

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 70 - Dal 6 al 12 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 6 AL 12 OTTOBRE 2019

Collavini

Cantina del Vermentino

Nino Franco

Bocchino

Bertani

Camporignano

Joseph Perrier

Alagna

Mine Wine

Schola Sarmenti

Serpaia

Di Majo Norante

Mandrarossa

Mazzolino

Zoom: Patea, Bergamotto di Reggio Calabria olio essenziale Dop

Ristorante: Peter Brunel - Arco (TN)



COLLAVINI

Doc Collio Bianco Broy

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Tocai Friulano

Bottiglie prodotte: 18.500

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Eugenio Collavini Viticoltori](#)

Proprietà: Manlio Collavini

Enologo: Walter Bergnach

L'azienda della famiglia Collavini possiede storia e forte radicamento nel territorio friulano, ma è dagli anni '70 che ha decisamente intrapreso un percorso virtuoso che l'ha condotta verso l'attuale successo. Merito di Manlio Collavini, già deputato della Repubblica, che è a buon diritto annoverato tra i pionieri della moderna viticoltura della zona, essendo stato uno dei primi ad intuire le potenzialità del Pinot Grigio vinificato in bianco e a spumantizzare la Ribolla Gialla. Oggi, l'azienda con sede a Corno di Rosazzo possiede un patrimonio in vigneti di 140 ettari, composto da appezzamenti di proprietà e vigne condotte da conferitori di fiducia, per una produzione complessiva che si attesta sul 1.200.000 bottiglie. Il Broy rappresenta senz'altro il vino simbolo aziendale. Il suo nome rimanda al "broili", in friulano il piccolo orto-giardino dove spesso si piantava una vigna per il consumo familiare. Si tratta di un bianco ottenuto da un blend di Friulano, Chardonnay e Sauvignon, con le prime due varietà appassite in fruttaia e poi affinato in acciaio, che sa coniugare con grande equilibrio le caratteristiche di uve così diverse. La versione 2017 possiede un bagaglio aromatico dove primeggiano note di frutta tropicale matura e miele, con tocchi di scorza d'arancia e fiori gialli. In bocca, ha un'attacco caldo e una struttura possente, che determina un sorso ricco e appagante.

(Fabio Turchetti)

CANTINA DEL VERMENTINO

Docg Vermentino di Gallura Superiore
Arakena

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Cantina Sociale del Vermentino](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Alberto Raccanelli

Fra le tante storie coprotagoniste delle varieghe vicende del Vermentino, marcato a fuoco dal triangolo pedoclimatico tirrenico sardo-tosco-ligure, quella della cantina che si rifà direttamente al nome di uno dei nostri vitigni bianchi più apprezzati è fra le più profonde e sfaccettate. Sorta nel 1956, l'azienda è da sempre valida rappresentante di uno degli ambiti più significativi per l'uva a cui è principalmente legata: attualmente oggetto del lavoro di trecento soci, impegnati nella conduzione diretta e indiretta dei seicento ettari di pertinenza, la cooperativa si occupa però anche di frutti rossi autoctoni e alloctoni, fra cui Cannonau, Carignano e Cabernet Sauvignon. Tutti i conferitori seguono protocolli produttivi condivisi, con tanto di eventuali incentivi, atti a consentire la raccolta di frutti qualitativamente affidabili nelle molteplici zone di pertinenza legate al gallurese: da Monti a Olbia, fino a Porto San Paolo, con altezze oscillanti fra i cento e i quattrocentocinquanta metri e allevamenti che vanno dalla spalliera all'alberello. Diverse le selezioni della cantina che vedono protagonista il vermentino: l'Arakena arriva da grappoli tardivi e maturazione in tonneau, per un risultato finale marcato da toni di macchia mediterranea, fresia, pesca e albicocca. In bocca è sapido, fresco ed equilibrato, nonostante un'ampiezza e un'avvolgenza non comuni.

