

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 66 - Dal 8 al 14 Settembre 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 8 AL 14 SETTEMBRE 2019

Toblino

Monteleone

Prüm

Cave Mont Blanc

La Martoccia

Prima la Terra

Masseria Altemura

Stéphane Breton

Umani Ronchi

Nino Franco

Montero'

Michele Chiarlo

Le Monde

D'Angelo

Zoom: Severino Becagli, Spirulina

Ristorante: Tivoli - Cortina d'Ampezzo (BL)





TOBLINO

Vigneti delle Dolomiti Igt Nosiola Largiller

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Nosiola

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: [Cantina di Toblino](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Lorenzo Tomazzoli

Inizia nel 1960 la storia della Cantina di Toblino (oggi stella della galassia Cavit), al centro della trentina Valle dei Laghi: da quel momento, il legame tra la cooperazione sociale, le persone ed il territorio è rimasto il punto di riferimento principale. Da una parte l'azienda agricola Toblino, che coltiva 40 ettari di vigneto in regime biologico dal 2010, dall'altra Cantina Toblino, che riceve le uve da più di 600 soci-viticoltori che provengono da ulteriori 850 ettari. Cantina Toblino, quindi, non si occupa solo della trasformazione del vino, ma anche della produzione (per un totale di 25 etichette, tutte degustabile anche nell'osteria di cantina, inaugurata nel 2007). Tutte le vigne dei soci di Cantina Toblino e quelle dell'azienda agricola Toblino, si trovano tra la sponda nord del Lago di Toblino ed il confine a sud del paese di Pergolese. Focus aziendale è senz'altro la Nosiola, che Cantina Toblino ha salvaguardato nel tempo, producendo, in piena sintonia con la tradizione enoica trentina, il classico Vin Santo. Ma non solo. Con le uve Nosiola, l'azienda produce anche bianchi giovani o più complessi e passati in legno come L'Ora e Largiller. Quest'ultimo, affinato in legno grande per 6 anni, è una specie di vin santo completamente secco, dai profumi seducenti che rimandano a note affumicate e di mandorla fresca e dal gusto sapido, succoso e fragrante. Un vino di bella originalità che non lascia di certo indifferenti.

MONTELEONE

Doc Etna Rosso Cuba

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nerello Mascalese, Nerello

Cappuccio

Bottiglie prodotte: 1.250

Prezzo allo scaffale: € 42,00

Azienda: [Monteleone Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Monteleone

Enologo: Benedetto Alessandro

Giulia Monteleone, ormai ex giornalista enogastronomica di vaglia, nonostante i tanti colleghi, sottoscritto compreso, l'avessero vivamente sconsigliata, rapita dalla passione per il vino, alla fine è passata dall'altro lato della barricata, coinvolgendo nella follia papà Enrico e il compagno, l'enologo Benedetto Alessandro. Così Giulia ha acquistato nel 2017 una vecchia vigna a Castiglione di Sicilia, sul versante Nord dell'Etna, a due passi dall'Alcantara, che fa da confine tra le terre nere di origine vulcanica composte da cenere e sabbie e quelle bianche, argillose-calcaree. È stata la presenza del fiume che crea un microclima unico insieme alla particolare composizione dei suoli a convincerla ad investire in quello scampolo di terra a pochi metri dalla splendida Cuba di Santa Domenica, una chiesa bizantina del IX secolo, che dà il nome alla contrada e al vino di punta della cantina. Il Cuba Etna Rosso nasce da vecchie viti ad alberello impiantate nel 1935 dalle rese bassissime, la produzione supera di poco il migliaio di bottiglie. Vinificato è in piccoli tini, senza temperatura controllata e con follature manuali, il Cuba affina per un anno in tonneau di rovere francese e quindi ancora per un anno in bottiglia. Ribes e more al naso impreziosito da nuance speziate e balsamiche di macchia mediterranea, polposo il sorso caratterizzato da una fine trama tannica e grande acidità.

