

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 147 - Dal 28 Marzo al 3 Aprile 2021 - Tiratura: 12.000 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 28 MARZO AL 3 APRILE 2021

Bollinger

Buondonno

Masselina

Giovanni Éderle

La Fiorita

ColleOnorato

Gianfranco Fino

Perano

Masi

Padelletti

Tua Rita

Velenosi

Il Drago e la Fornace

Tacco Rosa

Zoom: Albertengo, Colomba al Moscato Passito

Ristorante: Dal Cacini - Suvereto (LI)



BOLLINGER

Aoc Champagne Extra Brut R.D. Bollinger

Vendemmia: 2007

Uvaggio: Pinot Noir, Chardonnay

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 240,00

Azienda: [Bollinger](#)

Proprietà: Société Jacques Bollinger

Enologo: Gilles Descôtes, Denis Bunner



BUONDONNO

Docg Chianti Classico Riserva

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 28,00

Azienda: [Agricola Casavecchia alla Piazza](#)

Proprietà: Gabriele Buondonno

Enologo: Fabrizio Tomas



MASSELINA

Docg Romagna Albana Secco Vino delle Anfore

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Albana

Bottiglie prodotte: 300

Prezzo allo scaffale: € 29,50

Azienda: [Tenuta Masselina Società Agricola](#)

Proprietà: Terre Cevico

Enologo: Matteo Mazzotti, Pierluigi Zama



GIOVANNI ÉDERLE

Docg Amarone della Valpolicella

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [San Mattia Agricola Éderle](#)

Proprietà: Giovanni Éderle

Enologo: Peroni Damiano

"Che c'è in un nome?" chiedeva il buon Shakespeare. In un nome può esserci, se è quello giusto, il senso d'un destino. È la tesi di Bollinger, che ha chiamato R.D. (cioè: sboccato di recente) il suo vino icona. Il vangelo di casa è che una lunga sosta sui lieviti seguita da sboccatura tempestiva rispetto al rilascio esalti lo Champagne. Per (ri)provarlo anche col 2007 - annata poco allineata, oggetto di moderate attese iniziali ma sbocciata poi per via e madre d'un R.D. forse atipico, ma di gran personalità - la maison co-campione d'assaggio del deb di lusso ha proposto nel test anche due versioni del 1976: una degorgiata sei anni prima dell'altra, e 37 e 43 anni di lieviti. Entrambe commoventi. Ma con differenze di freschezza e incisività così nette da far teorema. Quanto allo "007" (alla casa piace ricordare l'amore di James Bond per Bollinger) figlio di vigne ecocertificate, no SO2 aggiunta in sboccatura, fermentato in barrique e tonneau "neutri", deriva da vigne al 91% Grand Cru, col Pinot Nero (70% contro 30% di Chardonnay) di Verzenay, più fresco e slanciato, a prevalere stavolta su quello di Ay. Il vino, pieno e luminoso, ha spuma delicata e approccio incisivo e singolare al naso, che sulla nota cremosa e fruttata d'avvio innesta una panoplia speziata pirotecnica, perfetto viatico per pairing "esotici". Il finale, teso e vibrante, sfuma in fini nuance di mandorla fresca.

(Antonio Paolini)

Casavecchia alla Piazza, che dà il nome al Chianti Classico Buondonno, è territorio di antica vocazione agricola, addirittura Cinquecentesca e si trova nella sottozona di Castellina in Chianti. Nel 1988 la coppia di agronomi Gabriele Buondonno e Valeria Sodano ne diventano proprietari avviando il loro progetto enologico. La scelta di allevare i vigneti in regime biologico arriva da subito in un periodo pionieristico per questo tipo di approccio. Dal 1989, Buondonno è iscritta al Coordinamento Toscano Produttori Biologici, una delle prime associazioni italiane a fare di questa sensibilità il proprio obiettivo. Nel 2016, Buondonno è tra i soci fondatori del Bio-distretto del Chianti che ha lo scopo di promuovere l'agricoltura biologica e tutte quelle buone pratiche volte alla salvaguardia ambientale. La cifra stilistica delle etichette aziendali è decisamente chiantigiana, piacevoli e allo stesso tempo complesse, possiedono carattere e saldo legame con il proprio territorio d'origine. Il Chianti Classico Riserva 2017 interpreta con buona definizione un'annata non priva di criticità. I suoi profumi spaziano dal frutto rosso maturo fino a sfumature floreali e di erbe aromatiche, inframezzati da tocchi affumicati e speziati. In bocca, il vino possiede densità e spessore, che si distendono in un sorso ampio e dalla presa tannica incisiva, che non difetta neppure in chiaro-scuri e contrasti.

