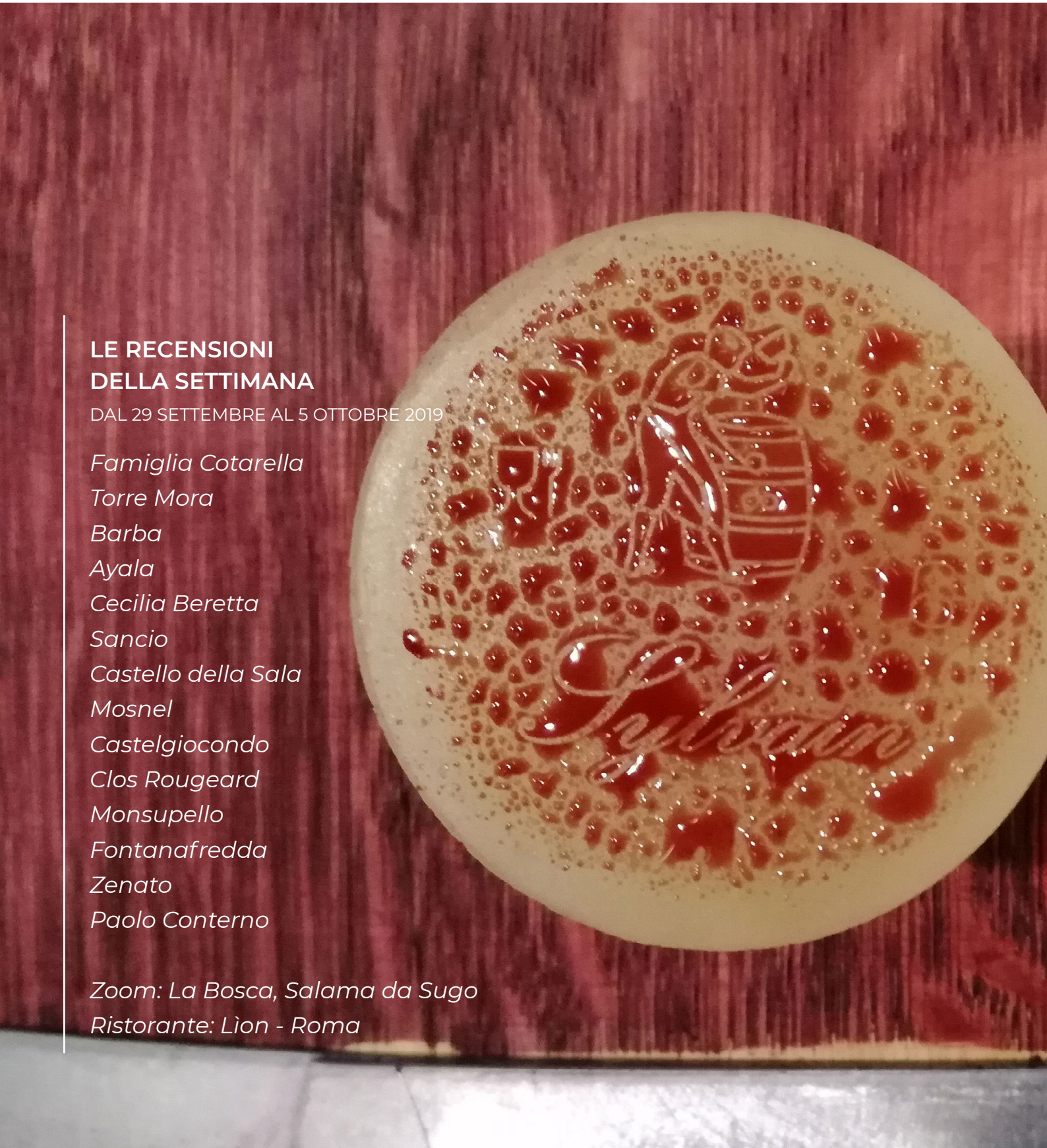
N. 69

DAL 29 SETTEMBRE AL 5 OTTOBRE 2019

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 69 - Dal 29 Settembre al 5 Ottobre 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 29 SETTEMBRE AL 5 OTTOBRE 2019

Famiglia Cotarella
Torre Mora
Barba
Ayala
Cecilia Beretta
Sancio
Castello della Sala
Mosnel
Castelgiocondo
Clos Rougeard
Monsupello
Fontanafredda
Zenato
Paolo Conterno