(Fabio Turchetti)

NINO FRANCO

Veneto Igt Brut Grave di Stecca

Vendemmia: 2008

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 18.000

Prezzo allo scaffale: € 36,00

Azienda: [Nino Franco Spumanti](#)

Proprietà: famiglia Franco

Enologo: Primo Franco, Giulio Cassol

La cantina Nino Franco nasce a Valdobbiadene, nel cuore del Prosecco, nel 1919 ed oggi è uno dei marchi top delle bollicine venete ormai note in tutto il mondo, con una produzione complessiva che supera il 1.000.000 di bottiglia annue. Un cammino lungo 100 anni che l'azienda veneta, insieme all'Associazione della Sommellerie Professionale Italiana, ha giustamente stigmatizzato attraverso l'iniziativa "Un viaggio attraverso 100 anni di Prosecco", che sta sbarcando a Roma e a Milano proprio in questi giorni. L'obbiettivo è quello da un lato di far conoscere a professionisti e appassionati un pezzo significativo della storia del Prosecco e, dall'altro, quello di portare nelle città più importanti d'Italia le etichette di Nino Franco, proposte in tre annate diverse, per comprendere appieno la capacità evolutiva del Prosecco, vino ancora considerato di consumo immediato. In quest'occasione abbiamo scelto di raccontare il Grave di Stecca Brut 2008. Si tratta di un Metodo Charmat da sole uve Glera, provenienti dall'omonimo vigneto impiantato a pochi passi dal centro di Valdobbiadene. Il suo bagaglio aromatico profuma di frutta bianca matura, mela soprattutto, erbe aromatiche e pietra focaia, con qualche tocco affumicato a rifinitura. In bocca, si distende cremoso, con buon apporto della carbonica che lo rende persistente e dai cenni di mandorla tostata.

BOCCHINO

Docg Moscato d'Asti Canelli Sorì dei Fiori

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Moscato Bianco

Bottiglie prodotte: 33.000

Prezzo allo scaffale: € 11,00

Azienda: [Bocchino Giuseppe Az. Agricola](#)

Proprietà: Bocchino Annalisa

Enologo: Daniela Serra, Daniele Bocchino

Il Moscato d'Asti è uno dei vini più buoni e contemporaneamente più sottovalutati d'Italia, e forse ne sono un poco responsabili i produttori stessi. In tempi non sospetti gli è stata riconosciuta la DOCG, del tutto giustificata per i vertici qualitativi della denominazione. Di immediata fruibilità, nasconde una propensione all'evoluzione non ancora esplorata. Ciò detto, la zona di produzione è troppo grande, su qualche decina di comuni le vigne sono ovviamente diversissime per giaciture, microclima e composizione, e pertanto (con tutto il rispetto per chi le lavora) necessariamente non sono tutte egualmente vocate. Disgraziatamente, eccessivo lassismo dei controlli o meno, si trovano in circolazione tante, troppe etichette non all'altezza del potenziale del territorio, che hanno depresso l'immagine di questo vino, specie all'estero, a scapito di chi tuttora persegue l'eccellenza. Rimane quindi il rimpianto non vi siano ancora abbastanza Moscato d'Asti al livello del Sorì dei Fiori. Il suo frutto esprime maturità da perfetta esposizione (Sorì sta per la cima della collina, sempre soleggiata) senza che la fragranza ne soffra; la sua purezza si collega alla rinuncia ai diserbanti (i fiori in mezzo ai filari...). L'equilibrio rende la beva compulsiva: la sapienza esecutiva coniuga dolcezza e freschezza in una sintesi elegante. Per celebrare un'occasione di festa, un brindisi dopo l'altro.