Nel vasto catalogo ampelografico italiano c'è l'Albana, vitigno a bacca bianca che - insieme al Sangiovese - più rappresenta l'uva di Romagna. I grappoli dal colore dorato godono di un equilibrio strutturale davvero raro: ricca di morbidezza, acidità e tannino, è quindi capace di grande versatilità, riscoperta solo di recente. Dopo anni di appassimento, oggi l'Albana viene finalmente vinificata anche secca, ma c'è chi si spinge oltre, ad esempio spumantizzandola. Tenuta Masselina si trova nel lembo più occidentale ai confini con l'Emilia, e nei suoi 22 ettari di terre argillose ha piantato ovviamente anche l'Albana, senza tirarsi indietro nelle ricerche di nuovi e vecchi strumenti enologici, con cui provare l'ecletticità di quest'uva. Uno dei progetti più recenti riguarda la vinificazione in anfora, facendo uso di contenitori prodotti artigianalmente con le argille di Faenza. Gli acini di Albana (che provengono dalle piante di un unico vigneto a pergoletta) qui fermentano a lungo subendo un'ultima svinatura solamente a maggio dell'anno successivo alla vendemmia. Ne risulta una versione incredibilmente densa e vellutata, che risalta nel colore la tendenza dorata degli acini. All'olfatto si dà ricco di frutta gialla matura, dalla pesca al melone, scorza di arancia, melissa, elicriso e mandorla fresca, mentre il sorso, generoso a ammandorlato, resta a lungo aderente al palato, muovendosi sapido, caldo e dolce.

Giovanni Éderle fa parte della nuova generazione di produttori che nelle colline veronesi hanno trovato il loro luogo d'elezione, mettendo al primo posto ambiente e territorio. L'azienda conta su 7 ettari a vigneto, in zona Torricelle di Verona, condotti in regime biologico e allevati a Guyot. Le operazioni di cantina, che dal 2012 sono effettuate in azienda in una porzione della casa di famiglia (in attesa di completare una cantina a tutti gli effetti), sono ridotte all'osso, privilegiando il lavoro in campo e prevedono affinamenti in legno di varie misure. I vini prodotti, evidentemente, sono quelli classici della Valpolicella: Valpolicella, Valpolicella Superiore, Ripasso, Recioto e Amarone, con un'unica eccezione rappresentata da due bianchi (il Terra Gialla e il Donna Francesca, a base di Garganega). Al centro delle scelte stilistiche di Giovanni Éderle, l'obiettivo di proporre vini "gastronomici", capaci di riconquistare la loro centralità a tavola, senza mai dimenticare il legame con il proprio territorio d'origine e senza sacrificare la complessità di alcune tipologie. L'ampio bouquet dell'Amarone Campi Lunghi 2016 si apre al naso con piccoli frutti rossi in confettura, erbe aromatiche, spezie dolci e note tostate. Ricca e avvolgente la bocca dal frutto pieno e maturo, ben amalgamato ad una fitta trama tannica e ad una ficcante acidità, che ne rende il sorso dinamico e vivace.



