N. 67

DAL 15 AL 21 SETTEMBRE 2019

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 67 - Dal 15 al 21 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 15 AL 21 SETTEMBRE 2019

Agririva
Donnafugata
Zanut
Monteverro
Caprai
Mesa
La Monacesca
Terre di Ger
La Badiola
Masciarelli
Roccafiore
Principi di Spadafora
Ballorin & F.
Cembra

Zoom: Oca Sforzesca, Galantina d'Oca
Ristorante: Aqua Crua – Barbarano Vicentino (VI)

I VINI DI WINENEWS

Con l'App Enosocial® il vino è a km 0
Acquista il vino direttamente dalla cantina, al prezzo inserito dal produttore!
Disponibile su Google Play
Disponibile su App Store

AGRIRIVA

Vigneti delle Dolomiti Igt Rosso Maso Lizzonne

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Agraria Riva del Garda
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Furio Bartoletti

L'attività cooperativa sembra una parte naturale della cultura e forma mentis della parte più settentrionale dell'Italia. Questo forse deriva dal frazionamento della terra nel Trentino-Alto Adige, ma probabilmente è il risultato di una tendenza innata di lavorare con il vicino, di prospettare mete condivise da realizzare con un lavoro comune. Comunque sia, finora i successi più visibili sono stati conquistati a Bolzano e dintorni, le cantine sociali hanno il loro peso al sud, ma è indubbio che le aziende private, a volte piuttosto grandi, tendano a dominare. Le cantine cooperative di dimensione e importanza esistono e fioriscono anche nel Trentino e l'Agririva di Riva del Garda è un ottimo esempio di ciò che 300 viticoltori e 300 ettari di vigneto possono realizzare nel loro territorio. Siamo nella parte più meridionale della terra trentina, le montagne bloccano il freddo del nord e il lago fornisce sole e aria calda che, nel pomeriggio, bagna la zona e matura le uve. Come sa benissimo il coltivatore di Maso Lizzone, il vigneto posto a Ceniga davanti al maso omonimo, che guarda a est e riesce a raggiungere una completa maturazione fenolica in annate positive. Dettagli: uvaggio bordolese in cui spicca il Cabernet Franc, 14 gradi di alcool, quasi 30 grammi di estratto secco. Dice la cantina e non sbaglia: "ambiente, vitigno e uomo hanno contribuito in egual misura per produrre questo vino".

(Massimo Lanza)

DONNAFUGATA

Doc Passito di Pantelleria Ben Ryé

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Zibibbo
Bottiglie prodotte: 80.000
Prezzo allo scaffale: € 26,00
Azienda: Donnafugata Società Agricola
Proprietà: famiglia Rallo
Enologo: Antonio Rallo, Stefano Valla, Antonio Santoro

Un monumento, figlio della natura pazzesca di Pantelleria, della terra e del vento, come peraltro suggerisce il nome arabo che porta, unita all'ingegno e al saper fare umano, al sogno di una famiglia e di una grande azienda. Il Ben Ryè è ormai un mito ma quel che più impressiona è la sua capacità di replicare la sua eccellenza, con una costanza qualitativa impressionante. La versione 2015 possiede ampiezza, complessità, ricchezza di contrasti e chiaroscuri. Tutt'altro che un vino monolitico o prevedibile, ha densità ed eleganza, profumi sfaccettati ricchi di note agrumate e candite, bocca di grande vivacità e ritmo, finale interminabile. Un vino, insomma, che potrebbe essere anche protagonista di abbinamenti coraggiosi. Il Ben Ryé, prima annata 1989, è tra i pochi vini dolci italiani a possedere una dimensione che esce dalla sua specifica tipologia ed è decisamente il simbolo produttivo di Pantelleria, dove Donnafugata, è bene ricordarlo, tiene in piedi un territorio quasi in solitaria, con i vantaggi e soprattutto le difficoltà del caso. L'azienda, come ben sappiamo, è una delle realtà più solide della Sicilia e non solo, che poggia su numeri importanti: oltre 2.500.000 bottiglie ottenute da 403 ettari di vigneto, dislocati in varie zone di produzione (Vittoria, Marsala, Contessa Entellina e, appunto Pantelleria), con l'ultima tessera di questo grande mosaico enoico sull'Etna.

