

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 75 - Dal 10 al 16 Novembre 2019 - Tiratura: 29.130 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 10 AL 16 NOVEMBRE 2019

Masseria Surani

Angiolino Maule

Lunae Bosoni

Alois Lageder

Riserva della Cascina

Icaro

Les Crêtes

Nino Franco

Bollinger

Zýmē

Seghesio

La Tosa

Château Rollan de By

Aldobrandesca

Zoom: Tenuta Colombara, Riso Acquerello

Ristorante: Bioesserì - Milano



MASSERIA SURANI

Puglia Igt Primitivo Heracles

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Primitivo

Bottiglie prodotte: 70.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Masseria Surani](#)

Proprietà: Tommasi Family Estates

Enologo: Giancarlo Tommasi, Fabio Mecca

ANGIOLINO MAULE

Veneto Igt Bianco Sassaia

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Azienda Agricola la Biancara](#)

Proprietà: Angiolino e Alessandro Maule

Enologo: Angiolino Maule, Franco Giacosa

LUNAE BOSONI

Doc Colli di Luni Vermentino Numero Chiuso

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 2.600

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: [Cantine Lunae Bosoni](#)

Proprietà: famiglia Bosoni

Enologo: Paolo Bosoni

ALOIS LAGEDER

Vino Bianco Bla Bla 2

Vendemmia: -

Uvaggio: Blatterle

Bottiglie prodotte: 980

Prezzo allo scaffale: € 22,50

Azienda: [Tenuta Alois Lageder](#)

Proprietà: famiglia Lageder

Enologo: Jo Pfisterer, Georg Meissner, Paola Tenaglia

La Tommasi, dalle solide basi in Valpolicella, dal 1997, si è "allargata" ad altri territori, formando un articolato mosaico aziendale, composto da sei tenute: tre in Toscana (Casiano a Montalcino, Poggio al Tufo in Maremma e, ultima acquisizione in ordine di tempo, La Massa nel Chianti Classico), una in Oltrepò Pavese (Tenuta Caseo), una in Basilicata (Paternoster) ed una in Puglia (Masseria Surani). Quest'ultima è formata da 55 ettari a vigneto nel cuore del Salento, nella zona Doc di Manduria, coltivati a Primitivo, Negroamaro, Fiano, Cabernet Sauvignon e Chardonnay. Il cuore della proprietà è rappresentato dalla Masseria, tipica costruzione agricola che risale ai primi del Novecento. La filosofia aziendale coniuga tradizione e innovazione, nel rispetto di un territorio antico, interpretato in modo moderno, con vigneti ad alta densità e il meglio della tecnica enologica, con l'obiettivo di valorizzare il potenziale enico del Salento. Affinato per 10 mesi in rovere, il Primitivo di Manduria Heracles 2016 ha un colore rosso rubino scuro con riflessi purpurei. Il naso è dominato da sentori fruttati caldi e maturi di ciliegia, prugna e fragola, alternati a note di liquirizia, tabacco, pepe e cardamomo. Al palato, il vino è rotondo, pieno e tendenzialmente potente, dal sorso ampio e dolce e dal finale profondo che torna sulle note affumicate e speziate dei legni di affinamento.

Qualche giorno fa sono stato indegnamente chiamato a condurre una masterclass con Angiolino Maule dedicata al suo Sassaia: sei annate dal 1998 al 2018 per raccontare la storia di questo vino iconico che rappresenta al meglio la filosofia del suo produttore: "Una grande terra e un grande vitigno non hanno bisogno di aiuti chimici dall'esterno". La Biancara nasce nel 1998 con soli sei ettari di vigneto (che oggi sono quindici) e sin dalla prima vendemmia la chimica di sintesi è stata bandita dalla vigna e dalla cantina, limitando al massimo anche l'uso di prodotti come rame e zolfo, con l'idea di eliminarli del tutto in futuro. Nel 2013 a La Biancara arriva Franco Giacosa, enologo di fama e convinto sostenitore dell'agricoltura naturale: il lavoro in tandem dei due amici migliora ulteriormente i vini dell'azienda che, come ha sempre detto Angiolino, "Non devono essere solo naturali, ma anche buoni". Il 2018 segna un ulteriore passaggio nella storia del Sassaia: è la prima annata da Garganega in purezza, senza il tradizionale apporto del Trebbiano di Soave, che si trova in misura sino al 15% nelle annate precedenti. Questo Sassaia 2018 è un vino ancora timido, i profumi passano dalle note minerali sassose a quelle di erbe aromatiche fresche e frutta gialla; il sorso, sapido, fresco, si allunga con eleganza su grintose note agrumate che lo accompagnano per tutto il lungo finale.