LA FIORITA

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 21.600

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Podere Bellavista](#)

Proprietà: Natalie Oliveros

Enologo: Maurizio Castelli

COLLEONORATO

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico
Superiore La Giostra

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Azienda Agricola Colleonorato](#)

Proprietà: Luca Silvestri, Giulia Borioni

Enologo: Emiliano Falsini

GIANFRANCO FINO

Salento Igt Primitivo Es

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Primitivo

Bottiglie prodotte: 15.000

Prezzo allo scaffale: € 49,00

Azienda: [Gianfranco Fino Viticoltore](#)

Proprietà: Gianfranco Fino

Enologo: Gianfranco Fino

PERANO

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 200.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Tenuta Perano](#)

Proprietà: famiglia Frescobaldi

Enologo: Niccolò d'Afflito

All'inizio del Nuovo Millennio, Natalie Oliveros, statunitense con lontane origini italiane, è stata presentata a Roberto Cipresso, consulente enologico e proprietario di La Fiorita fin dalla sua fondazione nel 1992. Da quell'incontro è nata una stretta collaborazione, che ha portato questa realtà di Montalcino all'attuale assetto. La Oliveros è diventata proprietaria de La Fiorita nel 2011 (insieme al socio Louis Camilleri, ex presidente di Philip Morris International e A.D. di Ferrari), mettendo assieme una squadra composta da Luigi Peroni, direttore dell'azienda, Vincenzo Pirrone, che si occupa della parte enologica, Michele Marini che gestisce la logistica e François Colas direttore marketing. La Fiorita comprende 9 ettari a vigneto, condotti a biologico, con quattro distinte zone di produzione denominate, La Fiorita, Pian Bossolino, Giardinello e Poggio al Sole e una nuova cantina (inaugurata nel 2019), da dove escono 40.000 bottiglie all'anno. Il Brunello versione "annata", mette assieme le diverse caratteristiche degli appezzamenti aziendali, nel più classico stile produttivo della denominazione. La versione 2016 si concede particolarmente caldo e terziarizzato al naso: spezie dolci, tabacco, note eteree ciliegia sotto spirito e alloro sono i profumi più riconoscibili in un bicchiere complesso ma vivo; in bocca il sorso tiene, equilibrato fra dolcezza e sapidità, leggermente ammandorlato e accattivante.

La strada in cui è nata Giulia Borioni, dove la vecchia cantina degli inizi del secolo scorso e dove è sorta da pochi anni quella nuova, ha dato il nome all'azienda in cui Giulia, che dopo gli studi in economia e marketing nel sistema agro-industriale, ha concentrato la sua voglia di intraprendere e creare, dando esito a una vocazione che serpeggiava nella sua famiglia da ben quattro generazioni e che lei è riuscita a realizzare. Il contributo essenziale nella produzione di vini artigianali non convenzionali, che rendono ancor più attuale e viva la tradizione enologica del territorio, arriva da Luca Silvestri. Nei vigneti, situati al confine tra la provincia di Ancona e quella di Macerata, a poche centinaia di metri dalla Abbazia di Sant'Urbano e sovrastati dal Castello di Rotoscio, crescono uve di Verdicchio, Montepulciano, Sangiovese, Lacrima e Merlot. Nelle etichette dei vini prodotti si nota la filosofia che ispira la produzione, definita un'arte capace di creare orchestrazioni sensoriali. Il Verdicchio Castello di Jesi 2018 si presenta alla vista di un bel paglierino carico. Il naso è colpito da note di mela cotogna e pesca bianca. Piacevoli note fresche di erba cedrina e salvia a seguire, quindi cenni di pompelmo. L'ingresso in bocca lo trova caldo, struttura avvolgente, bilanciata nel rapporto alcol-acidità. Sorso godibile e lungo, con sapidità invitante che si mostra sul finale.

