N. 153

DAL 9 al 15 MAGGIO 2021

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 153 - Dal 9 al 15 Maggio 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 9 AL 15 MAGGIO 2021

Mauro Molino
Firriato
Tenuta Santa Caterina
La Magia
Allegrini
Castello di Fonterutoli
Gianni Gagliardo
Poggio Argentiera
Zorzettig
Mocali
Bersano
Villa Spinosa
Villa Calcinaia
Ettore Germano

Zoom: San Rocco, Miele di Erba Gatta - Isola di Capraia
Ristorante: Osteria di Brolio - Gaiole in Chianti

I VINI DI WINENEWS

MAURO MOLINO

Docg Barolo Bricco Luciani

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 4.457
Prezzo allo scaffale: € 52,00
Azienda: Azienda Agricola Mauro Molino
Proprietà: Mauro Molino
Enologo: Mauro e Matteo Molino

Mauro Molino, in attività dal 1982 e partecipe della piccola rivoluzione produttiva che di lì a poco scosse le Langhe, gestisce insieme al figlio Matteo quella che resta una tipica azienda a conduzione familiare dell'areale più importante del Piemonte enoico. 12 gli ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 95.000 bottiglie che, evidentemente, rimangono nel solco stilistico della generazione dei "Barolo Boys" per quanto riguarda la produzione barolista, con affinamenti in legno piccolo e la massima ricerca della concentrazione del corpo e del frutto. Se i protagonisti assoluti del portafoglio aziendale, nel quale non mancano Dolcetto e Roero, sono i Barolo, prodotti in alcuni Cru significativi (come Gallinotto, La Serra, Conca, Bricco Luciani), rimane tra le più interessanti anche l'interpretazione delle Barbera, sia d'Alba (Legattere) che d'Asti (Leradici), a cui la cantina con sede a La Morra dedica molta attenzione, elevandole di rango. Il Barolo Bricco Luciani 2017 possiede naso stratificato, che si apre con nitidi sentori di bacche rosse, chinotto e fresche note mentolate a cui fanno seguito morbidi cenni speziati e un leggero quanto gradevole accento boisé a ricondurci ad un sapiente, quanto misurato uso del legno. In bocca, il vino offre tannini ben cesellati, integrati a pieno al frutto, e una vibrante acidità, che rende già da adesso particolarmente piacevole la beva.

FIRRIATO

Doc Etna Spumante Blanc de Noir Gaudensius

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 18.000
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Firriato
Proprietà: S. di Gaetano, V. Novara
Enologo: Giuseppe Pellegrino, Giovanni di Giovanna, Paolo Errante Parrino

Sull'Etna c'è fermento. Perché non basta essere diventato negli anni uno dei luoghi del vino più interessanti d'Italia, capace di leggere le profonde peculiarità del suo territorio e declinarle in modo sempre più convincente nel bicchiere. Non basta aver attirato una corsa agli investimenti, partendo da pochi lungimiranti piccoli produttori autoctoni e alloctoni che con testardaggine hanno reso tanto attraente quel quadrato vulcanico. Non basta avere iniziato un lungo e tortuoso dibattito sulla zonazione, che possa dare un senso alle diverse contrade e alle sfumature che regalano ai grappoli (e quindi ai vini) che custodiscono. Non basta, soprattutto quando si hanno sottomano dei vitigni che invogliano a sperimentare anche in cantina. La forte acidità del Nerello Mascalese ben si presta, ad esempio, alla spumantizzazione. Da 10 anni ormai diverse aziende hanno iniziato a sondare le effettive capacità di tenuta del vitigno. E siamo chiaramente (ancora) di fronte ad un mero esercizio di stile (parliamo di 24 aziende su 172 e di 1.400 ettolitri su un totale di 30.000), dove le tante variabili in gioco - fra dosaggio, tempo sui lieviti, uvaggio usato... - sono ancora tutte da testare e far sedimentare. Eppure alcune conferme già arrivano. Come il Gaudensius di Firriato, dalla beva giovane e fresca e dalla bolla fine, che esordisce di crema chantilly e chiude profumato di lampone, minerale a tutto sorso.