(Massimo Lanza)

Storica azienda ligure, la Cantina Lunae si trova a Ortonovo in provincia di La Spezia, in un territorio, i Colli di Luni, tra Liguria e Toscana settentrionale. Fu Paolo Bosoni nel 1966 ad avviare questa cantina, che oggi conta 80 ettari a vigneto per una produzione annua di 550.000 bottiglie. I vigneti si trovano in piccolissimi appezzamenti, non più ampi di 2 o 3 ettari, nei comuni di Ortonovo e Castelnuovo Magra, con composizione dei terreni variabile. Un'azienda di stampo squisitamente familiare, con l'obiettivo di valorizzare una zona che, benché la sua viticoltura abbia una storia lunga, solo nel recente passato ha dimostrato le sue potenzialità. La fama dell'azienda è, quasi inevitabilmente, tutta da ricondurre alla sua produzione di Vermentino. Numero Chiuso, come dice il nome stesso è un Vermentino in purezza esclusiva, prodotto in piccole quantità e soltanto nelle annate migliori. Una versione più complessa e profonda che arriva al consumatore, dopo un lungo affinamento sui lieviti, che arriva a toccare quasi i 15 mesi, per poi sostare altri 8 mesi in acciaio e altri 2 mesi in vetro. Di colore giallo quasi dorato, la versione 2013 ha naso di macchia mediterranea e frutta bianca matura. In bocca, è avvolgente e sodo, dai ricordi mielati e dai rimandi balsamici. Lo sviluppo è solido e non privo di sapidità, il finale è lungo e denso, portando con sé netti cenni mandorlati.

Per fortuna che col vino ci si può ancora divertire. Un po' per sperimentazione e innovazione, un po' per cercare nuove strade per affrontare la crisi climatica, da Lageder si sono inventati le Comete, un progetto appassionante che dal 2017 prende vitigni diversi e prova a vinificarli in modo nuovo. La scelta azzeccatissima del nome si spiega così: "Le comete prima s'illuminano, poi percorrono la propria orbita, fino alla loro distruzione. Alcune impiegano anni, altre pochi istanti. Ma ogni volta ci lasciano delle tracce, come se ci indicassero la direzione da seguire nelle nostre attività, in quel momento". Non tutti gli esperimenti, dunque, arrivano in tavola, ma quasi 200 anni di esperienza vitivinicola alle spalle permettono in effetti a questa azienda di Magré, (50 ettari di vigneto a condizione biodinamica, più altri 100 da conferitori storici) di poter guardare avanti correndo anche dei rischi. Nel caso del Bla Bla 2, l'annata 2017 e 2018 del quasi scomparso moscato Blatterle si sono vinificate a grappolo intero, per ricreare quella iniziale fermentazione che le uve subivano nel tragitto che il buco lentamente percorreva fra vigna e cantina. Ne risulta un vino accogliente nel bicchiere ed affilato in bocca: camomilla, mela e lieve nota citrina, melissa e mandorla fresca, si dipanano in un sorso leggermente amaro, trasportato da una spensierata freschezza. La sapidità dà volume, guadagnando aderenza con un sottile e piacevole tannino.



