

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 64 - Dal 25 al 31 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 25 AL 31 AGOSTO 2019

*Fattoria di Magliano*

*Kellerei Andrian*

*Coste Ghirlanda*

*Argiolas*

*Venica & Venica*

*Foradori*

*Lunaria*

*Krug*

*Val delle Rose*

*Cosimo Taurino*

*Borgogno*

*Posapiano*

*Velenosi*

*Firriato*

*Zoom: Marinati di Comacchio, Anguilla Marinata*

*Ristorante: Cucina Mutualité – Parigi*





## FATTORIA DI MAGLIANO

Doc Maremma Toscana Poggio Bestiale

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot  
Bottiglie prodotte: 38.000  
Prezzo allo scaffale: € 27,00  
Azienda: [Fattoria di Magliano](#)  
Proprietà: Agostino Lenci  
Enologo: Graziana Grassini

Assaggiando sistematicamente i vini maremmani (operazione, detto fuori dai denti, molto più gradevole adesso che non solo poco tempo fa) ci si rende conto di quanto sia cambiata enormemente la viticoltura nel Sud della Toscana negli ultimi anni. Al tempo dei Supertuscans e della follia collettiva per maturità ed opulenza, la Maremma era il paradiso in terra dove confezionare quel profilo gustativo diveniva magicamente semplice. Adesso, per fortuna a nostro giudizio, l'ancora nuova DOC Maremma non è una denominazione ombrello, ma il simbolo che accomuna chi persegue eleganza e piacevolezza di beva. Alla Fattoria di Magliano già il Vermentino Pagliatura sorprende con le vecchie annate, e il Sangiovese Sinarra si distende in una succosità vellutata. Ma soprattutto il taglio bordolese Poggio Bestiale, con il saldo di Petit Verdot d'ordinanza (in Maremma matura così bene che se ne stempera la rusticità), sfoggia un garbo ormai non più sorprendente anche grazie all'uso parsimonioso del legno. Ad una naso immacolato di frutta nera matura con speziatura perfettamente integrata, fa riscontro un tannino cesellato che sostiene la nettezza della parte aromatica: essa si allunga precisa verso il fin di bocca senza pesantezze, né tanto meno eccessi di sottigliezza altrettanto artefatta, nel contesto di un equilibrio superiore. Un sentito benvenuto ai nuovi Supertuscans, se brilleranno di luce così cristallina.

(Riccardo Margheri)

## KELLEREI ANDRIAN

Doc Alto Adige Chardonnay Somereto

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Chardonnay  
Bottiglie prodotte: 50.000  
Prezzo allo scaffale: € 9,00  
Azienda: [Kellerei Andrian](#)  
Proprietà: cooperativa di soci produttori  
Enologo: Rudi Kofler

Storia antica per la Cantina di Andriano, che comincia nel 1893 quando i viticoltori di questa piccola località, vicinissima a Terlano, unirono le loro forze per creare la prima Cantina Sociale dell'Alto Adige. Oggi il lavoro di questa realtà che ripropone gli stili classici dell'associazionismo altoatesino prosegue con vigore, e, dal 2008, grazie alla guida della Cantina di Terlano, una delle cantine sociali più significative del Bel Paese, che ne ha fatto una specie di suo "spin off". Un elemento importante quest'ultimo che ne certifica, in un certo senso, gli obbiettivi qualitativi. Sono 70 gli ettari vitati di questa piccola cantina sociale, dislocati tra i 260 e i 340 metri di altezza e caratterizzati da terreni calcareo-argillosi con presenza di dolomite. Come è altrettanto frequente a queste latitudini, la cifra stilistica delle etichette aziendali parte da un'esecuzione tecnicamente inappuntabile che, se da un lato garantisce una solida costanza qualitativa, dall'altro penalizza un po' il carattere e la personalità dei vini. Lo Chardonnay Somereto 2018, oggetto del nostro assaggio, è vinificato in acciaio e affinato sui lieviti per 6 mesi. Il naso sa di banana matura, frutti tropicali, con tocchi di gelsomino a rifinitura. In bocca, l'attacco è morbido e la progressione docile con la vena acida che diventa protagonista in chiusura, affusolando e insaporendo il sorso.

