

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 123 - Dal 11 al 17 Ottobre 2020 - Tiratura: 15.000 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 11 AL 17 OTTOBRE 2020

Firriato

Montelvini

Le Monde

Lunadoro

Apollonio

Secondo Marco

Terraviva

Lunae Bosoni

Baglio di Pianetto

Ca' Liptra

Adami

Cantine Leonardo Da Vinci

Pio Cesare

Tenuta di Castellaro

Zoom: Presidio Slow Food, Antichi Meloni Reggiani - Reggio Emilia

Ristorante: Osteria Preella - Cavaion Veronese (VR)





FIRRIATO

Terre Siciliane Igt Nero d'Avola Harmonium

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Nerello Mascalese e Cappuccio

Bottiglie prodotte: 80.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Società Firriato Distribuzioni](#)

Proprietà: Chiara Vigo

Enologo: Giuseppe Pellegrino, Giovanni

Manzo

Con i suoi 380 ettari a vigneto coltivati a biologico, che vanno dall'isola di Favignana all'agro trapanese e all'Etna, Firriato produce 4.500.000 di bottiglie. Insomma, l'azienda guidata da Salvatore e Vinza Di Gaetano, insieme alla figlia e al marito Federico Lombardo Di Monte, rappresenta una delle firme più importanti del panorama enico siciliano ed ha contribuito in modo decisivo al rilancio enologico dell'isola, insieme ad un ristretto novero di altre realtà produttive siciliane. A rappresentare questo percorso virtuoso un'etichetta su tutte: l'Harmonium. Uscito per la prima volta con l'annata 1999, questo Nero d'Avola in purezza è nato per sottolineare il polimorfismo e le diverse potenzialità espressive del vitigno siciliano per eccellenza e Firriato lo ottiene a partire da tre diversi vigneti vinificati separatamente e uniti in blend con percentuali che variano di annata in annata. Le tre parcelle (Cru della Lepre, Cru della Beccaccia e Cru della Ferla) si trovano a Borgo Guarini, nell'agro trapanese. Affinata per un anno in barrique, la versione 2014, giovandosi anche di un'annata che per la Sicilia è stata decisamente a cinque stelle, è davvero autorevole. Al naso, profuma di marasca, frutti di bosco, rabarbaro, chiodi di garofano, liquirizia e tabacco. In bocca, l'attacco del vino è morbido e caldo per poi svilupparsi avvolgente e intenso fino ad un finale dai ritorni balsamici.

MONTELVINI

Doc Montello Colli Asolani Manzoni Bianco Zuitèr

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Incrocio Manzoni

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 7,50

Azienda: [Società Montelvini](#)

Proprietà: famiglia Serena

Enologo: Stefano Nandi

Zuitèr Manzoni Bianco è l'ultimo nato della Collezione Vintage di Montelvini, Gruppo di Venegazzù (Treviso) - oggi nelle mani dei figli di Armando Serena, Alberto e Sarah - focalizzato sul Prosecco delle tre denominazioni. "La nostra missione - racconta Alberto Serena - è far scoprire il territorio dell'Asolo Montello nelle sue sfaccettature in cui l'Asolo Prosecco docg è la punta di diamante. I suoi suoli sono eterogenei: nelle colline di Asolo predominano argilla e marna, sul Montello la terra è argillosa, ma rossa per la presenza di ferro. Diversi anche i vitigni, da una parte la Glera, dall'altra Incrocio Manzoni, Cabernet Sauvignon e Franc, Merlot, che danno vini dal profilo molto interessante e territoriali". Zuitèr Manzoni Bianco - dal dialettale "zuita", civetta, che battezza anche la cantina "Zuitere", terra delle civette - proviene da una selezione di uve di un vigneto di 2,5 ettari nella tenuta Fontana Masorin a 330 metri sul livello del mare. La 2018, prima annata dell'etichetta, un poco abbondante, ha premiato la freschezza dell'Incrocio Manzoni, complice il suolo. Al naso si presenta con note fruttate e agrumate di pompelmo, in bocca è elegante, con una freschezza che promette buon affinamento, eredità del Riesling Renano che con il Pinot bianco ne è genitore nell'incrocio più fortunato dell'elettico prof. Luigi Manzoni presso l'Istituto Enologico di Conegliano negli anni '30.