RISERVA DELLA CASCINA

Lazio Igt Malvasia Puntinata Gallieno

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Malvasia Puntinata

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Az. Agricola Riserva della Cascina](#)

Proprietà: Daniela Vecchi

Enologo: Marco Esti

Azienda decisamente familiare, Riserva della Cascina nasce nel 1986 allorché i coniugi Giuseppe e Daniela Brannetti decisero di acquistare un vigneto nel Parco dell'Appia Antica. Nel 1994 ottennero la certificazione a biologico per l'allevamento della vite, mentre nel 1999 uscirono sul mercato con le loro prime etichette. Oggi l'estensione complessiva coltivata a vigneto, con le regole della biodinamica, è di 25 ettari, ma quello che colpisce è il fatto che il terreno, di natura vulcanica e ceppi di 30 anni di età, si trovi nel Parco archeologico dell'Appia Antica, ad un passo dal centro di Roma. Il Gallieno, Malvasia Puntinata in purezza, conferma il fatto, ampiamente noto, che nell'areale intorno alla Capitale siano proprio i bianchi ad esprimersi in modo più convincente. Il Gallieno, che deve il suo nome al fatto che il mausoleo dove è sepolto l'imperatore si trova proprio davanti al vigneto dove nasce, nella versione 2018, ha naso di bella fragranza con base agrumata da cui escono note di pesca, fiori di campo, cenni gessosi e una leggera balsamicità a rifinitura. In bocca, il vino si sviluppa dinamico con una nota salina intensa che percorre tutto il sorso, fino ad una chiusura su toni ancora agrumati. Il Gallieno è vinificato e affinato in acciaio, dove passa 8 mesi sui lieviti. Un bianco solo apparentemente semplice che, in realtà, non è privo anche di una discreta proiezione nel tempo.

(Franco Pallini)

ICARIO

Docg Vino Nobile di Montepulciano
Vitaroccia Riserva

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Sangiovese, Colorino

Bottiglie prodotte: 4.500

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Icaro Società Agricola](#)

Proprietà: Helmut Rothenberger

Enologo: Franco Bernabei

Batte bandiera tedesca il nuovo corso di Icaro, realtà produttiva della denominazione del Nobile di Montepulciano. La famiglia Rothenberger, che con la Dr. Herbert Rothenberger Holding sviluppa un business intorno al miliardo di euro nei settori della meccanica, della tecnologia per l'ambiente e del real estate, è proprietaria della tenuta Icaro a Montepulciano: 22 ettari coltivati a vigneto, nella terra del Nobile, che si sviluppano nel pendio nord che porta verso il centro della cittadina poliziana. Rilevata nel 2015 dalla famiglia Cecchetti che a sua volta l'aveva fondata, nel 1998, con una particolare attenzione all'ambiente (tutte le costruzioni, per esempio, sono realizzate in materiali ecosostenibili), ha intrapreso un percorso di valorizzazione dell'ospitalità, mantenendo quello enologico affine alla vecchia gestione, con un profilo stilistico che si incentra su vini d'impostazione tendenzialmente moderna, dai fruttati rigogliosi e dal sostegno del rovere sempre in primo piano. Come nel caso del Nobile di Montepulciano Vitaroccia Riserva 2013, affinato per 24 mesi in barrique e tonneau. Al naso, spicca una intensa base fruttata matura, mora e lampone, leggermente calda, a cui seguono note affumicate, di cioccolato e tabacco. In bocca, il sorso è denso e articolato con un centro bocca dai tannini fitti che introducono ad un finale avvolgente e dai ritorni affumicati e fruttati.

LES CRÊTES

Doc Valle d'Aosta Petite Arvine

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Petite Arvine

Bottiglie prodotte: 35.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Società Agricola Les Crêtes](#)