## COSTE GHIRLANDA

Terre Siciliane Igp Zibibbo Silenzio

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Zibibbo  
Bottiglie prodotte: 6.600  
Prezzo allo scaffale: € 40,00  
Azienda: [Coste Ghirlanda](#)  
Proprietà: Giulia Pazienza Gelmetti  
Enologo: Lorenzo Landi

Non ce ne voglia Giulia Pazienza se, parlando di lei, usiamo l'appellativo di "donnona". Altissima - ex giocatrice nazionale di basket - tanti e lunghissimi capelli, indossa caftani eleganti e sontuosi, ma il suo essere "donna super" sta soprattutto nella simpatia, negli abbracci che dona, nella vitalità con cui parla dell'amore che ha per l'isola di Pantelleria. Amore e anche fastidio talvolta per le complicità che si hanno qui se si vuole fare vino con dovizia, esperienza che lei ha iniziato nel 2005. La tenuta principale è quella di Piana di Ghirlanda, una piccola valle circondata da dolci costoni. In questa specie di conca si trovano gli alberelli a piede franco sistemati come in un giardino arricchito da alberi di limone e arancio. Lo Zibibbo qui ha un habitat ideale nel centro dell'isola, un po' riparato dai venti costanti e talvolta impetuosi, ma mai lontano dal mare e dalle sue brezze. E così che un vitigno aromatico come il Moscato di Alessandria, nella veste secca, diventa un compendio identitario: sole, sale, vento, dolcezza e sapidità. Tutte parole utili a descrivere il vino di Giulia, ma anche l'isola stessa. Il Silenzio è così, sa di miele e di sale al contempo. Semplice nella sua esecuzione - fermentazione e affinamento in acciaio - questo zibibbo non gioca la carta del bianco beverino, da aprire e finire con l'estate. Può avanzare di stagione, magari con un piatto di formaggi.

(Francesca Ciancio)

## ARGIOLAS

Isola dei Nuraghi Igt Angialis

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Nasco, Malvasia Bianca  
Bottiglie prodotte: 20.000  
Prezzo allo scaffale: € 25,00  
Azienda: [Argiolas](#)  
Proprietà: Franco e Giuseppe Argiolas  
Enologo: Mariano Murru

Griffe di riferimento del vino sardo, capace di solcare i confini dell'isola per ritagliarsi credibilità e prestigio internazionale, Argiolas è tuttavia prima di tutto una grande famiglia. Oggi a guidare la cantina, la terza generazione, Valentina con il marito Elia Onnis, Francesca e Antonio e l'enologo Mariano Murru, allievo di Giacomo Tachis. Quel che si dice un'azienda rigorosamente a gestione familiare, che ha fatto di questa storia uno dei suoi punti di forza. Ma Argiolas ha saputo, oltre che conservare questa sua identità, svolgere un ruolo fondamentale per l'enoologia della Sardegna. Difficile, infatti, anche per l'appassionato più distratto, non conoscere o non aver provato o non avere in cantina una bottiglia a firma Argiolas. La svolta commerciale arriva nel 1991, ma il lavoro più importante, quello nei vigneti, possiede una storia ben più lunga, cominciata all'inizio del Novecento, a Serdiana, in Provincia di Cagliari. Oggi l'azienda conta su 230 ettari vitati e 2.200.000 bottiglie prodotte complessivamente di media ogni anno ed è difficile che deluda, soprattutto quando si parla di produzione rossista. Molte le etichette di prestigio, a cominciare dal mitico Turriga, che comprendono certamente anche l'Angialis. Da uve Nasco e Malvasia stramature, la versione 2014 è un vino solare e mediterraneo, denso ma mai eccessivo, ricchissimo di sfumature e sempre assai originale.