Zoom: La Bosca, Salama da Sugo
Ristorante: Lìon - Roma

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

FAMIGLIA COTARELLA

Lazio Igp Rosso Montiano

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Merlot
Bottiglie prodotte: 35.000
Prezzo allo scaffale: € 48,00
Azienda: Famiglia Cotarella
Proprietà: famiglia Cotarella
Enologo: Pierpaolo Chiasso

La Cotarella Revolution vuol dire la fine del marchio Falesco e l'inizio del logo "Famiglia Cotarella" che mette dentro il vino ma anche la scuola di formazione Intrecci. Dietro questa rivoluzione ci sono le donne della famiglia - Dominga, Marta e Enrica - con il benestare dell'enologo più famoso d'Italia, nonché fondatore della Falesco, Riccardo Cotarella. E questa virata ha un'etichetta nuova per un vino che è una delle icone dell'enologia italiana, il Montiano. Il 2016 non è diverso solo nella veste, ma cambia lignaggio e guarda sempre più ai cugini francesi cento per cento Merlot. L'annata ha favorito un'ancora più attenta selezione in vigna con una resa minore finale - trenta per cento in meno di bottiglie di Montiano - e anche le barrique sono state selezionate appositamente per questo vino: 36 mesi di stagionatura anziché 24. È anche la prima annata dove Cotarella padre non vi ha messo mano. È tutta opera dell'enologo Pierpaolo Chiasso. Sono passati 25 anni dalla prima bottiglia di Montiano, quando anche il prete di Montefiascone "malediva" Riccardo per aver scelto un vitigno internazionale al posto del Trebbiano locale, dell'uva che portava soldi ai contadini della zona. Oggi ritroviamo un vino dall'attacco morbido ma non possente, tanta marasca e spezie. In bocca colpisce l'eleganza e il tannino delicato, una beva aggraziata e invitante ai successivi sorsi. Un Merlot nobile alla portata di molti.

(Francesca Ciancio)

TORRE MORA

Doc Etna Rosato Scalunera

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 21,00
Azienda: Tenuta Torre Mora
Proprietà: Tenute Piccini
Enologo: Santo Gozzo

Storico imbottigliatore toscano, Piccini, con sede a Castellina in Chianti, è oggi una moderna realtà commerciale e produttiva, che coniuga quantità e qualità. Cinque sono le Tenute di proprietà: la chiantigiana Valiano, 70 ettari a vigneto, la maremmana Moraia, 60 ettari a vigneto, Villa al Cortile a Montalcino, 12 ettari a vigneto, Regio Cantina, 12 ettari nel Vulture lucano, e Torre Mora in Sicilia, a cui si è aggiunto un ulteriore significativo tassello toscano con il Chianti Geografico a formare un mosaico esteso e ben articolato. Un piccolo "impero" enoico dalla massa critica non da poco, espressa da 400 ettari di vigne e 16.000.000 di bottiglie prodotte annualmente. Tenute Piccini fu fondata nel 1882 da Angiolo Piccini e oggi è guidata dalla quarta generazione della famiglia, Mario, Martina ed Elisa Piccini, con, a segnare un ulteriore passo in avanti, il recente coinvolgimento di Riccardo Cotarella come consulente aziendale. In Sicilia, Torre Mora conta su 12 ettari di vigneti, in parte a Rovittello, in parte in Contrada Torre, a Linguaglossa, allevati a Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio e Carricante. L'Etna Rosato Scalunera 2018 nel bicchiere si presente di un bel colore rosa delicato. Al naso esprime aromi fragranti di piccoli frutti rossi e melograno. Il sorso è dinamico e saporito, con note fruttate e piacevole freschezza. Chiude con finale croccante, dal ritorno fruttato.

BARBA

Docg Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Yang

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Montepulciano
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 7,50
Azienda: Società Agricola Fratelli Barba
Proprietà: Vincenzo, Giovanni, Domenico Barba
Enologo: Stefano Chioccioli

È l'incrocio tra due esigenze di rinnovamento- una "privata" e una di un'intera denominazione – unita alla voglia di ampliare espressività e platea, ed esplorare con arguzia l'intera gamma di potenzialità di un vitigno così generoso da "accontentare" già nella modalità più consueta - scoraggiando in parte le istanze innovative - sia chi lo produce che chi, da habituée, lo consuma. Barba di qua (azienda variegata, anime molteplici, attiva sul fronte energetico e agricolo globale oltre che vitivinicolo, taglio moderno e "rispetto" antico) e Colline Teramane, la Docg di riferimento di là: unite nell'intento di far scoprire la faccia più agile e flessibile del Montepulciano d'Abruzzo, parlando anche a un pubblico anagraficamente diverso. Ecco allora Yang; già nel sound del nome alludente alla gioventù e alla voglia di essere, nella fresca trama gustativa, giocosamente opposto (come da simbologia cinese) del vinone denso, corposo e a modo suo austero che è per molti l'antesignano del genere. Qui il gioco è velocità (18 giorni di fermentazione ma solo quattro mesi tra fecce e vetro prima di sbarcare nel mondo) e vivacità, sapidità e leggerezza, frutto e profumo, per una idea di Abruzzo 4.0 – targata Barba e curata da Stefano Chioccioli, famoso consulente, e Alessandro Peliccioni, attentissimo "resident" - che è il rovescio (Yang appunto) della sua gloriosa ma rocciosa storia millenaria.