TENUTA SANTA CATERINA

Doc Grignolino d'Asti Monferace

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Grignolino
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 38,00
Azienda: S. Agricola Tenuta Santa Caterina
Proprietà: Guido Carlo Alleva
Enologo: Luciana Biondo

Il nome deriva da uno scritto del 1550 di Leandro Alberti, che lo cita come antica label delle terre poi divenute Monferrato. L'uva invece, prima di chiamarsi Grignolino, era nota come Barbesino e la sua storia scritta qui risale al 1250. Il perché del nome moderno si sa: spesso "verde" per raccolta precoce, famiglie a grappolo grande e alta resa preferite alle più qualitative, vinaccioli grossi e sovente acerbi, il vino faceva "grignare": pungeva cioè papille e palato. Rivoltare fama e... frittata, riportando area e uva agli antichi fasti e alla miglior interpretazione è il compito prefissosi con passione e visione profonda da un noto avvocato penalista, già però - per trascorsi familiari e scelte proprie - coinvolto nel mondo enoico in Abruzzo, Lucchesia e infine (un ritorno a casa in area già di proprietà materna) nel Monferrato/Monferace. Dove la sua azienda cammeo affidata alla direzione di Luciana Biondo (trascorsi felici da Valle Reale in poi) è divenuta motore d'una squadra di piccoli produttori legati da un disciplinare severo che prevede Grignolino 100% da cru iscritti ad apposito albo, rese limitate e 40 mesi di elevazione, di cui 24 in legno. Il risultato? Il Monferace 2016 (60 mesi di affinamento tra botte e vetro) regala note floreali degne del classico Piemonte "en rouge", spezie esotiche e frutto, e ha bocca fine, misurata e senza cedimenti. E strada lunga davanti.

(Antonio Paolini)

LA MAGIA

Docg Brunello di Montalcino Riserva

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 4.800
Prezzo allo scaffale: € 65,00
Azienda: Azienda Agricola La Magia
Proprietà: Fabian Schwarz
Enologo: Fabian Schwarz

La Màgia (questo è il suo vero nome, da non confondere con il termine "magìa"), la cui denominazione potrebbe derivare dal termine "magione" (in francese "maison"), rimanda ad un'antica stazione di posta, rifugio di viandanti e di pellegrini, qui anticamente in attività. Siamo, per l'appunto, sulle colline che sovrastano l'Abbazia di Sant'Antimo, nel quadrante est della denominazione del Brunello di Montalcino. Di proprietà della famiglia altoatesina Schwarz da oltre quaranta anni, conta su un unico appezzamento di 15 ettari coltivati esclusivamente a Sangiovese in regime biologico, posto ad un'altezza di 450 metri sul livello del mare. L'impronta stilistica dei vini aziendali, evidentemente all'insegna del temperamento del vitigno toscano per eccellenza, privilegia fermentazioni in legno, prolungate macerazioni e maturazioni in tonneau, che ci consegnano etichette da invecchiamento, dallo spiccato carattere, non esenti talvolta da qualche sgrammaticatura, dal piglio deciso e generoso, tendenzialmente rustico ed austero. L'annata 2015 riesce però ad aggiungere definitivamente a questi vini grazia e finezza, che negli ultimi anni facevano capolino via via sempre più spesso. La Riserva 2015 ha note dolci di arancia rossa e ciliegia, lievi accenni di tabacco e di cacao amaro che accolgono l'olfatto dando spazio ad un sorso pepato e salmastro, che si muove sinuoso fino a lasciare la bocca pulita e fresca di agrumi.

I VINI DI WINENEWS

ALLEGRINI

Docg Amarone della Valpolicella Classico Fieramonte Riserva

Vendemmia: 2012
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 320,00
Azienda: Società Corte Giara
Proprietà: Marilisa, Franco e Silvia Allegrini
Enologo: Franco Allegrini