ZANUT

Zgp Goriška Brda Cabernet Sauvignon

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 2.400
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Kmetija Kocijančič Zanut
Proprietà: Borut Kocijancic
Enologo: Borut Kocijancic

Il territorio del Brda è piccolo. Al suo interno minuscoli villaggi si susseguono uno dopo l'altro, aprendo e chiudendo frazioni in poche centinaia di metri. Ognuna di queste ha case dove c'è qualcuno che lavora la vigna. Come la famiglia Kocijancic a Neblo. Siamo in Slovenia dove il confine è a un tiro di schioppo con l'Italia e più che tirare dritto fa zig zag tra paesaggi e lingue diverse. E' il cuore del Collio che infatti in sloveno si dice Brda. Qui Borut nel 2007 ha ereditato le vigne del padre, delle quali si prende cura insieme alla moglie Mateja. Un personaggio istrionico Borut, capelli lunghi, orecchino, abbigliamento un po' rockettaro, un passato da ristoratore, poi la voglia di stare nella terra. Si definisce un po' la pecora nera del territorio perché in una zona che sta puntando sempre più sui bianchi, lui si sente un rossista. Il terreno è di quelli nobili: marne con buone esposizioni che risentono sia delle brezze marine che dell'aria fresca della Burja - siamo tra le Alpi e il Mediterraneo. Tante le etichette firmate Zanut, ma noi, tra queste, ci soffermiamo sul Cabernet Sauvignon in purezza. Vendemmia nella seconda settimana di ottobre, tre settimane di fermentazione sulle bucce, acciaio e niente legno, il frutto del cabernet così com'è, ovvero scalpitante, naso denso di polpa di frutta nera come mora e mirtillo, pepe bianco, ferroso al punto giusto. Un Cabernet da ordinare senza pensare di osare troppo.

(Francesca Ciancio)

MONTEVERRO

Toscana Igt Vermentino

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Vermentino
Bottiglie prodotte: 25.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Monteverro Società Agricola
Proprietà: Georg Weber
Enologo: Matthieu Taunay, Michel Rolland

Monteverro, nata nel 2003, è una realtà viticola ambiziosa quanto senza compromessi, voluta da Georg Weber, tedesco di Monaco di Baviera. Il nome dell'azienda è preso da quello che in Maremma è tradizionalmente attribuito al re incontrastato degli animali di questo territorio: il cinghiale, "verro", ossia cinghiale maschio. La Tenuta, situata tra Capalbio e il mare, ha attualmente 30 ettari vitati, per un produzione complessiva di 120.000 bottiglie. Si tratta di un progetto che non lascia nulla al caso a partire dai vigneti (settemila piante ad ettaro), coltivati a Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Grenache, Petit Verdot e Sangiovese, mentre per i vitigni a bacca bianca troviamo Chardonnay e Vermentino. La vigna è supervisionata da Michel Duclos, esperto di potatura, e Lydia e Claude Bourguignon, nomi di riferimento nel mondo dell'agricoltura consapevole. In cantina, il giovane enologo Matthieu Taunay, francese con una consistente esperienza nel Nuovo Mondo, Jean Hoefliger, svizzero, ma da anni in California come anima di Alpha Omega, ed infine la supervisione di Michel Rolland, che non ha bisogno di presentazioni. Il Vermentino 2018, oggetto del nostro assaggio, è vino di buona dimensione olfattiva, che spazia tra agrumi e frutta esotica, ad anticipare uno sviluppo gustativo fragrante, inizialmente morbido per poi diventare croccante e di sostanziosa sapidità.

