

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 191 - Ottobre 2021 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



OTTOBRE 2021

BOLGHERI



TENUTA SAN GUIDO

Doc Bolgheri Sassicaia

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 286.000

Prezzo allo scaffale: € 245,00

Azienda: [Tenuta San Guido](#)

Proprietà: Marchesi Incisa della Rocchetta

Enologo: Carlo Paoli, Graziana Grassini,

Niccolò Incisa della Rocchetta

Se c'è un'etichetta italiana che "non sbaglia un colpo" questa è certamente quella con impressa la stella con la rosa dei venti tratta dallo stemma degli Incisa. Anche con l'annata 2018 ([50esima vendemmia dalla prima etichetta](#)), il Sassicaia è vino che declina con agilità raffinate sfumature, pur in un contesto quanto mai mediterraneo. Dal colore rubino profondo e brillante, ha un aristocratico profilo olfattivo, che si distingue per ampiezza e persistenza: piccoli frutti neri, mirto, ciliegia scura matura, spezie, erbe officinali e tabacco. In bocca, tannini fini e dolci, altro "marchio di fabbrica" del Sassicaia, fanno da cornice ad un frutto nitido e tonico, lunghissimo il finale ben scandito dall'acidità.

MASSETO

Toscana Igt Rosso Masseto

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Merlot

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 790,00

Azienda: [Masseto](#)

Proprietà: Gruppo Frescobaldi

Enologo: Axel Heinz, Eleonora Marconi

Il Masseto 2018 possiede aromi caratterizzati da un fruttato rigoglioso, affiancato da note tostate, di spezie dolci, grafite e balsami. In bocca, sontuoso l'ingresso, pieno e maturo lo sviluppo, dalla fitta e scalpitante trama tannica, che sfocia in una lunghissima persistenza finale. Oggi Masseto è una tenuta a sé stante e un progetto del tutto [autonomo](#). Il luogo che lo simboleggia è una recente cantina dove predomina il cemento e il rovere, posta al centro dei 13 ettari di vigneto da cui storicamente nasce questo sontuoso Merlot in purezza, capace di contenere la storia della Tenuta dell'Ornellaia e di amplificarla ulteriormente con il suo inconfondibile carattere.

GRATTAMACCO

Doc Bolgheri Superiore Grattamacco

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 65,00

Azienda: [Collemassari Società Agricola](#)

Proprietà: Claudio Tipa, Maria Iris Tipa Bertarelli

Enologo: Maurizio Castelli, Luca Marrone

Il quadro aromatico del Bolgheri Superiore Grattamacco 2018 rimanda a netti sentori di piccoli frutti rossi, sottobosco, erbe aromatiche e cenni balsamici e di liquirizia. Sviluppo gustativo dai tannini autorevoli a contenere un frutto fresco e croccante, mentre il giovanile spunto acido regala al finale ampiezza e profondità. Grattamacco è stata una delle cantine pioniere del bolgherese, nascendo nel 1977. Diventata nel 2002 uno dei fiori all'occhiello del gruppo vitivinicolo Colle Massari, oggi, dai suoi 16 ettari a biologico, escono 120.000 bottiglie di alto livello, con il Bolgheri Superiore Grattamacco a svolgere saldamente il ruolo di vino bandiera aziendale.

MICHELE SATTA

Doc Bolgheri Superiore Piastraia

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Sangiovese

Bottiglie prodotte: 33.000

Prezzo allo scaffale: € 39,00

Azienda: [S. Agricola di Michele Satta & C.](#)

Proprietà: Michele Satta

Enologo: Attilio Pagli

Il Bolgheri Superiore Piastraia 2018 profuma di ribes e mirtillo, mentre cenni erbacei virano sul balsamico, menta e timo, poi grafite, spezie dolci e cioccolato. Fitto e dinamico il sorso, dai tannini ricchi e ben integrati ad un frutto dolce e succoso, il tutto armonizzato da una fresca e vitale acidità che conduce ad un lungo il finale dal ritorno balsamico. Michele Satta arriva in Toscana nel 1974 prendendo in affitto i suoi primi vigneti nel bolgherese da cui escono le prime etichette della 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.

