopo tanta fatica - il loro mercato negli ultimi 5-6 anni (da 2 lustri presidio Slow Food, che rischia di dissolversi dentro al più ampio Consorzio dei Capperi delle Eolie). E insieme al marito Calogero apre le porte di una cantina che accoglie non solo il vino, ma le decine di conserve che producono dai loro ortaggi. Due sperimentatori, supportati dalla vecchia generazione, che nel 2006 per primi hanno vinificato la Malvasia in versione secca, cimentandosi in seguito con la sua spumantizzazione e l'interpretazione barriata. Malvasia secca che nel 2010 gli è valsa la gran menzione al Vinitaly, risvegliando l'interesse dell'intero arcipelago verso questo nuovo modo di concepire un'uva che da decenni era abituato a lavorare passita. N'è valsa la pena. Il Salina Bianco è un vino che si beve volentieri: sa di fiori e salmastro, è vivace e rinfresca che è un piacere, riuscendo al contempo a sostenere un sorso lungo e discretamente strutturato.

Comunque la si metta, con tutti i discorsi plausibili (e talvolta abusati) sulla tipicità o persino sull'eroismo di alcuni produttori impegnati in ambiti difficili, sia per la viticoltura sia per tutto ciò che le ruota attorno, fatto sta che quando ci si occupa della Valtellina (e soprattutto dei suoi risultati enoici migliori) c'è la costante e doverosa necessità di metterne in fila più d'una, per collocare nitidamente a fuoco i caratteri più peculiari di una produzione coi fiocchi. A partire dal vitigno principe: quel Nebbiolo (qui denominato Spanna) che se non è l'uva autoctona per eccellenza del nostro Paese, è comunque collocato sul podio da sempre. Per poi magari proseguire con un territorio che fa delle asperità e degli spigoli pedoclimatici il tratto distintivo di vini solidi ma inizialmente chiusi, schivi e restii a facili letture. Nino Negri è l'azienda meritoriamente più celebrata della zona: acquisita da alcuni anni dal Gruppo Italiano Vini, e oggi diretta da Danilo Drocco (dopo il collocamento a riposo di Casimiro Maule, punto di riferimento per tutta la viticoltura valtellinese), muove ancora a dama con i suoi campioni. Fra cui lo Sforzato: vero simbolo aziendale, straordinario nei suoi toni di rosa, viola, cassis, amarena, prugna e chiodo di garofano. Con bocca foriera di un tannino fitto ma elegantissimo, dalla polpa materica ma succosa, equilibrata e persistente.

(Fabio Turchetti)

Sono davvero poche le cantine che riescono con matematica precisione a dare continuità qualitativa ai propri vini, piazzandoli puntualmente fra i migliori del proprio areale di produzione e non solo. Una di queste è certamente Pietracupa, 7,5 ettari a vigneto per una produzione di 50.000 bottiglie, di proprietà del vulcanico Sabino Loffredo, che ne ha preso le redini nel 1999. Personaggio unico per stile, entusiasmo, passione, è esempio eclatante di come la personalità del produttore possa essere trasmessa ai vini che realizza. Che infatti parlano la sua lingua: scalpitano, appaiono indomabili ad un primo approccio ma si rivelano, col tempo, affascinanti e profondi, addirittura raffinati, straordinariamente ricchi di energia. Difficile definire la sua azienda se più bianchista o rossista, perché quando si cimenta con l'Aglianico escono sempre vini a dir poco intriganti. Detto questo, però, i Fiano e i Greco, soprattutto, sono da anni un passaggio obbligato per chi voglia conoscere la migliore qualità dell'Irpinia del vino. Il Greco 2017, per esempio, benché etichetta alla base della piramide produttiva aziendale. Lento, come sempre accade, nel dispiegare i suoi aromi leggermente sulfurei e molto agrumati, irrompe in bocca, è proprio il caso di dirlo, con un gusto salato e tagliante, avvolto da tensione e polposità fruttata. Nel segno e nello stile del suo artefice. Oviamente.





