

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 68 - Dal 22 al 28 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 22 AL 28 SETTEMBRE 2019

Vigne a Porrone

Pacherhof

Antonio Caggiano

Secondo Marco

Cottanera

Ferrari

Cantina Santadi

Thibault Liger-Belair

Loredan Gasparini

Felsina

Masso Antico

Dolfo

Ca' del Bosco

Ca' Mariuccia

Zoom: Reserva, Uova di Riccio di Mare

Ristorante: Gucci Osteria - Firenze



VIGNE A PORRONA

Docg Montecucco Sangiovese

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Sangiovese, Colorino

Bottiglie prodotte: 26.000

Prezzo allo scaffale: € 11,00

Azienda: [Tenute Ambrogio e Giovanni](#)

Folonari

Proprietà: Ambrogio e Giovanni Folonari

Enologo: Raffaele Orlandini, Roberto

Potentini

Nel comune di Cinigiano in provincia di Grosseto, nel cuore dell'entroterra maremmano, la Tenuta di Vigne a Porrona con i suoi 25 ettari produce vini nella denominazione del Montecucco, nata nel 1997 a poca distanza dalle colline di Montalcino. Situata ad un'altitudine di 350 metri sul livello del mare, la tenuta si caratterizza per un clima mediterraneo, adatto ad un'espressione dei vitigni, sia locali che alloctoni, più potente e concentrata. Caratteristiche che ben si adattano alla cifra stilistica aziendale, che, anche in altri areali, predilige profili strutturati e intensi per le proprie etichette. La cantina è una delle tessere del mosaico enoico delle Tenute Ambrogio e Giovanni Folonari, fondato nel 2000 e che comprende la bolgherese Campo al Mare, le chiantigiane Cabreo e Nozzele e la montalcinese La Fuga. Ottenuto da sole uve di Sangiovese, il Montecucco Sangiovese 2014, affina per un anno in tonneau. Figlio di un'annata difficile, specie per le piogge giunte in vendemmia, è un rosso che è riuscito a mantenersi generoso, proprio grazie al particolare clima maremmano, in grado, anche in questo millesimo, di non far mancare il suo proverbiale calore. Al naso profuma di frutta rossa, accompagnata da note balsamiche, speziate e da toni boisés. Al palato, il vino risulta pieno e succoso, con tannini robusti e saporiti, per un bicchiere davvero avvolgente e non privo di carattere.



PACHERHOF

Doc Alto Adige Valle Isarco Kerner

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Kerner

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Weingut Pacherhof](#)

Proprietà: Andreas Huber

Enologo: Andreas Huber

I vini di questa settentrionalissima provincia d'Italia sono convenzionalmente raggruppati nella categoria "Alto Adige", una sorta di criterio che fa assomigliare tutte le bottiglie della zona. Ma la provincia di Bolzano non è per nulla omogenea in termini di clima, e paesi come Cortaccia e Magrè, dove la specialità sono le varietà bordolesi, hanno poco in comune con le zone al nord di Bolzano, decisamente più fresche e meno soleggiate. Varna, per parlare di casi concreti, è al nord estremo d'Italia per quanto riguarda le stagioni: l'altitudine varia dai 571 metri s.l.m. fino agli - addirittura - 2.742 metri di elevazione, altezza chiaramente impossibili per la vite. E non sorprende quindi che qui, vicino a Bressanone, le uve coltivate e vinificate siano principalmente austriache: Riesling, Sylvaner, GrüneVeltliner e Kerner, che hanno trovato un habitat di grande pregio in questa valle del fiume Isarco, dove la frescura del clima e la scelta delle uve sono indubbiamente una combinazione vincente. Molte sono le varietà, nelle mani di Andreas Huber, che beneficiano di queste temperature, ma la grande bontà del Kerner, incrocio di Schiava Grossa e Riesling, impressiona a causa del suo carattere inusuale: un'uva bianca che sembra quasi rossa con i suoi profumi di lamponi e spezie. Per non parlare della acidità vibrante, che rende il Kerner dinamico, vibrante, lungo e pulito, un vero piacere per il palato.