Proprietà: famiglia Charrère

Enologo: Federico Crotta

Non si fermano mai, quassù. Nonostante i successi ottenuti, il livello raggiunto e i riconoscimenti ricevuti, frutti di un lavoro costante e attentissimo anche alla salvaguardia del microsystema ambientale, da queste parti continuano a pigiare sull'acceleratore della qualità, degli obiettivi e delle aspirazioni lungimiranti, senza alcuna sosta. Costantino Charrère è ancora e comunque un vulcano in eruzione, pur con lo stile sereno ed elegante che lo ha sempre contraddistinto, anche se ormai si può affermare che sono in primis Eleonora ed Elena, figlie del Nostro, a condurre brillantemente le danze aziendali: con il giovane enologo Federico Crotta pronto, da alcuni anni, a trasformare impeccabilmente in vino quanto la Valle ha loro regalato, ricambiata da rispetto e gratificazioni totali. Più precisamente da quelle vigne che muovono da Aymavilles a Montjovet, e che di recente hanno visto anche nuovi impianti legati soprattutto alla tradizione più radicata, quella che ama da sempre il Petite Arvine così come il Nebbiolo. Proprio il primo fra questi è per l'occasione meritorio protagonista, ponendosi con un campione davvero paradigmatico per la tipologia. Erbaceo ma succoso, fruttato, sapido e fresco, rivela al palato croccantezza, dinamicità e persistenza: su tutto, però, una beva irresistibile che invita continuamente all'assaggio, per una bottiglia vuota pressoché all'istante.

(Fabio Turchetti)

NINO FRANCO

Docg Valdobbiadene Superiore Brut Rive di San Floriano

Vendemmia: 2000

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 16.000

Prezzo allo scaffale: n. d.

Azienda: [Nino Franco Spumanti](#)

Proprietà: famiglia Franco

Enologo: Primo Franco, Giulio Cassol

Fondata nel 1919 da Antonio, passata a Nino, da cui prende il nome, e da 50 anni nelle mani di Primo, e oggi di sua figlia Silvia, la Nino Franco Spumanti di Valdobbiadene ha raggiunto il traguardo dei 100 anni. Sinonimo di Prosecco di Valdobbiadene, ha fatto della qualità il suo tratto distintivo testimoniato da riconoscimenti e presenza nelle carte dei migliori ristoranti stranieri. Dal 1999 l'obiettivo è produrre vini da singoli vigneti per esaltarne caratteristiche e peculiarità e tra questi Riva di San Floriano, da sempre coltivata a vigneto, su un promontorio affacciato sulla piazza del paese. Il Prosecco Valdobbiadene Superiore docg Vigneto della Riva di San Floriano brut 2000 è stato inserito nella degustazione per festeggiare il centenario. Non stupisca che un Prosecco di Valdobbiadene di stoffa non solo sia capace di tenere il tempo, ma di affinarsi in bottiglia per arrivare 19 anni dopo con una fragranza matura di frutti bianchi al naso e bella pienezza in bocca. Per tutti gli spumanti Nino Franco la sosta sui lieviti è rigorosamente di 30 giorni "perché la rifermentazione in autoclave deve preservare la fragranza della Glera, varietà leggermente aromatica - spiega Nino Franco. L'evoluzione in bottiglia in cantina è tutta un'altra questione e dipende dal vino e dal produttore". Chi ha detto che il Prosecco di Valdobbiadene Superiore docg debba per forza bersi giovane giovane?

(Clementina Palese)



BOLLINGER

Aoc Champagne Brut Rosé

Vendemmia: -

Uvaggio: Pinot nero, Chardonnay, Meunier

Bottiglie prodotte: 180.000

Prezzo allo scaffale: € 78,00

Azienda: [Bollinger](#)

Proprietà: SJB

Enologo: Gilles Descôtes

ZYMÈ

Veneto Igt Bianco Il Bianco From Black to White

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Rondinella Bianca, Gold Traminer,

Kerner, Incrocio Manzoni

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 13,00

Azienda: [Azienda Agricola Zymè](#)

Proprietà: Celestino Gaspari

Enologo: Celestino Gaspari

SEGHESSIO

Docg Barolo La Villa

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 42,00

Azienda: [Seghesio Aldo e Riccardo](#)

Proprietà: famiglia Seghesio

Enologo: Riccardo Seghesio

LA TOSA

Doc Colli Piacentini Malvasia Sorriso di Cielo

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Malvasia

Bottiglie prodotte: 17.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Azienda Agricola La Tosa](#)