(Antonio Paolini)

AYALA

Aoc Champagne Extra Brut Blanc de Blancs

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 45.000
Prezzo allo scaffale: € 78,00
Azienda: Champagne Ayala
Proprietà: Gruppo SJB
Enologo: Caroline Latrive

Maison attualmente fra le più dinamiche, Ayala sta riconquistando il posto che le spetta. Tra i nomi più importanti della Champagne fino al secolo scorso e poi quasi dimenticata, comincia a risorgere all'inizio del nuovo millennio, a seguito del suo passaggio a Bollinger nel 2005. Unico Champagne a non portare in etichetta un nome francese o tedesco ma spagnolo: il suo fondatore Edmond Ayala era, infatti, di origine basca, e riuscì ad imporlo fin da subito nel 1865. La Maison fu però distrutta dai vignaioli dell'Aube durante la rivolta del 1911, continuando comunque un importante cammino e diventando, nel 1920, uno dei più grandi produttori dell'areale. Poco dopo, invece, l'azienda intraprese un percorso involutivo che la portò quasi all'oblio (a causa soprattutto di vari passaggi di proprietà: venduta alla Guinness Bank nel 1929, acquistata da René Chayoux nell'ultimo dopoguerra, ceduta al gruppo finanziario Frey nel 2001) fino alla recente rinascita. Oggi, benché lavori solo uve acquistate, Ayala ha ripreso il suo percorso virtuoso e le bottiglie prodotte annualmente sono 750.000 all'anno. Il Blanc de Blancs 2013 ha un profilo olfattivo raffinato e fragrante, che parte da note di miele, cedro, susina e frutta secca. In bocca, il vino è pieno, ma dallo sviluppo slanciato da una bella freschezza agrumata, per poi farsi, sul finale, affusolato e dalla piacevole nota salina in chiusura.

I VINI DI WINENEWS

Associazione Italiana Sommelier

WINE TIP your wine partner Compriamo Grandi Vini

CECILIA BERETTA

Doc Valpolicella Superiore Mizzole

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta
Bottiglie prodotte: 17.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Cecilia Beretta
Proprietà: Pasqua Vini
Enologo: Graziana Grassini

Attraverso la Tenuta Cecilia Beretta, 50 ettari coltivati a vigneto, la famiglia Pasqua punta alla riscoperta della personalità dei vini tradizionali della Valpolicella, frutto prezioso di una storia e di una cultura enologica secolare. Il Valpolicella Superiore Mizzole, oggetto della nostra degustazione, ne rappresenta un buon esempio. Ottenuto dalle uve dell'omonimo vigneto, affina per metà in barrique per 8-10 mesi a seconda delle caratteristiche dell'annata e per l'altra in acciaio. Un rosso che ricerca soprattutto freschezza aromatica ed immediata piacevolezza gustativa, come risulta con evidenza dall'assaggio della versione 2017, che mette insieme profumi di mora e ciliegia intensi e freschi e una bocca docile e ben ritmata. Il progetto di questa azienda a sé stante nasce nel 1980, ispirandosi proprio a quella Cecilia Beretta che la fondò con grande forza e personalità. E così, a livello manageriale, l'azienda è stata affidata a Cecilia Pasqua, mentre la comunicazione è seguita da Sara Biasi. Ma c'è un'altra donna protagonista di questo progetto: Graziana Grassini, una delle rarissime donne enologhe italiane, che sta lavorando soprattutto in Toscana, nella Tenuta San Guido, ma anche in altre regioni italiani, per esempio in Puglia nell'Agricola Vallone. Pasqua è uno dei giganti vitienologici del Veneto e conta su 300 ettari vitati per una produzione media di 13.000.000 di bottiglie.

