

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 180 - Novembre 2020 - Tiratura: 15.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidiwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



NOVEMBRE 2020

BOLGHERI



TENUTA SAN GUIDO

Doc Bolgheri Sassicaia

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Cabernet Sauvignon e Franc

Bottiglie prodotte: 200.000

Prezzo allo scaffale: € 240,00

Azienda: [Tenuta San Guido](#)

Proprietà: Niccolò Incisa della Rocchetta

Enologo: Niccolò Incisa della Rocchetta

MASSETO

Toscana Igt Rosso Masseto

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Merlot

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: n. d.

Azienda: [Tenuta Masseto](#)

Proprietà: Gruppo Frescobaldi

Enologo: Axel Heinz, Eleonora Marconi

GUADO AL TASSO

Doc Bolgheri Rosso Cont'Ugo

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Merlot

Bottiglie prodotte: 90.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Tenuta Guado al Tasso](#)

Proprietà: famiglia Antinori

Enologo: Marco Ferrarese

ORNELLAIA

Doc Bolgheri Superiore Ornellaia "Solare"

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot,

Petit Verdot, Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 150.000

Prezzo allo scaffale: € 175,00

Azienda: [Ornellaia](#)

Proprietà: Gruppo Frescobaldi

Enologo: Axel Heinz, Olga Fusari

L'annata 2017, molto complicata per una zona tendenzialmente calda come la Maremma, non ha certo scalfito le caratteristiche salienti del rosso bolgherese per eccellenza. Ecco dunque una versione del Sassicaia dai profumi più intensi e maturi, ma con una progressione gustativa dai tratti raffinati e articolati, con i tannini a declinarsi con la loro proverbiale finezza e con il sorso a scorrere succoso ed invitante. La Tenuta San Guido, la culla del rosso più noto d'Italia, conta su 90 ettari di vigneto, da cui si producono quasi 800.000 bottiglie, perché accanto al Sassicaia si sono affiancati nel tempo anche Le Difese e il Guidalberto, a completare il portafoglio prodotti.

Il Masseto, icona del vino italiano per collezionisti ed investitori, lo sappiamo, non è soltanto un'etichetta ma una tenuta a sé stante. Nella sua nuova "casa", al centro degli storici 13 ettari a Merlot dove è prodotto fin dal 1986, tra cemento e legno piccolo per la maggior parte nuovo, resta probabilmente il vino più sontuoso prodotto nel Bel Paese, capace di unire potenza mediterranea e finezza, ardore e profondità, con una timbrica che ha fatto scuola. La versione 2017 pare accentuare queste caratteristiche, con un naso che si muove tra frutti molto maturi, cenni di eucalipto e spezie dolci. La bocca è monumentale, densa, larga, cremosa e dagli intensi apporti alcolici e tannici.

La dependance bolgherese della famiglia Antinori, 320 ettari a vigneto per una produzione di 1.500.000 bottiglie, produce vini impeccabili, dai precisi stilemi stilistici. Dal carattere fruttato del Bruciato, entry level aziendale, alla struttura imponente del Guado al Tasso, il vino bandiera della Tenuta, dall'esclusività del San Walfredo (prodotto soltanto in annate speciali), per arrivare ai vini ottenuti in purezza Matarocchio (Cabernet Franc) e Cont'Ugo (Merlot). La versione 2018 di quest'ultimo possiede fruttato rigoglioso, ciliegia e lampone soprattutto, con cenni di sottobosco e spezie a rifinitura. In bocca, il sorso è rotondo e cremoso, dal finale dai ritorni di frutta esuberanti.

Un'interpretazione magistrale di un'annata complicata quella offerta dall'Ornellaia 2017, che riesce a mantenere la sua classica cifra mediterranea, imperiosa e intensa, senza però esuberare in estrazione o apporto alcolico fuori controllo. I suoi profumi sono ampi e propongono un fruttato rigoglioso con toni tosti e speziati sempre in primo piano. In bocca, il sorso è cremoso e lo sviluppo serrato e via via di più ampio respiro. L'Ornellaia, tenuta di 112 ettari a vigneto per una produzione di 930.000 bottiglie, è la dependance dei Frescobaldi in terra bolgherese, saldamente tra le cantine la cui fama è difficile circoscrivere soltanto a Bolgheri, alla Toscana o all'Italia.