Proprietà: fratelli Pizzamiglio

Enologo: Alberto Passerini

Una bottiglia su dieci. È il rapporto medio di produzione che la casa indica per la versione rosa del suo Champagne bandiera. Bottiglia preziosa dunque quella del Rosé della maison che ha appena festeggiato 190 anni e che i super-fan amano da sempre grazie a capolavori come le Grande Année (a proposito: in giro c'è il 2008, grande a tutti gli effetti), il mitico R.D. o il Vieilles Vignes. Ma sul Rosé (su cui la casa rivendica anzitutto la grazia del fiore omonimo, ma poi tesse la trama con uve per oltre l'85% da Grands e 1er Crus e finisce col varare, grazie anche al 5-6% di rosso fermo aggiunto in cuvée, quasi sempre vini di gran razza gastronomica, suadenti all'impatto ma agilmente capaci di percorsi a tutto pasto e nozze importanti) c'è un impegno di prestigio, una scommessa tutta "champenoise" a ribadire che il colore più raro per la sponda francese dei connoisseurs resta quello con più allure, e a rimarcare che il Dna di Bollinger è anzitutto "pinot nerista" (il 60% dei suoi 158 ettari vitati sono dedicati a questo vitigno). Questa edizione del Rosé, a ribadire il concetto, ha note nitide di piccoli frutti condite da spezie golose e un ricordo sapido che evoca il mare. Giocatelo dunque sull'astice - come consiglia la casa - ma anche sulle triglie, o una zuppa all'Adriatica. Se il menu prevede però roastbeef, scamone o tartare, non preoccupatevi: "lui" ce la farà in souplesse.

(Antonio Paolini)

Celestino Gaspari, enologo consulente, nel volgere di un trentennio ha collezionato una ricca serie di esperienze professionali importanti che, infine, lo hanno condotto ad uno sbocco fortemente anelato e quasi naturale: quello di diventare produttore in prima persona. La cantina Zymè (il nome proviene dal greco e significa "lievito", elemento fondamentale nel mondo dell'enologia, ma anche richiamo al fermento, inteso come attitudine alla trasformazione), con sede a San Pietro in Cariano, è la sua "creatura" e conta su 30 ettari a vigneto situati nelle varie "sottozone" più interessanti della provincia veronese, producendo in media 80.000 bottiglie. Una bella realtà di questo storico areale in attività dal 1999, che ha tra le sue etichette anche il From Black to White, oggetto del nostro assaggio. Si tratta non di un semplice bianco ma di un vero e proprio vino che non c'era, essendo ottenuto da una mutazione genetica della Rondinella, varietà a bacca rossa. Insieme a questa Traminer, Kerner e Incrocio Manzoni completano l'uvaggio, raccolto nei vigneti di Negrar, Illasi e Tregnago, e cioè nel cuore della Valpolicella enoica. La versione 2018, vinificata e affinata in cemento, dove resta per 6 mesi sui lieviti, possiede note di fiori e frutta bianca, erbe di campo e cenni speziati. Delicato e piacevolmente aromatico, in bocca è avvolgente, ricco e dalla sapidità intensa e continua.

La mappa de grande Nebbiolo da Barolo è molto cambiata nelle due ultime generazioni che hanno seguito gli iniziali tentativi di definire le vocazioni e i potenziali: prima letterari (Luigi Veronelli) e poi Renato Ratti (con nomi e mappe). E nessuna zona ha conosciuto cambiamenti così radicali come quella della parte orientale di Monforte d'Alba, con l'affermazione prima della Ginestra e poi del Perno (sempre riconosciuta l'importanza di Santo Stefano). Castelletto è rimasto indietro anche se un mercato florido di acquisti di queste uve ha sempre contraddistinto i courtier e le case vinicole. I trenta anni dal 1990 al giorno d'oggi hanno visto, invece, un notevole apprezzamento dei Nebbiolo di questa frazione di Monforte e nessuno ne ha approfittato come i fratelli Aldo e Riccardo Seghesio e i loro dieci ettari di varietà pregiata, poste in molti casi nella parte più ambita di Castelletto, zone con belle esposizioni verso il sud e una forza e continuità che ricorda a molti la struttura di Serralunga. Ma con le dovute differenze, molta rotondità e una innegabile eleganza. Ben presenti nel vino di punta della casa, moderno ma senza alcuna esagerazione, profumato come il miglior Nebbiolo da Barolo, sostanziale e consistente ma sempre Castelletto, una terra che ha visto in loro degli ottimi interpreti. Collegli che hanno creato in questa terra vignaioli dallo stesso carattere e personalità distinta.