(Massimo Lanza)

PRÜM

Prädikatswein Mosel Riesling Graacher Himmelreich Spätlese

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Riesling

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 65,00

Azienda: [Wiengut Joh. Jos. Prüm](#)

Proprietà: familie Prüm

Enologo: Manfred Prüm

Joh.(annes) Jos.(eph) Prüm, detto "JJ Prüm", è in tutto il mondo considerato come uno dei più importanti produttori tedeschi di vino che, sostanzialmente a queste latitudini significa Riesling. L'azienda si trova a Wehlen, nella valle della Mosella, e qui, da 400 anni, i Prüm coltivano 22 ettari di vigneto con grande consapevolezza ecologica e con un lavoro prevalentemente manuale. In cantina, in cui non sono ammessi visitatori, fermentazioni in acciaio con lieviti naturali, a bassissime temperature, che si protraggono anche fino a gennaio. Niente legno e resa media di 60 ettolitri di vino ad ettaro. Il risultato sono vini eleganti, frutto di una rara affinità elettiva tra acidità e dolcezza. Vini che hanno bisogno di molto tempo per dare il meglio, acquistando in tal modo una profondità incredibile e leggendaria. Ottenuto da Riesling in purezza, allevato in uno tra i più importanti vigneti dell'areale, il Graacher Himmelreich Spätlese 2012 è un vino grintoso e puro, che offre un notevole potenziale d'invecchiamento, rappresentando al meglio le potenzialità della Mosella. Intensi i suoi profumi fruttati, dal pompelmo al cedro fino a cenni di susina, insieme alle pronunciate note di pietra focaia. In bocca, il vino è sferzante e allo stesso tempo morbido, il sorso è teso, con un bilanciamento tra acidità e residuo zuccherino ben calibrato. Finale profondo su note quasi salmastre.

CAVE MONT BLANC

Doc Vallée d'Aoste Blanc de Morgex et de La Salle

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Prié Blanc

Bottiglie prodotte: 14.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Cave Mont Blanc de Morgex et La Salle](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: staff tecnico aziendale

Gente tosta, da quelle parti, è inutile sottolinearlo. Una cooperativa che, pur quando messa in ginocchio da annate decisamente balorde (come lo è stata lassù la 2017), continua a difendere e a salvaguardare ostinatamente il Prié Blanc, fenomeno davvero unico di vitigno autoctono, oltretutto tutta la viticoltura dell'alta Valle. Anche e soprattutto oggi che, nonostante il meritorio lavoro svolto, i più giovani purtroppo non stanno seguendo l'esempio, rivolgendo le loro aspirazioni verso altri obiettivi: così, a seguire i diciotto ettari di vigneti, sono sempre i soliti alfieri che hanno fortemente contribuito con tanta fatica al consolidamento dei livelli qualitativi della produzione regionale. Al punto tale che circa tre ettari, di quei diciotto, sono direttamente seguiti dalle figure apicali della cooperativa, diretta da Mauro Jacod: proprio quelli specificamente ubicati fra Morgex e La Salle, dove il succitato Prié Blanc (ancora su piede franco) dà sempre il meglio. Tanto che una buona parte della gamma vede la stessa uva anche in versione spumantizzata, con risultati rilevanti. Rimanendo sui vini fermi, però, ecco uno dei classici per antonomasia fra quelli giustamente definiti estremi, di certo fra i più elevati del mondo (almeno in senso altimetrico): dai toni erbacei e con rimandi ai fiori bianchi e agli agrumi, muove al palato fresco e delicato ma di bella personalità.