EDITORIALE

SFIDE E CONFERME

Per alcuni Bolgheri è come un pezzo di Girona nel Bel Paese, per altri è come un proseguimento della Napa Valley in terra italiana, per altri ancora l'ultimo lembo di Toscana dove il regno del "Supertuscan" è ancora incontrastato. Comunque la si pensi, però, resta il fatto che i Bolgheri Doc conservano il loro primato tra i vini a denominazione del Granducato, per vendite e appeal. Un successo favorito dalla compattezza dell'areale, dalla presenza di un numero non elevato di realtà produttive e da una loro bassa conflittualità, che tradotto significa la coincidenza degli interessi tra le grandi e le piccole cantine della zona. Ci sono, però, sfide e criticità sempre in agguato. E toccherà al "trionvirato in rosa", presidente Albiera Antinori e vice Priscilla Incisa della Rocchetta e

Cinzia Merli, cercare di contrastarle. Dai tentativi di commercializzazione di fake wine più o meno riusciti delle etichette di punta del bolgherese, alla minaccia costante del cosiddetto "Italian Sounding", che prende di mira, evidentemente, i marchi più importanti (recente la battaglia del Consorzio Bolgheri Doc contro l'ungherese "Bolgare", approdata perfino a Bruxelles). Ma anche complessità più difficili da dipanare: dal global warming particolarmente minaccioso per una zona di produzione già tendenzialmente calda, alle conseguenze - ancora tutte da decifrare - che la pandemia targata Covid-19, purtroppo, porterà con sé. Uno scenario intricato dove le aziende di questo splendido pezzo di Maremma dovranno, paradossalmente, continuare "soltanto" a mantenere invariati i loro obiettivi.

Buona lettura.

FABIO MOTTA

Doc Bolgheri Superiore Le Gonnare

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Merlot, Syrah
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 34,00
Azienda: [Azienda Agricola Fabio Motta](#)
Proprietà: Fabio Motta
Enologo: Attilio Pagli

L'azienda di Fabio Motta - 6,50 ettari a vigneto per una produzione di 23.000 bottiglie - rappresenta la novità forse più intrigante offerta dal panorama enoico bolgherese nel recente passato. Agronomo brianzolo, con esperienza di cantina da Michele Satta (di cui ha sposato la figlia Benedetta) comincia l'attività di vignaiolo in proprio nel 2010. I suoi vini da subito si segnalano per cifra stilistica coerente con l'area, ma dal tocco personale a renderli, in qualche misura, un "novum". Tant'è che il Bolgheri Le Gonnare si fa subito notare. La versione 2017 offre un bagaglio olfattivo dal timbro mediterraneo e balsamico ad anticipare una progressione gustativa ricca e saporita.

CAMPO ALLE COMETE

Doc Bolgheri Superiore

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Bottiglie prodotte: 18.000
Prezzo allo scaffale: € 50,00
Azienda: [Feudi Toscana Società Agricola](#)
Proprietà: famiglia Capaldo
Enologo: Stefano Di Blasio

Affinato per 18 mesi in tonneau, il Bolgheri Superiore 2017 ha naso contraddistinto da un fruttato denso e fitto, con note speziate e balsamiche a rifinitura. In bocca, la consistenza materica è ben presente e si sviluppa con articolazione serrata, intensa ed avvolgente. Campo alle Comete, 21 ettari a vigneto, allevati a biologico, per una produzione di 120.000 bottiglie, è l'azienda toscana del gruppo Feudi di San Gregorio (presente in Basilicata, in Puglia, in Friuli, sull'Etna, nel Cilento e, evidentemente, in Irpinia). La cifra stilistica è espressa da un'esecuzione ineccepibile ed interpreta bene l'areale con vini dai tratti mediterranei e sobriamente moderni.