EDITORIALE

BOLGHERI:

**LO SPECCHIO DELL'ITALIA
CHE VORREMMO**

Le tante contraddizioni che popolano l'Italia, che la mortificano e la fanno meno bella e attiva di quanto in realtà sia, sembrano svanire guardando a questa piccola enclave enoica della Maremma. Qui, tanto per sfatare l'idiosincrasia tutta italiana verso la gioventù in senso lato, giovane è il Consorzio (fondato nel 1995), giovani molti dei suoi associati, giovani molti dei produttori che senza tante remore "dinastiche" si prendono la responsabilità di succedere ai padri che hanno fatto la storia di questo terroir, rispettandolo e innovandolo (la recente decisione di inserire "Toscana" in etichetta rappresenta metaforicamente proprio questa intenzione). E ancora: dopo lo scoppio della pandemia, il successo commerciale dei vini bolgheresi non ha mostrato cenni di sorta. Se già era la denominazione con il valore medio a bottiglia più alto d'Italia, questo è aumentato in maniera significativa nonostante le mascherine e il blocco internazionale. È cresciuto il prezzo a bottiglia sulle varie piattaforme e-commerce, rispettivamente dell'11% per il Bolgheri Rosso (media prezzo 24,8 euro in Italia e 40,46 euro all'estero) e del 15% per il Bolgheri Superiore (media prezzo 85,00 euro in Italia e 138,00 euro all'estero, secondo l'indagine di LT wine & food advisory nel periodo aprile 2019-aprile 2021). Ma non solo. Il Liv-Ex, nel 2020, ha rilevato tra le 10 referenze più quotate ben 3 etichette di Bolgheri, a confermare uno stato di salute eccellente. E poi da ultimo, ma non per importanza, un altro aspetto di grande dinamismo e che dovrebbe far riflettere. A guidare il Consorzio c'è un "triumvirato in rosa", presidente Albiera Antinori e vice Priscilla Incisa della Rocchetta e Cinzia Merli, che in tempi di parità presunta, è di per sé stesso un elemento di rottura per una società statica come quella italiana. Buona lettura.

ORNELLAIA

Doc Bolgheri Superiore Ornellaia

Vendemmia: 2018

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

Bottiglie prodotte: 170.000

Prezzo allo scaffale: € 210,00

Azienda: [Ornellaia](#)

Proprietà: famiglia Frescobaldi

Enologo: Axel Heinz, Olga Fusari

Versione di notevole caratura quella 2018 del classico rosso della dell'Ornellaia. Il naso è caratterizzato da un fruttato rigoglioso che rimanda ai gel-si neri e alle more, da piacevoli verdi che ricordano l'eucalipto, il tutto ben integrato da un sottofondo di spezie, tabacco e cenni tostati. Sapido ed opulento il sorso dai tannini esuberanti, saldamente ancorati al frutto, fino ad un lungo finale dai ricordi iodati. L'Ornellaia, tenuta di 115 ettari a vigneto per una produzione di 1.000.000 di bottiglie, è dal 2012 la dependance dei [Frescobaldi](#) in terra bolgherese. Un'azienda che ha fatto un non piccolo pezzo della storia del vino, diventando un simbolo della Toscana enoica.

POGGIO AL TESORO

Doc Bolgheri Superiore Dedicato a Walter

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 125,00

Azienda: [Società Corte Giara](#)

Proprietà: Marilisa Allegrini

Enologo: Lorenzo Fortini

L'arcinota azienda veneta condotta da Marilisa e Franco Allegrini è proprietaria nel bolgherese di Poggio al Tesoro. L'azienda, che sorge nei pressi di Castagneto Carducci, conta su 67 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 500.000 bottiglie annue, proponendo vini dallo stile solido e attraente. Arriva da qui il Bolgheri Dedicato a Walter 2017 di un bel rubino inteso e concentrato dalla luce brillante, nitido nell'espressione varietale al naso, con i suoi ricordi di frutti di bosco, balsami, pepe, macchia mediterranea e spezie. Avvolgente il sorso, ben definito da una fitta e consistente trama tannica e da un frutto pieno e succoso da grande rosso mediterraneo.