(Clementina Palese)

LE MONDE

Doc Friuli Friulano

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Friulano

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Società Agricola ARCADIA](#)

Proprietà: Alex Maccan

Enologo: Giovanni Ruzzene

Non poteva certo mancare nel ricco portafoglio etichette dell'azienda Le Monde un vino a base del vitigno a bacca bianca simbolo del Friuli enico: il Friulano, ovvero il Tocai, oggi ribattezzato con il nome che evoca la sua Regione d'origine, dopo una "disfida" persa ingiustamente con il Tokaji ungherese e giunta perfino a Bruxelles in sede europea. La versione proposta dalla cantina con sede a Prata di Pordenone, qui nell'annata 2018, è all'insegna di un timbro fresco e immediato. I suoi profumi sanno di agrumi, frutta bianca, cenni tropicali, sfumature floreali e ricordi di mandorla fresca. In bocca, il sorso è fragrante, succoso e persistente, dal finale leggermente ammandorlato. Le Monde propone con confortante continuità vini ben bilanciati, d'impostazione moderna ma declinati con garbo e senza inutili forzature. È stato Alex Maccan, che dal 2008 tiene le redini di questa realtà viticola, che ha saputo rilanciare questa realtà produttiva, rendendo Le Monde una sottozona a tutti gli effetti, con la valorizzazione della specificità dei terreni aziendali, che, a differenza della predominanza ghiaiosa del Grave, virano verso un quadro più argilloso e calcareo. Un lavoro encomiabile che ha portato questa realtà friulana a svolgere un ruolo da protagonista nel contesto enico regionale anche dal punto di vista dei numeri con poco più di 100 ettari vitati per una produzione di oltre 600.000 bottiglie.

LUNADORO

Docg Vino Nobile di Montepulciano Pagliareto

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 33.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Società Agricola Lunadoro](#)

Proprietà: Schenk Italia

Enologo: Maurizio Saettini

Frutta matura in primo piano, un tocco floreale di viola e poi pepe, tabacco e cioccolato, sono gli aromi del Nobile Pagliareto 2016, un vino che in bocca possiede sorso bilanciato e denso, dai tannini dolci e dalla verve acida vivace, a donare piacevolezza e profondità. Lunadoro si estende per 60 ettari nelle vicinanze di Valiano, sottozona dell'areale del Nobile di Montepulciano. Di questi, 12 sono coltivati a vigneto, per una produzione media di 60.000 bottiglie. Questa piccola realtà poliziana fa parte del gigante elvetico Schenk Italian Wineries, che, intelligentemente, ha mantenuto le caratteristiche fondamentali della vecchia gestione della cantina, già orientata verso la ricerca della massima qualità. I vini si offrono con caratteristiche da boutique winery, con uno stile definito e mai banale e una qualità costante. Ma non solo. L'attenzione in vigna ed in cantina restano massime, il che vuol dire grande cura per la materia prima e, soprattutto, vinificazioni ed invecchiamenti lontani da inutili forzature o scorciatoie. Il risultato sono etichette dalla cifra classica, coerenti con il territorio e non prive di particolare brillantezza qualitativa. In più, dalla campagna 2020, l'azienda ha iniziato il percorso per la conversione a biologico, che sarà effettiva dalla vendemmia 2023, confermando il proprio rigore strategico anche in fatto di tutela ambientale.



APOLLONIO

Salento Igp Negroamaro Elfo

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Negroamaro

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 8,00

Azienda: [Società Apollonio Casa Vinicola](#)

