

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 168 - Novembre 2019 - Tiratura: 29.075 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidiwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



NOVEMBRE 2019

BOLGHERI



ARGENTIERA

Doc Bolgheri Rosso Villa Donoratico

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

Bottiglie prodotte: 120.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Tenuta Argentiera](#)

Proprietà: Stanislaus Turnauer

Enologo: Stéphane Derenoncourt, Nicolò Carrara

Pochi dubbi che Argentiera sia attualmente una delle aziende più belle e significative di Bolgheri. Cabernet Sauvignon, Franc e Merlot trovano il loro habitat ideale su terreni argillosi e sassosi per una superficie di 76 ettari, da cui arrivano di media 450.000 bottiglie all'anno. Il Bolgheri Rosso Villa Donoratico 2017 possiede pregevole maturità e freschezza aromatica, nonostante un'annata complicata, ed è reso complesso da note speziate e delicatamente balsamiche al naso; bocca cremosa, di buona polpa e fluidità, dai tannini serrati ma puntuali, giovanili e precisi. Un vino capace di stare nel solco degli esempi stilistici più rilevanti di questo territorio.

SAPAIÒ

Toscana Igt Rosso Sapaio

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Cabernet Sauvignon e Franc, Petit Verdot

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 65,00

Azienda: [Società Agricola Podere Sapaio](#)

Proprietà: Massimo Piccin E C.

Enologo: Carlo Ferrini

Vent'anni di storia aziendale: bastati a emergere in un mondo - Bolgheri - certo non banale. Una costruzione tenace, misurata, firmata da un ingegnere - Massimo Piccin - già frequentatore di "visionari" come il mitico Veronelli, e scandita da acquisti centrati. L'apporto dell'ultima, eccellente vigna di Bibbona (fuori area coperta da disciplinare) ha portato alla scelta animosa ma coerente di derubricare il Sapaio a Igt, lasciando in denominazione il Volpulo. Generoso di piccoli frutti rossi e neri, sostenuto da fine nuance floreali/officinale, il 2016 ha la pasta setosa (e sapida e imperiosa) d'un vino importante, disteso, ma dai margini di crescita davvero ampi.

(Antonio Paolini)

CASTELLO DI BOLGHERI

Doc Bolgheri Superiore Castello di Bolgheri

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Cabernet Sauvignon e Franc

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Az. Agricola Castello di Bolgheri](#)

Proprietà: Federico Zilieri Dal Verme

Enologo: Alessandro Dondi

L'azienda, collocata all'interno del paese che dà il nome alla denominazione, è diventata un'altra di quelle cantine che hanno contribuito in modo significativo al successo dei vini bolgheresi. Il merito va senz'altro ad uno stile ben leggibile dei suoi vini, che trova nel rigore e nella precisione d'esecuzione il suo punto di forza. Ecco allora un grande Bolgheri Superiore 2016 autorevole ed impeccabile. I suoi profumi sono articolati e di grande pulizia. Probabilmente, in questo momento, il suo punto di forza è la bocca, dove un fruttato scuro accompagna una finezza gustativa già evidente, fatta di una tessitura tannica lieve e di notevole profondità e ampiezza.

GUADO AL TASSO

Doc Bolgheri Superiore Matarocchio

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 340,00

Azienda: [Tenuta Guado al Tasso](#)

Proprietà: famiglia Antinori

Enologo: Marco Ferrarese

Non contenti di offrire uno dei migliori vini d'Italia (e non solo), Renzo Cotarella e Marco Ferrarese hanno deciso che Guado al Tasso meritava un vero e proprio cru. Hanno insieme determinato che l'uva prescelta doveva essere il Cabernet Franc, da sempre molto amato sia dallo stesso Cotarella, che da Alberto Antonini, ma anche da Giacomo Tachis, che lo apprezzava sopra ogni altra varietà. Il risultato è il Matarocchio, nato da una cernita precisa, una scelta esasperata del più pregiato Cabernet Franc aziendale, a cui è stata regalata ogni amorosa cura. Vino diventato immediatamente leggenda, come dimostra il prezzo, ma è chiaro che la grandezza non può essere alle tasche di tutti.

