

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 81 - Dal 22 al 28 Dicembre 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 22 AL 28 DICEMBRE 2019

*Cascina Tavijn*

*Tenute Capaldo*

*Kellerei Terlan*

*Poggio Cagnano*

*Lunae Bosoni*

*Dr. Fischer*

*De Gaeta*

*Farina*

*Siddùra*

*Spiriti Ebbri*

*Cantine dell'Angelo*

*Prunotto*

*Castellare di Castellina*

*Inama*

*Zoom: Fiasconaro, Panettone al vino perpetuo Vecchio Samperi*

*Ristorante: Alla Fiera da Ruggero - Verona*



## CASCINA TAVIJN

Vino Rosso Communist G par tout

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Grignolino

Bottiglie prodotte: 550

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Azienda Agricola Cascina Tavijn](#)

Proprietà: Nadia Verrua

Enologo: Nadia Verrua

## TENUTE CAPALDO

Docg Greco di Tufo Goleto

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Greco

Bottiglie prodotte: 5.994

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Tenute Capaldo](#)

Proprietà: famiglia Capaldo

Enologo: Pierpaolo Sirch e staff tecnico aziendale

## KELLEREI TERLAN

Doc Alto Adige Pinot Bianco Vorberg  
Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Pinot Bianco

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Cantina Terlano](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Rudi Kofler

## POGGIO CAGNANO

Doc Maremma Toscana Rosso Arenario

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 1.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Poggio Cagnano](#)

Proprietà: famiglia Gobbetti

Enologo: Francesco Petacco

Un Grignolino insolito ottenuto con macerazione carbonica dei grappoli interi messi in vasca e saturati con Co2. Dieci giorni di macerazione. Pigiatura con i piedi di Caterina, 10 anni, la figlia più grande di Nadia. Fermenta 15 giorni, poi viene torchiato. Uva biologica, raccolta a inizio settembre. Vino senza solforosa aggiunta. L'invecchiamento in vetroresina; appena imbottigliato, a fine ottobre. E infine, l'ultima provocazione: la chiusura con il tappo a corona e la scritta «Vino alla fine del mondo». Da sempre, Nadia è una sperimentatrice nella sua piccola azienda nel cuore del Monferrato astigiano, a Scurzolengo. Cascina Tavijn ha 10 dieci ettari di vigne, coltivate in biologico. Una filosofia e uno stile di vita. Solo vitigni autoctoni: Grignolino, Barbera, Freisa, un fazzoletto di Nebbiolo, e uve rare come la Slarina e il Baratuat. Nadia ama le sfide e le provocazioni estreme. Con Communist G par tout, l'idea è di cambiare vinificazione per capire che evoluzioni può avere questo vitigno testabalorda. La vignaiola ha «studiato» in cantina da Jean-Yves Péron, vigneron della Savoia, maestro della «carbonica». Communist è al terzo anno di sperimentazione: il 2018 è il primo anno in commercio. Il carattere selvaggio è compensato da un tannino vellutato, arrotondato. Insomma, un G per tutti con un'etichetta allo stile Gianluca Cannizzo: è il Tavijn, papà Ottavio, travestito da communist.

(Fiammetto Mussio)

Certo, Feudi di San Gregorio ormai è un vero e proprio Gruppo vitivinicolo a proiezione nazionale (presente in Basilicata, in Puglia, in Friuli, in Toscana, sull'Etna e nel Cilento), ma il cuore batte da sempre in Irpinia, un terroir unico sotto tanti punti di vista: latitudini mediterranee, viticoltura montana, clima fresco e piovoso, vini molto lontani dagli stereotipi "sudisti" per stile e carattere. Con il Greco di Tufo Goleto e (il Taurasi Guliemus) la famiglia Capaldo rende omaggio al profondo legame che la unisce a queste terre. Nel tempo, sono stati selezionati i vigneti più espressivi, "fazzoletti di terra" nelle contrade più vocate, le cui uve sono state vinificate in una vera e propria "cantina nella cantina", con scelte talvolta diverse rispetto a quelle che caratterizzano la produzione di Feudi di San Gregorio. E quasi dieci anni di sperimentazione hanno preceduto l'arrivo di queste due etichette a marchio "Tenute Capaldo". Il Greco di Tufo Goleto 2017 (il cui nome rimanda all'abbazia di Goleto distrutta dal terremoto del 1980 e poi restaurata) è ottenuto dai vigneti (2,5 ettari) posti nell'areale di San Paolo, nel comune di Tufo, nelle contrade Cicogna, Laura e Nassano. Gli impianti risalgono al 1988 e crescono vicino alle antiche miniere di zolfo. L'80% della massa è affinata in barrique e botti da 20 ettolitri e per il restante 20% in anfora, a cui seguono 12 mesi di bottiglia.