(Riccardo Margheri)



BERTANI

Doc Valpolicella Classico Le Miniere di Novare

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Corvina Veronese, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 13.320

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Cav. G.B. Bertani Società Agricola](#)

Proprietà: Bertani Domains

Enologo: staff tecnico aziendale

Non c'è dubbio che la storia della Valpolicella coincida per grandi tratti con quella dell'azienda di Grezzana, fondata nel 1857 dai fratelli Giovan Battista e Gaetano Bertani, oggi ancora tra le firme più importanti dell'areale, forte di 200 ettari a vigneto per una produzione media di 2.100.000 bottiglie. Una realtà dove storia e tradizione continuano a segnare la strada maestra, ma anche una cantina dove non si finisce mai di sperimentare. È il caso dell'ultimo passo compiuto da Bertani e cioè quello della creazione dei "Bertani Cru" di Valpolicella, con l'obiettivo di liberare il rosso veneto dalla gabbia dell'appassimento, che non può essere l'unica espressione di un vino che aspiri a stare con i più significativi. Due rossi ottenuti da due vigneti di Tenuta Novare, il Valpolicella Classico Le Miniere e il Superiore Ognisanti, prodotti da uve fresche senza che l'appassimento interferisca nella lettura del terroir. Il Valpolicella Classico "Le Miniere" 2018 è un rosso ottenuto da vigneti su suoli ad alto contenuto di calcare, in cui la Corvina esprime un complesso quadro fruttato e aromatico, che va dalla ciliegia alle fragoline selvatiche, dai mirtilli al pepe bianco. Suoli che danno origine a vini sapidi, leggeri con note fresche e balsamiche, che sembrano semplici e che invece evidenziano un'articolazione non banale e che, aggiungiamo, l'appassimento finirebbe per nascondere.

(Daniel Thomas)

CAMPORIGNANO

Toscana Igt Rosso Cerronero

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Merlot

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Fattoria Camporignano](#)

Proprietà: Renzo Rustici

Enologo: Valentino Ciarla

Camporignano, fino a poco tempo fa, non era incluso negli elenchi dei paesi vitivinicoli della Toscana. Il paese, 15 chilometri al sud di Colle Val d'Elsa, era conosciuto, semmai, per la presenza di un bellissimo castello Sforzesco, ora albergo di lusso, e per la presenza operativa di uno dei maggiori winemaker della Toscana (e non solo). Il suo pregio più significativo era la terra, argilla bluastro con salemma, di origine marina, che conferiva ai vini il carattere particolare che, negli anni duemila, creava interesse e richiesta, non grandi per quanto riguarda numeri, ma diversi e fonti di molto interesse. Terreno di questo tipo, il "mattaione", si trova solo qui e nelle zone di Volterra, e l'azienda non ha tardato nel valorizzarlo. La fattoria, che nonostante abbia solo dieci ettari di vigneti può vantare consulenze professionali di prima ordine (Stefano Bartolomei per la campagna, Valentino Ciarla per la cantina), ha sapientemente diviso la linea in tre proposte diverse e il successo commerciale è stata una conseguenza naturale di questa decisione. Molto gradevole il Camporignano - Merlot e Sangiovese affinato in acciaio - mentre il Mattaione, un omaggio al territorio, aumenta concentrazione e forza. Importante il Cerronero, ottimo Merlot che passa 18 mesi nei fusti piccoli e gratifica consumatori con la morbidezza, velluto e complessità del bordolese superiore che nasce qui.

JOSEPH PERRIER

Aoc Champagne Brut Cuvée Joséphine

Vendemmia: 2008

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 120,00

Azienda: [Maison Joseph Perrier](#)