GRATTAMACCO

Doc Bolgheri Superiore L'Alberello

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Cabernet Sauvignon e Franc, Petit Verdot
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 48,00
Azienda: [Società Agricola Collemassari](#)
Proprietà: famiglia Tipa-Bertarelli
Enologo: Maurizio Castelli, Luca Marrone

Intrigante l'interpretazione offerta da L'Alberello in un'annata complicata come la 2017, più snella di quella sonuosa del fratello maggiore Grattamacco. I suoi profumi passano dai piccoli frutti rossi maturi, all'eucalipto e alle spezie, con la progressione gustativa a rivelarsi succosa, intensa e saporita. Grattamacco, realtà nata nel 1977, è dal 2002 gestita e poi acquisita nel 2007 da ColleMassari, cantina simbolo del Montecucco (e proprietaria anche di Poggio di Sotto e Tenuta San Giorgio a Montalcino). L'azienda, dal passato pionieristico glorioso e dal presente scintillante, conta su 16 ettari vitati, allevati a biologico, per una produzione di 120.000 bottiglie.

CASTELLO DI BOLGHERI

Doc Bolgheri Superiore

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: € 64,00
Azienda: [Az. Agricola Castello di Bolgheri](#)
Proprietà: Federico Zileri Dal Verme
Enologo: Alessandro Dondi

Il Castello di Bolgheri, realtà vitivinicola da 50 ettari a vigneto per una produzione media di 80.000 bottiglie, si trova all'interno dell'omonimo paese che dà il nome alla denominazione. Di proprietà della famiglia Zileiri Dal Verme, l'azienda possiede ormai una dimensione stilistica importante, fatta di rigore, precisione esecutiva e coerenza con il suo territorio d'origine. Ne è una buona prova il Bolgheri Superiore, costantemente tra le migliori etichette dell'areale. La versione 2017, propone frutti scuri intensi e maturi, solcati da lampi balsamici e contrappunti speziati. In bocca, il vino possiede tessitura tannica articolata e solida, che attraverso un sorso cremoso e appagante.

LA GRIFFE



LE MACCHIOLE

Doc Bolgheri Rosso

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah
Bottiglie prodotte: 146.000
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: [Società Agricola Le Macchiole](#)
Proprietà: Cinzia Merli
Enologo: Luca Rettondini

Dopo il viale dei cipressi di carducciana memoria che si apre con la Tenuta San Guido, dopo l'ingresso alla Tenuta dell'Ornellaia, eccoci a Le Macchiole. Come dire, nel centro più centro del bolgherese, con quella sensazione di leggero sbandamento che la rapida sequenza di nomi "forti" può suscitare, quasi come si fosse a Pauillac. Ma quando metti i piedi nella cantina di Cinzia Merli, l'atmosfera cresce d'umanità, lasciando un po' di allure per acquistare in serenità e misura. Restando ben solida, però, la storia aziendale. Dal 1983 anno in cui il marito Eugenio Campolmi, purtroppo prematuramente scomparso, l'ha fondata, da subito riuscì ad emergere. Lunga la serie di riconoscimenti nazionali e internazionali che i vini de Le Macchiole hanno riscosso unanimemente, occupando il centro del palcoscenico enoico di Bolgheri accanto ai nomi di cui sopra. Oggi insieme a Cinzia troviamo i figli Elia e Mattia a condurre una realtà, 27 ettari a vigneto per 165.000 bottiglie annue, che non ha perso la sua connotazione familiare e che conta sul lavoro di una squadra ad alto tasso di competenza, a sottolineare il valore aggiunto più vero e cioè quello delle persone. Cinzia Merli, oggi nel team dirigenziale del Consorzio, non ha mai cambiato il suo approccio al vino e alla vita. Delicato e allo stesso tempo deciso, sensibile e allo stesso tempo pragmatico. Un approccio che sta alla base delle dinamiche produttive sia dei vigneti, impeccabili e condotti con rigore, che della cantina, dove c'è acciaio, cemento di svariate forme e legni di varie tonnellerie di alto livello. Ad affermare che qui non si resta mai fermi sugli allori, legasi su protocolli ormai consolidati da vini saldamente ai vertici, ma che l'azienda è in continua tensione verso il perfezionamento del dettaglio. Che è poi quello che fa dei vini davvero grandi vini. E a proposito di questi, il portafoglio aziendale è un susseguirsi di etichette di eccellenza assoluta nelle loro rispettive tipologie. Il Paleo, nato nel 1992 e dal 2001 Cabernet Franc in purezza, il vino per l'appassionato, il Messorio, Merlot in purezza, nato nel 1994, il vino per il collezionista e lo Sciro, Syrah in purezza, anch'esso nato nel 1994, "chicca" aziendale, ottenuto da un ettaro di vigneto. A chiusura dell'offerta, il Bolgheri Rosso, nato nel 2004 e ottenuto da uve Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Syrah vendemmiate in leggero anticipo, come a rispondere alle sollecitazioni climatiche di una zona già calda e generosa di suo. Un vino più immediato solo sulla carta e già campione tra i suoi pari, che nella versione 2018 convince per aromi netti e articolati e per la sua bocca agile, raffinata e ben bilanciata.