Il rischio è alto, quindi sarebbe forse preferibile non provarci neppure. Ci si potrebbe infatti dimenticare, pur in buonissima fede, di qualche altro pezzo da novanta analogamente meritevole: presi magari dal proprio entusiasmo, o dall'afflato languidamente romantico che vincola sempre più le coronarie di chi ama cantine come questa, con l'innocevole pericolo della faziosità più malcelata a scandire poi pensieri e parole. Però, alla fin fine e con tutti gli scrupoli del caso, non è facile trovarne un'altra nel mondo che produca un milione e mezzo di bottiglie, con una gamma variegatissima e di livello estremo, dal rapporto qualità-prezzo ammirevole e costante nel tempo, e che inoltre (ultimo, ma non ultimo) risulti anche essere una cooperativa che intona le sue laudi alla viticoltura dell'Alto Adige sin dal 1893: non stecando mai, anzi proponendosi con incantatori gorgheggi d'usignolo. I vigneti, suddivisi fra i centoquarantacinque piccoli conferitori (complessivamente trattasi di centosettanta ettari) vedono altitudini comprese fra i duecentocinquanta e i novecento metri, giocandosi così un po' tutte le carte. La Riserva Vorberg è fra i paradigmi del Pinot Bianco. Con fermentazione e affinamento in legno (e malolattica svolta), vede al naso acacia, biancospino, mela, pera, agrumi, pesca, ananas, melone invernale e nocciola: con sapidità e freschezza a schioccar le papille.

(Fabio Turchetti)

Nel 2002 Pietro Gobbetti, un passato lavorativo nel design applicato al cinema e ai media, acquista Poggio Cagnano. Un podere che oggi conta su un paio di ettari di vigneto a biologico già vitati ed altri tre che lo saranno presto, impiantati a Vermentino, Sangiovese, Ciliegiole e Grenache (Cannonau). Siamo in Maremma e precisamente nell'areale di Manciano, a 500 metri di altezza, con alle spalle il Monte Amiata e di fronte il mare. Un luogo che sembra adatto ad impostare anche un lavoro in cantina che privilegi, accanto alle barrique, anfore e vasche di cemento, per guardare di più ai chiaro-scuri e meno all'intensità e all'estrazione dei vini, che, in questa parte di Toscana, sono spesso la cifra stilistica più diffusa. Una cantina, quindi, ancora in divenire (che guarda ad una produzione complessiva per il futuro non superiore alle 25.000 bottiglie), ma con un progetto ben definito che punterà sempre più alle varietà locali e a vinificazioni dalle macerazioni prolungate per ricercare bevibilità e finezza. Il Maremma Rosso Arenario 2016, da uve Cabernet Sauvignon in purezza e affinato per un anno in barrique, è comunque un rosso di impostazione più fine che potente. I piccoli frutti rossi, le note di grafite, si alternano negli aromi a cenni speziati e lievi tocchi erbacei. In bocca, il vino ha sorso succoso e denso ma anche buona tensione acida che ne amplifica freschezza e profondità.