LA GRIFFE



GUADO AL TASSO

Doc Bolgheri Rosso Cont'Ugo

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Merlot

Bottiglie prodotte: 145.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Tenuta Guado al Tasso](#)

Proprietà: famiglia Antinori

Enologo: Marco Ferrarese

La storia della Tenuta Guado al Tasso è una tessera fondamentale di quella dei vini bolgheresi. La famiglia dei Della Gherardesca cominciò ad occuparsi di vino nelle proprie terre di Bolgheri fin dalla seconda metà del Seicento, ma è con Guido Alberto della Gherardesca, vissuto tra il 1780 e il 1854, che le cose cambiarono veramente. Grande appassionato di viticoltura e divenuto nel 1833 "maggiordomo maggiore" del granduca Leopoldo II, Guido Alberto si dedicò all'enologia nelle sue terre in Maremma (oltre 4.000 ettari lungo circa 7 km di costa). Negli anni Trenta del secolo scorso, quelle terre vennero ereditate da Carlotta della Gherardesca Antinori, madre di Piero Antinori, e da sua sorella, che era sposata a Mario Incisa della Rocchetta (che ebbe in dote la vicina Tenuta San Guido). Arrivando più vicini ai giorni nostri, Piero Antinori, insieme al fratello Lodovico e al cugino Nicolò, eredi dei vasti possedimenti materni, non concentrarono immediatamente i loro sforzi su quei possedimenti, vista l'importanza già rilevante degli [Antinori nel mondo del vino](#), e la Tenuta Guado al Tasso, all'epoca Tenuta Belvedere, era conosciuta soprattutto per la produzione di Rosato. Su Guado al Tasso gli sforzi più importanti, che oggi la collocano tra le realtà più importanti dell'areale, arrivarono nella seconda metà degli anni Ottanta del secolo scorso, con il Bolgheri Superiore Guado al Tasso, prima annata 1990, a diventare da subito un significativo competitor dei rossi bolgheresi che già erano proiettati verso il successo mondiale. La Tenuta Guado al Tasso prende il suo nome da una curiosa circostanza abbastanza frequente nei suoi boschi e nei suoi vigneti. Facilmente capita, infatti, di vedere i tassi che attraversano i piccoli corsi d'acqua della zona. Oggi, la Tenuta Guado al Tasso si estende su una superficie di oltre 1.000 ettari tra boschi e macchia mediterranea e conta su 320 ettari vitati in una piana circondata da colline conosciute come "anfiteatro bolgherese". I vigneti sono piantati ad un'altitudine di circa 50 metri sul livello del mare, hanno suoli di origine alluvionale, da argillo-sabbioso a argillo-limoso, con presenza di agglomerato bolgherese (scheletro) e sono coltivati prevalentemente a Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot e Syrah, a cui si aggiunge il Vermentino. Il Bolgheri Rosso Cont'Ugo 2019 ha colore rosso purpureo brillante e quasi impenetrabile, ad anticipare un impatto olfattivo deciso su note di piccoli frutti rossi e amarena, a cui si affiancano tocchi speziati e cenni boisés e di cacao. Il sorso è intenso, denso e succoso, con tannini morbidi e fitti che si congelano con un finale lungo e balsamico.

TENUTA ARGENTIERA

Doc Bolgheri Rosso Villa Donoratico

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 120.000

Prezzo allo scaffale: € 32,00

Azienda: [Argentiera Società Agricola](#)

Proprietà: Stanislaus Turnauer

Enologo: N. Carrara, S. Derenoncourt

La Tenuta Argentiera è una delle aziende di riferimento del bolgherese. La cantina, che conta su una superficie vitata di 76 ettari, per 450.000 bottiglie di produzione complessiva, è di proprietà dell'industriale austriaco Stanislaus Turnauer, accanto a cui troviamo l'amministratore delegato Federico Zileri Dal Verme e il general manager Leonardo Raspini. Affinato per 12 mesi in barrique, il Bolgheri Villa Donoratico 2019 possiede profumi con 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 piacevolmente denso e dai lampi fragranti.