(Fabio Turchetti)



LA MARTOCCIA

Toscana Igt Rosato

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 1.500

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Azienda Agricola La Martoccia](#)

Proprietà: Luca Brunelli

Enologo: Paolo Vagaggini

Mauro Brunelli ed Anna Savini, proprietari della Tenuta Brunelli La Martoccia, provengono entrambi da famiglie contadine da sempre vissute a Montalcino. Famiglie, le loro, come molte in loco, che sul finire degli anni Sessanta del secolo scorso avevano abbandonato la coltivazione dei terreni per dedicarsi ad altre attività. Nel 1964 la famiglia Brunelli si trasferisce alla Martoccia, un piccolo podere di circa tre ettari. E' con Luca, figlio di Anna e Mauro, che nel 1995 vengono acquistati altri terreni. L'azienda La Martoccia si estende attualmente su una superficie di circa 20 ettari di cui 10 ettari coltivati a vigneto, nel versante sud-est di Montalcino. Naturalmente, il core business aziendale vede protagonisti il Brunello e il Rosso di Montalcino, ma nel portafoglio aziendale c'è spazio anche per il Chianti e gli Igt. A quest'ultima tipologia appartiene il Rosato. Un vino che sta sempre più occupando il portafoglio etichette delle aziende toscane, anche di zone molto blasonate, offrendo un'alternativa più immediata e facile. Un completamento che è richiesto dal mercato che sta, senza entrare in giudizi di merito, virando sempre di più verso una "forma-vino" meno complessa. Il Rosato della Martoccia 2018 sa di ciliegia fresca, mirtillo e cenni di viola, con un tocco leggermente speziato. In bocca, l'ingresso è dolce e lo sviluppo docile e continuo, per un sorso fragrante e goloso.

PRIMA LA TERRA

Dop Cilento Aglianico Rosso del Ciglio

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Az. Agricola Salvatore Magnoni](#)

Proprietà: Salvatore Magnoni

Enologo: Salvatore Magnoni, Maurizio De Simone

"Un'annata leggiadra, allegra, semplice e gusta come il rock'n'roll di Iggy Pop. E come lui invecchia bene". Così descrive il suo Rosso del Ciglio 2016 Salvatore Magnoni, ex dj - ma di quelli bravi - delle notti Disco napoletane, nonché venditore di vinili in uno degli indirizzi storici partenopei per gli amanti della buona musica. Non sorprende quindi che molti dei filari portino il nome di un musicista amato da Magnoni. Un modo per continuare a sentire le vibrazioni, anche del vino. Solo Aglianico fatto in Cilento, in una terra dal mare bellissimo ma che parla la lingua dell'agricoltura. Prima La Terra ha chiamato l'azienda, che nasce nel 2000 a Rutino, in provincia di Salerno, sulle terre e nella casa di famiglia. Salvatore inizia dall'olio per poi aggiungere il vino, estirpando Barbera e Sangiovese piantati dal padre e puntando tutto sul vitigno rosso campano. Siamo a quasi 400 metri di altezza, su un crinale che si riversa nella valle dell'Alento e che ha di fronte il Monte Stella, la cima più alta della regione. L'unico terroir in Campania a non essere vulcanico. Infatti in Cilento si parla di flysch, argilla, calcare e pietra, un suolo poco organico che dona però eleganza e profondità minerale. Proprio come questo Rosso del Ciglio, vivace, anche un po' spavaldo in una certa sua rusticità, ma schiettamente vivo e fruttato. Toni scuri di mora e corteccia, ma bella rotondità data da un legno sapiente.

(Francesca Ciancio)

MASSERIA ALTEMURA

Salento Igt Negroamaro Rosato Zinzula

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Negroamaro

Bottiglie prodotte: 55.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Soc. Agricola Masseria Altemura](#)