SANCIO

Doc Riviera Ligure di Ponente Rossese

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Rossese
Bottiglie prodotte: 3.500
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Cantina Sancio
Proprietà: famiglia Sancio
Enologo: staff tecnico aziendale

Almeno per una volta, anche se non sarà facile, bisognerà collocare le meraviglie di questa fascia costiera in secondo piano, rispetto all'argomento principale: datosi che i terrazzamenti relativi alla cantina presa in esame muovono tra Finale e Spotorno, dinanzi a un mare e a una natura capaci davvero di far battere il cuore anche al più irriducibile degli anaffettivi. Viticoltura difficile, certo, come un po' tutta quella ligure: eroica, addirittura, a detta di qualcuno munito di relativa cognizione di causa. In effetti solo tanta passione potrebbe ostinatamente condurre alla produzione di vini che nel bene (in massima parte) e nel male (inteso come fatica e sacrifici) costituiscono impegno costante, attenzione maniacale e necessità di superare molteplici difficoltà logistiche e ambientali, come di rado altrove. Mario Sancio aveva iniziato nel 1995: sarà poi il figlio Riccardo a concepire la conduzione aziendale, dal 2000 in avanti, con spirito di lungimiranza e di ampliamento, oggi coadiuvato per la parte amministrativa anche dalla moglie Giorgia. Rossese, Pigato, Vermentino, Granaccia e la rara Lumassina sono le uve protagoniste, a simboleggiare l'autoctonicità locale: e infatti il Rossese 2018 si manifesta tipico sia al naso, con i classici richiami alla rosa canina e ai frutti di bosco, sia al palato, rivelandosi morbido e con finale leggermente amarognolo, come di prassi.

(Fabio Turchetti)

CASTELLO DELLA SALA

Umbria Igt Pinot Nero della Sala

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 19.300
Prezzo allo scaffale: € 46,00
Azienda: Castello della Sala
Proprietà: famiglia Antinori
Enologo: Massimiliano Pasquini

La Tenuta del Castello della Sala, acquistata nel 1940 dalla famiglia Antinori, si estende su una superficie totale di 500 ettari, di cui 160 a vigneto, per una produzione media di 760.000 bottiglia. Non è un mistero che per gli appassionati, questa azienda sia soprattutto sinonimo di produzione bianchista e sia, altrettanto primariamente, la culla del Cervaro della Sala, forse uno dei bianchi più significativi dell'intera produzione tricolore, nato nel 1985 con l'intento di affiancare un bianco significativo ai grandi rossi toscani, guardando stilisticamente al modello borgognone. Ma Castello della Sala non è, evidentemente, soltanto l'opificio bianchista di casa Antinori. Guardando ancora alla Borgogna e considerando la situazione pedoclimatica tendenzialmente favorevole dell'areale, nella cantina umbra si produce, tra gli altri, un rosso a base di Pinot Nero decisamente ben centrato. Ottenuto da 4 ettari di vigneto a suolo calcareo, posti ad oltre 400 metri sul livello del mare, il Pinot Nero Castello della Sala nacque nel 1990. La versione 2016 possiede un bagaglio olfattivo delicato che va dalle spezie al sottobosco, per poi virare su note di viola e rosa con cenni di mirtillo a rifinitura. In bocca, entra morbido, per poi svilupparsi non privo di ritmo, con sapidità e tannini raffinati. Il finale è lungo e bilanciato. Un vino da subito piacevole, ma con buon potenziale di invecchiamento.

MOSNEL

Docg Franciacorta Rosé Pas Dosé Parosé

Vendemmia: 2014
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 40,00
Azienda: Mosnel
Proprietà: Lucia e Giulio Barzanò
Enologo: Flavio Polenghi

Gentilezza, grazia, riservatezza. Tre sostantivi che sono anche virtù appartenenti a Mosnel, l'azienda franciacortina di Giulio e Lucia Barzanò, dove crescita e notorietà sono sempre avvenute con pacatezza e senza urla, ma con un consolidamento del successo anno dopo anno. Questa realtà di Camignone è oggi tra le più affermate nel panorama delle bollicine lombarde. Tutto inizia in una residenza splendida di metà '500 ereditata dalla famiglia Barboglio. La storia di ciò che diventerà "Il Mosnel" - che in dialetto locale significa pietraia - parte negli anni '60 ed è una donna a voler realizzare i primi impianti, Emanuela Barboglio, la mamma di Giulio e Lucia. Ad oggi gli ettari sono una quarantina e sono otto i diversi vitigni allevati. La conduzione biologica si sta estendendo a tutta la tenuta. In cantina invece i vini tutti, compresi i non millesimati, svolgono la fermentazione alcolica in legno in uno spazio inaugurato all'inizio dell'estate scorsa. La nuova struttura infatti è calibrata soprattutto per il potenziale di invecchiamento di queste etichette che regalano sempre belle sorprese. Come il Parosé, ovvero il Rosé Pas Dosé, la prima bolla rosa a zero dosaggio in Italia. Ha i profumi nervosi del Pinot Nero e la morbidezza dello Chardonnay. La rosa appassita e un leggero tocco esotico che chiudono entrambi su note di nocciola e leggero zafferano. Deliziose anche le annate precedenti.