(Leonardo Romanelli)

Gianfranco Fino insieme a sua moglie Simona Natale hanno intrapreso nel 2004 un'avventura enologica senza pari, almeno per quanto riguarda la Puglia enoica, acquistando in quel periodo il primo impianto ad alberello di sessant'anni di età e aggiungendo altre acquisizioni analoghe, che oggi formano i loro 21 ettari a vigneto, prevalentemente coltivati a Primitivo con una piccola quota di Negroamaro, per una produzione di 20.000 bottiglie. Si tratta di un'operazione di recupero e valorizzazione viticola importante e che segna indelebilmente i vini prodotti dall'azienda con sede a Sava. Parliamo di etichette al contempo profondamente ancorate alla tradizione, per quanto riguarda proprio la componente viticola, mentre si rivelano quasi rivoluzionarie per impostazione stilistica e realizzazione, foriere di una vera e propria esplosione fruttata e un apporto alcolico sempre in primo piano. L'Es, il primo vino uscito dalla cantina di Gianfranco Fino, continua a rappresentare la punta di diamante dell'azienda. E la versione 2018 ne ricalca i suoi stili più classici con un profilo aromatico a dir poco fruttato dai toni anche in confettura, in cui si inseriscono cenni di macchia mediterranea e spezie. La bocca è densa, capace di muoversi agilmente nonostante la generosa estrazione, dai tannini morbidi e ben fusi e dall'alcol monumentale ma privo di accenti brucianti, con un finale lungo e decisamente vitale.

La Tenuta di Perano rappresenta l'approdo della griffe fiorentina Frescobaldi nella denominazione del Chianti Classico. Un tassello importante nel mosaico enoico del marchio toscano, a ribadire il suo centro di gravità. L'azienda, 52 ettari a vigneto per una produzione di 500.000 bottiglie, si trova nel cuore della sottozona di Gaiole in Chianti e comprende nel suo patrimonio vitato Cru di riferimento come "Domini" e "Montecasi". L'arrivo di Frescobaldi nella terra del Gallo Nero è abbastanza recente (2014), ma il progetto sembra già mostrare un buon grado di articolazione, con una cifra stilistica dei vini già ben leggibile, di stampo sobriamente moderno e ottenuto con maturazioni in legni di varie dimensioni, con una prevalenza di quelli piccoli. I vigneti, da parte loro, sono decisamente una garanzia, per storicità e vocazione, e si trovano ad altezze variabili tra i 350 e i 500 metri sul livello del mare, su terreni ricchi di scheletro, che alternano i classici substrati chiantigiani a Galestro e ad Alberese. Ecco allora un Chianti Classico 2018 in grado di restituire con toni centrati un'annata fresca e nervosa, mettendo in evidenza un complesso aromatico in cui il frutto resta fragrante, accompagnandosi a cenni floreali e a rimandi speziati. In bocca, il sorso inizia dolce, sviluppandosi con presa tannica incisiva e un'articolazione agile, dal finale serrato su ritorni ancora fruttati.



MASI

Docg Amarone della Valpolicella Classico Mazzano

Vendemmia: 2011

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Molinara

Bottiglie prodotte: 15.200

Prezzo allo scaffale: € 115,00

Azienda: [Società Masi Agricola](#)

Proprietà: famiglia Boscaini

Enologo: staff tecnico aziendale

L'Amarone della Valpolicella Mazzano 2011 svela un profilo aromatico che alterna frutti rossi maturi, anche in confettura, spezie, ricordi di chiodi di garofano e fiori appassiti, tocchi di tabacco e cenni affumicati. In bocca, il vino possiede impalcatura tannica articolata, dolcezza diffusa e un finale ampio dai ritorni di spezia e ciliegia sotto spirito. Siamo al vertice qualitativo della produzione a marchio Masi, quello della Cantina Privata Boscaini, che sintetizza il susseguirsi di 7 generazioni nella gestione aziendale. Una realtà che raccoglie in sé vigneti a varietà locali e la tradizione più autentica della Valpolicella enoica. Un particolare marchio, avviato negli anni '50, che ha valorizzato, pionieristicamente, anche Cru come Mazzano, appunto, Campolongo e Mezzanella. Oggi, "pesa" per il 10% della produzione di Amarone a marchio Masi, con etichette destinate alla commercializzazione caratterizzate da un tempo di maturazione molto lungo. L'Amarone Mazzano proviene da uve prodotte nel vigneto omonimo, non lontano da quello dove si produce il Campolongo, ma diverso per terreno, per esposizione e microclima. Masi è una delle realtà più significative della viti-enologia veneta e non solo e conta su 670 ettari a vigneto, collabora con Serego Alghieri (anche in Toscana nei Poderi del Bello Ovile), i Conti Bossi Fedrigotti in Trentino e produce vini anche in Argentina con Masi Tupungato.