(Daniel Thomases)

EDITORIALE

GIOVINEZZA REALIZZATA

Sono stati festeggiati da pochissimo i 25 anni di vita della Doc Bolgheri. Una denominazione decisamente giovane, almeno a guardare ai tempi classici della viticoltura, che ha saputo in un quarto di secolo raggiungere traguardi che in altre denominazioni, anche plurisecolari, sono di là dall'arrivare. Basterebbe questo a dipingere uno degli areali del Bel Paese in bottiglia più significativi e sorprendenti, per certi versi. La superficie a vigneto è passata dai 250 ettari a fine secolo agli attuali 1.370 (1.185 a denominazione e il resto ad Igt) per un totale di oltre sessanta realtà produttive che allevano Cabernet Sauvignon per il 36,67%, Merlot 23,42%, Cabernet Franc 11,98%, Petit Verdot 6,46%, Syrah 6,65%, Sangiovese 1,48%, Vermentino 8,84%, Viognier 1,43% e Sauvignon Blanc 0,59%. Un incremento non solo in termini dimensionali ma anche valoriali, che oggi vede un ettaro bolgherese a vigneto quotarsi oltre i 400.000 euro. Un percorso in cui, solo per fare un altro esempio meritorio, sono stati condotti ben due studi di zonazione (1994 e 2000) che, nel 2007, hanno consegnato ufficialmente una dettagliata e articolata fotografia dell'areale. Un lavoro che in altre zone altrettanto blasonate, ma molto più storicizzate, stenta ad essere addirittura evocato. E poi ci sono Albiera Antinori, Priscilla Incisa della Rocchetta e Cinzia Merli pronte a guidare un Consorzio tutto al femminile, in un mondo quello del vino, quasi sempre tutto al maschile. Bolgheri, insomma, sostiene un ruolo importante nel panorama viticolo nazionale. Senza inutili giri di parole, è la denominazione più in salute della Toscana, e, specie negli ultimi anni, è diventata il suo "faro" in termini di notorietà e soprattutto in termini di vendita, nonostante una concorrenza a dir poco agguerrita.

Buona Lettura

GRATTAMACCO

Doc Bolgheri Superiore L'Alberello

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Cabernet Sauvignon e Franc, Petit Verdot

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 52,00

Azienda: [Collemassari Società Agricola](#)

Proprietà: Maria Iris Bertarelli, Claudio Tipa

Enologo: Maurizio Castelli, Luca Marrone

Nel 2001 Maurizio Castelli, enologo sia di Collemassari che di Grattamacco, fece conoscere a Claudio Tipa Piermario Meletti Cavallari, proprietario dal 1977 dell'azienda bolgherese. L'immediata stima reciproca rese possibile prima la gestione, nel 2002, e poi l'acquisizione, nel 2007, da parte di ColleMassari della realtà produttiva di Castagneto Carducci. La versione 2016 de L'Alberello, che potremmo definire il fratello più "selvaggio" del Grattamacco, è vino aromaticamente delizioso e imprevedibile nel sottofondo balsamico che accompagna e rilancia piccoli frutti rossi e spezie. La bocca è succosa, slanciata e saporita, e dal carattere indomito e definito.

CAMPO AL MARE

Doc Bolgheri Superiore Baia al Vento

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Cabernet Franc, Merlot

Bottiglie prodotte: 6.500

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Campo al Mare](#)

Proprietà: Ambrogio e Giovanni Folonari

Enologo: Raffaele Orlandini, Roberto

Potentini

La Ambrogio e Giovanni Folonari conta oggi su 200 ettari a vigneto per 1.400.000 bottiglie, in molti dei terroir più significativi della Toscana: nel Chianti Classico, in Maremma, a Montepulciano, a Montalcino e nella Tenuta Campo al Mare di Castagneto Carducci. Da quest'ultima realtà proviene il Bolgheri Superiore Baia al Vento, vino di classica impronta stilistica bolgherese, affinato in legno piccolo per 18 mesi. La versione 2016 ha bagaglio aromatico ricco e intenso, che va dalla confettura di ribes e more alle spezie e all'eucalipto. In bocca, regna la densità, il volume e l'opulenza, in un sorso dai tannini fini e dalla dolcezza continua e non priva di chiaro-scuri.