IL NOSTRO IMPEGNO: VOI,
IL VOSTRO VINO ED IL PIANETA

by VINVENTIONS



PODERE SAPIAO

Doc Bolgheri Rosso Volpola

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Bottiglie prodotte: 80.000

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [Azienda Agricola Podere Sapiao](#)

Proprietà: Massimo Piccin

Enologo: Carlo Ferrini

Podere Sapiao nasce nel 1999 per volontà di Massimo Piccin. Un percorso relativamente lungo, quindi, ma che è stato già coronato dal successo, proiettando la cantina con sede a Castagneto Carducci tra le più significative di quelle, come dire, di "seconda generazione" del comprensorio bolgherese. 26 gli ettari a vigneto, coltivati a biologico, per una produzione complessiva di 110.000 bottiglie, la collocano tra le realtà medio-piccole della zona. La cifra stilistica dell'ultima produzione è più libera da esuberanti tostati ed ha acquistato una purezza più netta. Ne è una buona dimostrazione il Volpola 2018 dai profumi intensi e fragranti e dalla progressione gustativa grintosa e saporita.

POGGIO AL TESORO

Doc Bolgheri Rosso Il Seggio

Vendemmia: 2018

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

Bottiglie prodotte: 115.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Società Corte Giara](#)

Proprietà: famiglia Allegrini

Enologo: Lorenzo Fortini

Poggio al Tesoro a Bolgheri e San Polo a Montalcino, rappresentano i due fiori all'occhiello della griffe veneta Allegrini in terra Toscana. Poggio al Tesoro, 68 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 377.000 bottiglie, fondata nel 2002, è realtà capace di mettere in campo un progetto enologico già maturo, dalla qualità e definizione stilistica solide e senza tentennamenti. Il Bolgheri Il Seggio 2018, maturato in barrique di primo e secondo passaggio per 15 mesi, profuma di erbe aromatiche e frutta rossa, con cenni balsamici a rifinitura. In bocca, lo sviluppo è agile, il sorso morbido e succoso, e il finale arioso, dai ricordi di macchia mediterranea.

TENUTA ARGENTIERA

Doc Bolgheri Rosso Villa Donoratico

Vendemmia: 2018

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

Bottiglie prodotte: 120.000

Prezzo allo scaffale: € 26,00

Azienda: [Tenuta Argentiera](#)

Proprietà: Stanislaus Turnauer

Enologo: Nicolò Carrara, Stéphane

Derenoncourt

Affinato per 12 mesi in barrique, il Bolgheri Villa Donoratico 2018, è ormai diventata una classica etichetta del bolgherese. I suoi profumi occupano un ampio spettro di riconoscimenti che va dai piccoli frutti rossi ai cenni tostati, dalle erbe aromatiche alla liquirizia. In bocca, il sorso è carnoso, dai tannini risolti e dal finale dai lampi fragranti. Tenuta Argentiera conta su 76 ettari a vigneto per una produzione di 450.000 bottiglie e si trova al confine meridionale della denominazione, ad un chilometro in linea d'aria dal mare. Da sempre ha puntato alla valorizzazione di questo areale, con vini di ineccepibile fattura e personalità mediterranea da vendere.