(Daniel Thomas)



ANTONIO CAGGIANO

Docg Fiano di Avellino Béchard

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Fiano

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Cantine Antonio Caggiano](#)

Proprietà: Giuseppe Caggiano

Enologo: staff tecnico aziendale

Forse bisogna esserci portati: o comunque essere muniti di sensibilità spiccata ed entusiasmo esemplare. Certo, la scelta dell'ecosistema giusto risulterà poi la ciliegina sulla torta: ma anche in questo, probabilmente, nulla potrebbe essere frutto del caso. Perché c'è sempre un perché, come ammonivano i saggi: e magari soltanto un illuminato visionario fotografo giramondo (l'insieme dei termini non può ovviamente essere disgiunto, data la natura del protagonista) sarà capace un giorno di tornare definitivamente a casa, rimettere le mani sulla vecchia vigna di famiglia e infine, si era nel 1990, ripartire in bellezza in una zona vocatissima con l'intenzione di fare, delle cantine di proprietà scavate nella roccia, anche un indiretto museo del vino e della cultura vitivinicola, comprensivo di testimonianze e reperti ma anche di opere d'arte inerenti il nettare di Bacco. Un patrimonio oggi seguito (così come i vigneti) dal figlio Giuseppe e di cui, oltre all'ambito di Taurasi e quindi dell'Aglianico, va poi ricordata la zona di Lapio e del suo Fiano, in produzione da pochissimi anni: con i corpi vitati più significativi (vigna Macchia dei Goti e Salae Domini, da cui gli omonimi cru) a ridosso della cantina. Il Béchard, con lunga vita dinanzi a sé, muove al naso con fieno, mandorla e fiori bianchi, e con palato pieno, persistente ed equilibrato: già prodromo di futura complessità.

(Fabio Turchetti)



SECONDO MARCO

Doc Valpolicella Classico

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella,

altre uve autoctone

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Azienda Agricola Secondo Marco](#)

Proprietà: Marco Speri

Enologo: Marco Speri

Quella degli Speri è una storia non inedita nel mondo del vino. Marco, figlio di Benedetto, a un certo punto decide di staccarsi dall'azienda madre per iniziare un percorso tutto suo: Secondo Marco, appunto. L'obiettivo? Un modello di Valpolicella, Amarone e Ripasso nuovo, con un'impronta definita e dannatamente personale che non marca solo nello stile i vini, ma anche il lavoro in vigna. A Fumane, zona storica e tra le più vocate di Valpolicella, dopo anni di ricerca Marco vara un intervento migliorativo della tradizionale pergola, divenuta a forma di Y. I venti dei Lessini e del Lago di Garda soffiavano tra gli inediti filari, le uve respirano, le escursioni termiche sono più nette ed efficaci. E, dopo la raccolta, Marco sceglie sia il cemento che le botti (ma da 50 hl) per l'affinamento dei suoi vini. Etichette e comunicazione sono centrate, eleganti e divertenti, come lui quando parla della sua quotidianità «vinosa». Una leggerezza ribadita nel calice dai tannini delicati, ma di precisione quasi chirurgica, di questo Valpolicella, in cui bilanciano un frutto esuberante, venato da note sapide e altre lievemente speziate. Un vino dal sorso variegato e cangiante, ma insieme nitido e profondo. E un risultato che ben sostanzia il tempo servito a un figlio per divenire motivo di orgoglio di un padre con un prodotto che, senza rigettare la tradizione, la aiuta a rinnovarsi e migliorare.