Proprietà: famiglia Zonin

Enologo: Antonio Cavallo

Nel cuore del Salento, sorge la Masseria Altemura, la dependance pugliese di Zonin 1821, dominata dall'antica torre, Torre Santa Susanna, edificata durante la dominazione Aragonese e oggi restaurata. L'azienda si trova dunque nella penisola salentina, una scelta non casuale ma dettata dall'interesse verso un territorio di grandi prospettive vitivinicole e capace, specie nel recente passato, di offrire declinazioni enoiche per nulla banali e in piena corrispondenza con il mercato. Un progetto che si fonda sulle solide basi di oltre 300 ettari complessivi della Tenuta, 150 dei quali dimorati a vigneto, per una produzione di 400.000 bottiglie all'anno. Le varietà scelte sono quelle della tradizione, base imprescindibile per la messa in bottiglia di vini dal carattere locale, sia bianche che rosse, dall'immane Primitivo al Negroamaro, dal Fiano alla Falanghina. La cifra stilistica è definita ed impeccabile, con la produzione rossista forse più convincente. Si trova giusto a "metà strada", il Rosato Zinzula, il cui nome rende omaggio alla grotta più bella di tutto il Salento: la Zinzulusa. La versione 2018, da uve Negroamaro in purezza, con pulizia tecnica, mette finezza aromatica ed equilibrio quali elementi caratterizzanti. Al naso, note di rosa si fondono a cenni di amarena e spezie, mentre in bocca è vino docile e gustoso, fragrante e dal sorso immediatamente piacevole e sapido.

STÉPHANE BRETON

Aoc Champagne Brut Tradition

Vendemmia: -

Uvaggio: Chardonnay, Pino Noir

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: Stéphane Breton

Proprietà: famiglia Breton

Enologo: Corentin Breton

Per muoversi a dovere nel cosmo Champagne è buona regola non confonderne l'immagine stereotipa con stile e terroir. Più che mai se ci si confronta con vini targati Aube: in questa zona speciale schemi e regole cambiano, come palato e sensazioni, quando chi produce intende tradurre fedelmente il territorio. Nel caso dei Breton siamo nel comune di Courteron, con solo 8 ettari vinificati. Pochi - penseranno i più - se paragonati ai big della denominazione. Ma in questa estrema (e meno "sfruttata") porzione sud della Champagne le vigne in compenso godono d'un mesoclima e un suolo (c'è calcare kimmeridgiano e marna franco-argillosa tipica della Côte de Bar) davvero unico. Ecco perché anche un presunto "base" qui può rivelarsi poi di spiazzante qualità. Come, per l'appunto questo "Tradition", mai angoloso o irregolare nella progressione, equilibrato nella pur sensibile potenza. Qui non è l'aspetto minerale - tattile o salino - a colpire per primo: ma un'identità - iniziata a strutturarsi dal 1945, anno di nascita della casa - costruita attraverso uno Chardonnay più disteso e succoso che altrove, mentre il partner Pinot Noir recita da primattore della cuvée, siglandone acidità, aromi di arancia rossa, e note più salmastre che emergono dopo un po' di respiro nel calice. Con una freschezza costante a percorrere come un'eco l'assaggio, e che ne resta alla fine la marca distintiva e memorabile.

(Antonio Paolini)



UMANI RONCHI

Doc Montepulciano d'Abruzzo Centovie

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Umani Ronchi](#)

Proprietà: Michele Bernetti

Enologo: Giacomo Mattioli, Beppe Caviola

Ultimo nato in casa Umani Ronchi, l'azienda marchigiana completa il progetto Centovie con questo rosso che nasce guardando le alture del Gran Sasso. L'idea era quella di interpretare al meglio questo particolare terroir abruzzese, che parrebbe di montagna, ma con un microclima che sa di mare e sale, da cui non è tanto lontano, e con altezze non spinte - siamo intorno ai 200 metri - in grado di dare potenza ed eleganza a questo vitigno autoctono. Il posto è incantevole, con questa nuova tenuta a Roseto degli Abruzzi grande circa trenta ettari. A un centinaio di chilometri da Osimo - sede aziendale principale - è alla ricerca di terreni più sabbiosi e meno calcarei, con vigneti a filare secondo la tradizionale pergola abruzzese: da queste parti, infatti, ancora si riesce a fare qualità senza sacrificare la quantità. Preceduto da un rosato - sempre da uve Montepulciano - e da un Pecorino, questo rosso è affinato dai 12 ai 14 mesi in botte grande. E fa egregiamente il suo "metiere": rosso brillante ancora dai colori violacei, amarena guizzante e polpa succosa. Bella la liquirizia sul fondo smussata da uno speziato delicato. La produzione di Centovie nasce da subito in regime biologico ed è curioso notare come in etichetta il racconto visivo è lasciato a una pianta di limoni che da decenni vive accanto alla vecchia casa colonica immersa nella tenuta d'Abruzzo.