Associazione Italiana Sommelier

WINE TIP your wine partner Compriamo Grandi Vini

ARNALDO CAPRAI

Doc Montefalco Rosso

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Sangiovese, Sagrantino, Merlot
Bottiglie prodotte: 280.000
Prezzo allo scaffale: € 13,00
Azienda: Arnaldo Caprai
Proprietà: Marco Caprai
Enologo: Vera Lanfranconi, Michel Rolland

Si fa presto a dire Sagrantino. È quasi banale, infatti, tessere le lodi di un vitigno che oggi tutto il mondo conosce, e che ha fra l'altro contribuito ad una delle migliori sinergie fra enologia e territorio mai registrate nel nostro Paese: non è infatti una corbelleria affermare che moltissimi visitatori stranieri raggiungono Montefalco non soltanto per rimirare gli affreschi del Perugino, per dirne una, ma anche per assaggiare i migliori campioni di un vino divenuto fra i simboli della località. Fra gli artefici indiscussi di questa esponenziale crescita del Sagrantino va annoverato Marco Caprai, senza se e senza ma: un uomo che una volta prese in mano le redini aziendali, già foriere di belle soddisfazioni e non soltanto in campo enoico, è partito in quarta per fungere da esempio anche agli spiriti più pelandroni del territorio, dimostrando che la qualità poteva essere una costante dell'ambito. Tante le iniziative del Nostro: dalla creazione del progetto New Green Revolution, insieme a qualche altro collega illuminato, alla recente decisione di chiedere consulenza in cantina nientepopodimeno che a Michel Rolland, probabilmente il più famoso enologo al mondo. Non solo Sagrantino, però, ad illustrare i meriti di Caprai. Provare per credere il Montefalco Rosso, ricco di amarena, spezie, viola, sottobosco e con palato di classe: solido, fruttato e di lunga avvolgenza.

(Fabio Turchetti)

MESA

Valli di Porto Pino Igt Syrah Brama

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Syrah
Bottiglie prodotte: 7.000
Prezzo allo scaffale: € 17,00
Azienda: Cantina Mesa Società Agricola
Proprietà: Gruppo Santa Margherita, Gavino Sanna
Enologo: Stefano Cova

Sono passati due anni da quando il Gruppo Santa Margherita ha acquisito la Cantina Mesa, nel Sulcis Iglesiente. Una realtà vitivinicola che conta su 70 ettari di vigneto e che realizza annualmente 750.000 bottiglie. I vitigni principali dell'azienda sono, evidentemente, i locali Vermentino, Carignano e Cannonau, ma non mancano anche gli internazionali, che, specie tra quelli a bacca rossa, trovano in Sardegna un habitat molto favorevole, dimostrandosi capaci di generare vini interessanti e di discreta personalità, nonché dalla buona capacità di invecchiamento. Ne è un buon esempio il Porto Pino Rosso Brama, ottenuto da sole uve Syrah, profondamente influenzate dal mare, dato che il vigneto dista appena 300 metri dalle acque. Per non parlare poi del pronunciato carattere mediterraneo dello stesso Syrah, varietà che ben sopporta sole e calore. La fermentazione di questo rosso avviene in vasche di acciaio e la successiva maturazione in botti di rovere di terzo passaggio per circa 6 mesi. La versione 2016 è particolarmente ben riuscita, a partire dal suo bel colore rosso rubino brillante. Al naso esprime un accentuato carattere varietale, speziato, con note di pepe, cannella e macchia mediterranea, oltre ad aromi di sottobosco, more e ribes. In bocca, è vino ricco, caratterizzato da tannini morbidi, ma anche da una spiccata sapidità, che allunga il sorso, rendendolo piacevolmente fragrante.

LA MONACESCA

Doc Verdicchio di Matelica

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 120.000
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Az. Agricola Fattoria la Monacesca
Proprietà: famiglia Cifola
Enologo: Aldo Cifola

Nata nel 1966, l'azienda mette radici in provincia di Macerata, nell'area di Potenza Picena, crescendo fino a divenire pilastro del mondo Verdicchio matelicense. Era il 1973 quando Casimiro Cifola varò la prima etichetta a celebrare le virtù di una terra già benemerita ai tempi dei benedettini richiamati nel logo. Ora, con pari impegno, c'è il figlio Aldo al timone; e fama e reputazione hanno parabola costantemente ascendente. A premiarla provvede una domanda solida e fiorente che ha indotto l'acquisto di altre aree, per giungere a un totale di 30 ettari. Ambizioni, tendenze, esigenze di mercato e di sbarco sempre più organizzato su quelli esteri hanno portato via via all'aggiunta al plafond originario di altre etichette a base dei più classici internazionali (Chardonnay e Merlot) restando però per così dire nella "comfort zone". Ma l'interpretazione più diretta di suolo e mesoclima locale, un codice che potrebbe definirsi la "lingua" del Verdicchio di qui, e ha nel substrato argilloso la chiave di volta, si esprime alla grande in questo Matelica cui il passaggio ben misurato sulle fecce regala aromi netti e carichi - eredi maturi di quelli primari, più freschi e vegetali - fusi in una beva ben ntrita, ampia, densa e di grande personalità, vivificata a dovere dalla giusta dose di nerbo e delicata freschezza e da un finale reso ancor più intrigante dal condimento di una nuance salina.