(Antonio Paolini)



COTTANERA

Doc Sicilia Syrah Sole di Sesta

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Syrah

Bottiglie prodotte: 5.908

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Cottanera Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Cambria

Enologo: Lorenzo Landi



FERRARI

Doc Trento Brut Blanc de Blancs Maximum

Vendemmia: -

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 800.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Cantine Ferrari](#)

Proprietà: famiglia Lunelli

Enologo: Ruben Larentis



CANTINA DI SANTADI

Doc Carignano del Sulcis Rocca Rubia
Riserva

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Carignano

Bottiglie prodotte: 600.000

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Cantina di Santadi](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: staff tecnico aziendale



THIBAUT LIGER-BELAIR

Aoc Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les
Saint Georges

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 5.635

Prezzo allo scaffale: € 110,00

Azienda: [Domaine Thibault Liger-Belair](#)

Proprietà: Thibault Liger-Belair

Enologo: Thibault Liger-Belair

65 vitati, per una produzione media di 350.000 bottiglie. Cottanera, l'azienda della famiglia Cambria, è diventata riferimento etneo a partire da un raro patrimonio di vigneti sulle pendici settentrionali del vulcano. Siamo a Castiglione di Sicilia ed è qui che si trova anche la cantina. Tutto comincia negli anni Novanta, quando questa realtà produttiva, sospinta dalla moda del tempo, puntò soprattutto su vini da vitigni internazionali. Poi il focus è finalmente passato sulle varietà locali, ma questa è storia di oggi. Tuttavia, non è facile incontrare realtà come Cottanera, in una terra vocata a tutto tondo come l'Etna, facendo emergere per originalità, anche etichette da varietà alloctone e rompendo, in qualche misura, lo schema stilistico del vino siciliano, generoso e mediterraneo. Il vino oggetto del nostro assaggio è ottenuto appunto da un vitigno "esotico", che in questo particolare terroir ha trovato una sua fisionomia profondamente diversa, se confrontato con quelli prodotti nel resto della Sicilia. Il Syrah Sole di Sesta 2015, affinato dai 14 ai 16 mesi in barrique a seconda della qualità dell'annata ha colore rosso rubino profondo, con riflessi violacei. All'olfatto, esprime note di frutta rossa fragrante, freschi cenni di erba di campo e una ricca dose di rimandi pepati. Pieno, ma bilanciato, è succoso e vivace in bocca, con trama tannica fitta e chiusura ancora speziata.

È stata la prima creazione di Giulio Ferrari, con un nome che puntava già in alto. Un Blanc de Blancs di inizio '900 che ha creduto fin da subito allo Chardonnay targato Trento Doc. Oggi la bottiglia cambia veste grazie a una nuova grafica che accentua il nero, senza dimenticare il bianco - i due colori della casa - e aggiunge una nota di rosso decisa. L'effetto è quello dell'eleganza discreta, una cifra stilistica della famiglia Lunelli. La forza di questa bottiglia è sempre stata nella sua versatilità. Prova n'è stata la festa organizzata dalla famiglia di viticoltori trentini a Milano per il lancio del restyling: dai paccheri di Da Vittorio di Brusaporto, alla pizza dei Fratelli Salvo di San Giorgio a Cremano passando per il Pan Polpetta, ogni piatto ha trovato un perfetto compagno in un calice di Maximum che gioca tutto sulla freschezza e la fragranza dell'uva, pur affinando 36 mesi sui lieviti. Non a caso è anche un vino molto premiato, come è accaduto nell'ultima edizione del concorso internazionale The Champagne & Sparkling Wine World Championships. Piace perché ha una beva comprensibile, duttile, con una leggera nota di frutta matura e sentori di crosta di pane e nocciola. Si sente che è un vino di montagna, non a caso i Lunelli stanno investendo sempre più sull'alta quota per i loro vigneti. Della linea esistono anche le versioni Rosé e Demi-Sec.