(Francesca Ciancio)

NINO FRANCO

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Nodi

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Nino Franco Spumanti](#)

Proprietà: famiglia Franco

Enologo: PrimoFranco, Renato Meneghelo

La cantina Nino Franco nasce a Valdobbiadene nel 1919 grazie ad Antonio. Col figlio Nino, l'azienda cresce, si consolida ed espande. Ma è Primo, figlio di Nino a dare alla cantina un'impostazione moderna, focalizzando il proprio progetto enologico su un preciso modello di qualità, appreso durante le sue numerose esperienze di viaggio e di studio. All'inizio degli anni Novanta del secolo scorso, si intensifica il controllo sulla conduzione dei vigneti (quasi tutti nel territorio di Valdobbiadene, ad eccezione di alcuni appezzamenti dislocati nella zona di Cartizze), mantenendo comunque una stretta collaborazione con alcuni viticoltori fornitori della zona. Primo è affiancato in azienda dalla moglie Annalisa, che si occupa di Villa Barberina, relais aziendale acquistato nel 2004, e dalla figlia Silvia che supporta tutte le scelte produttive, strategiche e commerciali di una realtà produttiva che sforna in media oltre 1.000.000 di bottiglie. Ottenuto da uve Glera in purezza, provenienti dal vigneto Col del Vent e vinificato con il classico Metodo Charmat, il Prosecco Superiore Brut Nodi 2017, è caratterizzato da un colore giallo paglierino brillante. Al naso si apre con profumi intensi di frutti esotici, arricchiti da note dolci di mela e pera e cenni di lievito. Al palato risulta piacevolmente fresco e fruttato, con carbonica ben misurata e sorso immediato e di beva veramente invidiabile.

MONTERO'

Docg Morellino di Scansano More

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 2.133

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Tenuta di Monterozzino](#)

Proprietà: famiglia Salerno

Enologo: Stefano Chioccioli

Il Morellino di Scansano è denominazione quanto mai variegata: vigne che si spingono nelle adiacenze della costa maremmana, altre che risalgono a centinaia di metri sul livello del mare. La conseguente varietà di microclimi e composizioni dei suoli è facilmente intuibile. Inoltre, la copiosa possibile aggiunta di vitigni internazionali crea una iato tra la ruspante nervosità di alcuni Sangiovese più "diretti" e l'ambiziosa struttura di selezioni dal legno importante. Ma qualcosa sta cambiando: l'equazione "immediatezza di frutto=rusticità" viene smentita da vini più eleganti e profondi, senza niente perdere della consueta piacevolezza di beva. Milena Cacurri, produttrice appassionata se ce n'è una, lo dimostra con questa etichetta che si fa beffe del torrido 2017. Sfrutta con cura certosina suoli ben drenanti, di tessitura composita e magnificamente esposti, per mantenerne l'espressione. All'ovvia vendemmia manuale segue la doppia selezione degli acini all'arrivo nella nuova cantina, dove si lavora per gravità e si fermenta e si affina in tini di cemento. Così al naso gli attesi sentori di frutta matura deliziosamente si arricchiscono di fragranti note floreali; il palato le ripresenta tutte, appoggiate su un tannino filigranato e una spina dorsale sapida che ariosamente ne distendono lo sviluppo. Davvero un bel bere, che dimostra che l'immediatezza non deve essere sinonimo di banalità.