Proprietà: famiglia Fourmon

Enologo: Nathalie Laplaige

Fondata nel 1825 a Châlons en Champagne, la Joseph Perrier è fuor di dubbio tra quelle realtà dell'areale capace, per tutto questo tempo, di mantenere le redini dell'azienda nelle mani della famiglia fondatrice (fatto raro). L'azienda è infatti di proprietà della stessa famiglia da cinque generazioni e si caratterizza per essere una piccola Maison (dalla produzione complessiva che sta mediamente tra le 750.000 e le 800.000 bottiglie), capace con confortante continuità di declinare i tratti tipici dei grandi se non dei grandissimi Champagne. Nel 1980, ha assunto le redini della Maison Jean-Claude Fourmon, uno tra gli eredi di Joseph; oggi è suo figlio a gestire la proprietà che si compone di 21 ettari di vigna tra Verneuil e Cumières. A Cumières, in particolare, si trovano i 9 ettari di proprietà che forniscono le uve migliori destinate alla produzione delle "cuvée de prestige", tra cui la celebre Joséphine. Quest'ultima, prodotta solo nelle annate migliori dall'assemblaggio di Chardonnay e Pinot Nero provenienti da parcelle di proprietà classificate Grand Cru e 1er Cru e lasciata sui lieviti per 8 anni, è, nella versione 2008, un vino raffinato e intrigante. Dal perlage fine e persistente, ha naso con note di scorza d'agrumi, mela verde e pesca, rifiniti fa tocchi leggeri di vaniglia e cannella. Al palato è fragrante e dal sorso sapido e scattante che sfocia in un finale lungo e profondo.

ALAGNA

Terre Siciliane Igt Kosho Sushi Wine

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Inzolia, Cararratto

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 6,50

Azienda: [Giuseppe Alagna fu Antonio](#)

Proprietà: famiglia Alagna

Enologo: Ercole Alagna

Il punto di partenza, intrigante di suo, è nelle cifre di una ricerca di mercato che vede in Italia il consumo di specialità food giapponesi raddoppiato in quindici anni, tra fine 2000 e 2016. È partita da lì, con arguta curiosità (e basi degustative già solide) la convinzione da parte di Alagna, brand familiare siciliano forte di una gamma di uve e prodotti che vanno dal Marsala al Nero d'Avola, dal Moscato al Vermouth, di avere in casa (cioè sull'isola continente enoico per definizione) gli ingredienti per mettere insieme il primo vino "dedicato" all'abbinamento con l'imperatore delle specialità che hanno costruito nel mondo la reputazione della "japan way" al cibo: il sushi (e ovviamente non solo quello: perché con sashimi, temaki e simili la partita è parimenti aperta). Si chiama Kosho il vino, e il nome gioca sull'assonanza con un'uva coltivata in Giappone, la varietà Kosho. Qui però la trama è affidata a due certezze di territorio: Catarratto e Inzolia, lavorate solo in acciaio a garantire freschezza e bouquet aromatico intonato, bevibilità scorrevole ma incisiva, capacità di pairing perfetto con la palette del sushi e dei suoi ingredienti base, e un grado alcolico contenuto che "rispetti" il compagno di viaggio senza sovrapposizioni. Il ponte Sicilia-Giappone è rifinito dalla simbologia scelta in etichetta: il carretto, icona ancestrale per tutt'e due le culture.

(Antonio Paolini)



MINE WINE

Docg Gavi Mine

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Cortese

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 12,50

Azienda: [Mine Wine](#)

Proprietà: Giusi Scaccuto Cabella

Enologo: Giusi Scaccuto Cabella

SCHOLA SARMENTI

Salento Igt Primitivo Diciotto

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Primitivo

Bottiglie prodotte: 6.800

Prezzo allo scaffale: € 49,00

Azienda: [Schola Sarmenti](#)

Proprietà: Luigi Carlo Marra

Enologo: Carlo Lorusso

SERPAIA

Toscana Igt Rosso Mèria

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon,

Sangiovese, Petit Verdot

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Cantina Endrizzi](#)

Proprietà: famiglia Endrici

Enologo: Vito Piffer, Hartmann Donà,

Lorenzo Landi

DI MAJO NORANTE

Doc Moscato del Molise Passito Apianae

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Moscato

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Di Majo Norante](#)