(Daniel Thomases)

A provare a metterle in fila tutte, quasi non basterebbe lo spazio di un romanzo storico: tentiamo però di fare ordine, speranzosi. Innanzitutto i protagonisti dell'articolata vicenda: due fratelli milanesi che un bel giorno (si era agli inizi degli anni Ottanta), affacciatisi su un angolo meraviglioso dei Colli Piacentini, si mettono di buzzo buono per dedicarsi al vino in un ambito dove quella bevanda, spesso e volentieri, veniva al massimo considerata poco più di un elemento semplice e di schietta convivialità. Ecco allora che, armati invece di intenzioni rigorose e impegnative, decidono di fare dell'azienda acquisita un mix di tipicità territoriale, potenzialità internazionale, sperimentazione oculata ed eco-sostenibilità certificata. A partire dalla saggia ripartizione fra vitigni non autoctoni, Sauvignon e Cabernet su tutti, e uve saldamente rappresentative delle abitudini enoiche locali: da cui etichette classiche quali Gutturio e Malvasia proposte anche in versione frizzante, come filologicamente giusto che sia. Si diceva poc'anzi di un territorio meraviglioso: dove i diciannove ettari vitati si alternano a laghi, boschi, verde e azzurro, in un cocktail che a questo punto non poteva non esortare i Pizzamiglio ad una viticoltura minimamente interventista. Un vero Sorriso di Cielo: solare, espansivo, franco, nitido, varietale. Da intenerire anche i cuori più rocciosi.

(Fabio Turchetti)



CHÂTEAU ROLLAN DE BY

Aoc Médoc Cru Bourgeois

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon e

Franc, Petit Verdot

Bottiglie prodotte: -

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: [Domains Rollan De By](#)

Proprietà: Jean Guyon

Enologo: Jean-Luc Marteau

Siamo a Bordeaux. Château Rollan de By si trova nei terreni calcareo-argillosi di Bégadan nel nord del Médoc ed è il primo tassello del mosaico enoico di proprietà di Jean Guyon, ex interior designer, completato da Haut Condissas, Seran Tower, Clare, Greysac, By e Monthil. In totale, 185 ettari, coltivati prevalentemente a Merlot. Tutto cominciò nel 1989 quando Jean Guyon acquistò Château Rollan de By, all'epoca 2 ettari di vigneto. Superato rapidamente l'obiettivo di produrre un vino di alta qualità per il consumo suo e di una ristretta cerchia di amici, Guyon è passato ad un impegno a tutto tondo, applicandosi sia con i metodi tradizionali sia con le tecniche moderne, praticate nei più acclamati Grands Crus, tanto che, nel 2003, il suo vino viene classificato "Cru Bourgeois Supérieur". Oggi il vigneto di Château Rollan de By conta su 45 ettari con terreni ghiaiosi del quaternario dove vien coltivato Merlot (in prevalenza), ma anche Cabernet Sauvignon e Petit Verdot. L'età media delle viti è di 35 anni e la densità di impianto di 8.500 ceppi ad ettaro. L'azienda produce anche un second vin, il Fleur de By, da vitigni più giovani allevati nello Château. Il Médoc Cru Bourgeois 2012 possiede naso speziato e tostato ad anticipare una bocca bilanciata intorno a tannini rotondi e risolti e un legno ben proporzionato. Un Médoc ancora giovane che si troverà a suo agio anche con il passare del tempo.