PADELLETTI

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 42,00

Azienda: [Azienda Agricola Padelletti](#)

Proprietà: Claudia Padelletti

Enologo: Antonio Mori

La cantina di Montalcino che porta questo nome è stata una tra le prime a vinificare e a credere nel Sangiovese come unico vitigno per produrre un rosso da invecchiamento che andasse ad affiancare il Moscadello, il vino storico dell'areale. La famiglia Padelletti possiede salde radici a Montalcino e nel suo albero genealogico si sono susseguiti nei secoli medici, avvocati, giudici, professori universitari a dare lustro a questa piccola realtà della parte meridionale del senese. Ancora oggi, la cantina si trova nel centro del paese, retaggio di un'antica tradizione sempre più rara da trovare ancora intatta, con i vigneti, sei ettari, invece, che si trovano tutti sul versante nord del quadrante della denominazione, per una produzione limitata alle 10.000 bottiglie all'anno. La cifra stilistica dei vini è di stampo tradizionali, con i vini invecchiati in botti grandi da 25 e 30 ettolitri. Il risultato sono Brunello dai profumi antichi e generosi al gusto, dall'impatto austero e rigoroso, tendenzialmente reticente all'inizio, ma capaci di esprimersi in tutta la loro forza dopo un ulteriore affinamento in bottiglia. Il risultato dell'annata 2016 è un Brunello che all'olfatto è più incline agli aromi vegetali che fruttati, donando un certo rigore che incuriosisce e che soddisfa la bocca, grazie ad un sorso elegante e sinuoso, che si muove a suo agio fra morbidezze e durezza, regalando un lungo ritorno fruttato e balsamico.

TUA RITA

Toscana Igt Ansonica Keir

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Ansonica

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Tua Rita Società Agricola](#)

Proprietà: Rita Tua, Simena Bisti, Stefano

Frascolla

Enologo: Luca D'Attoma

Suvereto in Val di Cornia è un territorio dai colori e dalle luci forti, a metà tra il Mar Tirreno e le colline Metallifere. Un posto nel quale i vini esprimono questa "abbondanza" di odori e sapori. Succede anche nelle etichette di Tua Rita, azienda nata quasi per caso nel 1984 per volere di Rita e Virgilio che trovarono in questo angolo di Toscana il posto dove vivere a contatto con la natura. La passione per i frutti di questa terra però - in primis l'uva - ha portato la coppia a trasformarsi in viticoltori, seguiti fin dall'inizio dall'enologo Luca D'Attoma. Dopo quasi 40 anni di carriera la voglia di sperimentare nuove strade non si è mai arrestata ed ecco allora una linea come Keir, con due vini, uno bianco e uno rosso. Noi ci soffermiamo sul primo, il Keir Ansonica che accende i riflettori su un'uva tipicamente toscana che ha un po' patito negli anni lo strapotere del Vermentino. Eppure poche altre uve sono immagine fedele di un posto come Suvereto. Serve infatti una buccia dura e un grappolo serrato per resistere al caldo e alla luce di questo terroir e l'Ansonica queste caratteristiche le ha. L'azienda ha reso questa beva ancora più particolare grazie all'uso dei locali orci di terracotta che donano spessore e densità al liquido. Se vi piacciono i bianchi di struttura questo fa al caso vostro e si apprezza al meglio a una temperatura non troppo bassa.