L'Amarone Fieramonte Riserva 2012 nasce in una natura bellissima e vocata, e si contraddistingue per un colore rosso rubino intenso e compatto. Si apre forte al naso ampio e tostato di caffè e tabacco. La struttura del vino, che conserva i tratti dell'aristocrazia enoica della Valpolicella, è imponente, ma i tannini non sono aggressivi, con un'acidità vitale che ne allunga e snellisce il sorso. Ha un bouquet ricco ed elegante ed è un vino perfetto per la selvaggina, ma anche per le creazioni speziate e agrodolci della grande cucina internazionale. La famiglia, però, lo abbina, giustamente, ai grandi bolliti della Valpolicella. Questo Amarone fa parte a pieno titolo della storia dell'azienda con sede a Fumane. Ottenuto dall'omonimo Cru a Mazzurega di Fumane di Valpolicella, Fieramonte è un vigneto che appartiene alla famiglia Allegrini da molti anni e fino al 1985 qui nasceva un Amarone che coniugava potenza ed eleganza. Nel 1985, purtroppo, molte viti si ammalarono e la produzione fu interrotta. Nel 2001, il vigneto è stato reimpiantato, adottando le soluzioni agronomiche più moderne e, con l'annata 2011, è tornato fra le etichette top di Allegrini. La famiglia Allegrini dispone in Valpolicella di 150 ettari a vigneto per una produzione media di 1.000.000 di bottiglie e possiede anche aziende fuori dai confini veneti, a Bolgheri (Tenuta Poggio al Tesoro) e a Montalcino (San Polo).

CASTELLO DI FONTERUTOLI

Docg Chianti Classico Gran Selezione Vicoregio 36

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 6.500
Prezzo allo scaffale: € 55,00
Azienda: Società Agricola Marchesi Mazzei
Proprietà: Marchesi Mazzei
Enologo: Gionata Pulignani

Quella dei Mazzei è una delle storie più antiche che sa regalare la Toscana enoica. Una storia che ha come fulcro la denominazione del Chianti Classico con il Castello di Fonterutoli, oggi moderna cantina con 117 ettari a vigneto per una produzione di 800.000 bottiglie. Ma anche una storia fatta di grandi personaggi come Lapo Mazzei, recentemente scomparso e che è stato per venti anni presidente del Consorzio del Chianti Classico, in un periodo di forti cambiamenti, ponendo al contempo le basi all'assetto odierno della sua azienda. Oggi a guidarla ci sono i figli Filippo e Francesco, che hanno nel tempo raggiunto obbiettivi significativi e dato un respiro più ampio a questa realtà (anche estendendo le proprietà aziendali in Maremma e in Sicilia). Con l'introduzione dei Sangiovese di Badiola insieme a Castello di Fonterutoli e Vicoregio 36, per esempio, i Mazzei hanno voluto anticipare l'auspicabile passo delle menzioni geografiche aggiuntive: 3 Gran Selezione, da 3 distinti Cru, tutti ben decifrabili nel bicchiere, che si trovano rispettivamente a Radda, Castellina e Castelnuovo Berardenga. E da quest'ultima sottozona arriva il Chianti Classico Gran Selezione Vicoregio 36 2017, affinato in tonneau per 18 mesi, dalla timbrica aromatica intensa e articolata, ad anticipare una progressione gustativa possente ma ben declinata, dai lampi acidici fragranti e dal finale persistente e in crescendo.

GIANNI GAGLIARDO

Docg Barolo Lazzarito Vigna Preve

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 2.322
Prezzo allo scaffale: € 89,00
Azienda: Società Gianni Gagliardo
Proprietà: famiglia Gagliardo
Enologo: Daniele Benevello, Stefano Gagliardo

Il Barolo Lazzarito Vigna Preve 2017 possiede eleganti note balsamiche e sentori di frutti di bosco rossi e scuri, a sottolineare un naso ampio e ricco. In bocca, la progressione è segnata da una articolazione tannica a maglie strette, che ben avvolge il frutto, pieno e lungo il finale. Benché il nome Gianni Gagliardo compaia sulle etichette dell'azienda con sede a La Morra nel 1986, la storia di questa realtà produttiva inizia molto prima. Le origini fanno capo alla Famiglia Colla, che sin dalla metà dell'Ottocento coltivava vigne a Santo Stefano Belbo. La Famiglia si sposta poi a Diano d'Alba, dove nel 1913 nasce Paolo Colla. Quest'ultimo, nel 1961, acquisisce una cascina a La Morra. Nel 1972 Marivanna Colla, figlia di Paolo, sposa Gianni Gagliardo, che, alla morte di Paolo nel 1981, assume le redini aziendali. Da sempre caratterizzata da una infaticabile attività commerciale, specialmente al di là dell'Oceano dove è arrivata tra le prime, l'azienda Gianni Gagliardo, 25 ettari a vigneto per 180.000 bottiglie complessive (più i 10 ettari della Tenuta Garetto nella denominazione Nizza, acquisita nel 2017), mette in campo una filosofia produttiva all'insegna della classicità, partendo da materia prima ineccepibile e proseguendo con lunghe maturazioni dei suoi vini più importanti in legno grande e utilizzando, infine, le Menzioni Geografiche Aggiuntive, che si dispiegano in ben otto Barolo.