ALDOBRANDESCA

Toscana Igt Malbec Vie Cave

Vendemmia: 20016

Uvaggio: Malbec

Bottiglie prodotte: 18.000

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: [Fattoria Aldobrandesca](#)

Proprietà: Piero Antinori

Enologo: Lorenzo Giuliani

Esiste un "caso Malbec"? Forse sì, se si considera l'importanza di una volta e l'influenza diminuita della nostra epoca. Trapiantato dalla Borgogna all'ovest della Francia nel Rinascimento, secondo Pierre Galet, il Malbec assunse un ruolo preponderante in Francia dalla Dordogna fino alla frontiera spagnola e dominava denominazioni dell'importanza del Cahors e persino del Médoc. Poi il declino, graduale ma inesorabile in epoca post fillosserica: dei 30.000 ettari dell'uva di poco tempo fa, quasi 25.000 sono in Argentina e il vitigno, un po' presente nel nord-est dell'Italia, non condivide la popolarità dei Cabernet e del Merlot nella nuova viticoltura italiana. Questo è sicuramente un peccato quando si riflette sulle possibilità della varietà come alternativa alla eccessiva popolarità attuale delle varietà bordolesi. Una persona, però, che ha creduto e ha sicuramente vinto la sfida è Piero Antinori, uno dei grandi viticoltori d'Italia, che ha scelto di piantare Malbec a Sovana nel sud-est della provincia di Grosseto, dove non ha bisogno di combattere l'intensità dell'onnipresente Cabernet. Ricco di polifenoli, rubino profondo di colore, profumato e rievocativo di prugne e more, pieno e avvolgente al palato, il Vie Cave è stato una bella scommessa e promette molto bene nelle zone dell'Italia centrale, dove un caldo benefico e una insolazione sostenuta matura bene le nuove coltivazioni.

(Daniel Thomases)

ZOOM



TENUTA COLOMBARA, RISO ACQUERELLO

TENUTA COLOMBARA, 2 - LIVORNO FERRARIS (VC)

Tel: +39 0161 477832

Sito Web: [acquerello.it](#)

La pianura di Vercelli è una zona storicamente votata alla coltivazione del riso, dove immensi specchi d'acqua creano un paesaggio speciale. È qui che la Tenuta Colombara coltiva l'Acquerello. Sono necessari 20 passaggi per arrivare ad ottenere riso Acquerello. A partire dall'elica, ancora oggi considerata il miglior metodo per sbiancare il riso attraverso lo sfregamento dei chicchi. Il riso grezzo invecchia almeno un anno in silos a temperatura controllata inferiore ai 15°. L'amido si stabilizza e durante la cottura si disperde meno ed ogni chicco aumenta la capacità di assorbimento dei condimenti. Sull'1% della riserva è stato esteso l'invecchiamento fino a 7 anni, per ottenere un prodotto per le cucine più esigenti. La gemma è la parte vitale del riso, e contiene la maggioranza delle vitamine e dei microelementi. Durante la lavorazione la gemma viene separata dal chicco, ma grazie ad un procedimento brevettato, in Acquerello viene reintegrata, mantenendo il potere nutrizionale del riso integrale.

RISTORANTE



BIOESSERÌ

VIA AMERIGO VESPUCCI, 11 - MILANO

Tel: +39 02 36740207

Sito Web: [www.bioesseri.it](#)

A Milano, a Porta Nuova, Il Biosseri chiude il cerchio sul biologico, offrendo una selezione di prodotti di alta qualità (oltre 4.000 prodotti bio di stagione dalle migliori fattorie), attenti al benessere e all'ambiente. C'è una declinazione più immediatamente gastronomica, con i piatti dello chef Federico Della Vecchia e la pizza con farine macinate a pietra e impasto lievitato naturalmente, come pure quella dei bio cocktail del barman Andrea Di Prinzi. Biosseri non è soltanto a Milano (con un'altra sede a Brera), ma anche a Palermo ed è l'espressione del progetto di Vittorio e Saverio Borgia ad incarnare un concept restaurant certificato del mondo biologico. Un luogo sempre aperto che inizia con la colazione, proseguendo con il pranzo, l'aperitivo e la cena gourmet per chiudere al meglio la giornata. Ma la filosofia bio di Biosseri non è solo nel piatto. Gli interni in legno e vetro, la carta per i menù e i packaging per l'asporto sono realizzati in materiale riciclabile e compostabile.



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.it

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: © Bollinger

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