LA GRIFFE



MASSETO

Toscana Igt Rosso Masseto

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Merlot

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: -

Azienda: [Tenuta Masseto](#)

Proprietà: Tenute di Toscana, Gruppo

Frescobaldi

Enologo: Axel Heinz, Eleonora Marconi

In principio fu la Tenuta dell'Ornellaia a produrre, peraltro da subito (prima annata 1986, poco più di un esperimento da 800 bottiglie di produzione complessiva), il Masseto. E sappiamo cosa è successo. Oggi, dall'aprile scorso, Masseto - che un posto di eccellenza nello scacchiere del vino italiano e non solo già lo deteneva saldamente - è diventato anche una tenuta a sé stante e un progetto autonomo. Il luogo che lo simboleggia è minimale quanto raffinato, un opificio dove niente è lasciato al caso con l'obiettivo di lavorare al meglio e dove predomina il cemento e il rovere. La cantina è posta nel bel mezzo dei 13 ettari di vigneto (per 33.000 bottiglie complessive) da cui storicamente nasce questo sontuoso Merlot in purezza. Ma il Masseto non poteva che nascere in un'azienda che ha scritto la storia dell'enologia bolgherese, toscana ed italiana. Basta solo passare in rassegna i nomi che qui sono arrivati: dalla consulenza di André Tchelistcheff (1981), "inventore" della viticoltura californiana, alla "supervisione" enologica (cominciata nel 1991) di Michel Rolland, passando dalla consulenza agronomica (nel 1995) di Danny Schuster e di Andrea Paoletti, per arrivare ai winemaker che si sono via via avvicinati, Federico Staderini (1985-1988), Tibor Gal (1989-1997), Andrea Giovannini (1998-2000), Thomas Duroux (2001-2004), fino all'attuale direttore della produzione delle due Tenute, Axel Heinz, a Bolgheri dal 2005. I caratteri dei vini della "casa madre" hanno unito potenza mediterranea e finezza, ardore e profondità, con una timbrica che ha fatto scuola. In questo senso, l'Ornellaia 2016 brilla per la capacità di restituire questi elementi a livelli impeccabili. Ma quello che è successo è anche il fatto che tutte quelle varie esperienze sono passate o meglio sono state amplificate nel Masseto. Con accenti lievemente diversi, evidentemente, per esempio, oggi l'uso del legno è quasi prevalentemente nuovo (comunque sempre soltanto piccolo) e la vinificazione viene effettuata in cemento. La versione 2016 ha l'impostazione di sempre e allo stesso tempo un tratto più sfaccettato e bilanciato, con profumi di grande intensità, capaci di muoversi tra frutti molto maturi, cenni di eucalipto e spezie dolci. La bocca è, come suo solito, monumentale, densa, larga e piuttosto carica negli apporti alcolici e tannici. In più c'è la novità: il "second vin" di casa il Massetino, ottenuto non dai vigneti più giovani, come spesso accade in questo tipo di vini, ma dalla uve che al tavolo di cernita non sono state ritenute all'altezza per la produzione del fratello maggiore.

DONNA OLIMPIA 1898

Doc Bolgheri Superiore Millepassi

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 55,00

Azienda: [Donna Olimpia 1898](#)

Proprietà: Guido Folonari

Enologo: Piero Ballario

Donna Olimpia è la cantina nata dall'intuizione di Guido Folonari, mentre il suo nome rimanda a quella Olimpia Alliata che fu la signora di Biserno e moglie di Gherardo della Gherardesca. Conta su 45 ettari a vigneto, coltivati a Cabernet Sauvignon, Franc, Merlot, Petit Verdot, Syrah, Vermentino, Viognier e Petit Manseng, per una produzione annua di 250.000 bottiglie. La cifra stilistica è moderna a partire da un abbondante uso del legno piccolo. Una caratteristica che si ritrova nel Bolgheri Superiore 2016, dalla notevole carica tostata che accompagna frutti scuri e cenni di macchia mediterranea. In bocca, il vino è possente e appagante con finale lungo e dolce.