(Francesca Ciancio)

Raccontare le controverse vicende delle cantine sociali del Tricolore significherebbe non solo farla sicuramente troppo lunga, ma anche arroverarsi il fegato nell'acquisire coscienza di quante volte, in passato, tali strutture siano state veicolo di approssimazioni vitivinicole a basso costo, di grandi numeri e qualità inversamente proporzionali, di produzioni tirate via senza una filosofia coerente e lungimirante. Oggi non è più così, fortunatamente, almeno per un'ampia parte delle strutture cooperative: ma soprattutto va dato merito a quelli che già in tempi non sospetti avevano deciso di cavalcare la tigre della salvaguardia del territorio e della sua valorizzazione (volendo esprimersi con termini all'apparenza persino retorici). Fra questi la Cantina di Santadi e il suo Carignano, in pieno Sulcis: vitigno in cui sono stati davvero i primi a credere e dal quale hanno saputo trarre campioni indiscussi della nostra enologia, decidendo in anni passati di avallarsi anche della consulenza di un certo Giacomo Tachis, maestro fra gli enologi e sardo anche lui. Elogiare il Terre Brune sarebbe fin troppo comodo e prevedibile, viste le onorificenze piovute da ogni dove: perché allora non prestare attenzione al Rocca Rubia, un'altra garanzia costante? C'è tutto il territorio: i caratteri ferrosi, il mirto, i piccoli frutti rossi e neri, il cuoio. E una bocca ampia, severa e corposa.

(Fabio Turchetti)

Liger-Belair è di proprietà dell'omonima famiglia dal XVIII secolo e produce e commercia vino a Nuits Saint-Georges da quell'epoca. Oggi il Domaine è guidato da Thibault Liger-Belair che ne ha preso le redini dal 2002. Il patrimonio viticolo, di 7,25 ettari, è situato su 5 Comuni differenti e annovera prestigiosi vigneti tra cui i Grand Cru Richebourg, Clos de Vougeot, Nuits Saint-Georges 1er Cru Les Saint Georges, coltivati secondo i principi dell'agricoltura biodinamica. Ogni denominazione della tenuta è prodotta in maniera diversa, in funzione del suolo e del climat. La ricchezza dei terroir impone infatti un'attenta riflessione per ogni parcella. L'obiettivo di Thibault Liger-Belair non è quello di ottenere grandi riconoscimenti per i suoi vini ma piuttosto per i terroir da cui essi provengono. Il Domaine, oltre a vinificare uve di proprietà, fa anche attività di negozi, imbottigliando per esempio il Corton Les Renardes e il Corton Les Rognets. Il Nuits Saint Georges Premier Cru Les Saint Georges 2015 è composto, per il 20%, da uve vinificate a grappolo intero e offre un profilo olfattivo che passa da note di fragola e ciliegia a sentori di rosa e cenni di sotto bosco. Al palato, ha struttura piccola ma non ossuta, di sviluppo sapido, con un bel tocco agrumato all'ingresso. Ben bilanciato, anche se non troppo articolato, possiede una finezza del sorso che lo rende di grande beva.



LOREDAN GASPARINI

Doc Montello Venegazzù Superiore Capo di Stato

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Cabernet Franc, Cabernet

Sauvignon, Merlot, Malbec

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Agricola Conte Loredan Gasparini](#)

Proprietà: Giancarlo Palla

Enologo: Mauro Rasera

A nord di Venezia si trova l'azienda Loredan Gasparini, simbolo di Venegazzù di Volpago del Montello. Fondata negli anni '50 dal conte Piero Loredan, l'impresa vitivinicola è passata, nel 1973, a Giancarlo Palla e, dal 1998, a gestirla è il figlio Lorenzo. Estesa su sessanta ettari vitati, suddivisi tra la Tenuta di Venegazzù e la Tenuta di Giavera, fu da subito considerata, non è una novità, una zona ideale per i vitigni bordolesi: Cabernet Sauvignon e Franc, Merlot, Carmenere e Malbec. Storia e vino si legano nel Montello Capo di Stato. Il Conte Loredan (prima "rosso" per la sua militanza partigiana e poi "nero" per le sue amicizie con Freda e Ventura e per la sua appartenenza a Ordine Nuovo), volle realizzare, un vino speciale. Nel 1967, De Gaulle è in visita a Venezia, dove assaggia un Venegazzù. Il Presidente vuole sapere chi produce quel Bordeaux così buono. Piero Loredan fa realizzare dal pittore padovano Tono Zancanaro un'etichetta ad hoc per un vino da inviare a stretto giro di posta all'Eliseo. Quello diventerà il Capo di Stato. Vino quasi dimenticato, da un lato oscurato dal Prosecco e dall'altro dai Super-tuscan. Ancor oggi è ottenuto dall'originario vigneto "cento piante" e la versione 2015 profuma di piccoli frutti neri, fiori e sotto bosco, con nette note erbacee e speziate a rifinitura. In bocca, il vino è fragrante, ritrova la speziatura, tannini articolati e frutto dolce.