## CANTINA DEL CASTELLO

Veneto Igt Bianco 17 Tentazioni

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Garganega, Trebbiano di Soave

Bottiglie prodotte: 1.200

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [A. Vitivinicola Cantina del Castello](#)

Proprietà: Arturo Stocchetti

Enologo: Giuseppe Carcereri

Una lunga, generosa, fertile permanenza (tra il molto altro il varo dei Vini Vulcanici, la zonazione, i raid esteri, i fitti eventi in loco) al vertice del Consorzio di tutela e negli organismi veneti e nazionali di punta; la fedeltà rigorosa e affettuosa alle varietà indigene; il lavoro sulle tipicità del terroir, con etichette separate per i cru a esaltare le differenti matrici geo-climatiche. Insomma: s'assegnasse mai un Oscar alla carriera come custode del territorio del Soave, Arturo Stocchetti lo meriterebbe senza remore. Ma, al di là dei fregi personali e istituzionali, a dire la storia del titolare della bella Cantina del Castello (dove fa squadra con due donne, la moglie Andreina e la figlia Giulia) sono, al solito, i vini. Il nitido entry level Castello, il corposo Carniga, l'evoluto Pressoni, le bolle di Charme, la rarità vera del Recioto "mosso" Ardens, fine cammeo. Cui ora Stocchetti (in piena libertà compositiva dopo la fine degli oneri presidenziali) aggiunge la "sua" Igt. No uve "ospiti", ma accento forte sullo speciale Trebbiano di Soave, 50% del blend e in maturazione fenolica attesa e piena, più la Garganega felice di Pressoni. Gas inerte a salvare aromi, lungo stop sui lieviti a dar texture al vino, zero residui zuccherini per serbarne la spina. Che è tesa, cristallina, ma vestita di gusto e sapidità. Brillante e seduttivo, Tentazioni fa onore a nome e autore.

(Antonio Paolini)

## COL D'ORCIA

Doc Moscadello di Montalcino Vendemmia Tardiva Pascena

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Moscato Bianco

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: [Società Agricola Col d'Orcia](#)

Proprietà: Francesco Marone Cinzano

Enologo: Antonio Tranchida

Col d'Orcia, 500 ettari di estensione complessiva per quasi un quinto coltivati a vigneto nel versante sud di Montalcino, per una produzione che si attesta sulle 800.000 bottiglie, è dimensionalmente piuttosto insolita per il territorio. Di proprietà della famiglia Marone Cinzano fin dal 1973, dal 2010 a conduzione biologica e in tempi più recenti a biodinamica, è stata capace di guadagnarsi un posto di primaria importanza nel ricco e variegato panorama della denominazione, grazie soprattutto a scelte stilistiche sobrie e rigorose e ad una costante e solida radicazione sui canoni produttivi della tradizione. Non fa specie quindi ritrovare la firma dell'azienda con sede a Sant'Angelo (insieme a Capanna, Caprili, Il Poggione) anche nelle etichette del Moscadello, il vino più antico dell'areale, unica produzione enoica tra i colli di Montalcino, prima dell'arrembante successo del Brunello, ed oggi purtroppo scomparso dal portafoglio prodotti della maggioranza delle cantine di Montalcino. Il Moscadello di Montalcino Vendemmia Tardiva Pascena 2013, affinato sei mesi in barrique nuove e sei mesi in bottiglia, ha naso estremamente fruttato e floreale, con note di pesca e di rosa in evidenza, rifinite da intense nuance di miele e leggeri tocchi speziati. In bocca, l'attacco dolce non è mai stucchevole, mentre lo sviluppo è vivace, grazie alla presenza di una piacevole e puntuale vena acida.

## PASETTI

Dop Abruzzo Pecorino Collocivetta

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Pecorino

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Pasetti](#)