(Antonio Paolini)

TERRE DI GER

Venezia Giulia Igp Bianco Arconi

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Sauvignon Kretos, Soreli
Bottiglie prodotte: 1.400
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Terre di Ger
Proprietà: Gianluigi Spinazzè
Enologo: Nicola Biasi

Il futuro è già arrivato in vigna, nelle Grave del Friuli e passa dai Merlot Khantus, Merlot Khorus, Fleurtai e Sauvignon Kretos. Sono i nomi di alcuni dei vitigni resistenti a oidio e peronospera realizzati dai Vivai Cooperativi Rauscedo, con la consulenza del dipartimento di Genetica dell'Università di Udine, proprio a Terre di Ger. Siamo a Frattina di Pravisdomini, all'estremo occidentale del Friuli, tra i fiumi Meduna e Tagliamento. Ed è qui che l'azienda Terre di Ger produce oltre ai classici vini della zona anche due bianchi e un rosso ottenuti con queste particolari varietà. La cantina è nata nel 1987 e fin da subito ha, infatti, puntato sull'innovazione in un percorso continuo che l'ha portata fino alle produzioni attuali. L'Arconi Bianco 2018 fa parte dei vini ottenuti da vitigni resistenti ed è ottenuto da uve Soreli e Sauvignon Kretos. E' una scommessa che nasce al confine tra Veneto e Friuli, dove i terreni a medio impasto argilloso-calcareo con elementi fossili di origine marina danno un vino dal colore giallo paglierino con leggeri riflessi dorati che dopo la fermentazione, solamente in acciaio, affina per sei mesi sulle fecce nobili con frequenti battonage. All'olfatto primeggiano note di spezie dolci che via via fanno da trampolino ad aromi fruttati di pesca e agrumi. In bocca, il vino è ricco, caldo e dalla struttura densa che si articola in un sorso docile e ben bilanciato.

I VINI DI WINENEWS

WWW.VINVENTIONS.COM
TRECIEFFE
DIAM Il garante degli aromi
AMORIM WE CORK BETTER www.amorimcorkitalia.com

LA BADIOLA

Maremma Toscana Igt Bianco Acquadoro

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Viognier
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Tenuta la Badiola
Proprietà: Gruppo Terra Moretti
Enologo: Luca Corsini

Il gruppo "Terra Moretti" ha messo insieme in poco più di quaranta anni un piccolo impero enoico. Vittorio Moretti ne è il dominus assoluto, a partire dalla fondazione di Bellavista, nel 1977, a cui ha poi affiancato, nel 1987, un'altra azienda franciacortina, Contadi Castaldi. Poi è stata la volta dell'obbiettivo Toscana, "conquistata" con l'acquisizione della Tenuta La Badiola, in Maremma, acquistata nel 2000, e con Petra, la cantina di Suvereto realizzata nel 2003. Da ultimo, altre due acquisizioni di peso la sarda Sella & Mosca e, ancora in Toscana, l'azienda Teruzzi a San Gimignano. Nell'articolato complesso della Tenuta La Badiola – L'Andana, resort alle porte di Castiglione della Pescaia, c'è anche una "sezione" dedicata alla produzione di vino. Sono 30 gli ettari di vigneti allevati principalmente a Vermentino, Viogner, Cabernet Sauvignon, Merlot, Alicante e Syrah. L'Acquadoro 2013 è un Viogner in purezza, che nasce nel vigneto Ponente, situato nella Fattoria di Acquagiusta ed è affinato in acciaio. Giallo paglierino intenso, possiede profumi fruttati e floreali di ginestra e mirto, freschissimi e di bella vivacità, accompagnati da cenni balsamici e speziati. Un preludio in perfetta coordinazione con una bocca pulita, piacevolmente sapida e ritmata, dal sorso delicato e ben bilanciato. Perfetto sugli antipasti e i primi, va bene anche come aperitivo ed è ideale con pesce e carni bianche.