(Francesca Ciancio)

I VINI DI WINENEWS

CASTELGIOCONDO

Toscana Igt Merlot Lamaione

Vendemmia: 2013
Uvaggio: Merlot
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 43,00
Azienda: Tenuta Castelgiocondo
Proprietà: Frescobaldi
Enologo: Filippo Manni, Nicolò D'Afflitto

Frescobaldi è storico marchio fiorentino che ha bisogno di ben poche presentazioni. Oggi conta su oltre 900 ettari a vigneto in Toscana, che ne fanno uno dei marchi di riferimento della Regione. Nel 1855, solo per fare un esempio, è la prima cantina che in Toscana pianta Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Nero e Chardonnay, nelle tenute di Nipozzano e di Pomino alla Rufina, l'areale che ha sempre visto i Frescobaldi protagonisti. Venendo agli anni più recenti, nel 2000 acquisisce la Tenuta Conti Attems in Friuli, nel 2005 assume il controllo della Tenuta dell'Ornellaia, mentre nel 2011 consolida l'azienda maremmana Ammiraglia. Da ultimo, e siamo nel 2017, l'acquisizione della Tenuta di Perano nella sottozona del Gallo Nero di Gaiole in Chianti. Arriva, invece, nel 1989 lo "sbarco" dei Frescobaldi a Montalcino con l'acquisto della Tenuta di Castelgiocondo e nel 1995 la realizzazione della Tenuta Luce della Vite, sempre nella terra del Brunello. Proviene da questi vigneti il Lamaione 2013, Merlot in purezza, che affina in barrique nuove e di secondo passaggio per 24 mesi. Di colore rosso purpureo, al naso possiede note di frutti rossi, mora e mirtillo soprattutto, a cui si affiancano cenni di chiodi di garofano, pepe, cioccolato e una nota balsamica di rifinitura. In bocca, l'attacco è dolce e morbido, con un incrocio tra sensazioni calde fresche che rendono il sorso piacevolmente contrastato.

CLOS ROUGEARD

Aoc Saumur Champigny Le Bourg

Vendemmia: 2010
Uvaggio: Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 5.500
Prezzo allo scaffale: € 250,00
Azienda: Domaine Clos Rougeard
Proprietà: Martin Bouygues
Enologo: Nady Foucault

L'esperienza con i rossi della Loira a base di Cabernet Franc non lascia indifferenti. Anzi, ti fa toccare con mano una delle zone viticole di Francia più intriganti, ancorché non compresa nel triangolo Bordeaux-Borgogna-Champagne. Un Cabernet Franc che può ergersi a paradigma dell'espressività altra di questo vitigno, troppo legata, probabilmente, alle declinazioni bordolesi, nuovomondiste o bolgheresi. Il Franc di Clos Rougeard raggiunge vette inarrivabili attraverso la rigorosa conduzione dei suoi ceppi, da sempre allevati rispettando il territorio e oggi in regime biodinamico. I vigneti allevati a Cabernet Franc, che danno vita a due diversi Cru, poggiano su suoli capaci di conferire maturità e struttura a Les Poyeux (terreni sabbiosi e argillosi) e una straordinaria eleganza a Le Bourg (terreni calcarei). Quest'ultimo nella versione 2010 mette in campo proprio un altro passo e un altro modo di porsi del Cabernet Franc. Parte da un naso ridotto e timido, con ricordi sanguigni e ferrosi, lontani dalla fragranza che uno si aspetterebbe. Poi scoppia brillante e sfaccettato con note speziate finissime che si incrociano con cenni erbacei, edera soprattutto, di rara freschezza e intensità. Il sorso è leggiadro, vivace, articolato e pieno di chiaro-scuri e contrasti. Meraviglioso, insomma. Un vino a suo agio con i lunghi affinamenti in bottiglia e ad altissimo tasso di originalità.