ENRICO SANTINI

Doc Bolgheri Superiore Montepergoli

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Syrah

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Azienda Agricola Enrico Santini](#)

Proprietà: Enrico Santini

Enologo: Attilio Pagli

Enrico Santini è stato per 15 anni direttore di supermercato sul litorale toscano prima di capire che la sua vocazione era il vino di Bolgheri. Ma non un vino qualsiasi: l'ambizione era di creare bottiglie memorabili, esemplari che potessero rivaleggiare con i bordolesi indimenticabili che aveva avuto la fortuna di assaggiare. Vigne studiate e piantate da Michele Satta, vinificazione e affinamento da Attilio Pagli, ma il fattore chiave è la passione di Santini che ha unificato tutto e, dal 1999, senza accettare compromessi. Come si capisce dalla nobiltà, dall'eccellenza della gamma, frutto di tutte le uve rosse della zona, piantate dove possono rendere al massimo.

(Daniel Thomases)





MICHELE SATTA

Doc Bolgheri Superiore Piastraia

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Sangiovese

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 29,00

Azienda: [Cantina Michele Satta](#)

Proprietà: Michele Satta

Enologo: Attilio Pagli

Michele Satta è arrivato in Toscana nel 1974 e, pur fieramente lombardo, si è gradualmente accostumato agli usi livornesi, senza dimenticare le radici: i vini riflettono l'uomo schietto e tutto d'un pezzo, amante delle bottiglie profonde che si è attrezzato a fare. Satta ha dimostrato il suo valore con i vini, fra i primi notevoli esemplari della DOC: sperimentatore instancabile, è stato pioniere nel capire il potenziale del Vermentino e nel credere nel grande Sangiovese. Questo territorio può mostrare gratitudine nel riconoscere fra i Bolgheri Superiore un fuoriclasse: il Piastraia, che racconta come queste uve possono fare parte di un vino eccezionale.

(Daniel Thomas)

BANFI

Doc Bolgheri Rosso Aska

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Cabernet Sauvignon e Franc

Bottiglie prodotte: 70.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Castello Banfi](#)

Proprietà: famiglia Mariani

Enologo: Gabriele Pazzaglia

Noto per aver contribuito al successo del Brunello nel mondo, non tutti però conoscono nel dettaglio l'universo di Banfi. Una vera ammiraglia, che produce un cospicuo numero di etichette e che, evidentemente, escono dai confini di Montalcino per raggiungere altri territori a vocazione enoica della Toscana (e non solo). Tra questi c'è senz'altro Bolgheri, oggi più che mai sulla cresta dell'onda. Punta tutto sulla bevibilità e l'immediatezza aromatica il Bolgheri Rosso Aska 2017, cogliendo a pieno il suo obiettivo. I profumi rimandano ad un fruttato intenso e a lievi cenni speziati, mentre in bocca il vino si sviluppa solido e denso, ma con articolazione bilanciata e non priva di sapore.

CAMPO ALLE COMETE

Doc Bolgheri Rosso Stupore

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Petit Verdot

Bottiglie prodotte: 24.000

Prezzo allo scaffale: € 21,50

Azienda: [Az. Vinicola Campo alle Comete](#)

Proprietà: famiglia Capaldo

Enologo: Stefano di Blasio

Un passo quasi obbligatorio e impegnativo quello compiuto recentemente in Toscana da parte di Feudi di San Gregorio, ormai non solo realtà di riferimento irpina, ma Gruppo vitivinicolo vero e proprio, a proiezione nazionale (presente in Basilicata, in Puglia, in Friuli, sull'Etna e nel Cilento). Campo alle Comete conta su 21 ettari di vigneto a biologico, per una produzione di 120.000 bottiglie annue ed esibisce una cifra stilistica già ben leggibile e in sintonia con le etichette dell'areale dal profilo più coerente. Il Bolgheri Rosso Stupore 2017 è rosso succoso, scuro nelle trame di mirtillo e sottobosco, dai netti rimandi balsamici e dal sorso bilanciato e continuo.