Proprietà: Massimiliano e Marcello

Apollonio

Enologo: Massimiliano Apollonio

Il Negroamaro è senz'altro tra i vitigni di antica coltivazione più significativi della Puglia enoica, apprezzato per la sua versatilità e per la sua particolare resistenza a climi particolarmente caldi, come quelli del Tacco del nostro Stivale. L'interpretazione dell'azienda Apollonio ne fornisce una lettura schietta e coerente attraverso l'Elfo, oggetto del nostro assaggio. Affinato per tre mesi in acciaio, la versione 2018 si rivela piacevole e gioiosa. Alla vista si presenta con un colore rosso cangiante tra il rubino e il violaceo. I profumi sono intensi con le note fruttate in primo piano. In bocca, lo sviluppo è bilanciato e non privo di contrasti, con il sorso pieno e docile ad amplificarne la bevibilità. La storia della casa vinicola Apollonio è la storia di un'azienda che ha meritato il titolo di "Impresa Storica d'Italia", a sancire un ruolo fondamentale nello scenario enologico pugliese. Una storia di quattro generazioni, aperta da Noè Apollonio nel 1870, che contribuì allo sviluppo del vino salentino, nei primi decenni del '900 considerato esclusivamente come taglio per le partite dei vini destinate al Nord Italia. Dagli anni '70, Apollonio compie il passaggio decisivo, imbottigliando vini con il proprio marchio. Oggi è il turno di Massimiliano e Marcello Apollonio che guidano una realtà consistente: circa 100 ettari di vigneto e una produzione complessiva intorno ad 1.500.000 bottiglie.

SECONDO MARCO

Docg Recioto della Valpolicella Classico

Vendemmia: 2013

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella e altre uve autoctone

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Azienda Agricola Secondo Marco](#)

Proprietà: Marco Speri

Enologo: Marco Speri, Attilio Pagli

Appassimento delle uve di 4 mesi e affinamento in legno per 18 mesi contraddistinguono il Recioto della Valpolicella Classico 2013 nell'interpretazione di Secondo Marco. Al naso offre profumi di viola, marmellata di frutta rossa e amarena, con note di cioccolato, tabacco e pepe a rifinitura. In bocca, è vino dolce fresco e leggermente balsamico, con un tocco tannico delicato e definito, ad aumentare volume e pienezza del sorso, mai stucchevole. Quella degli Speri è un nome e una storia non secondari nel mondo del vino veneto. Marco, figlio di Benedetto, a un certo punto decide, circa una dozzina di anni fa, di lasciare l'azienda di famiglia per costruire un percorso tutto suo. Ecco Secondo Marco, appunto. Nei suoi 15 ettari a vigneto da cui si ottengono mediamente 75.000 bottiglie, la pergola veronese è tornata la forma d'allevamento predominante. Siamo nella valle di Fumane e i vigneti di questa realtà produttiva poggiano su suoli dal substrato di ghiaia e depositi alluvionali, a garantire alta capacità drenante ai terreni e grande approfondimento radicale per le viti. Il recupero delle pratiche tradizionali, il cuore del progetto enologico di Secondo Marco, ha interessato anche il lavoro di cantina in modo significativo. Qui, il tempo è diventato l'assoluto protagonista e vini aziendali maturano a lungo con l'obiettivo di raggiungere il massimo delle loro potenzialità espressive.

TERRAVIVA

Docg Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Lui

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Società Agricola Collebello](#)

Proprietà: famiglia Marano

Enologo: Francesco Bordini

Terraviva: terra rispettata in un angolo di paradiso incontaminato d'Abruzzo, a Tortoreto, nel Teramano, ad un chilometro dal mare, poco lontana dall'Oasi naturalistica Le Fonti del Vascello, alle spalle il Gran Sasso. L'attività nasce negli anni Settanta, ma all'epoca si conferivano le uve. E' con l'entrata in campo di Pietro Topi, genero del fondatore, che le cose cambiano. Cominciano nel 2006 i primi imbottigliamenti con la costruzione della nuova cantina. Ad accoglierci, oltre a Pietro, la moglie Annalisa e la figlia Federica, giovane e molto appassionata. I 22 ettari disposti in leggera pendenza in corpo unico si trovano fra i 100 e i 200 metri d'altitudine, su terreni argillosi, con vigne giovani e altre fino a cinquanta anni d'età. Certificati in regime biologico dal 2009, si sono adoperati per la salvaguardia ambientale e la biodiversità; sono dotati di impianto fotovoltaico per garantire l'autosufficienza energetica. Le fermentazioni sono spontanee con lieviti indigeni, il vino non viene filtrato e da quest'anno con la supervisione di Adriano Zago iniziano a sperimentare la biodinamica. Da un parterre di tredici etichette (alcune dedicate a nonni, bisnonni e avi) peculiari e caratteriali, scegliamo il Montepulciano d'Abruzzo Lui 2016, da vigne di 38 anni, affinato in legno usato, per la materia di struttura gentile e fine e la ricchezza del frutto, che accompagna una beva armonica.