Proprietà: famiglia Pasetti

Enologo: Domenico e Davide Pasetti

Bel rappresentante delle meraviglie d'Abruzzo, Pasetti. Emblematico, almeno per certi aspetti, di una regione capace (come forse nessun'altra) di passare dalle nevi del Gran Sasso o della Maiella all'azzurro del mare, in neanche un'oretta di macchina. Notevoli escursioni termiche, sensibili differenze climatiche, estrema diversità geologica: quante se ne dovrebbero ancora elencare, prima di rendere merito a quei produttori che hanno saputo affrontare tutto questo, studiando e approfondendo le molteplici potenzialità di un territorio fantastico? Forse non troppo esteso, è vero, ma variegato come pochi. Domenico Pasetti è fra i vignaioli sopra citati: operando fra vecchi vigneti e impianti di più recente acquisizione, ha sostanzialmente circoscritto la sua produzione alle pendici di entrambi i versanti del Gran Sasso. In questo modo, la parte allevata in quel di Capistrano vive di una fortunata esposizione ma, in proiezione, anche di un'eleganza e di una freschezza dovuta proprio alle marcate escursioni termiche; mentre le proprietà dislocate a Pescosansonesco godono di condizioni atte a realizzare rossi di grande struttura. Si cadrà sempre in piedi, quindi, con la gamma aziendale. Occhio però a questo Pecorino, che le ha proprio tutte: erbe aromatiche, agrumi, iodio, frutto della passione, pera, ananas, mimosa e ginestra. Con palato succoso, dinamico e felicemente contrastato.

(Fabio Turchetti)

## MAILLY

Aoc Champagne Brut Réserve Gran Cru

Vendemmia: -

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 320.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Champagne Maily Gran Cru](#)

Proprietà: società di produttori

Enologo: Sébastien Moncuit

Maily è un paese della Montagne de Reims ma anche il nome di una cooperativa produttrice di Champagne, Maily Grand Cru, che nasce dopo la crisi di Wall Street nel 1929. Da disciplinare, non si può chiamare una cantina con lo stesso nome del comune, ma in questo caso venne fatta un'eccezione, perché questa realtà era già attiva dal 1929 - 7 anni prima della nascita della denominazione Champagne (1936) - e solo a condizione di impiegare uve provenienti esclusivamente dai vigneti del paese. Oggi sono 25 i soci di questa cooperativa (la terza-quarta generazione dei 77 fondatori originari); gli ettari di vigneto sono 73 (tutti classificati Grand Cru), per il 75% coltivati a Pinot Noir e la restante parte a Chardonnay; la produzione si attesta sulle 500.000 bottiglie, importate e distribuite in Italia in esclusiva da Marchesi di Barolo. A differenza degli altri produttori, che, in generale, comprano le barrique in Borgogna, Maily le acquista di secondo passaggio da Château Margaux (quelle usate per il Pavillon Blanc). Il Brut Réserve Gran Cru ha perlage persistente ad introdurre un bagaglio aromatico dalle note di frutta seguito da cenni tosti e da toni pan-brioche e crosta di pane. In bocca, il vino è pulito, vivace e bilanciato, chiudendo con una bella nota sapida e succosa. Versatile ed eclettico, questo Brut Réserve Grand Cru è ideale sia come aperitivo che per accompagnare tutto il pasto.



## LA GIOIOSA

Dg Prosecco Superiore Asolo Brut  
Biodiversity Friend

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 150.000

Prezzo allo scaffale: € 7,50

Azienda: [La Gioiosa](#)

Proprietà: Giancarlo Moretti Polegato

Enologo: Stefano Gava

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. Villa Sandi è l'azienda "madre" a cui appartengono anche i marchi La Gioiosa e Opere. Recentemente, la famiglia Moretti Polegato ha anche acquisito la Tenuta Borgo Conventi, nell'area del Collio, 30 ettari di vigneti per una produzione di 300.000 bottiglie l'anno, oltre a gestire la commercializzazione dei vini della cantina Farra d'Isone. Una realtà in crescita che sta puntualmente procedendo in parallelo con il ritrovato successo dei bianchi e delle bollicine tricolore. Il Prosecco Superiore Asolo Brut Biodiversity Friend possiede profumi immediati di mela verde matura accanto a note di fiori d'acacia. In bocca, il vino è fragrante, leggermente abboccato con l'attacco morbido che via via sfuma su un fondo sapido.