GUADO AL MELO

Doc Bolgheri Bianco Criseo

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Vermentino, Fiano, Verdicchio, Petit Manseng, Manzoni Bianco

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 24,00

Azienda: [S. Agricola Podere Guado al Melo](#)

Proprietà: Attilio e Michele Scienza

Enologo: Michele Scienza

Il Bolgheri Bianco Criseo 2018 ha impostazione aromatica fine e intensa, con le note di erbe aromatiche ed eucalipto ad incrociare cenni di frutti e fiori bianchi e di agrumi. In bocca, il sorso è agile e contrastato con la chiusura piacevolmente ammandorlata. Guado al Melo di Michele Scienza è un progetto enologico ad ampio respiro, che mette insieme un patrimonio varietale fatto di svariati vitigni mediterranei e addirittura caucasici. 15 gli ettari a vigneto, per una produzione di 120.000 bottiglie annue. Un'azienda dal "taglio" classico per la zona, ma anche una specie di laboratorio, visto che Michele è il figlio di Attilio Scienza, noto professore milanese di viticoltura.

VINTAGE



MICHELE SATTA

Doc Bolgheri Rosso Piastraia

Vendemmia: 2003

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Sangiovese

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: n. d.

Azienda: [Società Agricola Michele Satta](#)

Proprietà: Michele Satta

Enologo: Attilio Pagli

Michele Satta, lombardo di nascita ma livornese d'adozione, arriva in Toscana nel 1974 prendendo in affitto i suoi primi vigneti nel bolgherese da cui escono le prime etichette commercializzate con la vendemmia 1983. Pianta la prima vigna nel 1991 ed oggi la sua azienda conta su 20 ettari per una produzione media di 150.000 bottiglie e l'apporto dei figli Giacomo e Benedetta. Uno dei primi, dunque, a credere nelle potenzialità di questo spicchio di Maremma e l'unico che è non ha mai abdicato al ruolo del Sangiovese, anche in una zona tendenzialmente calda e più complicata per il vitigno principe della Toscana. Di qui il carattere originale dei suoi vini, talvolta distante rispetto a quello della maggior parte delle etichette dell'areale, ma sempre capace di colpire e imprimere un tratto inconfondibile e controcorrente. Il Piastraia è senz'altro il vino bandiera aziendale ed esce per la prima volta nel 1994. La versione oggetto del nostro assaggio è invece la 2003. Annata non certo facile, ma che ci restituisce un vino dagli aromi ancora intensamente fruttati e terrosi ad introdurre una bocca densa e potente, che si sviluppa continua e contrastata.

L'OUTSIDER



PODERE TRINCI

Toscana Igt Rosso Carmina Arvalia

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Cabernet Franc, Syrah

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Az. Agricola Carla Simonetti](#)

Proprietà: famiglia Simonetti-Perrone

Enologo: Maria Chiara Perrone

Chi cerca un Bolgheri ammiccante qui non troverà pane per i suoi denti. Il Carmina Arvalia è un vino vivace eppure pieno di calma, esattamente come la voce della donna che lo produce. Intimamente bolgherese per il suo carattere selvoso, ematico e tridimensionale, questo 2016 porta in sé la grazia della rosa appassita, l'energia del bergamotto, la dolcezza della prugna e la profondità del sottobosco; impressioni che si avvicinano a lungo nel sorso fresco e ruvido, lasciando il respiro profumato di corteccia, arancia rossa e tamarindo. Un danzatore solitario fin dall'inizio, come l'insegnante Pasquale Perrone, che in pensione lascia il Salento per piantare nel 2003 la vigna nel podere antico della moglie, mettendo finalmente in pratica i suoi radicali precetti agronomici ed enologici (rivoluzionari a quel tempo a Bolgheri): rame e zolfo, inerbimento, assistenza manuale alle piante, solforosa in piccole dosi. La figlia Chiara lo segue, trentenne. La sua conoscenza se la fa sul campo, sempre in solitudine. Trova supporto altrove e lo coltiva caparbia. Oggi, che finalmente le parole si trovano anche coi vicini, c'è il vino che parla insieme a lei, a protezione del territorio.