SAN FELICE

Doc Bolgheri Superiore Bell'Aja

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 6.600

Prezzo allo scaffale: € 37,00

Azienda: [Società Agricola San Felice](#)

Proprietà: Gruppo Assicurativo Allianz

Enologo: Leonardo Bellacini

Il Bolgheri Rosso Superiore Bell'Aja di San Felice è un classico taglio "bolgherese" di Merlot e Cabernet Sauvignon, maturato 18 mesi in barrique. La versione 2018 possiede un quadro olfattivo dai profumi di piccoli frutti rossi, note di macchia mediterranea, radici, liquirizia, vaniglia, cacao, con sfumature tostate e ricordi balsamici. Al palato, il sorso è possente e articolato, dalla tessitura tannica serrata e dal finale tendenzialmente denso e persistente. San Felice, griffe storica dell'areale del Chianti Classico, possiede anche due importanti dependance: a Montalcino la Tenuta Campogiovanni e a Bolgheri Bell'Aja, con i suoi attuali sei ettari a vigneto.





BANFI

Doc Bolgheri Rosso Aska

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Cabernet Sauvignon e Franc

Bottiglie prodotte: 80.000

Prezzo allo scaffale: € 19,00

Azienda: [Castello Banfi](#)

Proprietà: famiglia Mariani

Enologo: Gabriele Pazzaglia

Banfi realizza questo Bolgheri Rosso partendo da due vitigni classici per l'areale bolgherese, il Cabernet Franc e il Cabernet Sauvignon (qui in prevalenza), affinando il vino per 10 mesi in legno piccolo. L'Aska 2018 profuma di frutta rossa matura e spezie, con tocchi boisé a rifinitura. In bocca, il vino è rotondo e pieno, dal sorso scorrevole e dal finale arioso dai ritorni fruttati con accenti piccanti. Nella cantina di Sant'Angelo Scalo, l'azienda che ha scritto un capitolo fondamentale della storia del Brunello di Montalcino, produce anche etichette di altre denominazioni toscane (oltretutto l'azienda possiede 40 ettari di vigneto a Castellina in Chianti e, appunto, 5 ettari a Bolgheri).

CAMPO ALLA SUGHERA

Doc Bolgheri Rosso Adeo

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Società Agricola Knauf di Knauf](#)

Proprietà: famiglia Knauf

Enologo: Francesco Gagliardi, Stéphane Derenoncourt

Solida realtà bolgherese di proprietà del gruppo Knauf, Campo alla Sughera nasce nel 1998 e conta su 16,50 ettari di vigneto, impiantato con varietà quali Cabernet Sauvignon e Franc, Merlot, Petit Verdot, oltre a Vermentino, Sauvignon Blanc e Chardonnay per i bianchi, producendo 110.000 bottiglie. L'Adeo 2019, da uve Cabernet Sauvignon e Merlot affinato per un anno in barrique, propone un profilo aromatico ben profilato e piuttosto classico per i vini della zona. Intensità fruttata con sfumature tostate e speziate, trama vegetal-balsamica con accenni di lavanda, palato denso ma dinamico, con fine bocca a ricordare cacao e toni mentolati con tocchi piccanti.

ORMA

Doc Bolgheri Rosso Passi di Orma

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Merlot, Cabernet

Sauvignon e Franc

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: [Tenuta Sette Ponti S. Agricola](#)

Proprietà: famiglia Moretti

Enologo: staff tecnico aziendale

Fa parte del gruppo di cantine capegiate dall'aretina Sette Ponti il Podere Orma, 5,50 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 50.000 bottiglie. Lo stile dei vini aziendali è ispirato alla tradizione dell'areale e propone vini definiti e di impostazione sempre impeccabile. Ottenuto da un classico taglio di Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, maturato sei mesi in barrique, il Bolgheri Passi di Orma 2019, sfrutta un'annata decisamente buona a queste latitudini, mettendo insieme profumi di ciliegia matura, melograno, insieme a richiami tostate e rimandi erbacei. In bocca, il sorso è denso e succoso, dal tannino ben integrato e dalla piacevolmente dolce bevibilità.