FELSINA

Toscana Igt Sangiovese Fontalloro

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: [Felsina Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Poggi

Enologo: Franco Bernabei

Nonostante la fama della zona, dipinta per la prima volta in un quadro di Leonardo da Vinci nel Quattrocento, il Chianti Classico, eccetto qualche grande casa commerciale - più imbottigliatori che coltivatori - non può vantare nomi con una lunga storia. Un'eccezione è Felsina, dalla metà degli anni Sessanta, cioè da più di sessanta anni da questa parte, una solida realtà a Castelnuovo Berardenga, azienda che sfornò, con regolarità impressionante, vini a base di Sangiovese dal più alto livello possibile. Gli aficionados ricordano senz'altro la serie eccezionale che partiva dal 1983 e la presenza in cantina di Franco Bernabei, ma è una verità documentata che il 1970 e il 1971 competavano, già all'epoca e senza tema di confronto, con vini di grande blasone. I vantaggi naturali dell'azienda, infatti, sono tanti: caldi e assolati, i vigneti sono nella parte più meridionale del Chianti Classico dove l'uva matura benissimo. Una parte della vigna del Fontalloro, vino di punta aziendale, è fuori zona, si tratta, dunque, per forza, di un IGT. Prima una selezione, il vino, dove i nuovi impianti sono fitti e la resa per ceppo bassa, ora è in grado di presentarsi con più di 40 mila pezzi annuali, numero notevole nel contesto di Castelnuovo Berardenga. Felsina, va da sé, vuole dire Sangiovese, la famiglia ha sempre creduto, nella maniera assoluta, in questa varietà e i risultati, da 50 anni, le ha sempre dato ragione.

(Daniel Thomases)



MASSO ANTICO

Terre di Chieti Igt Passerina

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Passerina

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 7,00

Azienda: [Schenk Italia Wineries](#)

Proprietà: Schenk Italia Wineries

Enologo: Daniele Ressa

Il Gruppo a capitale svizzero, con oltre 125 anni di storia sulle spalle, rappresenta oggi una delle più grandi realtà europee del vino, con un fatturato che si attesta stabilmente sui 600 milioni di euro. L'apporto del Vigneto Italia è decisivo per sorreggere una struttura così grande e dai numeri stellari, ed infatti, è proprio nel Bel Paese che si trova il core business di Schenk. Nell'articolato portafoglio aziendale del gigante svizzero, oltre alle aziende Lunadoro in Toscana e Cantine di Ora in Alto Adige, una miriade di marchi che spaziano praticamente in ogni zona enologica dello Stivale, dal Prosecco fino alla Sicilia, passando per l'Abruzzo e la Puglia. Ed è proprio da questa Regione che proviene la Passerina 2017. Dal colore giallo paglierino brillante, questo bianco ha profumi floreali con note di fiori di tiglio e gelsomino in primo piano, a cui fanno seguito note fruttate di mela, pera e agrumi. In bocca, il vino si distende agile e scattante con dolcezza e morbidezza iniziali, poi sfumate da un buon incrocio acido, che rende il sorso rimato e piacevolmente fragrante. Le uve, coltivate secondo i metodi dell'agricoltura biologica, sono selezionate già in vigna. Dopo la loro pigiatura e diraspatura, il mosto e le bucce restano a contatto per alcune ore a basse temperature, per poi procedere alla fermentazione e alla maturazione in acciaio a temperatura controllata.