LE COLONNE

Doc Bolgheri Superiore

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Cabernet Franc e Sauvignon, Petit Verdot

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Tenuta Le Colonne](#)

Proprietà: Alejandro Bulgheroni

Enologo: Luigi Temperini

Metti un imprenditore per il quale il vino è anche business, con le spalle finanziariamente abbastanza larghe da fare un investimento importante sulla costa, inclusa una cantina in via di costruzione tanto spettacolare quanto sostenibile. Ma anche una filosofia produttiva che non cerca sconti, oltre l'idea più lapalissiana del Bolgherese, per anelare ad una finezza, vera impronta di questo territorio. Ed ecco un 2015 in sottrazione, ricercato in un tannino sottile, per ora reticente nel dispiegarsi delle note aromatiche comunque piacevolmente fragranti, dall'equilibrio già compiuto. Il futuro di Bolgheri passa da questa finalmente trovata eleganza. Da seguire.

(Riccardo Margheri)

VINTAGE



TENUTA SAN GUIDO

Doc Bolgheri Sassicaia

Vendemmia: 1999

Uvaggio: Cabernet Sauvignon e Franc

Bottiglie prodotte: 195.000

Prezzo allo scaffale: € 300,00

Azienda: [Tenuta San Guido](#)

Proprietà: Niccolò Incisa della Rocchetta

Enologo: Niccolò Incisa della Rocchetta

Difficile aggiungere qualcosa di nuovo per raccontare le qualità del vino italiano probabilmente più noto al mondo. Ormai si dà per scontato che ogni annata sia quanto meno buona e il Sassicaia, se non al 100%, almeno al 95% rispetta questa aspettativa, con una costanza granitica. Quasi sempre migliorando con il passare del tempo. È il caso di questo millesimo 1999, in Toscana davvero memorabile, soprattutto però per i vini a base Sangiovese e, in qualche misura, meno "grande" sulla costa. Ci sembra di dire decisamente a torto, visto che il Sassicaia di quest'annata, come è suo solito, spiazzerà anche i giudizi dei più scettici. Ecco allora un vino con un'importante "souplesse", dalla finezza impareggiabile. Lo stile è molto elegante e la dolcezza dei tannini prevale su una struttura pur non indifferente. Un vino carnoso, potente al naso ed in bocca, lunghissimo, profondo, vivo, balsamico e a tratti travolgente per capacità di fondere le varie componenti in un tutt'uno organico eppure decifrabile nelle sue più piccole sfaccettature. Laddove altri vini importanti mostrano segni di cedimento evolutivo, lui migliora ancora...

L'OUTSIDER



ORMA

Toscana Igt Rosso Orma

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon e Franc

Bottiglie prodotte: 27.000

Prezzo allo scaffale: € 90,00

Azienda: [Tenuta Sette Ponti](#)

Proprietà: famiglia Moretti Cuseri

Enologo: Giuseppe Caviola

Antonio Moretti Cuseri è entrato nel mondo del vino nel 1995 e l'ingresso non è stato alla chetichella, anzi, il rumore è stato fragoroso e non poteva essere altrimenti. Alfieri di una viticoltura di assoluto rigore e severità, campione della collaborazione con enologi molto rinomati, Moretti ha lasciato tracce ovunque, nella Valdarno di sopra, nel Morellino del Scansano e in Sicilia. E decisamente a Bolgheri, dove ha preso un vigneto che era di una vignaiola californiana, superbo per posizione e terreno, accanto a Campo del Mare e ad altri siti privilegiati. E lo ha reso non importante ma qualcosa in più: luogo per produrre una bottiglia médocaine e girondaine del livello più alto. Vino bordolese, infatti, a base di Merlot, ma con la complessità aggiunta dei due Cabernet, Orma si è meritatamente collocato, senza indugi, ad un posto fra l'élite proclamata della costa toscana. Fondamentale l'input di Beppe Caviola e dello staff aziendale, ma è stato il proprietario - uomo che sa esattamente ciò che vuole - a condurre le danze e piazzare Orma fra gli indispensabili della zona. Posto che intende - e chi lo può dubitare? - mantenere.