MASCIARELLI

Doc Montepulciano d'Abruzzo Marina Cvetic Riserva

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Montepulciano
Bottiglie prodotte: 200.000
Prezzo allo scaffale: € 21,00
Azienda: Masciarelli Tenute Agricole
Proprietà: Marina Cvetic
Enologo: Carlo Ferrini

Ce ne fossero. E ce ne fossero stati anche in passato, come l'indimenticabile Gianni Masciarelli: dai meriti incalcolabili per la viticoltura abruzzese, anche per quel che concerne tutto ciò che è a latere del nettare di Bacco. Sotto l'aspetto dell'innovazione, della valorizzazione e dell'attaccamento orgoglioso al territorio, che ne ha fatto una figura "sui generis" del vino italiano, prima che ci salutasse prematuramente, nel 2008, a soli cinquantadue anni: ovviamente ancora nel pieno dell'entusiasmo, della voglia di fare e non ultima della tenacia, talvolta sfociata in una testardaggine senza eguali ma dai riscontri qualitativi poi sempre tangibili. Gianni non c'è più, purtroppo, ma un uomo lungimirante come lui non poteva non aver sposato una donna coi fiocchi. Come s'è rivelata da sempre Marina Cvetic, che oggi conduce energicamente l'azienda mirabilmente aiutata dalla prima dei loro tre figli, Miriam Lee: costantemente in giro per il mondo, per predicare il verbo del papà. Un uomo che aveva avuto l'idea di impiantare viti in tutte e quattro le province abruzzesi, per mostrare la grande diversità pedoclimatica, invero interessantissima, di una terra non a caso definita forte e gentile. Una garanzia, fra le molteplici, è sempre stata questo rosso dal procedere succoso, fruttato, speziato. Un boccone materico ma morbido, solido ma elegante: una certezza, di anno in anno.

(Fabio Turchetti)

ROCCAFIORE

Umbria Igt Grechetto FiorFiore

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Grechetto
Bottiglie prodotte: 17.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Cantina Roccafiore
Proprietà: famiglia Baccarelli
Enologo: Alessandro Biancolin, Hartmann Donà

Todi, e le campagne che la circondano, rappresentano un un territorio unico: uno spicchio d'Umbria di bellezza rara, verde e incontaminato. È qui che alcuni anni fa Leonardo Baccarelli e suo figlio Luca hanno creato Roccafiore. L'azienda è nata agli inizi degli anni 2000, e si estende attualmente su una superficie che supera i dieci ettari vitati. Siamo esattamente nella frazione di Chioano, per l'appunto nel territorio del Comune di Todi, in località Collina. La cantina è la punta di diamante di un articolato progetto che unisce agricoltura di qualità, ristorazione e ricettività country chic e può considerarsi una delle realtà più interessanti tra quelle nate in Umbria più di recente. L'impostazione biologica, la chiarezza nel percorso di crescita, la voglia di rappresentare il territorio tuderne in maniera autentica, ne hanno fatto in poco tempo un esempio per la zona, con vini che, specie sul fronte bianchista, sono decisamente significativi. Il Grechetto Fiorfiore 2017 affina per dodici mesi in legno grande e, successivamente, riposa in bottiglia per 4 mesi. Pensato con l'intento di produrre un grande Grechetto, il Fiorfiore vanta una possente struttura e una a veste aromatica articolata. Al naso è ricco, con note di pesca bianca, frutti tropicali e di piccoli fiori gialli in evidenza, con accenti speziati a rifinitura. Al palato è quasi grasso, succoso oltre che di estrema morbidezza.