Proprietà: famiglia Di Majo Norante

Enologo: Riccardo Cotarella

Più suo di così non poteva essere. Giusi Cabella ha messo nell'etichetta e nel nome dell'azienda l'appartenenza stretta a questa nuova esperienza, il fare vino a Gavi. E non è un Gavi come gli altri, il suo, bensì un compendio degli 11 comuni della denominazione che vanno a comporre questa Docg piemontese. Uve con diverse esposizioni, diversi terreni - da suoli marnosi a calcarei e argillosi - e diverse altitudini che Giusi stessa seleziona. Non è un'enologa né una agronoma, ma ha lavorato 30 anni sul territorio di Gavi e lo conosce a tal punto da aver deciso di iniziare un percorso personale che da addetta all'amministrazione in un'azienda della zona l'ha portata a diventare produttrice. Con lei c'è la famiglia, dal marito al figlio alla sorella. La presenza in percentuale di uve da ciascun comune varia a seconda dell'annata. Le uve vengono vendemmiate a mano. Mine fermenta, a temperatura controllata, con lieviti indigeni in acciaio; è Giusi che segue in prima persona la fermentazione fin dalla realizzazione del pied de cuve. Un vino, dunque, che sarà molto diverso anno dopo anno e che vedrà impegnata Giusi nella ricerca dell'equilibrio. Questa prima annata piace perché è fresca e sa di agrumi: richiama il mandarino, il lime, la scorza di arancia. Ci sono note di biancospino e di erbe aromatiche. La beva torna su note citrine e colpisce anche per la buona sapidità sul finale di bocca.

(Francesca Ciancio)

L'alberello del Sud dell'Italia non è ancora stato riconosciuto come tesoro dell'UNESCO, un patrimonio da difendere e proteggere, perché i vini splendidi che si ottengono dai vecchi ceppi di Primitivo, Negroamaro e Malvasia Nera spesso offrono vini di un calore, densità e potenza che li differenziano dai prodotti dei filari e dei semi convenzionali. Sono una specie in pericolo di vita: non è detto, infatti, che sopravvivranno ai progetti di reimpianto sempre in cassetto, ma le loro uve sono veramente speciali e sono immediatamente riconoscibili al momento dell'assaggio. Nardò è un esempio spettacolare delle possibilità di queste viti quando coltivate con la dovuta passione e curate a regola d'arte. Lecce, Copertino e Salice Salentino si trovano a nord, siamo nel Meridione più profondo del tacco del stivale, solo Alezio al sud rappresenta una realtà vinicola di qualche importanza. Qui ci sono le vecchie piante, grosse, nodose, contorte, che portano nella loro fisionomia l'evidenza della loro vetustà. Luigi Carlo Marra si è innamorato ogni volta davanti a questi vigneti e dal 1999 ci propone il meglio di queste vigne anziane: agricoltura biologica, rese basse, vinificazioni attente. Questa non è una viticoltura hobbistica o amatoriale, gli ettari sono quasi 60, le bottiglie 550.000. Con un vino assoluto: il Diciotto. Caldo, ricco, dolce e penetrante, 18° e non sentirli, "old vine" Primitivo da sogno.

(Daniel Thomases)

Un covo di serpi. Ecco cos'era la tenuta toscana della famiglia Endrici, quando Cristine e Paolo decisero di avventurarsi verso territori più caldi rispetto al loro Trentino, per cercare nuove sfide (e orizzonti più ampi... in tutti i sensi). Oggi questo covo di serpi è un'azienda agricola da 30 ettari, a sud di Grosseto, a Magliano: a un passo da Talamone, dal Parco Naturale dell'Uccellina e, ovviamente, dal mare. Una Maremma calda (ma non torrida o siccitosa, come si pensa), dove vitigni sia autoctoni che alloctoni trovano modo di esprimersi piacevolmente: sia in versione giovane e immediata, che longeva e strutturata. Cinque sono i vini ad oggi prodotti: un Morellino di Scansano e il Serpaiolo (due versioni distinte di Sangiovese), il Serpaiolo e il Mèria (uvaggi di Merlot, Cabernet Sauvignon e Sangiovese) e infine, novità di quest'anno, il Gran Serpaia 2015, Merlot in purezza sorprendentemente fresco, ottenuto da viti di 20 anni, piantate proprio con l'acquisizione della tenuta. Ma è il Mèria ("ombra" in maremmano) ad attirare l'attenzione: in particolare l'annata 2011, all'interno di una verticale 2006-2015. Risultato (riuscitissimo) di un'annata tendenzialmente fresca per la zona, gode di una piccola porzione maggiore di Cabernet. Al naso risulta floreale, non discreto, anzi, ma longilineo, che col tempo sviluppa un'anima sanguigna. Il sorso è centralmente persistente, aprendosi in chiusura verso note vegetali.