## VENICA & VENICA

Doc Collio Ronco del Cerò

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sauvignon

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Venica & Venica Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Venica

Enologo: Giorgio Venica

Gianni e Giorgio sono i Venica & Venica che hanno saputo trasformare una piccola realtà agricola in un'azienda dinamica apprezzata in tutto il mondo. Oggi sono 40 gli ettari vitati, per una produzione complessiva di 310.000 bottiglie, per una cantina che incarna un po' il ruolo di punto di riferimento del Collio goriziano. Una storia dalle radici lontane che parte dal 1930 con Daniele Venica, passando per Delchi e arrivando all'attuale staff aziendale che comprende anche Ornella, moglie di Gianni, Giampaolo, Serata e Marta (rispettivamente figlie di Gianni e Giorgio). La cifra stilistica è ormai ben definita: pulizia e freschezza dei vini protagonisti, nessuno spazio ad inutili appesantimenti, dato che il territorio è in grado di originare prodotti già ben strutturati, capaci di esprimersi senza l'uso del legno. Un'azienda, tutta immersa in un contesto paesaggistico splendido, ad un passo (e non è un modo di dire) dalla Slovenia. Detto questo, ovviamente, sono i vini, quasi sempre molto buoni, a fotografare in modo ineccepibile una delle migliori realtà del Collio. Il Sauvignon Ronco del Cerò 2017 possiede aromi variegati in cui emergono note di pesca, bosso e peperone. Al palato è morbido in entrata e via via più coinvolgente per spinta acida, appagante e allo stesso tempo sapido e quasi salmastro. Con il sorso attraversato da una nota amarognola, che ne amplifica la personalità.

## FORADORI

Vigneti delle Dolomiti Igt Teroldego Granato

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Teroldego

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Elisabetta Foradori](#)

Proprietà: Elisabetta Foradori

Enologo: staff tecnico aziendale

Gran donna, Elisabetta Foradori, di cui è quasi impossibile non invaghirsi almeno un po'. È così pressoché da sempre, o comunque da quando s'è fatta giustamente conoscere per i meriti acquisiti letteralmente sul campo: fra quelle vigne da cui è stata capace di tirar fuori il miglior Teroldego a misura anche d'uomo, almeno fino a quel momento (ma a dirla tutta, in realtà, pure a seguire). Sempre al passo coi tempi, talvolta persino in anticipo: ad iniziare da quando, giovanissima, s'è trovata a gestire la complessa attività aziendale anche per via della prematura scomparsa del papà. Per proseguire, fra le tante che si potrebbero citare, al rispetto per l'ambiente che la circonda, che dal 2002 l'ha vista convertirsi alla biodinamica: non per scimmiotamenti modaioli, sia ben chiaro, quanto per aver saputo vivere e interpretare al meglio l'eco-sostenibilità che comunque le si attaglia. Oggi sono anche i figli a supportarla nelle sue convinzioni e nella sua coerente e consequenziale attività: insieme a dei collaboratori decisamente in sintonia con lei, che ha saputo trarre da un'uva un tempo qualitativamente sottovalutata, allevata nella piana rotaliana, un capolavoro. Questo 2015 si conferma ad alti livelli: complesso, speziato e con frutto saldissimo ad anticipare un assaggio dal tannino importante, ma ben dosato, ed una mineralità rocciosa ma serbevole, dal persistente finale.

(Fabio Turchetti)

## LUNARIA

Terre di Chieti Igt Pinot Grigio Babalù

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Pinot Grigio

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Cantina Orsogna 1964](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Camillo Zulli