SAPAIO

Doc Bolgheri Rosso Volpo

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Cabernet Sauvignon,

Merlot, Petit Verdot

Bottiglie prodotte: 102.000

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Azienda Agricola Podere Sapaio](#)

Proprietà: Massimo Piccin

Enologo: Alessandro Nannelli, Carlo Ferrini

Il Bolgheri Sapaio 2019 possiede impianto olfattivo dolce e nitido ad anticipare uno sviluppo gustativo bilanciato e dai toni fruttati sempre in primo piano. Podere Sapaio 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 cifra stilistica dell'ultima produzione è più libera da esuberanti tostate ed ha acquistato una purezza più netta.

VINTAGE



LE MACCHIOLE

Toscana Igt Rosso Paleo

Vendemmia: 2009

Uvaggio: Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 24.000

Prezzo allo scaffale: € 90,00

Azienda: [Le Macchiole Società Agricola](#)

Proprietà: Cinzia Merli,

Elia e Mattia Campolmi

Enologo: Luca Rettondini

Il Paleo, nato nel 1992 e dal 2001 Cabernet Franc in purezza, forse rappresenta il vino bandiera aziendale. La versione 2009 possiede ancora un frutto maturo e suadente, abbracciato ad una speziatura delicata e siderale nella lunghezza. Le note più verdi e piccanti escono alla distanza, in modo discreto, e trovano una bocca finissima quanto densa, di trama tannica raffinata. Chiusura su rigogliose bacche di ginepro. Dal 1983 anno in cui Eugenio Campolmi l'ha fondata, Le Macchiole 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 enologico di Bolgheri. Oggi, insieme a sua moglie Cinzia Merli, troviamo i figli Elia e Mattia a condurre una realtà di 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. E Cinzia Merli, attualmente nel team dirigenziale del Consorzio, non ha mai cambiato il suo approccio al vino e alla vita. Delicata e allo stesso tempo deciso, sensibile ma al contempo pragmatico.

L'OUTSIDER



CACCIA AL PIANO

Spumante Extra Brut CaP Rosé
Edizione Zero

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Syrah, Merlot

Bottiglie prodotte: 800

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Caccia al Piano 1868](#)

[Società Agricola](#)

Proprietà: Società Guido Berlucchi & C.

Enologo: Ferdinando Dell'Aquila

Tutta l'esperienza in fatto di bollicine della "casa madre" Berlucchi è approdata anche Bolgheri, lanciando forse una sfida al territorio. Il CaP Rosé 2019 di Caccia al Piano (blend di Syrah e Merlot) profuma di fragole e lamponi, agrumi, pasticceria e una bella nota di sale marino. Il sorso è fresco, il perlage fine, e il finale è appena sapido, segnato da ritorni agrumati. È sul finire degli anni '90 che la Guido Berlucchi - "inventrice" della moderna Franciacorta grazie alla visione di inizio anni Sessanta di Franco Zilliani - sbarca nel bolgherese per dare vita ad una cantina nel nome della migliore tradizione rossista toscana, dalle influenze decisamente mediterranee, smarcandosi nettamente dalle esperienze del passato. Oggi, la tenuta Caccia al Piano, venti ettari nel cuore del Comune di Castagneto Carducci, suddivisi in tre appezzamenti distinti - "Caccia al Piano", nei pressi della cantina, "Le Grottine", nella via Bolgherese, e "San Biagio", sulla collina di Castiglione - sta procedendo spedita su un percorso qualitativo significativo in linea con la sua storia costellata da molteplici successi, in un territorio dove, evidentemente, la concorrenza è a dir poco alta.



ENOTECA SOTTOPORTA

STRADA LAURETTA, 1 - BOLGHERI (LI)

Ristorante ma anche enoteca, il [Sottoporta](#) (tel. +39 376 0088746) si trova nel centro del piccolo paese di Bolgheri che dà il nome ad una grande denominazione e offre, evidentemente, una articolata selezione delle migliori etichette del territorio, non soltanto legata ai grandi classici ma anche alle aziende di più recente arrivo nel contesto bolgherese:

COSA VENDE

Tenuta Argentiera, Bolgheri Rosso Villa Donoratico 2019 - € 38,00

Costantemente tra i migliori della sua tipologia

Castello di Bolgheri, Bolgheri Superiore Castello di Bolgheri 2018 - € 69,00

Rosso di grande intensità aromatica e gustativa

Donna Olimpia 1898, Bolgheri Superiore Millepassi 2017 - € 52,00

Un'azienda in crescita che declina rossi di bella impostazione stilistica

Giorgio Meletti Cavallari, Bolgheri Rosso Borgeri 2019 - € 17,00

Lavora bene, ma non c'era dubbio, uno dei pionieri di Bolgheri al suo ritorno

Le Macchiole, Bolgheri Rosso Le Macchiole 2019 - € 25,00

Probabilmente la versione più riuscita per l'entry level de Le Macchiole

Michele Satta, Bolgheri Superiore Piastraia 2018 - € 42,00

Un classico nella produzione dei vini di Bolgheri

Tenuta Di Vaira, Bolgheri Rosso Caccia al Palazzo 2019 - € 17,00

Buona qualità complessiva in questo rosso dall'impatto immediato

Tenuta Guado al Tasso, Bolgheri Rosso Cont' Ugo 2019 - € 40,00

Buone sensazioni complessive per un rosso di esecuzione impeccabile

Tenuta San Guido, Toscana Rosso Guidalberto 2019 - € 47,00

Il Second Vin della cantina del Sassicaia non delude mai

Tenuta di Biserno, Toscana Rosso Il Pino di Biserno 2018 - € 50,00

Rosso raffinato e non privo di tratti mediterranei

COSA CONSIGLIA

Tenuta Argentiera, Bolgheri Superiore Argentiera 2018 - € 75,00

Potente, intenso e decisamente vino bolgherese nella sua essenza più intima

Castello di Bolgheri, Bolgheri Rosso Varvèra 2019 - € 25,00

Sorso suadente e profumi immediatamente piacevoli per un rosso ben eseguito

Donna Olimpia 1898, Bolgheri Rosso Donna Olimpia 2019 - € 22,00

Un'azienda in crescita che declina rossi di bella impostazione stilistica

Giorgio Meletti Cavallari, Bolgheri Superiore Impronte 2018 - € 43,00

Il vino che ha segnato il "ritorno" di uno dei pionieri di Bolgheri

Michele Satta, Bolgheri Bianco Costa di Giulia 2020 - € 17,00

Sapidità pronunciata e fragranza sono i punti di forza di questo bianco

Podere Conca, Toscana Bianco Elleboro 2020 - € 12,00

Bella sapidità e lunghezza per questo bianco di temperamento

Tenuta Di Vaira, Bolgheri Superiore Bolgherese 2018 - € 41,00

Esecuzione impeccabile per un rosso mediterraneo e intenso

Tenuta Guado al Tasso, Bolgheri Vermentino 2020 € 20,00

Ormai un classico nella sua tipologia

Tenuta San Guido, Toscana Rosso Le Difese 2019 - € 21,00

L'entry level della cantina del Sassicaia è vino piacevole e ben fatto

Tenuta di Biserno, Toscana Rosso Inseglio 2019 - € 25,00

Succoso, intenso e di grande sapore questo rosso dai tratti caldi e solari

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



CASTELLO DI BOLGHERI

Doc Bolgheri Superiore Castello di Bolgheri

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 69,00

Azienda: [Agricola Castello di Bolgheri](#)

Proprietà: Federico Zileri Dal Verme

Enologo: Federico Zileri Dal Verme

Il Castello di Bolgheri, 50 ettari a vigneto per una produzione media di 80.000 bottiglie, ha iniziato il suo cammino nel competitivo contesto enoico bolgherese alla fine degli anni Novanta del secolo scorso e si trova all'interno dell'omonimo paese che dà il nome alla denominazione. Di proprietà della famiglia Zileri Dal Verme (che l'ha ereditata dai Conti della Gherardesca), l'azienda possiede ormai una dimensione stilistica importante, fatta di rigore, precisione esecutiva e coerenza con il suo territorio d'origine dal forte temperamento mediterraneo. Ne è una buona prova il Bolgheri Superiore, costantemente tra le migliori etichette dell'areale. Ed anche la versione 2018 non delude. Propone al naso profumi definiti e intensi di frutti scuri maturi, amarena e ribes in particolare, solcati da lampi balsamici e contrappunti speziati con tocchi boisé. In bocca, il vino possiede grande concentrazione, tessitura tannica articolata e solida, che attraversa un sorso cremoso e appagante, congedandosi con un finale ancora largo e dai ritorni fruttati e balsamici sempre accompagnati da richiami tostati.