POGGIO ARGENTIERA

Docg Morellino di Scansano Bellamarsilia

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Poggioargentiera Società Agricola
Proprietà: Giovanni Frascolla
Enologo: Luca D'Attoma, Giovanni Frascolla

Si deve all'agronomo toscano Giampaolo Paglia la fondazione, nel 1997, di questa realtà produttiva maremmana che, tra la fine del secolo scorso e il Nuovo Millennio, ha dato una vera e propria scossa al panorama enoico del sud della Toscana. Nel 2016 l'azienda è entrata nell'orbita di Tua Rita, la griffe di Suvereto della famiglia Frascolla, i cui vini sono continuativamente protagonisti delle aste internazionali. Attualmente sono 22 gli ettari a vigneto, coltivati a biologico e situati a pochi kilometri dal mare, nella zona prospicente il Parco naturale della Maremma, per una produzione complessiva di 200.000 bottiglie. I vini di Poggio Argentiera mostrano una cifra stilistica tendenzialmente mediterranea dalle basi solide, quali una buona materia prima, scelte enologiche lineari e massima attenzione alla piacevolezza. Dal 2020 è Giovanni Frascolla ad aver preso in mano le redini dell'azienda e, insieme ad un giovane collaboratore, gestisce la tenuta a 360 gradi. Questo Morellino Bellamarsilia è probabilmente il primo vino che ha gestito con più piglio personale e il risultato non è niente male. Le uve provengono da due appezzamenti diversi: l'80% dall'Alberese sulla costa e il 20% da Baccinello, una vigna nell'entroterra. Croccante e succoso in bocca, sa di more e viola, con apporto speziato e toni terrosi che lasciano spazio alla dolcezza finale. Aspettate qualche mese ad aprirlo: darà il meglio di sé.

I VINI DI WINENEWS

ZORZETTIG

Doc Friuli Colli Orientali Malvasia Myò

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Malvasia Istriana
Bottiglie prodotte: 3.500
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Società Agricola Zorzettig
Proprietà: famiglia Zorzettig
Enologo: Saverio Di Giacomo

È una solida storia friulana quella della famiglia Zorzettig che fa vino da più di un secolo sulle colline di Spessa di Cividale, nel cuore dei Colli Orientali. Un'azienda che è cresciuta decennio dopo decennio arrivando ad avere 115 ettari di vigneto su suoli di marne e argille e caratterizzati da un clima mite grazie al riparo creato dalle Alpi Giulie e alle brezze marine provenienti dal Mar Adriatico. Le uve sono tante, tra autoctone e internazionali, come molte sono le etichette. Noi vogliamo soffermarci sulla linea Myò, nata per valorizzare le piante più antiche della tenuta che, in alcuni casi, arrivano fino a 80 anni. Questo è il caso della Malvasia che abbiamo scelto proveniente da un vigneto messo a dimora nel 1933 nella frazione di Ipplis nel comune di Premariacco. Un valore, quello del tempo, che è diventato ancora più centrale per la famiglia, tanto da decidere di uscire con i bianchi Myò due anni dopo la vendemmia. Anche il lavoro in vigna si è fatto più sofisticato. Sulla Malvasia Istriana, ad esempio, si è lavorato su una doppia maturazione per ottenere dalle stesse piante uve con diverso grado zuccherino e acidità. Il risultato nel bicchiere è un vino che esprime questa "doppia veste": avvolgenza e aromaticità del vitigno non coprono la tensione acida e sentori "esotici" come pepe, noce moscata e un leggero zafferano. Un calice "multilivello" che regala sensazioni diverse anche a seconda della temperatura di servizio.