(Daniel Thomas)



ENOTECA TOGNONI

VIA LAURETTA, 5 - BOLGHERI (LI)

L'[Enoteca Tognoni](#) (tel. +39 0565 762001), guidata da Francesco Tognoni, si trova proprio dentro alle mura di Bolgheri. Inevitabile, quindi, la proposta - sia in bottiglia che al bicchiere - di praticamente tutte le etichette della zona, con qualche mirata puntata fuori dal bolgherese, Champagne compresa. Da non sottovalutare la sua cucina di territorio, semplice, vivace e casareccia:

COSA VENDE

Guado al Tasso, Bolgheri Rosso Il Bruciato 2017 - € 22,00

Il best seller dei vini bolgheresi entry level

Le Macchiole, Bolgheri Rosso Le Macchiole 2017 - € 21,00

Raffinato e di bella, piacevole e godibile bevibilità

Castello di Bolgheri, Bolgheri Rosso Varvarà 2017 - € 22,00

Un rosso succoso e intenso che bene raccoglie il suo territorio

Tenuta San Guido, Toscana Rosso Le Difese 2017 - € 23,00

Il vino d'entrata di San Guido conserva intatto l'approccio dei top wine di casa

Ornellaia, Toscana Rosso Le Volte 2017 - € 20,00

Caldo, intenso e mediterraneo, rosso dal carattere decisamente bolgherese

Poggio al Tesoro, Bolgheri Vermentino Solo Sole 2018 - € 15,00

Fragrante e sapido è bianco strutturato e solido

Guado al Tasso, Bolgheri Vermentino 2018 - € 15,00

Profumato e dal gusto suadente questo Vermentino, tra i primi prodotti in zona

I Luoghi, Bolgheri Superiore Poderi Ritorti 2016 - € 30,00

Carattere spiccato per un rosso un po' fuori dagli schemi produttivi della zona

Grattamacco, Bolgheri Superiore Grattamacco 2016 - € 60,00

Eleganza ed equilibrio sono alla base del successo di questo rosso bolgherese

Tenuta di Biserno, Toscana Rosso Insoglio del Cinghiale 2017 - € 20,00

Bocca speziata e quasi piccante conferiscono una beva da primato

COSA CONSIGLIA

Fabio Motta, Bolgheri Superiore Le Gonnare 2016 - € 35,00

Probabilmente la novità più solida del bolgherese

I Luoghi, Bolgheri Superiore Campo al Fico 2015 - € 50,00

Un vino che sa esprimersi con specifico carattere e originale cifra stilistica

Michele Satta, Bolgheri Superiore Piastraia 2016 - € 30,00

Uno dei rossi storici della zona, tra i pochi a "servirsi" anche del Sangiovese

Argentiera, Bolgheri Rosso Villa Donoratico 2017 - € 24,00

Una fattura ineccepibile consegna un Villa Donoratico sempre convincente

Donna Olimpia 1898, Bolgheri Rosso Donna Olimpia 1898 2016 - € 17,00

Rosso dai profumi fruttati e dal gusto morbido e succoso

Chiappini, Bolgheri Superiore Guado de Gemoli 2015 - € 60,00

Impostazione stilistica di grande impatto per questo rosso bolgherese

Castello di Bolgheri, Bolgheri Superiore Castello di Bolgheri 2016 - € 60,00

Precisione d'esecuzione, aromi e gusto centrati con confortante continuità

Imperiale, Bolgheri Rosso Imperfetto 2016 - € 29,00

Ben fatto e stilisticamente centrato questo nome nuovo di Bolgheri

Podere Sapaio, Toscana Rosso Sapaio 2016 - € 60,00

Buon apporto del legno dalle belle suggestioni per il rosso di casa Piccini

Tenuta di Biserno, Toscana Rosso Biserno 2016 - € 140,00

Rosso avvolgente, concentrato e monumentale

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



LE MACCHIOLE

Toscana Igt Rosso Il Paleo

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 23.800

Prezzo allo scaffale: € 80,00

Azienda: [Az. Agricola Le Macchiole](#)

Proprietà: Cinzia Merli

Enologo: Luca Rettondini

È proprio vero che i progetti visionari non invecchiano mai. Non si spiegherebbe altrimenti l'attualità de Le Macchiole, azienda pionieristica nel territorio bolgherese, eppure dall'aura giovane e dinamica. Visioni che ci riportano al suo fondatore, il compianto Eugenio Campolmi. Era il 1983 e certamente molte delle cose che sarebbero successe non potevano essere neppure immaginate. Oggi è la moglie di Eugenio, Cinzia Merli, che con delicatezza ed energia tutta femminile, guida questa realtà, dal tasso identitario fuori scala. Dalle scelte dei vini da monovitigno, dai percorsi agronomici a quelli enologici. Del Paleo, forse il più celebrato di tutti, abbiamo assaggiato molte annate. Un vino che non delude mai e che racconta le idee che lo fanno passato e attuale. La versione 2015 ci regala un vino mediterraneo, splendido per impostazione ed esecuzione. Dal frutto maturo e suadente, coeso a sensazioni tostate e ad una speziatura delicata. Le note più verdi e piccanti escono discrete alla distanza e trovano una bocca finissima quanto densa, dalla chiusura su rigogliose bacche di ginepro.