MONSUPELLO

Provincia di Pavia Igp Riesling

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Riesling Renano
Bottiglie prodotte: 18.000
Prezzo allo scaffale: € 10,00
Azienda: Monsupello Eredi di Boatti Carlo Società Agricola
Proprietà: famiglia Boatti
Enologo: Marco Bertelegni

Monsupello, o dell'Oltrepò Pavese. Sintesi apparentemente troppo enfatica, almeno per chi fosse poco addentro alle specifiche vicende del territorio lombardo: ma che non apparirà troppo estrema a coloro che seguono da anni il percorso di crescita di un ambito in anni lontani sottovalutato dai suoi stessi protagonisti, e che a cantine come questa deve anche (o soprattutto?) gli esponenziali progressi ormai unanimemente riconosciuti. Fu l'indimenticato e lungimirante Carletto Boatti, durante gli anni Settanta, a fornire il qualitativo abbrivio aziendale che oggi è marchio di fabbrica, anche se per ritrovare gli inizi viticoli della famiglia dovremmo addirittura risalire alla fine dell'Ottocento. Oggi sono la moglie Carla e i figli Pierangelo e Laura a condurre le danze ruotanti attorno agli oltre cinquanta ettari di proprietà, tutti vendemmiati a mano: con i titolari coadiuvati da figure professionalmente imprescindibili per l'attività, alcuni dei quali presenti in azienda da moltissimo tempo. Grazie alla rigorosa filosofia produttiva, sempre foriera di un risultato finale quantitativamente contenuto entro il 55% rispetto alle uve a monte, la gamma si presenta tutta interessante, compresa l'appendice spumantistica. Nello specifico questo Riesling si rivelerà fresco, elegante e percorso da ricordi agrumati, di pesca e di fiori di campo: sostenuti da un finale sapido e persistente.

(Fabio Turchetti)

FONTANAFREDDA

Docg Moscato d'Asti Vintage

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Moscato Bianco
Bottiglie prodotte: 180.000
Prezzo allo scaffale: € 13,00
Azienda: Fontanafredda
Proprietà: Oscar Farinetti, Luca Baffigo
Enologo: Giorgio Lavagna

La tenuta di Fontanafredda, collocata a Serralunga d'Alba, era di proprietà di Vittorio Emanuele II che la donò a Rosa Vercellana, la "Bela Rusin" di cui si era innamorato e che fu la sua amante per decenni nominandola anche Contessa di Mirafiore e Fontanafredda. Fu il loro figlio Emanuele Guerrieri, conte di Mirafiori a dare inizio all'attività commerciale, nel 1878, con un approccio alla vinificazione e alla vendita modernissimo, che fece di Fontanafredda da subito una azienda di assoluta avanguardia. Negli anni più recenti e dopo varie vicissitudini, la tenuta finì in mano al Monte dei Paschi di Siena per essere acquistata, un decina di anni fa, da Oscar Farinetti fondatore di Eataly, che l'ha rilanciata, riportandola ai fasti del passato, recuperando anche il marchio Casa E. Di Mirafiore. Oggi conta su 100 ettari coltivati a vigneto per una produzione di 8.500.000 bottiglie, che spaziano tra le denominazioni più significative del Piemonte. Vintage è un'Asti che nasce dalla riscoperta dei più tradizionali metodi di produzione, come la fermentazione effettuato su una specie di "lievito madre" conservato da quelle precedenti, e che, grazie ad un rigoroso processo di fermentazione prolungata, giunge ad una notevole complessità. La versione 2015, dalla spuma densa e soffice, ha profumi varietali pronunciati: il sapore è quello dell'uva matura fragrante, gradevolmente dolce, ma equilibrato.

I VINI DI WINENEWS

Associazione Italiana Sommelier

Luce, Gas ed efficienza energetica
e·on

ZENATO

Doc Lugana S. Cristina

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Trebbiano di Lugana
Bottiglie prodotte: 180.000
Prezzo allo scaffale: € 10,50
Azienda: Zenato Azienda Vitivinicola
Proprietà: famiglia Zenato
Enologo: Alberto Zenato

Zenato non è soltanto simbolo dell'Amarone nella sua declinazione più importante. L'azienda possiede infatti nella sponda meridionale del lago di Garda, a San Benedetto di Lugana - nel cuore della denominazione bianchista - la sua tenuta più importante, (oltre ai vigneti di proprietà, ai piccoli produttori che forniscono le uve e alla cantina posti nell'areale della Valpolicella), offrendo un patrimonio complessivo di 95 ettari vitati e una produzione di 2 milioni di bottiglie all'anno. Un chiaro segnale, dello stretto legame che la famiglia ha sempre mantenuto con questa zona, ben prima dell'attuale successo di questo bianco, piacevole e non privo di complessità e carattere. Era il 1960 quando Sergio Zenato decise di scommettere sul Trebbiano di Lugana, puntandoci con convinzione, quando ancora nessuno ci credeva. Nel Lugana, dunque, Zenato ha il suo cuore antico e precedente al successo ottenuto con l'Amarone, nonché le sue radici affettive più significative. Tra i comuni di Peschiera e Desenzano, sorge la tenuta S. Cristina, con 40 ettari coltivati a Trebbiano di Lugana, ed è qui che nasce il vino oggetto del nostro assaggio. Ottenuto dalle uve del vigneto di Podere Massoni, il Lugana S. Cristina 2018 ha naso in cui la frutta la fa da padrona, con note di pompelmo, mandarino e melone, accompagnate da tocchi di menta e fiori bianchi. In bocca è sapido, dal sorso fragrante ed espressivo.