(Francesca Ciancio)

MOCALI

Docg Brunello di Montalcino Le Raunate

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 54,00
Azienda: Azienda Agricola Mocali
Proprietà: Tiziano Ciacci
Enologo: Tiziano Ciacci

L'azienda Mocali appartiene, fin dagli anni Cinquanta del secolo scorso, alla famiglia Ciacci. Siamo nel versante sud-ovest della denominazione, dove i 10 ettari a vigneto sono collocati ad un'altezza di 350 metri sul livello del mare. Si tratta di una realtà produttiva squisitamente familiare in cui, oggi, tutte le attività in vigna ed in cantina sono seguite da Tiziano Ciacci, nipote di Dino, tra i primi a partecipare alla costituzione del Consorzio del Brunello. L'azienda, nel 2001, ha anche acquisito un'altra sede produttiva in Maremma, Suberli, posta nell'areale della denominazione del Morellino di Scansano, che conta su 6 ettari a vigneto. Lo stile dei vini della cantina con sede nell'omonima località del Comune, spazia tra le etichette di Montalcino e non solo (in portafoglio c'è anche lo spumante da Sangiovese, un rosato, un Vermentino e il dimenticato Moscadello) e si attesta su di una cifra generosa e dal tratto tendenzialmente mediterraneo, in sintonia con il territorio da cui sono ottenuti i suoi prodotti. Fermentato in legno e successivamente affinato in tonneau, il Brunello di Montalcino Le Raunate 2016 profuma di prugna, chinotto, tabacco e spezie dolci, naso complesso che non cede alla dolcezza. I bocca è fruttato e piacevole, senza spigolature e dai tannini educati: si diffonde speziato e pepato, con buon apporto di freschezza e sapidità, e un finale dolce-amaro che chiude con equilibrio il sorso.

BERSANO

Docg Barolo Nirvasco

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 26.000
Prezzo allo scaffale: € 32,00
Azienda: Bersano Vini
Proprietà: famiglie Massimelli e Soave
Enologo: Roberto Morosinotto

Il Barolo Nirvasco 2017, affinato in legno grande, profuma di kirsch, mirtilli, erbe alpine e una fragrante nota balsamica. In bocca spicca la freschezza acida, che tuttavia trova un buon equilibrio nei tannini ancora serrati e nel frutto maturo. Il sorso ne risulta goloso, sapido e da bel allungo. Bersano, il cui nucleo originario si trova tra Monferrato e Langhe, è una realtà produttiva capace di occupare praticamente tutti i principali areali produttivi del Piemonte, imponendosi anche a livello commerciale. Gli ettari vitati sono 230, per una produzione complessiva di 1.300.000 bottiglie. La storia aziendale comincia nel 1907 e vede come tappe fondamentali del suo cammino il passaggio alla guida della cantina, nel 1935, di Arturo Bersano, a cui imprime uno sviluppo aziendale lasciando la conduzione familiare, e quella più recente (1985) di Ugo Massimelli e Biagio Soave, che ne hanno forgiato l'attuale fisionomia. Vasto il numero dei nuclei produttivi che fanno capo a Bersano: Cascina Cremosina (Nizza Monferrato), Cascina Generala (Agliano Terme), Cascina Prata (Incisa Scapaccino), Cascina Badarina (Serralunga d'Alba), Cascina Castelgaro (Acqui Terme), Cascina Pallavicini (Monbarizzo), Cascina Buccelli (Nizza Monferrato), Vigneti Serradivaglio (Incisa Scapaccino), Cascina San Michele (Nizza Monferrato), Vigneti Monteolivo (Castenuovo Belbo), Cascina San Pietro Realto (Castagnole Monferrato).