LA SORPRESA



TENUTA HORTENSE

Doc Bolgheri Superiore Fratini

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot,

Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 2.500

Prezzo allo scaffale: € 215,00

Azienda: Tenuta Hortense

Proprietà: famiglia Fratini

Enologo: Eric Boissenot, Emiliano

Falsini

Una storia...da Netflix. Il prequel: discesa in campo (mille ettari di cui 75 vitati in location unica come Argentario) e varo di bei vini. Poi, parte attiva e marchio - serbandolo il resto - ceduti ad altra proprietà. Quindi, e siamo a oggi, il sequel. Titolo (facile): Fratini, il ritorno. Con nuova label (Tenuta Hortense), team da Champion's (gli agronomi Gianni Moscardini e Xavier Choné; gli enologi Eric Boissenot, prima firma a Bordeaux, ed Emiliano Falsini; i "suolisti" Pedro Parra e Françoise Vannier) e ambizioni in linea. Primo step, sondare in modo innovativo (conduttività elettromagnetica) l'attitudine delle aree alle varie uve, e scelta di 15 parcelle vocate. Poi, il via. Con un vino da lieviti autoctoni, elevato in tonneau, etichetta in oro col nome di famiglia, tiratura mini, distribuzione Meregalli, e già ora per struttura e ampiezza imponente quanto il livello di qualità e competizione (leggi: prezzo) consapevolmente scelto. Sarà poi ovviamente il tempo (e le prossime, più ampie produzioni) a dire se da casa Fratini arriverà a Bolgheri il cadeau di un altro nome-leggenda.

(Antonio Paolini)

SPUNTATURE

IL SEGRETO DI BOLGHERI

"I cipressi che a Bolgheri alti e schietti van da San Guido in duplice filar...". Così inizia *Davanti a San Guido* di Giosuè Carducci, primo poeta italiano Nobel nel 1906. Non sbagliamo, tuttavia, a pensare che non sia stato lui l'unico "responsabile" del "boom" bolgherese. È merito di Mario Incisa della Rocchetta allora, che impiantò del Cabernet a Castiglioncello di Bolgheri nel 1944, come di Antinori che lo commercializzò. Certo, ma solo in parte. Bolgheri come Bordeaux, come Napa Valley? I rimandi alle analogie varietali e produttive complicano, semmai, la questione. C'è invece come un segreto nel successo di Bolgheri, qualunque sia la prospettiva da cui si guarda alla cosa. Forse, l'entrata in crisi dei "Supertuscan", nel 2008, ha definitivamente spianato la strada ai vini bolgheresi (ci chiediamo però perché la stessa cosa non sia avvenuta anche a Carmignano). Oppure, il loro essere così "internazionali" li ha resi vincenti sui mercati di qualunque latitudine. Probabile, ma non solo. Oppure ancora, la concentrazione in quel territorio di "grandi firme" dell'enologia, che ha reso la zona un punto di riferimento senza ritorno (ma la presenza di grandi nomi è una costante in quasi tutta la Toscana enoica). O forse, la bellezza del luogo, così irresistibile da bastare da sola alla diffusione dei suoi vini (la Toscana però, in quanto a bellezza delle zone viticole, non è certo esemplificabile soltanto attraverso la, se pur suggestiva, costa livornese). Sono questi, insomma, tutti elementi veri, ma parziali, non sufficienti a spiegare completamente il successo enologico di Bolgheri. Manca sempre un "quid" impalpabile quanto sottile. Lasciamolo dov'è, allora, caso mai si dovesse rompere l'incantesimo.