(Alessandra Piubello)

LUNAE BOSONI

Liguria di Levante Igt Rosato Mea Rosa

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Vermentino Nero

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Società Cantine Lunae Bosoni](#)

Proprietà: famiglia Bosoni

Enologo: Paolo Bosoni

Un rosato semplice e immediato ma al tempo stesso di buona personalità. È il Mea Rosa 2018, ottenuto da una vinificazione in bianco di uve Vermentino Nero, ha colore rosa corallo vivace e profumi di piccoli frutti rossi con qualche accento speziato. In bocca, il vino attacca morbido, per poi svilupparsi più fresco e brioso, incrociando con un bel gioco di contrasto morbidezza e sapidità. Cantine 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, presto completamente convertiti a biologico, per una produzione di 550.000 bottiglie. I vigneti si trovano in piccoli appezzamenti, non più ampi di 2 o 3 ettari, nei comuni di Ortonovo e Castelnuovo Magra. Un'azienda di stampo squisitamente familiare quella dei Bosoni, con l'obiettivo fondamentale di valorizzare una zona che, benché la sua viticoltura abbia una storia lunga, solo nel recente passato ha dimostrato le sue potenzialità, giovanosi, soprattutto, e siamo ai giorni nostri, del ritrovato successo dei vini bianchi. La fama dell'azienda è, quasi inevitabilmente, tutta da ricondurre al Vermentino, anche se vengono utilizzati altri vitigni a bacca bianca e uve rosse, sempre lavorati senza forzature, che si riverberano sullo stile dei vini sempre di buona coerenza ed equilibrio.



BAGLIO DI PIANETTO

Doc Sicilia Viognier Ginolfo

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Viognier

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Cantina Baglio di Pianetto](#)

Proprietà: famiglia Conte Paolo Marzotto

Enologo: Marco Bernabei, Giuseppe Lo

Iacono

Un vitigno francese particolarmente a suo agio con le temperature elevate, il Viognier ha un carattere tendenzialmente mediterraneo, che trova una significativa espressione in Sicilia. Il Ginolfo di Baglio di Pianetto lo interpreta con una variabile in più, facendo incontrare uve surmature e uve fresche di questa varietà, il cui vino affina successivamente in legno. La versione 2015 possiede profumi di frutta tropicale matura, fiori bianchi, salvia, zafferano e lieve tocco fumè agrumato. In bocca, il sorso è intenso e polposo, ma fresco, con sensazioni di sorbetto agli agrumi a definire il finale. Nato nel 1997 dall'intuizione di Paolo Marzotto, recentemente scomparso, Baglio di Pianetto, il cui "quartier generale" si trova a Santa Cristina Gela, in provincia di Palermo, è la sintesi di un'impresa vitivinicola dislocata in diverse aree della Sicilia, tutte in zone abbastanza fresche, quasi montane a volte, ad altitudini elevate o nei pressi del mare; possiede poi vigne a Baroni, nel Comune di Pachino e a Pianetto, nella zona della Doc Monreale. Un insieme di vigneti per una superficie complessiva di 104 ettari coltivati a biologico, che danno in media 550.000 bottiglie. Una interpretazione della Trinacria enoica, che mette in bottiglia un vero e proprio mosaico. D'altra parte la Sicilia si può considerare una specie di "continente" del vino dalle mille sfaccettature ancora non del tutto svelate.