ENOTECA MAESTRINI

VIA AURELIA, 1 - DONORATICO, CASTAGNETO CARDUCCI (LI)

L'[Enoteca Maestrini](#) di Donoratico (tel: +39 335 429352) comincia la sua storia nel 1908 come magazzino, trasformandosi, negli anni '60, in bottega alimentare. Nel 1990 diventa enoteca, restando a lungo uno dei pochi locali del genere. Oggi, la sua offerta propone oltre ad una completa selezione dei vini del bolgherese, anche una mirata scelta di etichette nazionali e internazionali, specialmente francesi:

COSA VENDE

Le Macchiole, Toscana Rosso Paleo 2016 - € 90,00

Probabilmente il vino simbolo dell'azienda di Cinzia Merli

Enrico Santini, Bolgheri Rosso Poggio al Moro 2017 - € 17,00

Un tocco di Sangiovese a rendere più nervoso il sorso di questo Bolgheri

Domaine Alain Michelotte, Bourgogne Ropuge 2017 - € 44,00

Tutto il fascino del Pinot Nero declinato nel suo terroir prediletto

Domaine Serge Dagueneau & Filles, Pouilly Fumé 2019 - € 34,00

Un Sauvignon espressivo e decisamente paradigmatico

Veuve Ambal, Cremant de Bourgogne 2018 - € 22,00

Una bollicina francese alternativa ma non meno intrigante

Sorelle Palazzi, Vin Santo del Chianti Riserva 2014 - € 22,00

Il vino dolce per eccellenza della Toscana genera sempre curiosità e interesse

Köfererhof, Alto Adige Valle Isarco Pinot Grigio 2018 - € 23,00

Realtà interessante dell'Alto Adige alle prese con un vitigno di grande successo

Domaine Jan-Paul & Benoît Droin, Chablis 2018 - € 32,00

Tutta la freschezza e il carattere dello Chardonnay borgognone

Bussola, Amarone della Valpolicella 2013 - € 60,00

Il rosso veneto per eccezione che difficilmente non affascina

Ginori Lisci, Montescudaio Merlot Campordigno 2018 - € 16,00

Fragrante aromaticamente e morbido e cremoso al gusto

COSA CONSIGLIA

Enrico Santini, Bolgheri Superiore Montepergoli 2015 - € 40,00

Rosso di impatto e personalità per questa piccola realtà del bolgherese

Michele Satta, Vino Rosato Frizzante Michè 2019 - € 16,50

Sangiovese in rosato rifermentato in bottiglia e affinato in anfora

Michele Satta, Bolgheri Superiore Marianova 2016 - € 180,00

Incrocio tra Sangiovese e Syrah dall'espressività mediterranea e originale

Macchiole, Toscana Merlot Messorio 2016 - € 200,00

Uno dei vini più ricercati ed iconici del comprensorio bolgherese

Micheletti, Bolgheri Rosso Dalleo 2018 - € 17,50

Affinato 12 mesi in barrique è rosso pieno ed espressivo

Caccia al Piano, Bolgheri Ruit Hora 2017 - € 19,00

Intenso e ricco il rosso di Caccia al Piano, dipendenza bolgherese di Berlucchi

Michele Satta, Toscana Bianco Giovin Re 2017 - € 37,00

Viognier in purezza di bella intensità aromatica e fragranza gustativa

Enrico Santini, Bolgheri Bianco Campo alla casa 2019 - € 16,00

Sapido, fragrante e dagli aromi mediterranei, questo bianco di godibile bevibilità

Podere il Castellaccio, Toscana Rosso Valente 2016 - € 17,00

Sangiovese, Ciliegiole, Foglia Tonda e Pugnetello di buona personalità

Ornellaia, Bolgheri Rosso Le Serre Nove 2018 - € 53,00

Fascino e qualità dalla storica cantina bolgherese nel suo "second vin"

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



TENUTA DI BISERNO

Toscana Igt Rosso Biserno

Vendemmia: 2017

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

Bottiglie prodotte: 27.000

Prezzo allo scaffale: n. d.