## LUNAE BOSONI

Doc Colli di Luni Albarola Albarola

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Albarola

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Cantine Lunae Bosoni](#)

Proprietà: famiglia Bosoni

Enologo: Paolo Bosoni

Il piacere della scoperta amplificato dal gusto del coraggio. Il coraggio di chi - lavorando con acume e passione in una terra straordinariamente fascinosa, ma anche straordinariamente difficile e ultimamente minacciata da eventi di matrice umana e naturale non esattamente provvidi - continua a spingere su valori territoriali, recuperi, riscoperte, e finitura fine di cesello su quanto era già noto. Funziona così in casa Bosoni, maestri del Vermentino - apprezzatissimo e strapremiato - in quel di Luni, ma anche autori di rossi spiazzanti per bontà e valorizzatori (ecco la ri-scoperta) di un "piccolo" vitigno indigeno come l'Albarola. Cugina della Bianchetta genovese, ma con casa e carattere peculiare anzitutto nelle Cinque Terre, è uva mediterranea per eccellenza. Afflato marino palese, fiori spontanei e nuance delicate e "selvagge" insieme di macchia ne scandiscono il bouquet, fresco e intrigante, che poi si ribadisce fedelmente al gusto, ma amplificato da note gradevolissime d'olivo e da una spruzzata salina che ne allunga la beva e lo rende estremamente gastronomico. Inutile star troppo a pensar su ad eventuali abbinamenti. Tutto quel che di meglio e di più immediatamente edibile lo splendido mare di Liguria (e in generale il Nostrum) dà, è compagno ideale. Ma un calice di Albarola targate Lunae è anche un modo perfetto per lanciare un aperitivo che sappia di onde e di festa.

(Antonio Paolini)

## DR. FISCHER

Vdp Riesling Mosel Saarburger Kupp GG

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Riesling

Bottiglie prodotte: 1.800

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: [Dr. Fischer](#)

Proprietà: Foradori Hofstätter

Enologo: Martin Foradori Hofstätter

Martin ci scherza un po', ma i Foradori-Hofstätter sono vicini alla undicesima generazione di vignaioli - "come gli Antinori" dice l'imprenditore viticolo. La casa madre, dove tutto ha inizio, è l'Alto Adige nel piccolo borgo di Termeno, famoso nel mondo per il Gewürztraminer. Eppure Martin ha sempre avuto una passione smodata per un'uva non propriamente del territorio, il Riesling, non del tutto assente in Südtirol, ma che poco aveva a che fare con i vertici tedeschi della zona della Mosella, o con i Riesling alsaziani o austriaci. Così il vino tanto amato, Foradori decide di farlo in loco, ovvero in Germania, grazie alla proposta di un amico che lo invita a entrare in società per rilevare una delle storiche tenute della Mosella. È così che nasce l'azienda Dr. Fischer-Hofstätter lungo il fiume Saar, ai piedi del famoso "Bockstein", uno dei migliori vigneti di tutta la Germania. Altro cru di rilievo è il "Saarburger Kupp", straordinariamente ripido dove domina l'ardesia grigia venata da strisce rosse di ferro. Sull'etichetta la doppia G maiuscola (Großes Gewächs) indica le vecchie vigne - qui di oltre 70 anni - coltivate ancora a palo singolo. Il vino che nasce qui ha un'acidità impressionante - che qui fa rima con longevità - bilanciata da note speziate di zafferano e sentori già presenti di idrocarburi. C'è anche la frutta gialla dalla polpa piena e un leggero mentolato che lascia la bocca davvero pulita.

(Francesca Ciancio)

## DE GAETA

Doc Ircpinia Campi Taurasini

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Aglianico

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Azienda Agricola Kumor Bozena](#)

Proprietà: Salvatore e Bruno De'Gaeta

Enologo: Vincenzo Mercurio

Il Campi Taurasini, prodotto in 22 comuni della provincia di Avellino, rappresenta solo una frazione del vino della Campania, pochi ettoltri in una regione che ne produce 750.000; persino gli ettari sono limitati. Ma le cifre sono ingannevoli, stiamo parlando della base del più grande vino del meridione italiano, l'Aglianico, e del vitigno che ci regala una bottiglia elegante nelle migliori espressioni, con estratti che superano facilmente i 30 grammi/litro. Con una struttura ed intensità contro cui pochi vini possono concorrere: un vero fuoriclasse, in poche parole. Bruno e Salvatore De'Gaeta, da sempre biologici, hanno capito molto presto che la varietà da loro prediletta offriva tante possibilità a produttori seri quali loro. La loro prima vigna, ubicata a Castevetere sul Calore, presentava tanti vantaggi: altitudine (quasi 500 metri s.l.m.), monti che assicuravano protezione contro il freddo, terreno argillo-sabbioso, moderatamente calcareo con elementi vulcanici, adattissimo per la coltivazione di questa splendida varietà. Che, in questo caso, non è un Taurasi declassato ma un vino pensato dall'amico Vincenzo Mercurio ad essere una proposta in sé, validissima per le sue proprie qualità: fermentazioni giustamente contenute, temperature ben controllate, affinamento in acciaio per mantenere "croccantezza". Vino convintissimo che servirà come ottima introduzione al Taurasi di Montemarano.