PAOLO CONTERNO

Docg Barolo Ginestra

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 38,00
Azienda: Azienda Vitivinicola Paolo Conterno
Proprietà: Giorgio Conterno
Enologo: Beppe Caviola

Monforte d'Alba è una classica terra di mezzo: all'ovest, i vini di Barolo sono più rotondi e morbidi e maturano più velocemente, al sud e all'est, i vini sono più intensi, fermi, potenti e persistenti. Si trovano qui, infatti, le due tipologie: più souplesse e grazia verso Barolo e La Morra, più austeri e rigorosi a Castiglione Faletto e Serralunga d'Alba. Una dicotomia che, in passato, era riflettuta nel prezzo. Il grande Nebbiolo di Monforte, a dire il vero, non era sempre ricercato: nel 1991 si acquistava il Nebbiolo da Barolo ad un prezzo soltanto il 10% più alto di quello del Dolcetto. Ma Giorgio Conterno, figlio di Paolo, non si è preoccupato mai di questo mercato: già i 1989 e 1990 erano richieste dalla grande enoteca di Giorgio Pinchiorri, la sua terra ha sempre attirato l'attenzione e interesse dei grandi nomi e Monforte d'Alba era giustamente ritenuto terra delle grandi Barbera d'Alba, diffusamente piantata in questa terra. Ma Ginestra, il sito delle vigne di questo vignaiolo, è da sempre stato rinomato per il Barolo che produce, e le fatiche di questo coltivatore e l'intuizione del suo enologo, Beppe Caviola, sono stati solo premiati nel nuovo millennio. Cure maniacale in vigna, affinamento lento nelle grandi botti di rovere, vini richiesti dappertutto per il loro temperamento, personalità, pienezza e razza. Un vero barolista che ha perdurato lungo la corsa e, inevitabilmente, ha vinto.

(Daniel Thomases)