DOLFO

Zgp Goriška Brda Rumena Rebula

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Ribolla Gialla

Bottiglie prodotte: 4.500

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Vina Dolfo](#)

Proprietà: Marko Skočaj

Enologo: Marko Skočaj

Dolfo è il soprannome di Marko e prima di lui chiamavano così il padre e il nonno. È consuetudine nella zona del Collio Sloveno avere un soprannome e sono tante le cantine che hanno scelto di utilizzare questo riconoscimento. La dimensione familiare e anche di collettività è ancora molto forte a Brda, la zona vitivinicola in Slovenia famosa per la Ribolla Gialla. I vini Dolfo si trovano a Ceglo, quattordici sono gli ettari di proprietà, presenti sia dall'una che dall'altra parte del confine. La forza del terroir da queste parti si chiama opoka (ponca, al di là del confine) ed è costituito da sottili strati sedimentari, nei quali si ripetono ciclicamente calcare pelagico, argilla e arenaria. Un terreno poco organico, dove la vite scende assai in profondità per cercare nutrimento, attingendo così a componenti minerali importanti. Marko, infatti, punta molto alla vena sapida e a zero residui: a lui i vini piacciono totalmente secchi. La sua Ribolla Gialla vuole essere franca e schietta: solo acciaio, breve macerazione - due/tre ore appena - profumi varietali, nessuna esasperazione dell'uva. Non ama i macerati Marko e trova che la migliore espressione di Ribolla sia quella di annata. La sua in effetti colpisce per naso e bocca di citronella, di agrume netto, per i sentori erbacei. Sale di corpo in bocca con una bella pienezza che fa pensare al fumé e alla mandorla. Una beva istantanea.

(Francesca Ciano)



CA' DEL BOSCO

Doc Curtefranca Bianco Corte del Lupo

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Bianco

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: [Ca' del Bosco](#)

Proprietà: famiglia Zanella e Gruppo Santa Margherita

Enologo: Stefano Capelli

Forse non tutti sapranno che Ca' del Bosco, una della maison simbolo della Franciacorta, sforna anche degli ottimi vini fermi, che guardano alla cifra stilistica francese. Ne è un ottimo esempio il Curtefranca Bianco Corte del Lupo 2017, da un uvaggio di Chardonnay e Pinot Bianco. Complesso il suo processo di produzione: dopo attenta selezione, le uve, raccolte a mano in piccole cassette, vengono raffreddate in celle frigorifere. Un sistema di lavaggio dei grappoli, tramite tre vasche di ammollo e un sistema per la completa asciugatura, prepara la materia prima per la lavorazione. Solo il mosto migliore di prima frazione dà origine a questo vino, vinificato per 1/4 in piccole botti di rovere. La restante quota viene lavorata in tini d'acciaio. Le due frazioni, dopo 6 mesi di affinamento sui lieviti e senza fermentazione malolattica, vengono assemblate, dopo di che il vino viene imbottigliato per gravità. Il risultato è un bianco raffinato e fragrante, di grande aromaticità e dal gusto fragrante e suadente, che ha dalla sua anche un notevole potenziale di invecchiamento. Ca' del Bosco nasce a metà degli anni '60, quando Annamaria Clementi Zanella acquista una piccola casa con quel nome. È stato suo figlio, Maurizio Zanella, che agli inizi degli anni '70, ha innescato il percorso di valorizzazione viticola di quelle terre, trasformando la piccola casa in una delle più moderne cantine d'Italia.