(Daniel Thomases)

## FARINA

Docg Amarone della Valpolicella Famiglia Farina

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 43,00

Azienda: [Azienda Vinicola Farina](#)

Proprietà: famiglia Farina

Enologo: Luigi Andreoli, Andrea Zerman

I vini a marchio Farina sono ottenuti da 10 ettari a vigneto di proprietà, sparsi in varie zone della Valpolicella, e dal contributo di altri 35 ettari condotti da viticoltori-conferitori storici, ormai un tutt'uno con la cantina di Pedemonte, per una produzione media di 800.000 bottiglie all'anno. Due i Cru più importanti: il vigneto Montefante, dai terreni tufacei e calcareo-argillosi, dove nasce la Corvina destinata all'Amarone Montefante e il Vigneto Montecorna, situato sul monte Masua, dai terreni calcarei e da cui provengono le uve per il Valpolicella Montecorna. La cantina nasce nel 1973 ma è nel recente passato che si è imposta tra le realtà emergenti del veronese enico. La guida aziendale resta squisitamente familiare e oggi sono Claudio, Elena e Alessandro a proseguire il lavoro iniziato oltre quarantacinque anni fa, appunto, in famiglia. I vini offrono un mix tra tradizione e modernità, nel solco di quel percorso che ha decretato il successo della Valpolicella. L'Amarone Famiglia Farina 2015, affina per 24 mesi in legno grande ed interpreta bene un'annata di sostanza e di potenza. Il vino si presenta alla vista di un rosso brillante, leggermente granato. I profumi sono una successione di cenni di frutta in confettura, frutta rossa matura, spezie e richiami balsamici. In bocca, attacca caldo e denso, per poi svilupparsi compatto e non privo di spinta acida, ad esaltare un finale sapido.



## SIDDÙRA

Docg Vermentino di Gallura Superiore Bèru

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 9.000

Prezzo allo scaffale: € 31,00

Azienda: [Società Agricola Siddùra](#)

Proprietà: Nathan Gottesdiener, Massimo

Ruggero

Enologo: Dino Dini

Batte bandiera tedesca la cantina sarda Siddùra voluta dall'imprenditore Nathan Gottesdiener che, a partire dal 2008, ha creato un solido e convincente progetto enologico, con Massimo Ruggero, l'enologo Dino Dini e l'agronomo Luca Vitaletti. Un'azienda che da poco ha compiuto i 10 anni di vita in un territorio, la Sardegna enoica, dalle potenzialità enologiche ancora quasi del tutto da scoprire fino in fondo. Il luogo scelto per questa impresa è la Gallura, forse una delle poche "sottozone" che l'isola riesce ad esprimere con una caratterizzazione ben leggibile. Qui Siddùra conta su 37 ettari a vigneto, nei pressi di Luogosanto, a vocazione bianchista conclamata. In cantina le fermentazioni sono spontanee in modo da valorizzare il terroir di appartenenza, su cui, evidentemente, si gioca la sfida di questa realtà, che attualmente produce 200.000 bottiglie all'anno. Non manca neppure la sperimentazione, per esempio, sui vasi vinari: dai contenitori di cemento a quelli di legno, passando per le anfore. Il Vermentino Superiore Bèru, le cui uve sono sottoposte a breve macerazione, affina a 8 mesi in barrique. Di colore giallo paglierino intenso, la versione 2015 ha naso sfaccettato che alterna note di timo, cenni agrumati e di frutti a polpa bianca, arricchiti da sentori di miele e vaniglia. Al palato, il vino ha struttura densa e articolata, con sapidità e freschezza a condurre lo sviluppo.