VILLA SPINOSA

Docg Amarone della Valpolicella Classico

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella
Bottiglie prodotte: 2.000
Prezzo allo scaffale: € 83,00
Azienda: Azienda Agricola Villa Spinosa
Proprietà: Enrico Cascella Spinosa
Enologo: Enrico Nicolis, Gian Maria Ciman

I vigneti di questa cantina della Valpolicella, si estendono sulle colline tra le valli di Negrar e Marano, occupando 20 ettari complessivi, per una produzione di 45.000. Una realtà produttiva piccola ma con le idee chiare, quella di Villa Spinosa, condotta da Enrico Cascella, che, con le sue scelte un po' fuori dal coro, è diventato un punto di riferimento dell'areale, almeno per chi intende i rossi della Valpolicella capaci anche di esprimersi superando gli stilemi consueti. I vini di Villa Spinosa, infatti, non sono contraddistinti da potenza gustativa ed esuberanza aromatica, ma tratteggiano un percorso stilistico in qualche misura diverso da quello a cui questo areale ci ha abituato. A dominare sono infatti i chiaro-scuri, i lampi della fragranza acida e l'articolazione raffinata delle strutture, in una declinazione che sa incrociare con misurato equilibrio sia le lezioni del passato che i tratti produttivi modernisti, con maturazioni effettuate sia in acciaio e sia in tonneau e botte grande. L'Amarone della Valpolicella Classico 2016 ha un colore rosso vivo che anticipa profumi freschi di lampone e rosellina, arricchiti dalle note balsamiche gentili dei fiori di rosamarino e dell'elicriso e dalla dolcezza della vaniglia. I cenni salmastri si riscontrano anche in bocca, dove il sorso dolce e centrale si diffonde fine e piacevole, senza stonature. Un Amarone volutamente pensato per essere giovane e subito gradevole.

I VINI DI WINENEWS

SIGNORVINO
100% VINI ITALIANI

VILLA CALCINAIA

Docg Chianti Classico Gran Selezione Vigna Bastignano

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 1.252
Prezzo allo scaffale: € 48,00
Azienda: Villa Calcinaia
Proprietà: Conti Capponi
Enologo: Federico Staderini, Sebastiano Capponi

Villa Calcinaia, protagonista della sottozona di Greve in Chianti, può essere annoverata tra le realtà storiche della denominazione del Chianti Classico, non solo per motivi, diciamo, "anagrafici" (la tenuta fu acquistata dai Conti Capponi nel 1524), ma anche perché ha saputo mantenere una cifra stilistica fatta di classicismo evoluto e attenzione alle lezioni della tradizione. A guidarla, c'è oggi Sebastiano Capponi, che coordina il lavoro nei 27 ettari di vigneto di proprietà, condotti a biologico e in cantina, dove le operazioni sono pressoché ridotte all'osso, con maturazioni in cemento e in legno di varie dimensioni, per arrivare ad una media di 100.000 bottiglie. Il Chianti Classico Gran Selezione Vigna Bastignano 2017 mantiene senz'altro l'orizzonte stilistico dei migliori vini dell'areale. Nato nel 2006 come capostipite di una nuova generazione di Sangiovese aziendali, è diventato, possiamo dire, il vino simbolo della cantina di Greve in Chianti. Ottenuto dall'omonimo vigneto e affinato parte in rovere e parte in cemento, possiede profumi di cantina, radice di liquirizia e cerasa matura, a donare una dolcezza aromatica d'impatto. Poi compare anche una nota ferrosa, tanto al naso quanto in un palato giocato su finezza e profondità, senza increspature e con una bella acidità che lo rende vibrante e continuo. Un vino tutto da bere come nella migliore tradizione del Chianti Classico.

ETTORE GERMANO

Docg Barolo Lazzarito Riserva

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 4.500
Prezzo allo scaffale: € 65,00
Azienda: Azienda Agricola Germano Ettore
Proprietà: Sergio Germano
Enologo: Sergio Germano