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

Proprietà: Marchese Ludovico Antinori

Enologo: H. Lindberg, M. Rolland

Il Biserno è un vino che si inserisce nella tradizione di Bolgheri ma con le dovute differenze. A partire dai terreni sul quale è coltivato che hanno un vantaggio: sono molto vari. E così questo blend a base di Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot, affinato per 16 mesi in barrique, incarna varie sfaccettature. Un rosso, che anche nella versione 2017, ottenuta da un'annata innegabilmente complicata a queste latitudini, riflette il microclima della zona costiera della Maremma, con profumi intensi e mediterranei ad annunciare una progressione gustativa sontuosa, ricca e cremosa. La Tenuta di Biserno conta su 99 ettari di vigneto, per una produzione media di 160.000 bottiglie. Nata appena una quindicina di anni fa, a dispetto della sua giovinezza, porta con sé una grande esperienza ed un notevole spessore commerciale ed enologico, rappresentando la visione dei fratelli Piero e Lodovico Antinori, che hanno scommesso sul terroir di Bibbona. Un'areale che fino al loro progetto enologico, era restato ai margini del ben più noto e attiguo areale di Bolgheri, di cui respira, peraltro, i tratti enologici.

LA SORPRESA



TENUTA MERAVIGLIA

Doc Bolgheri Superiore Maestro di Cava

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

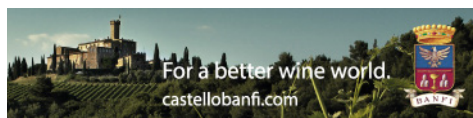
Azienda: [Società Agricola Dievole](#)

Proprietà: Alejandro Bulgheroni Family

Vineyards Italy Group

Enologo: Luigi Temperini

Il Bolgheri Superiore Maestro di Cava 2017, maturato per due anni in legno piccolo, profuma di piccola frutta matura a bacca rossa e nera, cenni di macchia mediterranea e toni speziati. In bocca, il vino ha sviluppo morbido e pieno, contraddistinto da tannini fermi e maturi, a rendere il sorso serrato e sontuoso, fino ad un finale intenso e balsamico. Tenuta Meraviglia fa parte del mosaico enoico di Alejandro Bulgheroni, petroliere argentino, già presente nel mondo del vino con aziende in Uruguay e Argentina, a cui, a partire dal 2012 e con un investimento ben oltre i cento milioni di euro, si sono aggiunte le cantine toscane di Dievole e Certosa di Pontignano (150 ettari a vigneto) nella denominazione del Chianti Classico, Podere Brizio (12 ettari) e Poggio Landi (68 ettari) a Montalcino e Tenuta Le Colonne a Bolgheri (58 ettari a vigneto). Tenuta Meraviglia rappresenta la "chicca" nel territorio bolgherese e conta attualmente su 30 ettari a vigneto ed una cantina in costruzione degna del nome dell'azienda, ricavata dall'ex cava di Cariola, sottoposta ad un'articolata operazione di recupero, e pronta, salvo imprevisti, nel 2022.



SPUNTATURE

L'ANTICO TOCCO FEMMINEO DEL BOLGHERESE ENOICO

Fu un tocco femminile a porre le basi delle fortune enologiche di Bolgheri. Antico quanto delicato. Due giovani contessine della famiglia dei Della Gherardesca (ricordate Ugolino della Gherardesca protagonista del XXXIII° canto dell'Inferno di Dante?), che a Bolgheri amministrava le sue proprietà fin dal XVII secolo, fecero innamorare un Antinori e un Incisa della Rocchetta, li sposarono e li portarono tra il mare e la macchia. Da una parte Carlotta della Gherardesca sposa Niccolò Antinori, toscano ed erede dell'arte dei vinattieri condotta in famiglia fin dal XIV secolo, e, dall'altra, Clarice porta all'altare Mario Incisa della Rocchetta, piemontese, "vinattiere" dilettante e soprattutto amante dei cavalli (suo il leggendario Ribot), portando in dote le terre delle odierne tenute di Guado al Tasso e San Guido. Nasce così, a sua insaputa, il bolgherese enoico, allora selvatico e selvaggio (ci sono le lettere di Giacomo Puccini al conte Giuseppe della Gherardesca e al marchese Piero Antinori a testimoniare la vocazione ancora venatoria). Alla fine degli anni Trenta i primi vigneti specializzati in questo pezzo di Maremma. Ma è nel 1942 che arriva un vino "inventato", destinato dapprima a restare tra le mura domestiche ed ottenuto dal Cabernet Sauvignon delle barbatelle dei Salviati della Tenuta di Migliarino Pisano. Ecco il Sassicaia. Marcato indelebilmente dall'intuito degli Incisa, dalla maestria commerciale degli Antinori e dagli assaggi di Giacomo Tachis, si fa notare a partire dagli anni '70. La storia non finisce qui. Nel 1981, nell'allora Tenuta dell'Ornellaia, Lodovico Antinori, seguendo la lezione dello zio Mario Incisa, si inventò tutta un'azienda. To be continued....