## SPIRITI EBBRI

Calabria Igt Rosso Neostòs

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Greco Nero, Guarnaccia Nera,

Merlot

Bottiglie prodotte: 5.050

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Società Agricola Spiriti Ebbri](#)

Proprietà: Pierpaolo Greco, Damiano Mele,

Michele Scrivano

Enologo: Pierpaolo Greco

"Eravamo tre amici al winebar", parafrasando una bella canzone di Gino Paoli. Possiamo dire che tutto cominciò così per Pierpaolo Greco, Damiano Mele e Michele Scrivano, amici da sempre, ma soprattutto accomunati da una grande passione per il vino. Era il 2004 quando, appunto, in un winebar - dopo aver stappato una bottiglia, probabilmente non delle migliori - venne loro l'idea di farselo da soli il vino. Per produrre le prime bottiglie utilizzarono un vigneto, poco meno di un ettaro, praticamente requisito al nonno di Pierpaolo, così come la falegnameria dismessa dove hanno vinificato sino a pochi anni fa. All'inizio le poche bottiglie prodotte le consumavano in famiglia o tutt'al più le regalavano agli amici. Poi nel 2011, la svolta: forti che la cerchia delle persone che apprezzavano il loro vino si era molto allargata, i tre decisero di confrontarsi col mercato, ma per non prendersi troppo sul serio scelsero Spiriti Ebbri come nome per la loro cantina. Adesso gli ettari sono una mezza dozzina, tutti coltivati senza uso di sostanze chimiche bandite anche dalla cantina, le bottiglie prodotte sono circa 20.000 e per vinificare in spazi più grandi ed attrezzati hanno riadattato un vecchio cinema abbandonato. Il Neostòs rosso 2017, profuma di frutti rossi, erbe aromatiche e spezie, elegante il sorso segnato da una bella dorsale tannica, fresca acidità e un bel finale persistente e balsamico.

(Massimo Lanza)

## CANTINE DELL'ANGELO

Docg Greco di Tufo Miniere

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Greco

Bottiglie prodotte: 9.800

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Cantine dell'Angelo](#)

Proprietà: Franca Troisi

Enologo: Luigi Sarno

Che storia pazzesca c'è dietro il Miniere di Angelo Muto, il viticoltore irpino che vive e lavora a Tufo. Ha scelto di occuparsi di questa sola Docg campana con pochi ettari di vigneto che segue personalmente, con l'aiuto del giovane enologo Luigi Sarno, premio Gambelli qualche anno fa. In quella parola, Tufo, non c'è solo la mineralità di un vino, ma c'è il racconto di una famiglia e di un territorio che, prima del vino, conobbe altre fortune. Questa infatti era zona di estrazione di zolfo e le aziende minerarie, a fine '800, qui proliferavano in modo importante, dando tranquillità economica a molte famiglie. Tra queste c'era quella dei Muto, il nonno e la nonna lavoravano in miniera, il primo scavando, la seconda portando i candelotti di esplosivo. A metà anni '90 Angelo decide di comprare dai Di Marzo (i proprietari della miniera, nonché famosi produttori di vino) proprio quei tre ettari che si estendono tra la vecchia polveriera e l'ingresso della miniera. Per capire al meglio questo Greco di Tufo bisognerebbe vedere i luoghi dove nasce: sotto pochi centimetri di terra, lo strato è giallo fosforescente; tra i filari, circondati dai boschi, affiorano sassi gialli e gesso; l'odore sulfureo è netto. Così è il vino, quasi spregiudicato nella sua vena mineraria più che minerale, salata, zolfata; una bocca lunghissima e tesa che trova morbidezza nel richiamo alla ginestra. Bello da bere adesso, stuzzicante da aspettare.