PRINCIPI DI SPADAFORA

Terre Siciliane Igt Syrah Siriki

Vendemmia: 2014
Uvaggio: Syrah
Bottiglie prodotte: 9.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Az. Agricola Spadafora Francesco
Proprietà: Francesco Spadafora
Enologo: Francesco Spadafora

Francesco Spadafora vive in un posto incantato. In contrada Virzì, nelle campagne di Monreale, Google Maps fa davvero fatica a centrare la strada. Al proprietario della tenuta però va bene così. Arriverà davvero chi ha voglia di conoscere il posto. Regola che in verità vale anche per i suoi vini, non sempre di facilissima comprensione e da non bere con impazienza, da poter aspettare. L'orgoglio di Francesco è proprio quello di aver tirato fuori da Virzì nel 1993 la sua prima bottiglia, un'etichetta nata in una contrada che ha sempre venduto sfuso o alle cantine sociali. Questo orgoglio sta passando anche di mano e la figlia Enrica è pronta a seguire l'attività. La gamma dei vini è ampia, con sempre più importanza dedicata agli autoctoni. Eppure qui, in questa profonda campagna siciliana, gli alloctoni si sono sempre comportati bene, trovando un clima conforme alle loro necessità espressive. Questo Syrah ad esempio, della linea Bio dell'azienda, contiene in sé i caratteri del vitigno, combinati a quelli di un'isola del Sud. Ha bisogno di tempo e infatti la 2014 è da poco in commercio. Tre passaggi vendemmiali a settembre, fermentazione in cemento e affinamento in acciaio. Una polpa ancora integra, di frutta viva e pulsante, viola netta con bel pepe rosa, sentori erbacei di freschezza, note mediterranee di arbusti e bacche. Potente ed elegante, colpisce per limpidezza di naso e beva.

(Francesca Ciancio)

I VINI DI WINENEWS

Associazione Italiana Sommelier

Luce, Gas ed efficienza energetica
e.on

BALLORIN & F.

Aoc Marsannay Les Echezots

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Pinot Noir
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Domaine Ballorin & F.
Proprietà: Gilles e Fabienne Ballorin
Enologo: Gilles Ballorin

Ogni due anni siamo usi partecipare alla Trilogie en Cote de Nuits, un'importante degustazione che allo Chateau du Clos de Vougeot riunisce molti produttori di Vosne Romanée, Chambolle Musigny, Vougeot e Morey St Denis. Il giorno prima si tiene invece un mercato collettivo dove i produttori portano i loro vini dando ai presenti la possibilità di assaggiarli e comperarli. Li abbiamo conosciuto Gilles Ballorin proprietario di un domaine di soli 5 ettari che fondò nel 2005 stanco di lavorare per altri produttori e deciso a mettersi in proprio cominciando con un piccolo vigneto di soli 0,60 ettari, diventati tre l'anno dopo. Sin da subito ha puntato sull'agricoltura biodinamica e sulla vinificazione naturale senza lieviti selezionati o temperature controllate. All'inizio è stata dura, Gilles non aveva un cognome importante da spendere in Borgogna, ma la qualità dei suoi vini e il passa parola tra gli appassionati gli hanno dato un grande aiuto, tanto poter comprare una grande e nuova cantina a Morey Saint Denis proprio nella prospettiva di crescere acquisendo altri vigneti. Il suo Marsannay "Les Echezots" '15 ci colpì per freschezza e vitalità, che a distanza di tempo abbiamo ritrovato ancora intatte in questo vino dai profumi di bacche e frutti rossi e di violetta su un fondo minerale, mentre il sorso appena sapido registra un nitido ritorno del frutto ben supportato da tannini ed acidità.

(Massimo Lanza)

CEMBRA

Doc Trentino Müller Thurgau Vigna delle Forche

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Müller Thurgau
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 18,00
Azienda: Casa Vinicola D'Angelo
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Ezio Dallagiacoma, Stefano Rossi