La Cantina Orsogna, che si trova nell'omonima cittadina in Provincia di Chieti, è una cooperativa che nasce nel 1964, ed oggi conta su 600 soci conferitori che coltivano oltre 1.400 ettari di vigneto a metà strada tra il mare e la Maiella, per un volume complessivo di uve pari a 180.000 quintali. Una realtà dai numeri significativi e dalla storia piuttosto vecchia, ad incarnare un'anima enoica dell'Abruzzo di solida e robusta tradizione. Il 75% delle aree coltivate sono a biologico, mentre il restante 15% è coltivato a biodinamico. La cantina Lunaria è il luogo dove si producono i vini biodinamici, che compongono un portafoglio etichette a dir poco articolato, diviso tra bianchi, rossi, vini dolci e spumanti: Montepulciano d'Abruzzo Coste di Moro Riserva, Montepulciano d'Abruzzo Coste di Moro, Cerasuolo d'Abruzzo Pettirosce, Pecorino Civita, Moscato LaPirale, Malvasia LaBelle, Pinot Grigio Ramoro, Primitivo Ruminat, Montepulciano Bucefalo Rosso, Malvasia Bucefalo Bianco, Civitas Spumante, Ramoro Spumante, LaPirale Spumante. Da questo vasto numero di vini, abbiamo scelto il Pinot Grigio 2018. Un vino ben leggibile nella sua essenzialità, a partire dal colore giallo paglierino. Immediatamente fragrante al naso evidenzia note fruttate e floreali di buona pulizia. Altrettanto facile in bocca dove una netta alternanza tra morbidezza e sapidità, rende il sorso continuamente piacevole.

## KRUG

Aoc Champagne Grande Cuvée 167ème Edition

Vendemmia: -

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Meunier

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 150,00

Azienda: [Krug](#)

Proprietà: LVMH

Enologo: Eric Label

Per chi ama le cose tonde (cifre o vini) questa non è probabilmente quella giusta: 167 è un numero scabro, come del resto l'annata (2011) su cui questa ultimissima reincarnazione del sogno del fondatore della maison Joseph Krug - fare ogni anno il miglior Champagne possibile utilizzando ogni mezzo, uva, parcella, riserva disponibile, più l'abilità di un artefice rodato - è basata. Vendemmia non sfavillante sul fronte Chardonnay, e per il resto (Pinot Noir in testa) di non eccelsa sostanza. Detta così, un problema. Nel calice, l'ennesima dimostrazione di un teorema: quando in casa hai le cose giuste (in questo caso 191 vini diversi, con apporti estratti da 13 annate comprese nell'arco tra il 2011 e il 1995), sai come usarle, e in più ti prendi sereno otto anni perché il puzzle impari a stare insieme, il totale può andare davvero oltre ogni previsione. Ottenuto, certo, non senza sacrificio: qui 42% di "riserve" sul volume totale prodotto, come per una banca pescare nel caveau dell'oro. Ma il risultato è un vino dalle suadenti, quasi esplosive stimate aromatiche d'agrumi, poi ritegnosa nota di zeste, e rilancio alla grande su un coté di spezie, mandorla, ricordi marini. Un Krug tra tra i più "lunghi", in prospettiva e alla prima impressione, delle ultime edizioni, e prensile e scorrevole al tatto (sette anni sui lieviti non spesi invano). La Cuvée è insomma ancora una volta Grande.

(Antonio Paolini)



## VAL DELLE ROSE

Doc Maremma Toscana Il Cilieggiolo

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Cilieggiolo

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Val delle Rose](#)

Proprietà: famiglia Cecchi

Enologo: Andrea Fioriello

## COSIMO TAURINO

Salento Igp Negroamaro Rosso  
Notarpanaro

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Negroamaro

Bottiglie prodotte: 400.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Cantine Cosimo Taurino](#)

Proprietà: famiglia Taurino

Enologo: Massimo Tripaldi

## BORGOGNO

Doc Langhe Riesling Era Ora

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Riesling

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: [Vini Classici Borgogno](#)

Proprietà: famiglia Farinetti

Enologo: Andrea Farinetti

## POSAPIANO

Vino Rosato Grace

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Schiava, Barbera, Marzemino,  
Sangiovese

Bottiglie prodotte: 9.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Società Agricola Arcari e Danesi](#)

Proprietà: Giovanni Arcari, Nico Danesi,  
Andrea Rudelli, Massimiliano Perazzoli