CA' LIPTRA

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Kypra

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 10.500

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: [Società Agricola Ca' Liptra](#)

Proprietà: Antonella Traspadini, Roberto

Alfieri, Giovanni Loberto, Agostino Pisani

Enologo: R. Alfieri, G. Loberto, A. Pisani

Follia? Romanticismo? Professionalità? Entusiasmo? Spirito d'iniziativa? Irresponsabilità? Chiamatelo come volete, ma quanto messo in atto da questi baldanzosi giovani è un esempio che tutta l'imprenditoria, non soltanto quella vitivinicola, dovrebbe tenere ben presente: soprattutto in un momento storico come questo, in cui l'incertezza e il timore sono protagonisti assoluti della quotidianità d'ognuno. Tre enologi e un'ulteriore socia a far da utile contraltare per rimanere con i piedi ben saldi a terra, senza abbandonarsi a pericolosi voli pindarici dettati dalla rischiosa voglia di fare - l'anagramma delle iniziali dei quattro, fra l'altro, è alla base del nome Liptra, riferito anche alla caliptra floreale della vite: a loro si unisce il vocatissimo territorio di Cupramontana, al quale appartiene il cru San Michele presso il quale ha sede l'azienda. Una cantina che i Nostri, pur impegnati in diverse consulenze, hanno fondato nel 2012 ripromettendosi di coniugare alle più consolidate tecniche contadine la giusta dose di sperimentazione: potendo contare su un patrimonio viticolo, ormai di circa quarant'anni, costituito da Montepulciano, Trebbiano e Verdicchio. Quest'ultimo protagonista anche del Kypra, delizioso nel suo incedere fra nocciola, cedro, pesca, susina e ricordi erbacei, ma soprattutto degno di nota al palato: nervoso, sapido, contrastato e dinamico.

(Fabio Turchetti)

ADAMI

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Rive di Farra di Soligo Brut Col Credas

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 14.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Società Adami](#)

Proprietà: Armando e Franco Adami

Enologo: Franco Adami

Col Credas è l'appellativo che viene dato a Credazzo, la zona più collinare del comune di Farra di Soligo. Qui i terreni sono caratterizzati dalla presenza di creta ("creda" in dialetto) e le "Rive" godono di grandi escursioni termiche tra il giorno e la notte. Il Prosecco Brut Col Credas Rive Farra di Soligo 2018 possiede spuma e perlage fitti. Al naso, si susseguono ricordi di fiori di glicine, acacia e tocchi fruttati. In bocca, il vino ha gusto deciso e fragrante e il sorso risulta scorrevole e bilanciato, garantendo una piacevolezza di beva davvero appagante. Inizia nel 1920 la storia dell'azienda Adami, con Abele che decide di concentrarsi sulle vigne e la vinificazione. Il figlio Adriano continua l'opera del padre, facendo conoscere il suo Prosecco al mercato locale. Negli anni Ottanta del Novecento, il cerchio si chiude con la terza generazione: freschi enologi, Armando e Franco Adami perfezionano l'impresa, coniugando le tradizioni di famiglia con la specializzazione e la tecnica. Nasce un moderno impianto di vinificazione e spumantizzazione, il brand conquista nuovi mercati ed oggi si posiziona tra i marchi più significativi dell'areale, soprattutto per coerenza e costanza qualitativa delle sue etichette. Adami produce 700.000 bottiglie con uve provenienti da 50 ettari di vigneto, 12 dei quali a conduzione diretta, gli altri allevati da viticoltori legati storicamente all'azienda.

CANTINE LEONARDO DA VINCI

Toscana Igt Rosso Villa da Vinci Linarius

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Syrah e altre uve a bacca rossa

Bottiglie prodotte: 21.600

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Cantine Leonardo da Vinci](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Riccardo Pucci