Cembra Cantina di Montagna è una costola della cooperativa La-vis, che conta su 850 ettari di vigneto per una produzione complessiva di 1.000.000 di bottiglie. La cantina fu fondata nel 1948 crescendo nel tempo: prima, nel 1969, con la fusione con la cooperativa altoatesina di Salorno, che il marchio Durer-Weg ancora rappresenta, e poi con quella di Valle di Cembra Cantina di Montagna nel 2003. Di proprietà di La-Vis anche la casa spumantistica trentina Cesarini Sforza, acquisita nel 2001, che ha contribuito a formare una solida e significativa realtà produttiva del Trentino. Cembra Cantina di Montagna è tra gli opifici più alti d'Europa, con i vigneti posti a 870 metri e svolge tutte le attività nel vigneto manualmente, con lunghi tempi di lavorazione che producono però risultati ineguagliabili e sempre convincenti. Nata nel 1952, per iniziativa di alcuni viticoltori, oggi annovera 400 soci che si dedicano alla viticoltura eroica imposta dalle impervie e tipiche terrazze della Valle. Il Müller Thurgau Vigna delle Forche 2016 ottenuto da vigneti a 560 metri di altezza sul livello del mare, è affinato per 8 mesi sulle fecce nobili. Caratterizzato da un colore giallo paglierino, con riflessi verde smeraldo, possiede un naso dai sentori di carruba e pietra focaia in primo piano, rifiniti da cenni di erbe e spezie. Al palato, lo sviluppo è teso e fragrante con sorso ritmato e piacevolmente avvolgente.

ZOOM

OCA SFORZESCA, GALANTINA D'OCA

STRADA FOGLIANO SUPERIORE, 104 - VIGEVANO (PV)
Tel: +39 0381 1971518
Sito Web: ocasforzesca.eu

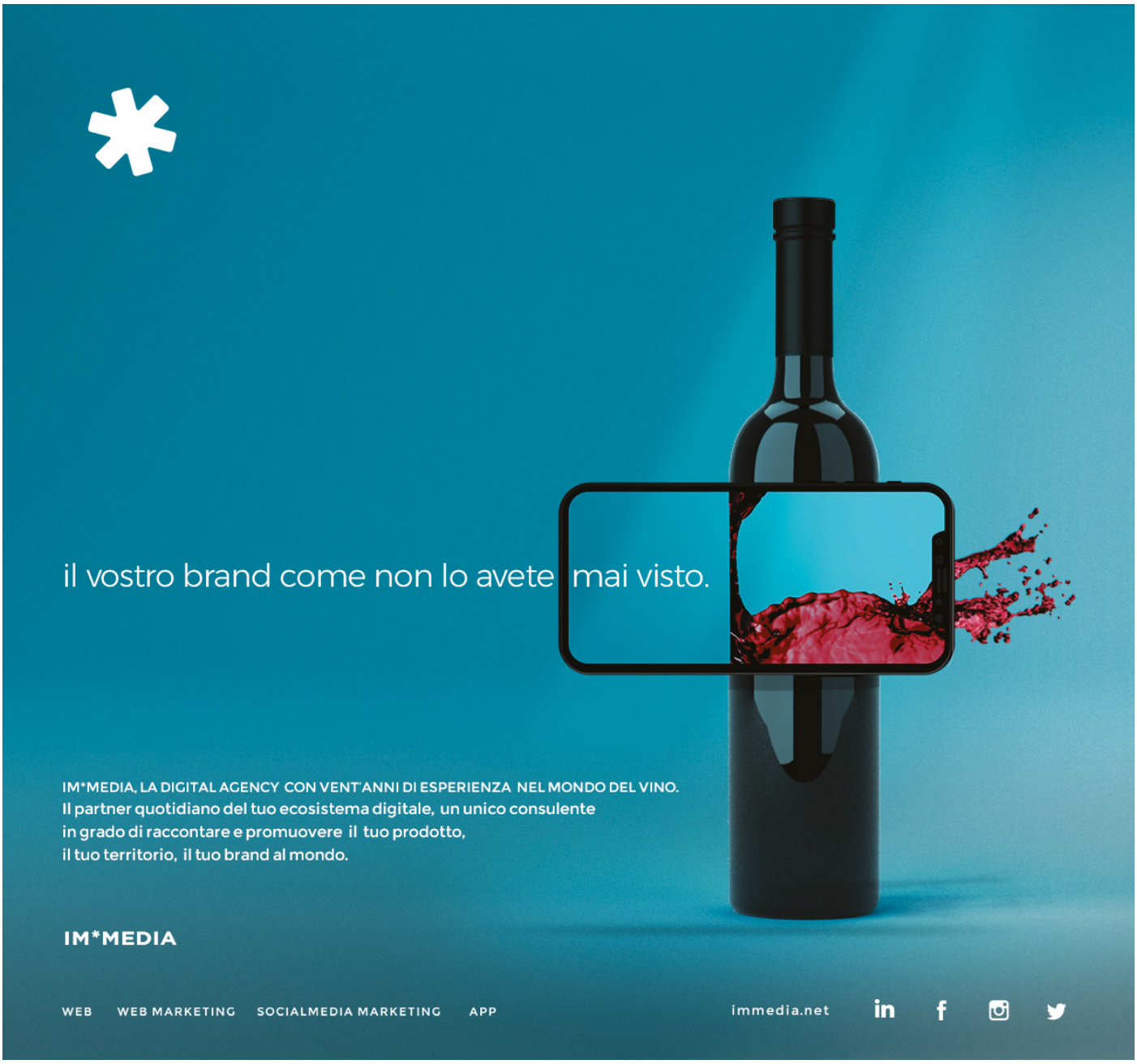
La galantina d'Oca è un piatto antico, il cui ingrediente era in origine il pollo o la gallina (in alcune parti d'Italia è infatti chiamato "pollo in galantina"), mentre nella regione storica della Lomellina, nei pressi di Vigevano a Pavia, è fatta da sempre con la più pregiata carne d'oca. Fu grazie proprio alla famiglia Sforza, a partire dal XV secolo, che fu consentito l'allevamento di oche per la produzione di salumi nei territori del loro ducato. La galantina d'Oca Sforzesca viene realizzata utilizzando esclusivamente oche italiane allevate a terra: è composta da carne magra d'oca con l'aggiunta di petto di tacchino, pistacchio di Bronte e gelatina bovina. Il procedimento prevede che la carne venga macinata a grana media e aromatizzata con spezie e sale marino di Cervia. L'impasto così ottenuto passa ad una cottura in forno per almeno 3 ore e, infine, raffreddato e stoccato in cella. Può essere utilizzata come complemento di un piatto di affettati d'oca oppure a cubettoni come aperitivo.