LA SORPRESA



CASA DI TERRA

Doc Bolgheri Rosso Moreccio

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Bottiglie prodotte: 110.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Fattoria Casa di Terra](#)

Proprietà: Giuliano e Gessica Frollani

Enologo: Emiliano Falsini, Giuseppe Urciuoli, Edoardo Borraccini

Fondata nel 1950, e dedicata in una prima fase alle coltivazioni tradizionali, l'azienda agricola Casa di Terra compie il passo definitivo verso la produzione enologica nel 2001 ed oggi è realtà in crescita, incarnando quella che potrebbe essere definita come la "seconda generazione" delle cantine bolgherese, producendo etichette di buona esecuzione, dai tratti stilistici definiti in accordo a quelli dei vini più riusciti dell'areale. La proprietà, che si trova in località Le Ferruggini nel Comune di Castagneto Carducci, è in mano alla famiglia Frollani e si estende per 120 ettari, di cui 45 coltivati a vigneto. Il Bolgheri Moreccio, il primo nato a Casa di Terra, da uve Cabernet, Merlot e Syrah che maturano su suoli sabbiosi e argillosi, con buona presenza di scheletro, è un po' il vino bandiera aziendale, forte anche di un prezzo particolarmente centrato. La versione 2019 si presenta di un colore dai toni brillanti, profumi fruttati fragranti dagli incroci erbacei e pepati con un certo tratto fumé ed una bocca croccante quanto fresca e scaltra, dal sorso succoso, piacevolmente sapido e agile.



SPUNTATURE

BOLGHERI, DOVE POESIA E VINO SI INCONTRANO

“Sono stato a lungo in Maremma. Non più né anche un lupo. Dove quei poveri animali venivano a frotte nella sera ululando, ora fioriscono viti e i ragazzi suonano il mandolino ... Non più bufali. Peccato. Qualcosa manca. Ma il vino è in gran copia ed è buonissimo”. Tra i tanti ricordi che Giosuè Carducci dedica a Bolgheri ed a Castagneto Carducci, questo fotografato in una lettera del 1894, preconizza un angolo di Maremma nella sua trasformazione da campagna selvaggia, povera e paludosa a qualcosa di ben diverso. Un territorio nel quale “pace dicono al cuor le tue colline con le nebbie sfumanti e il verde piano ridente ne le piogge mattutine”, come lo descrive il poeta nel sonetto “Traversando la Maremma toscana”, che ha trovato, come d’incanto, un posto speciale nelle vicende del vino internazionale fondendo, Mediterraneo, vitigni internazionali e il talento di tanti produttori. Allora la Bolgheri trasfigurata poeticamente dal Carducci, diventa **terra per i “poeti” del vino**, che, con le loro intuizioni ed i loro vini, hanno composto e continuano a comporre come un “poema enoico”. E poi il rimbombare dei versi carducciani dell’ode “Davanti a San Guido” in cui i “cipressi che a Bolgheri alti e schietti, van da San Guido in duplice filar”, ancora una volta, si trasfigurano per diventare oggi quasi premonizione della Tenuta di San Guido e del suo Sassicaia. O ancora, come non ripensare a quel tratto di Maremma che il Carducci racconta nelle sue rime, “che va da Cecina a San Vincenzo” e che è “il cerchio” della fanciullezza e della prima adolescenza del poeta, “onde bruno si mira il piano arato e verdi quindi i colli e quindi il mare”. Lo stesso dove oggi nascono alcuni dei vini più desiderati al mondo, che “compiono quel che sono”, per citare ancora un altro poeta...