Syrah quasi in purezza, il Villa Da Vinci Linarius affina in legno per 4 o 6 mesi - a seconda delle caratteristiche dell'annata - ed è realizzato tramite il cosiddetto "Metodo Leonardo", un capitolato viticolo ed enologico, esclusivo e segreto, messo a punto da enologi e studiosi, per tradurre le indicazioni di Leonardo (fornite in una lettera del 1515, indirizzata al fattore del suo podere di Fiesole) nelle tecniche odierne, ridando vita allo spirito del tempo rinascimentale. La versione 2016 profuma di ribes, lamponi e frutta rossa matura, a cui seguono note dolci di vaniglia. Il sorso è morbido e avvolgente, sostenuto da tannini risolti e da una buona sapidità. Le Cantine Leonardo da Vinci, che sorgono a pochi chilometri dal paese che ha dato i natali al grande artista rinascimentale e che ha ispirato il nome di questa realtà produttiva (oltre a quello della grafica delle sue etichette), rappresentano un piccolo colosso enologico toscano (750 ettari di vigneto per una produzione complessiva di 4.500.000 bottiglie, che spaziano tra tutte le denominazioni più rilevanti della Provincia di Firenze e della Toscana). La storia è quella di un progetto cooperativo, partito sessanta anni fa (con tappe rilevanti nel 1988 con l'acquisizione della Fattoria di Montalbano e nel 1990 con quella della Cantina di Montalcino), che dal 2012 è sotto la regia del Gruppo Cavio, il primo produttore di vino in Italia.



PIO CESARE

Doc Barbera d'Alba Superiore Fides Vigna Mosconi

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Pio Cesare Vigne di Proprietà](#)

Proprietà: Pio Boffa

Enologo: Paolo Fenocchio

Ottenuta dalle uve Barbera provenienti dalle viti più vecchie della Vigna Mosconi, l'ultima acquisizione di Pio Cesare a Monforte d'Alba, la Barbera d'Alba Fides, come suggerisce il suo nome, rappresenta l'atto di fede dell'azienda con sede ad Alba verso questa varietà. La versione 2017, affinata sia in legno grande che piccolo per 12 mesi, possiede profumi di frutta rossa e spezie dolci, ad anticipare uno sviluppo gustativo concentrato e succoso, che alterna freschezza e morbidezza. L'azienda Pio Cesare, 70 ettari vitati per 420.000 bottiglie annue, vede attualmente al suo timone Pio Boffa insieme al cugino Augusto, il nipote Cesare Benvenuto e la figlia Federica Rosy. I vigneti sono distribuiti sia nella zona del Barolo (a Serralunga d'Alba, Cascina Ornato, La Serra Briccolina, Lirano, e Colombaro, per un totale di 15,22 ettari; a Monforte d'Alba, Mosconi, per 9,70 ettari; a La Morra, Roncaglie, 2,30 ettari; a Grinzane Cavour, Gustava Garretti, 3,65 ettari; a Novello, Ravera, per 0,92 ettari), sia in quella del Barbaresco (a Treiso, Cascina Il Bracco, San Stunet, Rombone e Bongiovanni, per 21,58 ettari; a San Rocco Seno d'Elvio, Rocche di Massalupo, per 5,32 ettari). A questi si aggiungono i vigneti di Diano d'Alba, Trezzo Tinella, Roddino e Sinio e le uve acquisite da conferitori consolidati, a completare il fabbisogno aziendale di materia prima per il ricco e articolato portafoglio etichette.

TENUTA DI CASTELLARO

Terre Siciliane Igt Rosso Corinto

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Corinto Nero

Bottiglie prodotte: 3.500

Prezzo allo scaffale: € 37,00

Azienda: [S. Agricola Tenuta di Castellaro](#)

Proprietà: Massimo Lentsch

Enologo: Emiliano Falsini

Tutto nasce da un giro in barca a vela. Massimo Lentsch approda a Lipari da turista ma con spirito da pioniere coglie subito le potenzialità di un mondo antico, quello viticolo, meritevole di ritornare alla luce. Comincia a esplorarla, zaino in spalla a bordo di uno scooter, a scavare nella memoria del posto, a ripercorrere indietro il tempo di millenni, con la visione sempre più chiara di fare di quest'Isola una culla di grandi vini. Armato dei mezzi più artigianali, tappezza botteghe e ristoranti con l'annuncio del cercasi terreno. Parte da qui la storia, nel 2005, di Tenute di Castellaro, dalla ricerca degli autoctoni Corinto Nero e Malvasia, e dalla selezione massale per ottenere piante sane. L'imprenditore bergamasco impara a fronteggiare un ecosistema estremo dalle escursioni termiche vertiginose e altissimi tassi di umidità, spesso avvolto dalle nebbie marine e siccitoso, riuscendo a trarre freschezza ed eleganza. L'azienda ha il cuore produttivo a Piana di Castellaro, conta 29 ettari ad alberello in biologico, dove sorge la cantina, opera di spiccata sensibilità tecnologica, totalmente asservita alle condizioni naturali del luogo in termini di sostenibilità. Il Corinto Nero, che Plinio il Vecchio chiamava "Uva marina nera", incarna la portata di questa avventura. Note minerali, frutta rossa, spezie e una importante acidità. L'opulenza mediterranea ingentilita lo fa sembrare un esemplare continentale. Eppure nasce a sud in mezzo al mare. Prodigio di Lipari.