RISTORANTE

AQUA CRUA

PIAZZA CALCALUSSO, 11 - BARBARANO VICENTINO (VI)
Tel: +39 0444 776096
Sito Web: www.aquacrua.it

Si trova a Barbarano Vicentino, piccolo borgo dei Colli Berici, il ristorante Aqua Crua, condotto da Giuliano Baldessari e stella Michelin a più riprese confermata. Aperto nel 2013, Aqua Crua propone una cucina dagli ingredienti insoliti, con portate che si muovono tra illusione e stupore. Anche i nomi dei piatti sono talvolta bizzarri e fanno parte del gioco. Giuliano Baldessari è un cuoco cerebrale, che riesce a portare nei suoi piatti lunghi e complessi processi, ma senza che il gourmet di turno se ne renda conto fino in fondo, dato che lui prima risolve e poi porta la risposta sul piatto in modo ben leggibile. Un cuoco che preferisce una cucina fatta di pochi ingredienti, che arrivano da ogni parte del globo, una cucina di sottrazione, essenzialmente leggera dove trovano sempre più spazio le verdure. Ogni prodotto viene lavorato con una grande dote tecnica, degna dei più grandi cuochi, ma allo stesso tempo c'è estro e carattere, vecchio e nuovo, ma soprattutto c'è varietà e divertimento.



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: © Consorzio Pantelleria Doc

Questa newsletter è stata inviata in base alle vigenti normative sulla privacy. A norma del Regolamento UE 679/2016 questa e-mail è inviata a persone registrate nel sito www.winenews.it o a persone che ci hanno comunicato la loro e-mail. Per maggiori informazioni sul trattamento dei dati personali visiti il sito www.winenews.it alla pagina privacy. Questo messaggio può comunque essere rimosso da ulteriori invii. Qualora non intenda ricevere altre comunicazioni, La preghiamo di inviare una e-mail all'indirizzo ivini@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it

International Exhibition Management PRESENTA Simply Italian GREAT WINES

NONINO Distillatori in Friuli dal 1897

CARAIBA luxury

VCR VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO L'innovazione in viticoltura