Per moltissimi anni l'unica realtà enologica molisana degna di nota, presente infatti su qualsivoglia specifica guida nazionale. Ma anche ora che il Molise si sta finalmente muovendo (pur se ancora con passi da bradipo) l'autorevolezza della cantina, in qualità di capostipite indiscussa di tutto il vino regionale, non è mai stata posta in discussione da nessuno: visti l'articolato percorso seguito e gli unanimi traguardi raggiunti, letteralmente da decenni. Attualmente è Alessio Di Majo Norante a condurre i giochi, certificati biologicamente dal 1996 e seguiti nel vigneto da Francesco Rizzo e in cantina da Riccardo Cotarella, presidente mondiale degli enologi. Un'azienda che continua a mordere il freno senza sosta: basti pensare che nell'ultimo lustro le terre di proprietà sono aumentate di un ulteriore 25% rispetto ad un pur recente passato, ampliamento emblematico della costante evoluzione. Le vigne, collocate su suoli calcareo-argillosi, pur se a ridosso del mare arrivano a toccare all'incirca i cento metri di altitudine: per una gamma variegata, fra cui grande spazio è dedicato a Greco, Aglianico e ad altri vitigni simbolo del nostro Meridione vitivinicolo. Davvero niente male, poi, la declinazione passita del Moscato: dolce di acacia, glicine, miele, caramello e fichi secchi, e con palato carezzevole ma non stucchevole, persistente e dai pieni riscontri gusto-olfattivi.

(Fabio Turchetti)



MANDRAROSSA

Doc Sicilia Rosso Terre del Sommacco

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nero D'Avola

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: **Mandarossa**

Proprietà: Cantine Settesoli

Enologo: Domenico De Gregorio

Quando si parla dell'importanza dello storytelling nel vino. Terre di Sommacco nasce da una storia raccolta, da una memoria orale tramandata che è diventata una etichetta. Precisione millimetrica nello studio del micro-terroir, assieme a una nenia popolare menfita che narra di un contadino del posto che, durante la spedizione dei Mille, si trovò ad ascoltare, nascosto dietro a una pianta di Sommacco, le storie dei garibaldini tutta la notte. Qualcosa di fiabesco che ha però un progetto molto solido alla base iniziato nel 2014 e finalizzato all'individuazione di vini di contrada nei 500 ettari di Mandrarossa. Uno studio che ha circoscritto un areale di 75 ettari dove sono state fatte ricerche di elettro-conduttività - grazie al cilen Pedro Parra, esperto di suoli - per trovare la migliore combinazione tra varietale e terroir. Al momento quindi il Terre di Sommacco Rosso e il Bianco Bertolino Soprano sono i due cru dell'azienda Mandrarossa. Il Nero D'Avola cresce nelle terre calcaree di contrada Miccina e con buona esposizione sud-ovest. Suolo non ricco di materiale organico e una brezza marina che spira con costanza regalano al vino una bella complessità. La 2016 pare proprio che possa ancora aspettare: la beva infatti è fruttata e vivace nel colore, ancora alla ricerca di un'armonia che ha bisogno di tempo, ma è di certo un sorso vitale e appagante con note di amarena molto nette.