Sulla collina della Cerretta, a Serralunga d'Alba, la famiglia Germano coltiva i suoi vigneti fin dal 1856. Prima era il bisnonno Francesco, poi è stato il nonno Alberto, producendo piccole quantità di vini e soprattutto vendendo le uve. In seguito è arrivato Ettore, figlio di Alberto, che negli anni Cinquanta del secolo scorso ha rinnovato l'azienda. A metà degli anni Ottanta, sempre del secolo scorso, è stata la volta del figlio di Ettore, Sergio Germano che, dal 1993, sposta definitivamente tutta la produzione sotto il marchio di famiglia, allargando la proprietà in Alta Langa, esattamente a Cigliè, dove sono coltivate le varietà a bacca bianca dal Riesling allo Chardonnay. Oggi, la cantina con sede a Serralunga d'Alba conta su 20 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 140.000 bottiglie, caratterizzata inevitabilmente da una importante produzione rossista (con i Cru di Barolo Vignarionda, Cerretta e Lazzarito) ma che trova nel Riesling Hérzu e nell'Alta Langa Brut due etichette anch'esse da primato. Il Barolo Lazzarito Riserva proviene da un impianto del 1931 di 0.8 ettari, esposti a sud / sud-ovest su terreno principalmente calcareo e marnoso. L'annata 2015 lo interpreta con discrezione, sottolineando l'animo floreale del Nebbiolo con ricordi di arancia rossa succosa: in bocca in vino si diffonde subito fresco, dall'aderenza gentile e buona sapidità, saporito di lampone, pepe bianco e note ematiche.

ZOOM

SAN ROCCO, MIELE DI ERBA GATTA

LOCALITÀ PORTO, VIA ASSUNZIONE, 21 - CAPRAIA ISOLA (LI)
Tel: +39 340 6675295
Sito Web: www.sanroccocapraia.it

San Rocco, sull'isola di Capraia nell'arcipelago toscano, nasce dalla volontà di Roberta Bonomo di continuare l'attività apistica del suocero Giuseppe Ferrarini, medico veronese con origini capraiesi, scomparso sull'isola nel 2015. Roberta lascia l'insegnamento per dedicarsi all'apicoltura, dando vita ad un'azienda agricola in un luogo a dir poco suggestivo. Un progetto che va in controtendenza rispetto al fenomeno di spopolamento dei piccoli borghi a favore dei centri urbani e che trova proprio nell'Isola di Capraia un esempio paradigmatico. L'azienda agricola San Rocco produce differenti tipi di miele, in base alle fioriture stagionali di erica arborea, rosmarino, asfodelo, cardo, cisto, maro ed uno svariato numero di piante della macchia mediterranea dell'isola di Capraia. Tra questi, l'intrigante miele monofloreale di Maro (Erba Gatta), raccolto a luglio. Il miele è chiaro, limpido e rimane fluido; profumato con note floreali intense, ha nel tocco raffinato e persistente il suo punto di forza.

RISTORANTE

OSTERIA DI BROLIO

LOCALITÀ MADONNA A BROLIO - GAIOLE IN CHIANTI (SI)
Tel: +39 0577 730290
Sito Web: www.ricasoli.com

Comincia timidamente a tornare un po' di normalità, dopo i tempi cupi della pandemia. E così, dallo scorso 28 aprile, ha riaperto l'Osteria di Brolio a Gaiole in Chianti, sotto le mura del Castello della famiglia Ricasoli. Dopo una parentesi negli Stati Uniti, ritorna sul ponte di comando del locale Franco Sangiacomo, che già dal 2008 al 2015 era stato executive chef dell'Osteria. Sangiacomo ha più di 30 anni di esperienza, con collaborazioni di prim'ordine sia in Italia sia all'estero, e con il suo team in cucina darà risalto ai sapori tradizionali del Chianti, con un tocco contemporaneo, affidandosi ai prodotti locali e usando le verdure di stagione dell'orto del Castello. Poi, una sera la settimana sarà dedicata al pesce, rigorosamente pescato nel mare toscano. Sangiacomo darà il suo contributo anche alle altre strutture di Castello di Brolio, a partire dall'Agribar, primo Eroica Caffè al mondo, dedicato alla nota corsa ciclostorica. L'Osteria di Brolio sarà aperta a pranzo e a cena, il giorno di chiusura sarà il giovedì.

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

Copyright © 2000/2019 www.winenews.it

International Exhibition Management PRESENTA
Simply Italian GREAT WINES
NONINO Distillatori in Friuli dal 1897
VALORITALIA. VALORE AGGIUNTO.
VCR VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO L'innovazione in viticoltura