(Francesca Ciancio)

VELENOSI

Marche Igt Rosato

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Società Velenosi](#)

Proprietà: Angela ed Ercole Velenosi, Paolo

Garbini

Enologo: Filippo Carli, Luca Fioravanti

Arriva un nuovo tocco "in rosa" nella cantina di Angela Velenosi. Nell'arte la Rosa è un simbolo di completezza e la spirale dei suoi petali rappresenta la profondità del mistero della vita. In essa si fondono due anime: quella della grazia effimera e delicata e quella della voluttà e della passione. Proprio per la sua completezza, il nuovo Rosato Velenosi prende ispirazione dalla Rosa. Un vino che guarda sempre più da vicino ai grandi esempi della Provenza enoica e che ha trovato analogie non solo cromatiche ma anche concettuali con il fiore simbolo per eccellenza della grazia e della seduzione. Ottenuto da pressatura soffice, il vino è stato fermentato a temperatura controllata, stando per qualche mese sulle fecce fini. Nella versione 2020 al colore rosa quarzo brillante, segue un naso dai sentori di rosa e viola che poi aprono a note di piccoli frutti rossi. In bocca, è piacevolmente fragrante, sostenuto dalla buona struttura tipica del vitigno da cui è ottenuto, il Montepulciano. A completare il restyling anche il packaging. Oltre alla veste grafica, da cui ora emergono petali e boccioli di rosa stilizzati, anche la forma della bottiglia cambia, quasi a strizzare l'occhio alle grandi Maison francesi, che della vinificazione in rosé sono le principali interpreti. Velenosi Vini nasce nel 1984 ed oggi conta su quasi 200 ettari di vigneto per una produzione di 2.500.000 bottiglie.



IL DRAGO E LA FORNACE

Toscana Igt Rosso Aldobrandino

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 1.000

Prezzo allo scaffale: € 57,00

Azienda: [Società Il Drago e la Fornace](#)

Proprietà: Pietro Mattia Pocci

Enologo: Paolo Caciorgna

Il progetto enologico Il Drago e La Fornace, che si trova nell'area della Montagnola Senese, non lontano da Monteriggioni, nasce sei anni fa da una scelta imprenditoriale di due soci (Dondoli e Pocci) a capo di uno studio di industrial design (Archirivolto Design), che hanno deciso di spostare la propria sede in una zona di campagna, per aumentare la qualità della loro vita e delle persone che collaborano alla loro impresa. Di qui l'idea di estendere l'attività al vino e all'ospitalità agrituristica. Oggi, l'azienda conta su 30 ettari a vigneti coltivati sia con varietà a bacca rossa (Sangiovese, Cabernet Franc, Merlot, Colorino), che a bacca bianca (Vermentino, Chardonnay, Pinot Grigio, Viognier, Pecorino), a formare un ricco quanto articolato portafoglio etichette, dove, evidentemente, il packaging svolge un ruolo fondamentale. Un progetto giovane, dunque, e non privo di intraprendenza, che offre vini dall'impronta stilistica moderna ed immediatamente piacevole. Cabernet Franc in purezza, maturato per 18 mesi in barrique, l'Aldobrandino 2018 ha piglio classicamente da "Super-tuscan" ed è caratterizzato da un bagaglio aromatico in cui i frutti neri emergono da un abbondante base speziata e tostata. In bocca, il sorso è denso, succoso e dolce, con tannini serrati e fitti a caratterizzare una struttura possente ma dall'articolazione levigata e ampia e dal finale dai ritorni fruttati.