(Francesca Ciancio)

## PRUNOTTO

Docg Barolo Bussia Vigna Colonnello Riserva

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 130,00

Azienda: [Prunotto](#)

Proprietà: Albiera Antinori

Enologo: Gianluca Torrenza

Il Barolo e gli 11 comuni in cui il Nebbiolo da Barolo può essere piantato e coltivato hanno finalmente il giusto riconoscimento legale e disciplinare che meritano. Approvato nel 2009, il vino, fra i più prestigiosi d'Italia e degno rivale delle grandi zone galliche, ora può aggiungere al nome della bottiglia la sottovigna di origine delle uve, i nomi storici e blasonati e quelli meno conosciuti. Vini che ora possono dichiarare con orgoglio la fonte precisa della loro coltivazione: un traguardo storico raggiunto. Non è però sempre stato così, e la zona deve un tributo incalcolabile ai pionieri, pochi in numero e non sempre incoraggiati né appoggiati, che hanno iniziato il duro lavoro di convincimento quasi 60 anni fa. Stiamo parlando di Bruno Giacosa, di Alfredo Currado, giganti, ma soprattutto di Beppe Colla, che indicava i veri requisiti di un cru: grande personalità e carattere, insoliti, e la capacità di mantenerli nel tempo. La scelta della Bussia da parte del Colla per il primo Barolo cru in assoluto nel lontano 1961, non poteva essere più indovinata. Questa sottovigna aveva tutte le caratteristiche cercate di questo grande enologo: nobile austerità, classe, profondità e la lunga vita su cui insisteva. Mantenuti in sommo grado dagli attuali proprietari della Vigna Colonnello, dalla famiglia Antinori al winemaker Gianluca Torrenza. Che non hanno mai dimenticato la lungimiranza di questo apripista.

(Daniel Thomases)



## CASTELLARE DI CASTELLINA

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo

Bottiglie prodotte: 11.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Domini Castellare di Castellina](#)

Proprietà: Paolo Panerai

Enologo: Alessandro Cellai

I Domini Castellare di Castellina partono dalla Toscana (Rocca di Frassinello in Maremma, Castellare di Castellina nel Chianti Classico) e arrivano in Sicilia (Feudo del Pisciotto), con progetti territoriali significativi. Il cuore batte più forte in Chianti Classico, tuttavia, e la tradizione di questo areale è rispettata e valorizzata, da sempre, in tutti i suoi aspetti dall'azienda di Castellina in Chianti. Il Castellare di Castellina (oggi 30 ettari a vigneto per una produzione media di 200.000 bottiglie) viene fondato nel 1975 da Paolo Panerai, una vita nel mondo dell'editoria italiana. Un percorso coerente ha portato questa cantina tra le realtà più importanti del Chianti Classico, traendo la sua forza da una cifra stilistica dei vini tutta tesa alla ricerca dell'espressione autentica del Sangiovese, sottolineata anche da un misurato uso dei legni di affinamento. A Castellare vengono prodotti grandi vini da invecchiamento (su tutti i Sodi di San Niccolò) ma anche piccole perle che riallacciano i fili della storia più intima del vino toscano. A quest'ultima categoria, appartiene il Chianti Classico 2017. L'impatto olfattivo è dapprima tutto sul frutto poi si svelano anche cenni speziati e leggermente terrosi. In bocca, il vino è succoso, dallo sviluppo incisivo, dai tannini piacevolmente nervosi, che fanno il paio con un'acidità tonica, a rendere il sorso gustoso e ritmato.

(Fabio Turchetti)

## INAMA

Veneto Igt Sauvignon Vulcaia Fumè 25° Anniversario

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sauvignon

Bottiglie prodotte: 24.000

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: [Società Agricola Eredi di Inama Giuseppe](#)

Proprietà: Stefano Inama

Enologo: Stefano Inama

Risulta pressoché doveroso, di tanto in tanto, ricordare i maestri che un giorno hanno saputo rinnovare il verbo del Soave: capendo allora, come pochi, che quelle terre e quelle uve avrebbero meritato una destinazione enoica più compiuta, rispetto alle tante banalità che circolavano con tale nome un po' per tutto il globo terracqueo. Le figure che hanno fatto la storia moderna della denominazione (qualcuno fra questi, purtroppo, non c'è più) hanno poi fatto da apripista, come accade ai pionieri più lungimiranti, a quei giovani con l'occhio lungo e con il naso capace di cogliere i refoli del vento nuovo che iniziava a soffiare. Fra cui Stefano Inama: nel suo caso specificamente da quando, correva il 1991, arrivò il suo primo personale imbottigliamento, una volta presa in mano l'azienda di famiglia dalle mani del nonno Giuseppe. Visione consona ai tempi e obiettivi delineati: questi i suoi capisaldi, che oggi investono anche Matteo, Alessio e Luca, i suoi eredi, dall'alto del suggestivo colpo d'occhio che muove da Foscari a Carbonare, per citare un paio dei cru aziendali più rappresentativi. Credette molto, però, il nostro Stefano, anche nel Sauvignon: e questo 2016 corrisponde proprio alle loro nozze d'argento, da quel '91 di cui sopra. Ecco quindi spezie, sambuco, frutta tropicale ed erbe aromatiche ad aprir la strada, come sempre, ad un sorso appagante, polputo e persistente.