(Riccardo Margheri)

MICHELE CHIARLO

Docg Nizza Cipressi

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Az. Vitivinicola Michele Chiarlo](#)

Proprietà: Michele Chiarlo

Enologo: Stefano Chiarlo, Gianni Meleni

L'azienda Michele Chiarlo non ha bisogno di molte presentazioni. Si tratta di una delle realtà simbolo della vitivinicoltura piemontese di qualità e produce solo denominazioni classiche della Regione. I Chiarlo, insomma, sono vinificatori tra i più reputati di Langa. Rispettosi del terroir, si sono distinti per un approccio laico, non privo di innovazioni (basse rese, riduzione dei tempi di macerazione, affinamenti in legni di varie dimensioni). Molti i vini nel carnet della casa, evidentemente, ma anche una precisa scelta aziendale che ha da sempre riservato un particolare spazio alla Barbera, varietà considerata a torto minore, benché altrettanto con evidenza debba fare i conti con un "mostro sacro" come il Nebbiolo. La Barbera viene coltivata in diverse zone: Tenuta La Court, Vigneto Montemareto, Vigneto Costa delle Monache. Lo stile aziendale, improntato alla ricerca dell'identità attraverso un'impostazione moderna, che levighi i caratteri arcigni delle varietà tradizionali, è riscontrabile anche nell'approccio a questa varietà. Il Nizza Cipressi è ottenuto con le uve Barbera coltivate nella Tenuta La Court. È affinato per almeno 18 mesi in legno, di cui almeno 12 mesi in botte grande. La versione 2017 si caratterizza all'olfatto per sentori di ciliegia matura e lampone, accompagnate da note dolci di tabacco e spezie. In bocca è ampio corposo e succoso, gradevolmente sapido e rotondo.



LE MONDE

Doc Friuli Chardonnay

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 7,50

Azienda: [Vigneti Le Monde](#)

Proprietà: Alex Maccan

Enologo: Giovanni Ruzzene

Non dalla Francia, quanto piuttosto dalla parola germanica "Mundio", che stava ad indicare la protezione dell'imperatore su alcuni terreni del posto, sembra ereditare il suo nome l'azienda friulana Le Monde, così come il territorio dove essa sorge. La cantina settecentesca mantiene le caratteristiche architettoniche dell'epoca, mentre i terreni di proprietà, a differenza della predominanza ghiaiosa del Grave friulano, virano verso un quadro più argilloso e calcareo. Siamo infatti nel pordenonese e Alex Maccan, che dal 2008 tiene le redini di questa dinamica realtà viticola ormai tra i top player della Regione, ha saputo (con grande impegno soprattutto sul fronte dell'allevamento dei vigneti) rendere Le Monde una vera e propria sottozona a tutti gli effetti, valorizzando proprio questa specificità dei terreni aziendali. Gli ettari coltivati a vigna sono 85 per una produzione media che sta intorno alle 500.000 bottiglie. A tutto questo va aggiunta una saggia politica sui prezzi e un altrettanto ben centrato stile dei vini, che privilegiano bevibilità e coerenza espressiva varietale, senza inutili forzature. Lo Chardonnay 2017, vinificato e affinato in acciaio, propone un profilo aromatico dall'impatto di frutti tropicali con sottofondo agrumato e leggeri toni di burro. Al palato, il vino è materico con uno sviluppo dolce e fragrante, riproponendo toni agrumati e fruttati sul fine bocca.