(Francesca Ciancio)



MAZZOLINO

Doc Oltrepò Pavese Pinot Nero Noir

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: **Società Agricola Mazzolino**

Proprietà: famiglia Braggiotti

Enologo: Kyriakos Kynigopoulos

20 ettari per 100.000 bottiglie di produzione complessiva, questi i numeri di Tenuta Mazzolino che caratterizzano un'azienda in cui si respira una certa "aria" di Borgogna. Non solo per la "location" ma anche per l'attenzione, tendenzialmente maniacale, che la proprietà dedica ai vigneti, coltivati a Pinot Noir e Chardonnay. Tanto per rimarcare il proprio ascendente. Che in Oltrepò Pavese esistano le potenzialità per ottenere vini significativi, non è un mistero, come non è un mistero che il Pinot Nero si trovi a suo agio a queste latitudini. Meno vero che i risultati in termini enoici portino immediatamente a raggiungere le pur obbiettive analogie. La cantina di proprietà della famiglia Braggiotti dal 1980 è una di quelle che in questo areale sembra aver accettato la sfida fino in fondo, guardando al modello borgognone con rigore e con scelte che non nascondono le proprie finalità. A partire, per fare un altro esempio, dal consulente storico aziendale, Kyriakos Kynigopoulos, enologo di grande esperienza borgognona. Ecco allora il Pinot Noir 2015, in un'annata forse non proprio del tutto favorevole per questa tipologia, che si concede al naso con note di lampone e fragola, accompagnate da sfumature speziate e boisé. In bocca, il vino è sapido e piccante con trama tannica sottile ma fitta, acidità fragrante e continua, sorso succoso e finale con ritorni di frutti rossi e spezie.

ZOOM



PATEA, BERGAMOTTO DI R. CALABRIA OLIO ESSENZIALE DOP CONTRADA CALDARA - BRANCALEONE (RC)

Tel: +39 0964 1955245

Sito Web: www.essenzabergamoto.com

Il bergamotto, agrume di assoluta eccellenza e storicamente radicato nel Mediterraneo, è un frutto di forma sferica che si presenta dal colore giallo con la buccia sottile e liscia, e polpa consistente, dal colore verde-giallo. Il Bergamotto di Reggio Calabria - olio essenziale Dop, è un olio naturale estratto con il metodo cold pressed, e ottenuto da frutti prodotti esclusivamente negli impianti iscritti nell'albo dei bergamotteti della provincia di Reggio Calabria. È impiegato come piacevole profumo, rimedio naturale per infiammazioni del cavo orale, varie infezioni, come anti-stress e come rimedio contro l'insonnia. In campo alimentare a volte viene impiegato nella preparazione di confetture o spremute in aggiunta ad altri agrumi oppure in infusione nel tè o nelle tisane. L'Azienda Agricola Patea situata in provincia di Reggio Calabria, è una delle realtà produttive più importanti nella coltivazione del bergamotto, simbolo dell'intera zona, da cui ottiene un ottimo olio essenziale.

RISTORANTE



PETER BRUNEL

VIA LINFANO, 47 - ARCO (TN)

Tel: +39 0464 076705

Sito Web: www.peterbrunel.com

Peter Brunel, chef della Val di Fassa (con una lunga esperienza fiorentina per la famiglia Ferragamo), ha aperto da poco il suo ristorante ad Arco, sulle sponde settentrionali del Lago di Garda, che ormai si configura come uno dei distretti gourmet più ambiti. Il locale porta il suo nome e rimpolpa il Trentino della grande cucina con un nuovo attore di peso che sa interpretare il copione di una cucina d'autore ambiziosa, e di respiro moderno. Brunel lavora tra sperimentazione e rispetto delle materie prime locali: dal ceviche di storione con acqua di sedano, lime, finocchio, mela e caviale; allo spaghetti di patata al pesto; dal ricordo di una Nizzarda con sarda di lago alle terre di olive e cioccolato. Per la pasticceria, invece, si segnala una collaborazione d'eccellenza: Brunel presiederà ai dessert più legati alla sperimentazione sul mondo vegetale, mentre Loretta Fanella, che con lo chef già collaborava a Borgo San Jacopo, porta in Trentino la sua linea di alta pasticceria.



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: © Bruno Paillard

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