Enologo: Nico Danesi

Il marchio Cecchi rappresenta una delle realtà più importanti nella denominazione del Chianti Classico (con Villa Cerna e con la più recente acquisizione di Villa Rosa) e non solo. Possiede cantine anche a San Gimignano (Castello Montauto), nonché nel territorio del Montefalco Sagrantino (Tenuta Alzatura) e in Maremma con Val delle Rose. Con l'accelerazione qualitativa impressa alle sue etichette, specie nei vini apicali del suo portafoglio prodotti, l'azienda con sede a Castellina in Chianti ha ormai compiuto un salto di qualità irreversibile. Merito di scelte rigorose, prima fra tutti quella di privilegiare una sempre più marcata impronta identitaria. Nel 1996 Cecchi acquista l'azienda Val delle Rose in località Poggio la Mozza nel cuore del Morellino di Scansano. Al momento dell'acquisto Val delle Rose contava su 25 ettari vitati. L'azienda fu sottoposta ad interventi profondi, che oggi consegnano un bagaglio vitato di 100 ettari, una moderna cantina e un resort. Ma al di là dello sviluppo materiale della Tenuta va considerato, anche in questo caso, un lavoro significativo sul territorio che ha visto privilegiare il Sangiovese, naturalmente, e ancora sul fronte dei vitigni a bacca rossa, il Cilieggiolo. La versione 2017 ha profumi nitidi, caldi e intensi, con protagonista il frutto rosso con note di ciliegia e prugna. In bocca, il vino è solido, saporito e immediatamente piacevole.

C'è sempre un prima e un dopo, nella storia del vino italiano: o meglio, nelle tante storie del nostro nettare di Bacco, visti i molteplici capiscuola che in un luogo o nell'altro hanno saputo rinnovare il loro verbo enoico. Quanto sopra vale anche per l'indimenticato Cosimo Taurino, che un bel di colse l'urgenza di farla finita con la solita solfa del vino pugliese che risultava buono soltanto per fornire materia ai più anemici vini del nord, per farne invece uno dei simboli vitivinicoli del nostro Meridione. Capace agli inizi degli anni Ottanta di far rizzare in piedi anche un maestro come Luigi Veronelli, colpito dalle prime uscite del Patriglione: un Negroamaro che avrebbe poi funto da apripista per molti giovanotti di sani principi, di belle speranze e con tanta voglia di fare. Era da sette generazioni che l'azienda produceva vino sfuso: ecco però che nel 1970 Cosimo decide di lasciare la sua professione di farmacista iniziando ad imbottigliare per proprio conto, a ragion veduta. E anche oggi che lui non c'è più, moglie, figlia e genero ne seguono le gesta con qualità costante. Il Notarpanaro fu il primo vino realizzato da Taurino, proprio nel '70: bello quindi riasaggiarlo anche nell'edizione 2013, marcata da ricordi di prugna in confettura, spezie, macchia mediterranea e fiori appassiti, e con palato avvolgente, balsamico, morbido e dal finale piacevolmente amarognolo.

(Fabio Turchetti)

Borgogno rappresenta senz'altro uno dei marchi storici della zona del Barolo. Cantina fondata addirittura nel 1761 ha decisamente segnato le vicende più importanti del Piemonte enoico. Oggi, contando su 16 ettari a vigneto per una produzione di 250.000 bottiglie, ha certamente tratto giovamento dal suo passaggio di proprietà nel 2008 alla famiglia Farinetti (Eataly, Fico, etc.) che guida la cantina attraverso il figlio di Oscar, Andrea. Il centro della produzione resta, evidentemente, il Barolo e i rossi dell'areale, declinati in numerose etichette e tipologie. Tuttavia, in tempi in cui i vini bianchi sembrano aver riscoperto una "seconda giovinezza", anche per loro in casa Borgogno non manca la dovuta attenzione. Dal Timorasso, che permette di esprimere al meglio carattere e personalità bianchista anche a queste latitudini, al Riesling, anch'esso vitigno bianco che in zona ha già dimostrato di acclimatarsi molto bene. Ecco allora l'Era Ora e il nome sembrerebbe evocare proprio la sua impazienza di palesarsi, visto che è il primo bianco prodotto dall'azienda di Barolo in oltre due secoli e mezzo di storia. La versione 2016 fermenta parte in acciaio e parte in rovere, poi passa sei mesi sulle fecce e altri sei ancora in acciaio. Al naso ci sono le classiche note idrocarbureche ma anche cenii agrumati, di susina matura e di spezie. In bocca, il vino è fragrante, piacevolmente sapido persistente.