TACCO ROSA

Salento Igt Rosato Negroamaro Tacco Rosa

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Negroamaro

Bottiglie prodotte: 5.500

Prezzo allo scaffale: € 14,00

Azienda: Tacco Rosa

Proprietà: Dario Stefàno

Enologo: Riccardo Cotarella, Vincenzo

Campanella

Dario Stefàno è uomo d'economia prestato alla politica e quindi all'agricoltura. Professore all'Università del Salento inizia a dedicarsi alla gestione pubblica nel 2005 approdando per vari gradi al senato a coordinare la Commissione Politiche Agricole. Il legame con la sua terra d'origine rimane fortissimo e non mancherà mai di portare le istanze della Puglia a Roma. Con quelle agricole, anche le questioni vitivinicole entrano a far parte della sua agenda e presto comprende come il vino rosato, così radicato nella cultura enoica della regione, debba essere sostenuto e trasformato nel minimo comune denominatore di una serie di promozioni, che rendano le Puglia ritrovata protagonista della cultura agro-turistica italiana. Il Concorso Nazionale dei Vini Rosati d'Italia è solamente uno dei suoi cavalli di battaglia, che ridà lustro alla tipologia di vino, aumentandone l'apprezzamento e quindi la produzione. Non da ultimo, appassiona talmente Stefàno, da indurlo a comprare una piccola vigna da un ettaro di Negroamaro lungo la strada che divide la provincia di Lecce da quella di Brindisi. Le piante hanno una quarantina d'anni e danno uva di struttura da cui Riccardo Cotarella vinifica questo Tacco Rosa (nome che vuole evidentemente celebrare la sua zona d'origine): la 2020 è intensa di fiori bianchi, buccia di limone e succo di melograno, e ha un sorso agile, dalla spiccata salinità che chiude con note pepate ed agrumate nel finale.

ZOOM



ALBERTENGO, COLOMBA AL MOSCATO PASSITO

VIA CARDE', 2/A - TORRE SAN GIORGIO (CN)

Tel: +39 0172 921028

Sito Web: albertengo.com

La Colomba al Moscato Passito Vignaioli di Santo Stefano Belbo è una novità «di ritorno» della Pasqua 2021 della famiglia Albertengo, azienda leader nella produzione di lievitati da ricorrenza a Torre San Giorgio. Un'alleanza di territorio che nasce prima di tutto da un'amicizia storica tra Massimo Albertengo e Bruno Ceretto, che nel 1976 crea il marchio Vignaioli di Santo Stefano Belbo insieme al fratello Marcello e alla famiglia Scavino per rilanciare i vini prodotti con l'uva Moscato bianco. Dall'incontro tra il loro dolce e aromatico Moscato Passito e il soffice impasto Albertengo nasce questa Colomba senza scorze di agrumi, ricca di uvetta, ricoperta di glassa decorata con mandorle e zucchero. Se ne producono circa 5 mila pezzi. Costo: 25 euro. Vino consigliato: il Moscato Passito. Per chi ama una versione dry con il dolce: un'Alta Langa. Per i più audaci, suggeriamo un cocktail: 3 cl Moscato Passito, 3 cl gin, 3 cl bitter, ghiaccio, scorza di limone o arancio.

(Fiammeta Mussio)

RISTORANTE



DAL CACINI

VIA DEL CROCIFFISSO, 3 - SUVERETO (LI)

Tel: +39 0565 828313

Sito Web: www.ilcacini.it

Non c'è ombra di dubbio che Dal Cacini si va per mangiare pesce. Tant'è che qui si parla di "filosofia". Una scelta non amplissima sul menu di questo locale di Suvereto, proprio perché si gioca sul pescato che c'è, senza stranezze in pentola. Anzi Marco e Moira un po' ti "vincolano" nelle scelte culinarie, ma non c'è che da fidarsi, visto che si occupano anche della spesa. Insomma, una sorta di menu a sorpresa con l'obiettivo di coccolare al meglio la clientela. In occasione di un tasting virtuale abbiamo avuto modo di assaggiare un paio di piatti della tradizione. Sorprendente per intensità e forza la Zuppa Corsa, un piatto che ricorda il caciucco fatto con pesce di tramaglio ma che si arricchisce di formaggio dolce, dando vita a un boccone saporito e al contempo vellutato. Più classica la spigola in umido con le olive, ancora l'idea di un piatto completo che richiama il mare e la terra. In chiusura i dolci-non dolci come i cantucci e la schiaccia campigliese, dal netto sapore di coccole fatte in casa.

(Francesca Ciancio)



Storytellers digitali dal 1995

Siamo una digital agency con più di venticinque 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.

Scopri di più su immedia.net

IM*MEDIA

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 - 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

+39 348 224 9452 - alessandro.regoli@winenews.it

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it



 **NONINO**
Distillatori in Friuli dal 1897



**VALORITALIA.
VALORE
AGGIUNTO.**



L'innovazione in viticoltura