## ZOOM



### FIASCONARO, PANETTONE AL VECCHIO SAMPERI

PIAZZA SANTA MARGHERITA, 10 - PALERMO

Tel: +39 0921 671231

Sito Web: [www.fiasconaro.com](http://www.fiasconaro.com)

Un panettone con tutti i profumi di Sicilia? È quello prodotto dalla pasticceria Fiasconaro. Nato dalla collaborazione con Dolce&Gabbana, inaugura un nuovo rituale di gusto Made in Italy grazie all'elegante boccetta con nebulizzatore che accompagna il panettone: al suo interno, il vino perpetuo Vecchio Samperi da spruzzare direttamente sul dolce, per trasportare mente e palato direttamente sull'isola. La ricetta prevede canditi di arancio e cedro uniti all'uvetta, impasto a base di farine di grani siciliani. Ma sono le suggestioni del Vecchio Samperi, dal retrogusto agrumato, a dare quel quid in più al panettone. A rendere unico il Vecchio Samperi, la mescolanza di vini di annate differenti nella stessa botte, da quelli invecchiati da più di quarant'anni a quelli di recente produzione. Il panettone è disponibile nel formato da 1 kg ed è accompagnato da un nebulizzatore da 30 ml. Una scatola in latta, con i motivi decorativi del carretto siciliano, suggella il connubio tra Dolce&Gabbana e Fiasconaro.

## RISTORANTE



### ALLA FIERA DA RUGGERO

VIA G. SCOPOLI, 9 - VERONA

Tel: +39 045 508808

Sito Web: [www.ristorantidipesceverona.it](http://www.ristorantidipesceverona.it)

L'anima mediterranea che arriva dalla Campania, come i due chef, Vincenzo e Antonio Lebaro, e la mente aperta alla ricerca di contaminazioni con i sapori d'Italia e del mondo, seguendo la stagionalità. Mix che si ritrova perfettamente nei piatti, giocati con grande tecnica e voglia di stupire, su consistenze, contrasti, acidità, e accostamento di materie prime semplici e preziose, come in uno dei piatti "signature" del ristorante, gli "Spaghettoni Masciarelli "Misericordia e Nobiltà", pane atturrato, Caviale Asetra". In questo ristorante raffinato e di design (e che vanta la consulenza dei fratelli Cerea del Da Vittorio), a due passi dalla Stazione Centrale di Milano, sul tetto dell'Excelsior Hotel Gallia, niente è lasciato al caso, per esperienze gastronomiche di alto livello, rese ancora più godibili da una carta dei vini curata dal sommelier Paolo Porfidio, che spazia dai grandi classici d'Italia e di Francia, a chicche che raccontano la varietà e la dinamicità della produzione italiana, abbinate ai piatti, spesso, seguendo la stessa coerente logica del contrasto.



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](mailto:nicole.schubert@winenews.it)  
**Franco Pallini:** +39 347 071 2457 - [franco.pallini@winenews.it](mailto:franco.pallini@winenews.it)

☎ Sito: [www.winenews.it](http://www.winenews.it) - E-mail: [ivini@winenews.it](mailto:ivini@winenews.it)  
tel. +39 0577 848609 - +39 0577 848776 - +39 0577 848608

Foto di copertina: © Cantine Lunae Bosoni

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](http://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](http://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](mailto:ivini@winenews.it) con oggetto: Cancellami.

Grazie,

**Alessandro Regoli** - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 [www.winenews.it](http://www.winenews.it)



 **NONINO**  
Distillatori in Friuli dal 1897



*L'innovazione in viticolum*