Una pietra unisce New York alla Francia-corta. Si tratta del Botticino, un marmo che ha fatto la fortuna del paese omonimo del Bresciano. In zona, precisamente a Caionvico, l'azienda Posapiano - nuova creatura nata dall'esperienza di Arcari+Danesi - ha in gestione un vigneto da cui nasce Grace, un rosato che è l'acronimo della Grand Central, la stazione più famosa della Grande Mela, costruita proprio in Botticino. Esiste anche una Doc con questo nome che utilizza Marzemino, Schiava, Barbera e Sangiovese. Una trentina di ettari in tutto. La versione scelta da Giovanni Arcari, Nico Danesi, Andrea Rudelli e Massimiliano Perazzoli - la compagine di Posapiano - è rosata e pensata soprattutto per il mercato statunitense quasi un omaggio a un paese molto amato dal gruppo di amici lombardi. Potremmo dire un vino "easy": bottiglia trasparente, tappo a vite e colore delicato. Naso di arancia e rosa, netto ma non invadente. In bocca invece le uve si fanno sentire. La trama gustativa sale di tono: più vibrazione, più acidità, un schiocco tannico quasi da vino rosso. Nessuna macerazione sulle bucce, ma uva intera in pressatura soffice che proviene da piante vecchie di 80 anni a piede franco. Qualcosa di antico - una coltivazione in zona che fa fatica a resistere - per un'etichetta contemporanea. Così anche il nome aziendale, Posapiano, un inno alla lentezza, al tempo necessario per fare vini di livelli.

(Francesca Ciancio)



## VELENOSI

Docg Offida Pecorino Rève

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Pecorino

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Velenosi](#)

Proprietà: Angela ed Ercole Velenosi, Paolo Garbini

Enologo: Attilio Pagli

Nasce nel 1984 l'azienda della famiglia Velenosi ed oggi conta su quasi 200 ettari di vigneto per una produzione complessiva di 2.500.000 bottiglie. Un gigante se rapportato al taglio convenzionale delle cantine marchigiane, che ha saputo crescere nel tempo non solo quantitativamente. Una bella storia enoica, dunque, che ha portato questa realtà nel Gotha dell'enologia picena e non solo e a piazzare le proprie etichette sugli scaffali di tutto il mondo. Velenosi è infatti un brand con vini dallo stile definito e un percorso aziendale preciso, condito da tante scommesse vinte. Le etichette sono diverse e spaziano tra le uve e i vari territori marchigiani, contribuendo alla valorizzazione delle varietà della zona senza rinunciare agli esperimenti. Certo, lo stile prevalente è quello di un'azienda "market oriented", esempio ben riuscito di strategia imprenditoriale, caratterizzata essenzialmente da prodotti di facile approccio e dai prezzi centrati, sempre declinati senza inutili forzature ed in grado di recepire anche alcuni elementi della tradizione viticola della Regione. L'Offida Pecorino Rève 2017, per la prima volta sul mercato nel 2009, è ottenuto da vendemmia tardiva, con il 50% della massa fermentato in barrique e l'altro 50% in acciaio. Ampio nei profumi, questo bianco sa di frutta gialla matura, vaniglia e leggeri ricordi balsamici. In bocca, è ricco, morbido e intenso.