(Manuela Laiacona)

ZOOM



PRESIDIO SLOW FOOD, ANTICHI MELONI REGGIANI

VIA F.LLI ROSSELLI, 41/1 - REGGIO EMILIA

Email: mirco.marconi@zanelli.edu.it

Sito Web: www.fondazione Slow Food.com

La coltivazione dei meloni ha una lunga tradizione nel reggiano. Nelle valli bonificate tra Novellara, Guastalla e Santa Vittoria rappresentava un'integrazione del reddito per i braccianti agricoli e i contadini, che li vendevano sui mercati locali. È di quest'anno l'entrata di questi frutti tra i Presidi Slow Food e sono quattro le varietà di Antichi Meloni Reggiani coinvolti in questo che, verrebbe da dire, è uno dei più preziosi strumenti di tutela del gigantesco giacimento agroalimentare italiano. Le varietà inserite sono tutte diverse l'una dall'altra per caratteristiche e sapore: il Rospa è non molto dolce, sapido e leggermente piccante; il Rampino anch'esso non particolarmente dolce è tendenzialmente pepato; il Santa Vittoria è profumatissimo; il Lentigione è quello che si presta di più ad essere mangiato come frutto. Le tipologie che si trovavano in commercio qualche decennio fa erano più di quelle di oggi: a farla da padrone sono rimaste quelle che si conservano più a lungo e il cui gusto è più dolce.

RISTORANTE



OSTERIA PREELLA

VIA PREELLA POGGI, 12 - CAVAION VERONESE (VR)

Tel: +39 348 5383616

Sito Web: www.osteriapreella.it

Ha aperto lo scorso agosto l'Osteria Preella, il cui nome, in dialetto veronese, significa piccola pietra. Siamo vicini al Lago di Garda, sponda orientale, e il Gruppo Italiano Vini ha pensato di affiancare all'attività vitivinicola della Tenuta (qui nacque, nel 1964, la Cantina Lamberti per la produzione del Bardolino Classico) un luogo tutto all'insegna della convivialità. Sul "ponte di comando" Fabrizio Albini e Matteo Modesti. Il primo governa la cucina con pochi ingredienti di altissima qualità trattati con leggerezza, per esaltarne le particolarità territoriali. Il secondo è chiamato ad organizzare il servizio in sala e, per dirla in breve, "far star bene" i clienti. Il menu spazia dalla terrina di lavarello con tartufo nero, al toast di asparagi, uovo del Garda e Monte Veronese, al luccio con lime e peperoncino; dai tagliolini con le sarde del Lago di Garda e riduzione di vermouth, all'anguilla marinata al miele con caviale e Chartreuse; dal maialino alla paprika e bergamotto, al tiramisù al caffè. La carta dei vini viaggia dal nord al sud Italia, attingendo dalle cantine del Gruppo Italiano Vini.



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: © WineNews

Questa newsletter è stata inviata in base alle vigenti normative sulla privacy. A norma del Regolamento UE 679/2016 questa e-mail è inviata a persone registrate nel sito www.winenews.it o a persone che ci hanno comunicato la loro e-mail. Per maggiori informazioni sul trattamento dei dati personali visiti il sito www.winenews.it alla pagina [privacy](#). Questo messaggio può comunque essere rimosso da ulteriori invii. Qualora non intenda ricevere altre comunicazioni, La preghiamo di inviare una e-mail all'indirizzo ivini@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it



PRESENTA



 **NONINO**
Distillatori in Friuli dal 1897



VALORITALIA.
VALORE
AGGIUNTO.



L'innovazione in viticolum