IL BUONO DEL TERRITORIO



LIQUORI BORSARI

PREMIATA FABBRICA DI LIQUORI

EMILIO BORSARI

VIA GARIBALDI, 7

CASTAGNETO CARDUCCI (LI)

Tel: +39 0565 766017

Sito Web: www.borsariquirori.it

Dici Castagneto Carducci e pensi a due cose: a Giosuè Carducci, famoso poeta vincitore del Nobel nel 1906 e ai vini della zona, quelli di Bolgheri. Ma nel paese ricordato nei versi "San Martino" esiste una piccola grande realtà tutta italiana che racconta passione e artigianalità in un'atmosfera cristallizzata, proprio come in quel borgo che decantava Carducci. Un'antica scritta dipinta a mano invita all'entrata nella Premiata Fabbrica di Liquori Emilio Borsari dal 1800. Almeno duecento anni di storia che potrebbero essere molti di più se non fosse che i più antichi documenti della ditta sono andati persi nel passaggio di appartenenza di Castagneto da Pisa a Livorno. Oggi a portare avanti la fabbrica non sono due diretti discendenti dei Borsari, ma Annamaria Costa e suo marito Nicola Perrella, innamoratisi dell'opificio e della sua storia a inizio anni '90 del secolo scorso. Insieme si occupano della produzione dei quattro liquori della casa: liquore del pastore, china calisaja, amarancia e genziana. Più o meno 4000 bottiglie in tutto con clienti importanti nella ristorazione e nelle gastronomie di pregio. L'emporio è piccolo e profumato, ma la stanza magica è quella del laboratorio, con le damigiane sormontate dai colini per il filtraggio. L'invenzione di Annamaria si chiama amarancia, un infuso alcolico di arancia amara, fatto con le arance del conte Gaddo della Gherardesca, piantate nel 1820: due filari appena a Donoratico tra una farmacia e una scuola elementare. Per dare ancor più il senso dell'artigianalità di questo lavoro.

(Francesca Ciancio)

PAROLA DI RISTORANTE



OSTERIA DEL TASSO

VIA BOLGHERESE, KM 3,9 - LOCALITÀ SAN WALFREDO 184/A, BOLGHERI (LI)

Tel: +39 0565 1828061

Sito Web: www.osteriadeltasso.com

Affacciato sulla Via Bolgherese, nella zona del podere San Walfredo, si trova l'Osteria del Tasso, un piccolo ristorante tra i vigneti della Tenuta Guado al Tasso di proprietà Antinori. Si tratta di un luogo capace di raccontare questa terra intimamente austera attraverso i piatti della tradizione e del territorio. Ecco allora un menù dove i piatti locali sono protagonisti e rivisitati in chiave contemporanea. Ci sono i salumi della "Macchia del Bruciato", l'uovo dell'osteria, polpo e patate o la tartare di tonno per cominciare. Tra i primi gli gnudi di ricotta e spinaci, i tagliolini sarde e pomodoro fresco o le pappardelle al ragù. Tra i secondi, lo spiedo di cacciagione, la tartare di daino o la frittura di gamberi e totani. Una cucina dove i sapori, i profumi ed i colori del mare incontrano quelli dell'entroterra, per esprimere l'armonia di un luogo unico.

LA TOP 5 DI "OSTERIA AL TASSO"

- 1° Tenuta Guado al Tasso**
Bolgheri Superiore Guado al Tasso 2016 - € 125,00
- 2° Caccia al Piano 1868**
Bolgheri Superiore Levìa Gravia 2015 - € 40,00
- 3° Castello di Bolgheri**
Bolgheri Superiore Castello di Bolgheri 2016 - € 60,00
- 4° Le Macchiole**
Bolgheri Rosso 2017 - € 25,00
- 5° Fattoria Casa di Terra**
Bolgheri Rosso Mosaico 2016 - € 25,00



CREDIAMO NEL FUTURO DEL VINO. SEMPRE.



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 - Email:



Tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © Consorzio di Tutela Vini Bolgheri

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 iquadernidivinenews@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it



clickbuy

powered by Enosocial App

Con Clickbuy™ vendi i tuoi vini alle fiere ed al prezzo che vuoi tu! E con l'App Enosocial® i tuoi clienti li acquireranno con un click!



International
Exhibition
Management

PRESENTA

Simply Italian
GREAT WINES



SIGNORVINO
100% VINI ITALIANI