## FIRRIATO

Terre Siciliane Igt Bianco Favina La Muciara

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Grillo, Catarratto, Zibibbo

Bottiglie prodotte: 9.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Firriato Distribuzione](#)

Proprietà: Salvatore e Vinzia Di Gaetano

Enologo: Peppe Pellegrino

Delle sei tenute sparse per la Sicilia, 440 ettari di cui 380 vitati, tutti in regime di agricoltura biologica certificata, quella di Calamoni a Favignana con i suoi 5 ettari e la più piccola. La vigna circondata dai classici muretti a secco, che la proteggono dal vento, si trova a soli dieci metri dal mare. Trattandosi di un'isola relativamente recente, Favignana è emersa solo da 600mila anni, il suolo ha una composizione molto diversa rispetto ad altre isole del Mediterraneo in genere di origine vulcanica, il suolo è infatti di calcarenite ricca di fossili di organismi marini come conchiglie, lische, gusci e alghe, appoggiati su strati di biocalcareniti quaternaria, la vicinanza con il mare arricchisce il suolo di componenti saline e minerali, mentre il vento deposita tra le vigne la Poseidonia un'alga che seccata sulla battigia, trasportata dal vento tra i filari, fa da concime naturale. Un terroir unico tanto che parte del vigneto è stato impiantato a piede franco perché sabbia e sale tengono lontana la fillossera. Da un terroir così particolare non poteva che nascere un vino unico ed affascinante come il Favina che nella versione 2017 si presenta al naso ampio e persistente con sentori iodati, di frutta tropicale, agrumi, lavanda ed erbe aromatiche fresche, mentre il sorso sapido di bella e agile struttura si dipana bene tra freschezza e frutto succoso per un finale lungo ed agrumato.

(Massimo Lanza)

## ZOOM



### MARINATI DI COMACCHIO, ANGIULLA MARINATA

CORSO MAZZINI, 200 - COMACCHIO (FE)

Tel: +39 0533 381715

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

Nelle Valli di Comacchio da tempo immemorabile si praticano la pesca e l'allevamento estensivo di numerose specie ittiche pregiate: anguille, branzini, gamberetti di valle. Ma la specialità più importante e particolare resta l'anguilla selvatica, che prima di emigrare verso il mare, è catturata con i lavorieri, sbarramenti posizionati in prossimità delle aperture a mare delle Valli e nei canali interni. Le anguille, che arrivano vive sul mercato, possono essere consumate fresche seguendo le innumerevoli ricette ad hoc, ma è tradizionale marinarle in aceto per conservarle, dopo la stagione della pesca. Ecco allora l'anguilla selvatica marinata, presidio Slow Food. Le anguille cotte allo spiedo sono poste in recipienti di legno, detti zangolini, insieme alla salamoia, la cui ricetta prevede l'amalgama, in ogni litro di aceto di vino bianco, sale marino di Cervia e acqua, con l'aggiunta di alloro. Ottima la versione prodotta dall'azienda Marinati di Comacchio, che segue rigorosamente la ricetta tradizionale.

## RISTORANTE



### CUCINA MUTUALITÉ

20, RUE SAINT VICTOR - PARIGI

Tel: +33 (0)144 315454

Sito Web: [www.cucina-mutualite.com](http://www.cucina-mutualite.com)

Alla guida di Cucina Mutualité lo chef toscano Matteo Lorenzini, con un'esperienza fiorentina ricca e internazionale. Nel ristorante parigino, dedicato alla cucina italiana, che fa parte della "galassia" di Alain Ducasse, l'obiettivo è quello di omaggiare i classici della tradizione tricolore, attraverso un'interpretazione informale della Penisola gastronomica. Dal vitello tonnato agli spaghetti alla carbonara, dai bucatini cacio e pepe all'orecchio di elefante, alla bistecca alla fiorentina. Agile il menu, con appetizer che omaggiano il mondo della pizza, focaccia di Recco, Margherita, Napoli, selezione di salumi nazionali e Parmigiano 30 mesi per cominciare. Poi antipasti, primi piatti, secondi di carne e pesce, contorni e dolci: polpo e patate, caponatina, risotto con gallinacci, linguine alle vongole, ma pure capellini all'aragosta. E ancora spigola arrosto con carciofi e sugo alle olive, parmigiana di melanzane, polenta cremosa servita come contorno. Tra i dessert, immancabili tiramisù, panna cotta, zuppa inglese.



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: © WineNews

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*