IL BUONO DEL TERRITORIO



AGNELLO POMARANCINO PRESIDIO SLOW FOOD

CONSORZIO AGNELLO POMARANCINO
VIA INDIPENDENZA C/O EX MATTATOIO
POMARANCA (PI)

Tel: +39 339 4141799

Sito Web:

www.agnellopomarancino.com

La pecora di razza pomarancina, oggi presidio Slow Food, sembrava, non molto tempo fa, destinata all'estinzione come è accaduto troppo spesso per altre espressioni gastronomiche della tradizione italiana. Nell'area storica di origine - il comune di Pomarance da cui prende il nome, e nella Val di Cecina - ne erano allevate solo poche centinaia di capi, pur essendo una razza antica, selezionata nei secoli a partire dalla razza appenninica. Apprezzata per la qualità della carne e la rusticità, che la rendeva adatta al pascolo collinare, spesso impervio, di queste zone, la razza offriva, inoltre, una buona produzione di latte e di lana. La pecora pomarancina, allevata allo stato brado o sembrado, è di colore bianco e taglia media e la sua carne è caratterizzata da un colore rosa scuro che contrasta con il bianco della parte grassa e da una buona consistenza. Cucinata al forno oppure nel sugo (il classico “buglione”) rimane molto apprezzata dalla gastronomia locale. Dal 2006 gli allevatori della Val di Cecina hanno fondato il Consorzio Agnello Pomarancino, che stabilisce le regole di allevamento (che trova i suoi luoghi d'elezione nei comuni di Pomarance, Volterra, Montecatini Val di Cecina, Castelnuovo Val di Cecina e nei comuni limitrofi della provincia di Livorno e di Firenze) nel rispetto della tradizione e della sostenibilità: l'agnello, in particolare, deve essere alimentato con latte materno fino alla macellazione, deve pascolare e la sua dieta può essere integrata soltanto con gli stessi alimenti della madre, vietando l'uso di mangimi Ogm.

PAROLA DI RISTORANTE



IL MACELLO DI BOLGHERI

TRADA PROV.LE BOLGHERESE, LOCALITÀ VALLONE DEI MESSI, 14 - BOLGHERI (LI)

Tel: +39 334 8284822

Sito Web: www.ilmacellodibolgheri.it

A due passi dalle cantine di alcuni dei nomi più illustri dell'areale, in quella che potrebbe essere definita come la “route des vins” di Bolgheri, il Macello di Bolgheri è una vera e propria risto-macelleria, che nasce da una joint-venture tra lo chef Omar Barsacchi dell'Osteria Magona, Dario Cecchini, il poeta della bistecca, e Ambrogio e Giovanni Folonari - storici produttori chiantigiani, anche presenti nel bolgherese con 25 ettari di tenuta. La proposta punta su piatti solidi, succulenti e ben realizzati, fieri portabandiera della toscana culinaria, come il crostino al burro del Chianti; la tartar e maionese; le cotenne e fagioli o l'insalata di tenerumi; oppure i paccheri al ragù della Magona; la bavetta ed emulsione di senape e, naturalmente un tripudio di carni, con “la francesina” o il manzo cotto a bassa temperatura e salsa d'acciughe o le polpette al latte, per chiudere con la torta del Macello.

LA TOP 5 DI “IL MACELLO DI BOLGHERI”

- 1° Campo al Mare, Bolgheri Superiore Baia al Vento 2018 - € 45,00**
Potente e lussuoso come solo i vini di Bolgheri sanno essere
- 2° Tenuta di Nozzole, Chianti Classico Nozzole 2019 - € 20,00**
Rosso succoso e beverino dai buoni tratti chiantigiani
- 3° Tenute del Cabreo, Toscana Rosso Black 2017 - € 40,00**
Intenso nei profumi e morbido al gusto questo Pinot Nero toscano
- 4° Campo al Mare, Bolgheri Rosato 2020 - € 20,00**
Vino dalla beva spigliata e fresca
- 5° Campo al Mare, Bolgheri Vermentino 2020 - € 20,00**
Bianco profumato e ben ritmato, dai rimandi mediterranei



CREDIAMO NEL FUTURO DEL VINO. SEMPRE.



INFORMAZIONI:



Alessandro Regoli: +39 224 9452 - alessandro.regoli@winenews.it
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: © Consorzio Tutela Vini Doc Bolgheri e Sassicaia

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