CA' MARIUCCIA

Doc Albugnano Superiore Il Tato

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 2.800

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Ca' Mariuccia Società Agricola](#)

Proprietà: Andrea Perillo

Enologo: Gianpiero Gerbi

Siamo in una zona tra le meno esplorate del Piemonte, non lontano da Torino, ma con il Nebbiolo, ancora una volta, protagonista. In questo caso però, a quota non comune: quasi 600 metri, 549 per la precisione. Numero intelligentemente scelto per caratterizzare logo (e territorio) di un'associazione che raggruppa i produttori dell'Alto Nebbiolo del Monferrato, guidata da Andrea Perillo, già deus ex machina nell'agriturismo Ca' Mariuccia (100% bio) e che continua a sfornare idee, progetti di ristoro, eventi e, ovviamente, vini. Una carica d'energia che in meno di due anni ha saputo conquistare e coinvolgere tutta l'area e mettere insieme una decina e passa di produttori per raccontare il volto del Nebbiolo allevato su suoli caratterizzati da marne mioceniche impregiate da qualche affioramento tufaceo e sabbioso. I comuni sono quelli di Albugnano, Castelnuovo Don Bosco, Pino d'Asti, Passerano Marmorito. E (Langhe come inevitabile termine di paragone) al momento di decidere quanto e come affinare in legno i vini, la scelta cade sui 18 mesi di affinamento in rovere. Il risultato? Un sorso aristocratico, dal manto tannico fitto ed elegante austerità a marcare il succo insieme ad aromi balsamici e fruttati intensi e carnosi. Alla francese, un vin de garde che per struttura ed eleganza si inserisce con identità forte ed originale nell'offerta complessiva di Nebbiolo targati Piemonte.

(Massimo Lanza)

ZOOM



RESERVA, UOVA DI RICCIO DI MARE

VIA EDISON, 1 - OSIMO (AN)

Tel: +39 071 7276042

Sito Web: www.reservadelcantabrico.com

Il riccio di mare, insieme all'ostrica, probabilmente rappresenta la quinta essenza del gusto marino. Se l'ostrica ha ormai una solida posizione di preminenza anche tra i gourmet più esigenti, il riccio rimane qualcosa di più "popolare". I ricci di mare appartengono alla famiglia degli echinodermi e vivono nel litorale, fino a 30 metri di profondità. In Italia, i ricci possono essere consumati crudi e vengono usati in svariati piatti di mare, soprattutto nei primi. Dal 1948, lungo le coste asturiane della Spagna, alcuni pescatori di ricci di mare decisero di conservarne le uova, creando di fatto il "caviale" di riccio. Oggi, su quelle stesse coste, durante la stagione di pesca, tutte le mattine viene lavorato il pescato fresco in giornata e completamente a mano, come da tradizione, in cui è entrato di prepotenza anche il riccio e le sue uova. Le confezioni Reserva contengono le uova di questi ricci, pulite e prive di qualsiasi impurità, insieme ad acqua e sale. Ideali per antipasti, tapas, primi piatti.

RISTORANTE



GUCCI OSTERIA

PIAZZA DELLA SIGNORIA, 10 - FIRENZE

Tel: +39 055 75927038

Sito Web: www.gucci.com

L'osteria fiorentina che fa capo ad una delle griffe della moda più note ed affermate al mondo, non è l'ennesima digressione "gastronomica" operata da un grande marchio del lusso per coccolare i suoi clienti dove oggi spendono di più (il palato), ma è anche la dependance toscana di Massimo Bottura, che non ha bisogno di presentazioni. A dispetto di quanto si potrebbe pensare, nel locale di Palazzo della Mercanzia, si possono provare tortellini in crema di Parmigiano, il leggendario Emilia Burger, o il "Charley's Sandwich" per gli amanti della cioccolata, spendendo una cifra decisamente abbordabile. E com'è diventato regista dell'osteria griffata Gucci lo chef modenese, proprietario dell'Osteria Francescana? C'è un "dietro le quinte" forse diverso da quello che ci si potrebbe immaginare: il rapporto è nato dal legame con Marco Bizzarri, Ceo di Gucci e compagno di scuola dello stesso Bottura. Di più, i due erano amici d'infanzia, cresciuti insieme lungo percorsi differenti dell'eccellenza italiana.



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: © 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 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