D'ANGELO

Doc Aglianico del Vulture

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 80.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Casa Vinicola D'Angelo](#)

Proprietà: famiglia D'Angelo

Enologo: Rocco D'Angelo

Azienda storicamente imprescindibile, nelle vicende di quel vino un tempo definito il Barolo del nostro Sud, forse senza esagerazione alcuna. Tale veniva infatti considerato l'Aglianico, già in epoca non sospetta: quando l'informazione enologica non era di certo neanche lontanamente comparabile a quella odierna, e le pratiche vinicole risultavano sicuramente meno competenti rispetto a quelle attuali. Fatto sta che ci troviamo davanti ad una cantina fondata nel 1930, e che oggi vede alla conduzione Rocco D'Angelo, impegnato nell'attività viticola ed enologica, con la sorella Erminia, invece intenta nelle faccende amministrative. La struttura ha mantenuto le tradizionali vasche di cemento, nelle quali si lavorano le uve che arrivano da circa trentacinque ettari vitati: costituiti, oltre che da Aglianico (frutto di vigne anche in là negli anni), da Malvasia, Moscato, Merlot e da una piccola appendice di Primitivo (da qualche tempo lo Chardonnay non è più presente, in casa D'Angelo). Di rilievo un po' tutta la batteria prodotta, nella quale l'Aglianico è declinato in modo diverso ed uguale al contempo: dati i tratti distintivi che ne tracciano il percorso, però influenzati dai diversi caratteri pedoclimatici di provenienza. In ogni caso, l'Aglianico del Vulture cosiddetto "base" mantiene tutte le promesse: frutti rossi, viola, fiori secchi, corpo, tannino solido e beva energica.

(Fabio Turchetti)

ZOOM



SEVERINO BECAGLI, SPIRULINA

VIA AURELIA ANTICA, 50 - GROSSETO

Tel: +39 055 0464463

Sito Web: www.severinobecagli.it

Nello sconfinato mondo del food sempre più vasto e in perenne ricerca della novità, ma anche sempre più sorprendente, non poteva mancare certo la "verdura del mare". L'Alga Spirulina Severino Becagli è certificata bio, perché coltivata e raccolta in vasche completamente prive di contaminazioni esterne. Viene lavorata interamente nell'impianto della Fattoria San Lorenzo di Grosseto, in Maremma. Rafforza il sistema immunitario e contrasta la stanchezza. Ha proprietà energizzanti, antinfiammatorie, antiossidanti e disintossicanti. Ma in cucina? Tra piatti e pietanze è perfetta per creare salse e sughi, polpette vegetariane, da aggiungere a centrifugati, frullati e anche gelati. Da provare come condimento per la pasta. Non manca anche il riconoscimento del suo valore "extra-mondano": l'alto valore nutrizionale dell'alga e la sua facilità di consumo sono stati riconosciuti perfino dalla Nasa, il celeberrimo ente spaziale a stelle e strisce, che ha proposto la Spirulina come cibo per gli astronauti.

RISTORANTE



TIVOLI

VIA LACEDEL, 34 - CORTINA D'AMPEZZO (BL)

Tel: +39 0436 866400

Sito Web: ristorantetivolicortina.it

È firmata Graziano Prest senz'altro una delle migliori tavole di Cortina, ai piedi delle Tofane. Il Ristorante Tivoli propone un menù che tiene in gran considerazione le materie prime del territorio: i fagioli di Lamon, funghi del Cadore, l'agnello dell'Alpago, lumache e rane del torrente Boite, utilizzando anche il pesce fresco che giunge quotidianamente dai vicini mercati ittici di Venezia e Chioggia. Il ristorante si contraddistingue per una proposta culinaria elegante ed estrosa, capace di sorprendere anche i palati più raffinati. Una cucina di montagna, orientata alle eccellenze, sofisticata e concreta, tradizionale e aggiornata. I piatti vivono di equilibri non semplici, che caratterizzano e conquistano. Una via personale, quella proposta da Prest, fatto di piatti, accurati e ispirati, i cui punti fermi restano le materie prime eccellenti, il carattere sofisticato e mai artificioso dei suoi piatti e un servizio di sala impeccabile, generoso e affabile, condito da una cantina ricca e articolata.



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: © Lisa Piccioni

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



L'innovazione in viticolum