IL BUONO DEL TERRITORIO



LOMBINO DELLA MACCHIA DEL BRUCIATO

GUADO AL TASSO
VIA BOLGHERESE,
LOCALITÀ SAN WOLFREDO 184,A
BOLGHERI (LI)

Tel: +39 0565 1828061

Sito Web: www.osteriadeltasso.com

Forse non tutti sanno che all'interno della Tenuta Guado al Tasso della famiglia Antinori non c'è soltanto la cantina che produce i celebri vini di Bolgheri. La Tenuta, che peraltro si sviluppa su oltre 1.000 ettari, nasconde infatti anche altri insediamenti produttivi agricoli. Nella Macchia del Bruciato (che dà il nome all'omonimo Bolgheri Rosso) sono presenti 80 maiali di cinto senese adulti che vengono allevati allo stato semi brado, nutriti con cereali e leguminose biologici coltivati all'interno della stessa Tenuta (dove 50 ettari sono dedicati alla coltivazione dei seminativi). Nel bosco stesso gli animali sono poi liberi di cercarsi ghiande in autunno e pinoli in estate. Da questi animali si ricavano una serie di prodotti a marchio "Macchia del Bruciato" (una produzione molto limitata sempre consumabile nella locale Osteria del Tasso e, disponibilità permettendo, anche negli altri ristoranti di Marchesi Antinori), che comprendono salame, salame macchiaiolo (con semi di finocchio e anice), coppa, pancetta, prosciutto e il lonzino, protagonista del nostro assaggio. Si tratta di un pregiato salume, ottenuto da quella parte di carne posta ai lati (destra e sinistra) della schiena del maiale, che, in Toscana, è appunto detta "lonzino". Si tratta di un pezzo intero, non macinato e la sua lavorazione viene fatta a mano, con l'utilizzo di pochissime spezie (solo sale e pepe), un po' in controtendenza con la tradizionale "cardatura" tipica dei salumi ed insaccati toscani, per non coprire il sapore della carne. La sua stagionatura dura da 4 a 6 mesi.



PAROLA DI RISTORANTE

OSTERIA SAN GUIDO

LOCALITÀ SAN GUIDO - BOLGHERI (LI)

Tel: +39 0565 749693

Sito Web: www.enotecasanguido.com

L'Osteria San Guido si trova all'inizio dello storico viale cipressato, davanti alla cantina del Sassicaia, all'interno della Tenuta San Guido. Un complesso, ristrutturato a metà degli anni Cinquanta che Mario Incisa della Rocchetta volle aggiungere all'azienda, dotandolo di servizi per la comunità come una scuola materna ed elementare, un teatrino e dei lavatoi. Il ristorante-enoteca è stato costruito per iniziativa del Marchese Niccolò all'inizio del 2003 proprio negli ex-lavatoi del borgo. Dal menu, che trova un perfetto equilibrio tra piatti di terra e di mare (già perché da queste parti il pesce è praticamente d'obbligo, ma altrettanto forte è la tradizione gastronomica legata alla cacciagione), è possibile gustare piatti decisamente centrati e impreziositi da una materia prima ineccepibile. Cantina, evidentemente, con protagonisti i vini del territorio.

LA TOP 5 DI "OSTERIA SAN GUIDO"

- 1° **Tenuta San Guido**
Bolgheri Sassicaia 2009
- 2° **Le Macchiole**
Toscana Rosso Paleo 2016
- 3° **Tenuta San Guido**
Toscana Rosso Guidalberto 2018
- 4° **Aldobrandi**
Bolgheri Superiore Aldobrandi 2015
- 5° **Le Crocine**
Toscana Rosso Cuvée Eva 2016



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: © 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 iquadernidiwinenews@winenews.it con oggetto: Cancellami.

Grazie,

Alessandro Regoli - Direttore WineNews

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it