## POGGIO CAGNANO

Doc Maremma Toscana Rosso Selvoso

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese, Cilieggiolo

Bottiglie prodotte: 1.500

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Poggio Cagnano](#)

Proprietà: famiglia Gobetti

Enologo: Francesco Petacco

Anche la Maremma ha le sue colline che ben si prestano a una viticoltura finalizzata all'eleganza dei vini. È il caso di Poggio Cagnano, nell'areale di Manciano, con vigneti quasi a 500 metri, con alle spalle il Monte Amiata e di fronte il Mare dell'Argentario. Alessandro Gobetti, viticoltore under 40 vive e lavora qui, anche se di nascita è lombardo. Un passato recente nel design applicato al cinema ai media che lo ha portato ovunque. Poi la scelta della campagna toscana e del vino, pensato in chiave biologica, seguendo i dettami di Simonit e Sirch per la potatura. Una biodiversità spiccata fatta da tanto bosco di querce e anche uliveto. Le uve sono quelle locali, Sangiovese, Cilieggiolo, Vermentino, Ansonica, ma non mancano le classiche internazionali. Si sperimenta con legno ma anche cemento e anfora. Un inizio oramai più che decennale ma con una produzione che rimane limitata. Si arriverà al massimo a 25mila bottiglie tra qualche anno. La terra è l'arenaria mista a rocce, un suolo drenante e povero di materia organica che costringe le radici delle piante a scendere in profondità il risultato, nei bianchi come nei rossi, è una franchezza di beva notevole. La nostra scelta cade sul Selvoso, un blend di Cilieggiolo e Sangiovese, dove le due uve toscane vanno a braccetto per trovare - riuscendoci - un'armonia tutta territoriale: acidità e vivacità di frutto, colore sgargiante e tannino presente.

(Francesca Ciancio)

## ZOOM



### CASEIFICIO CAVOLA, PARMIGIANO REGGIANO

VIA ARGENTINA, 1 - CAVOLA (RE)

Tel: +39 0522 816419

Sito Web: [www.993.it](http://www.993.it)

Il celeberrimo Parmigiano Reggiano Dop è un formaggio a pasta dura, prodotto con latte vaccino crudo, parzialmente scremato per affioramento, senza l'aggiunta di additivi. Per i produttori di montagna è consentita la dicitura "prodotto di montagna". La zona di produzione comprende le province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna a sinistra del fiume Reno e Mantova a sud del Po. Mangiato a scaglie o grattugiato, viene stagionato minimo per 12 mesi, ma stagionature tipiche sono quelle di 24 e 30 mesi, arrivando anche a 36, 48, 72 mesi e oltre. Il caseificio Cavola nasce nel 1929, sulle montagne di Reggio Emilia, a 900 metri di altezza. L'azienda coltiva i suoi campi utilizzando come concime solamente le deiezioni aziendali. Il foraggio ottenuto risulta pertanto più salutare, permettendo la produzione di un latte di altissima qualità, per un Parmigiano di livello assoluto. Il Parmigiano Reggiano è il formaggio italiano più imitato nel mondo: per questo la denominazione è protetta nell'Unione Europea.

## RISTORANTE



### IL CAMPACCIO

PODERE LORETO E SAN PIO - CASTELNUOVO DELL'ABATE, MONTALCINO (SI)

Tel: +39 327 902 0623

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

Cresce a Montalcino l'offerta gastronomica di alto livello, proposta dalle stesse cantine del Brunello. A Castelnuovo dell'Abate Riccardo Illy ha infatti appena inaugurato l'ospitalità dell'azienda vinicola Mastrojanni. Non solo un relais di lusso, affacciato sulla Val d'Orcia, ma anche un ristorante gourmet, con lo chef Adriano Antonelli sul ponte di comando della cucina. A tavola, la poliedrica maestria di Antonelli - autentico artista del sapore - assicura un'inusuale esperienza culinaria, grazie ad un percorso di formazione eterogeneo ed eclettico, che lo ha visto diplomarsi in pittura e restauro e solo successivamente arrivare al mondo dell'alta cucina. Attraverso i suoi piatti lo chef sa quindi portare contaminazioni di esperienze artistiche diverse, dando forma a una cucina creativa che, attraverso i prodotti locali e la storia gastronomica della Toscana, ripercorre ricordi, esperienze e stagionalità, all'insegna dell'eccellenza, ma anche di uno stile sobrio e sempre concreto.



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: © Podere l'Aja

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*