ZOOM

LA BOSCA, SALAMA DA SUGO

VIA TRAVERSA, 5 - CODREA (FE)
Tel: +39 347 584 4366
Sito Web: www.labosca.eu

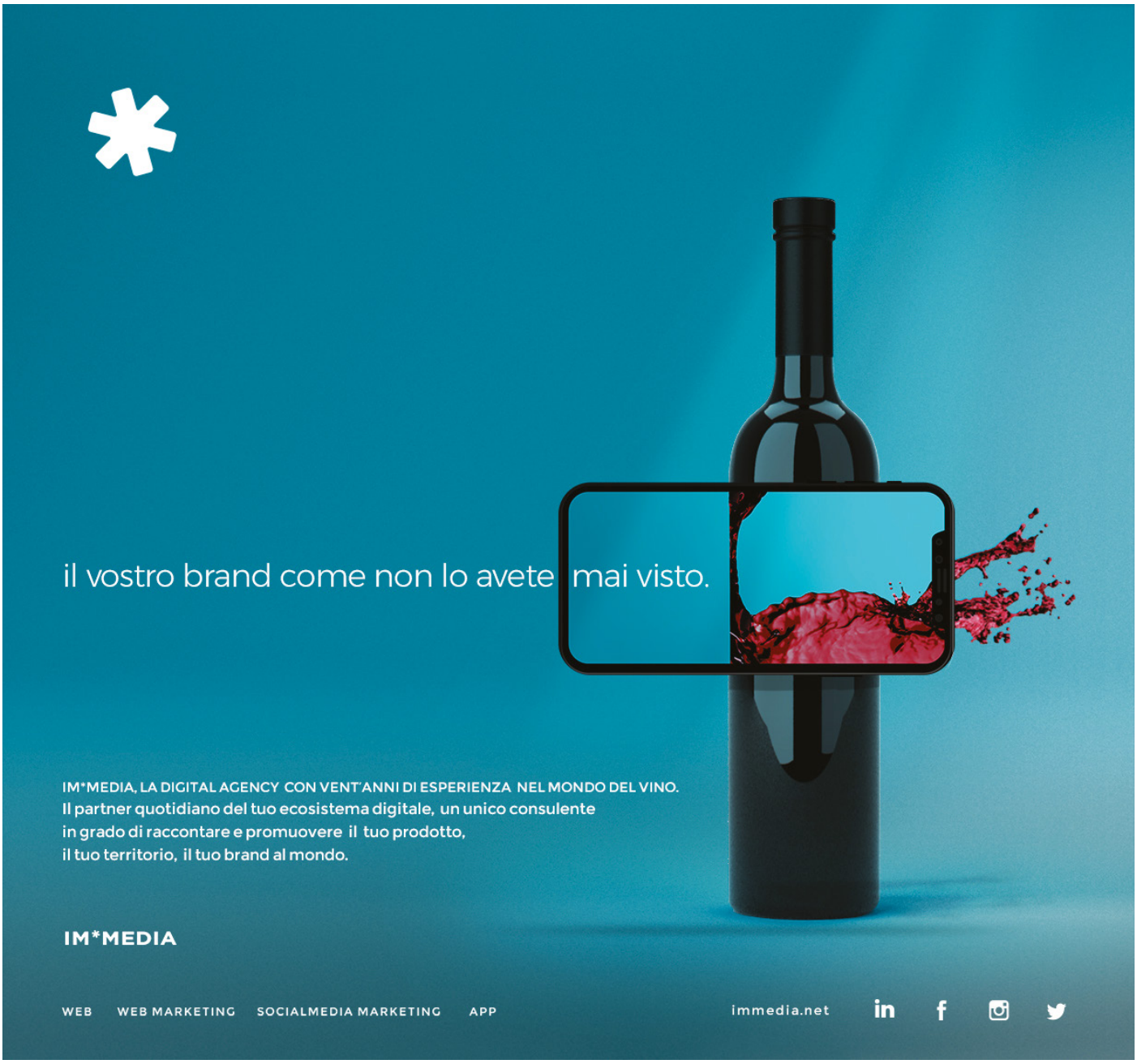
Saporita ed elegante, da almeno cinque secoli incontrastato simbolo della gastronomia di Ferrara, la salama da sugo o salamina Igp anche nella forma – assolutamente tipica – testimonia la sua storia antichissima. Viene preparata macinando varie parti del maiale a cui si aggiungono sale, pepe, noce moscata e abbondante vino rosso. L'impasto così ottenuto viene insaccato nella vescica del maiale stesso, in una caratteristica forma rotondeggiante e successivamente posto a lunga cottura. Il tipo di legatura permette la formazione di otto o sedici spicchi a seconda della grandezza. Il suo consumo avviene classicamente a fine cottura, ma può anche essere effettuato a freddo, previa stagionatura non minore di un anno, tagliando la salama a fette come qualsiasi altro insaccato. L'azienda agricola La Bosca ne produce una di ottima qualità, ottenuta dalla lavorazione, direttamente in azienda, delle carni allevate sempre in loco, che alimenta una vendita diretta di carne suina fresca e degli insaccati tipici ferraresi.

RISTORANTE

LÌON

LARGO DELLA SAPIENZA, 1 - ROMA
Tel: +39 06 81157070
Sito Web: www.lionroma.it

Di proprietà del Gruppo Tridente, che a Roma ha creato un piccolo "impero" alberghiero, il ristorante Lìon - tra Piazza Navona e il Pantheon - è stata anche l'occasione per una riqualificazione di Largo della Sapienza, l'indirizzo dove si trova, ad opera sempre della proprietà. Un meritorio investimento nell'investimento, insomma. Nel ristorante, luogo dall'atmosfera cosmopolita, informale ma assolutamente elegante, in cucina troviamo il giovane Chef Luca Lodovici, che ha studiato il menu insieme a Francesco Apreda, Chef Ambassador del Gruppo Tridente e ideatore del format. La sua proposta, sempre all'insegna di una materia prima di assoluta qualità, svaria tra piatti quali pasta e patate; astice e curry; polpo fritto, alghe e radici o ancora vermicelli di soia al sugo di ricciola e gobetti, o come il carpaccio di gamberi; 'nduja e mozzarella; impepata di cozze, lemon grass e sesamo; la parmigiana vegana, melanzane e lattuga di mare o, infine, la tartare di manzo, peperoni e uova di pesce.



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

International Exhibition Management PRESENTA Simply Italian GREAT WINES

NONINO Distillatori in Friuli dal 1897

CARAIBA luxury

VCR VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO L'innovazione in viticoltura