

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 180 - Dal 14 al 20 Novembre 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 14 AL 20 NOVEMBRE 2021

Gianfranco Fino

Guado al Melo

Adami

Argiolas

Fongaro

Casa Setaro

Venica

Masciarelli

Marchesi di Barolo

Arrighi

La-Vis

Bentu Luna

Podere Prospero

Apollonio

Zoom: Miele di Timo Ibleo, Presidio SlowFood

Ristorante: Cortile Arabo - Marzamemi (SR)



GIANFRANCO FINO

Salento Igt Negroamaro Jo

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Negroamaro

Bottiglie prodotte: 2.500

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Gianfranco Fino Viticoltore](#)

Proprietà: Gianfranco Fino

Enologo: Gianfranco Fino

C'è anche lo Jo, Negroamaro in purezza, tra le etichette di riferimento dell'azienda di Gianfranco Fino, notoriamente stella di prima grandezza quando si parla di Primitivo. La versione 2018 - ottenuta da uve leggermente appassite in pianta ed affinata in barrique nuove e di primo passaggio per un anno senza chiarifiche e filtrazioni - possiede profilo olfattivo generoso dai profumi di frutta rossa matura e in confettura, tocchi di mirto e timo su una base di spezie dolci. In bocca, il sorso è ampio ed intenso, attaccando morbido per poi farsi più vivace nell'incontro con tannini serrati e una fragranza acida di buona presenza. 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; aggiungendo altre acquisizioni analoghe, oggi allevano 21 ettari a vigneto (prevalentemente coltivati a Primitivo con una piccola quota di Negroamaro), che compongono una produzione di 20.000 bottiglie complessive. 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.



GUADO AL MELO

Doc Bolgheri Rosso Rute

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot

Bottiglie prodotte: 35.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Società Agricola](#)

[Podere Guado al Melo](#)

Proprietà: Attilio e Michele Scienza

Enologo: Michele Scienza

Il Bolgheri Rosso Rute 2018 ha un impatto olfattivo varietale dal frutto fragrante e dai tocchi affumicati. In bocca, il sorso è deciso e fermo, ma sempre morbido e accogliente per il palato, che ne determina la sua caratteristica principale di vino dai tratti piacevolmente immediati. Da provare anche considerato il prezzo accessibile. Guado al Melo di Michele Scienza e Annalisa Motta, oltre ad essere una bella cantina dell'areale bolgherese, rappresenta un progetto enologico di più ampio respiro, mettendo insieme un patrimonio varietale fatto di svariati vitigni mediterranei e addirittura caucasici. L'estensione coltivata a vigneto è di 15 ettari, per una produzione media complessiva di 100.000 bottiglie annue. Un'azienda dal "taglio" classico per la zona, ma anche una specie di laboratorio ad alto tasso di sperimentazione, visto che Michele è il figlio di Attilio Scienza, noto professore di viticoltura all'università di Milano, che tanto ha dato allo sviluppo della disciplina in tutta Italia. Lo dimostra anche il portafoglio prodotti che si compone di un Bolgheri Superiore (Atis), in cima alla piramide qualitativa delle etichette aziendali, due Bolgheri: Antillo, a base di Sangiovese e Rute, classico blend bolgherese. Poi ci sono i "voli liberi", vini unici nati da complantazioni in singole vigne, come il Jassarte (mix di varie uve mediterranee) e il Criseo (un bianco da invecchiamento).



ADAMI

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore
Dry Rive di Colbertaldo Vigneto Giardino

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Società Adami](#)

Proprietà: Armando e Franco Adami

Enologo: Franco Adami

Dopo una vendemmia mancata - a causa di una grandinata che ha azzerato (insieme alla voce del preoccupato Franco Adami) il raccolto del Vigneto Giardino, - torna il vino di punta della cantina, ottenuto dall'anfiteatro acquistato dalla famiglia nel 1920 nella frazione di Colbertaldo, lembo più meridionale della prima delle tre corone di colline, che partono da Valdobbiadene e arrivano fino a Vittorio Veneto. A prima vista non è facile distinguere le tre "code di coccodrillo" - come le chiama Carlo Padoin, storico collaboratore della famiglia Adami - tanto si è colpiti dal susseguirsi di vette spigolose; ma accompagnati nel punto giusto, si intuiscono bene, e permettono di farsi un'idea plastica della composizione morfologica del territorio, utile anche a orientarsi fra le strade mozzafiato, che si arrampicano erte fra le Rive. Farsi guidare qui da persone esperte, costringe a confrontarsi con l'idea di Prosecco industriale che ha invaso gli scaffali di mezzo mondo. Venire qui, fa certamente affiorare tante domande e tanti dubbi, ma lascia il segno evidente della relazione simbiotica e antica fra queste vigne e questi clivi, che non fa sconti: si lavora a mano, con fatica e con rischi reali. Per fare vini buoni, come Vigneto Giardino, dove i 20 grammi di residuo zuccherino marciano tutta la polpa fruttata, che la Glera esposta a sud riesce a maturare. La beva la fa la spina acida agrumata e l'accento iodato.



ARGIOLAS

Doc Cannonau di Sardegna Antonio
Argiolas 100

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Cannonau e altri

vitigni a bacca rossa

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 43,00

Azienda: [Società Argiolas](#)

Proprietà: Franco e Giuseppe Argiolas

Enologo: Mariano Murru

L'"Antonio Argiolas 100" è una etichetta celebrativa molto importante per la cantina con sede a Serdara. Prodotta per la prima volta nel 2006, in occasione del centesimo compleanno del capostipite dell'azienda, Antonio, è un passito di personalità, ottenuto da un assemblaggio di diversi vitigni locali a bacca rossa, accompagnati principalmente dal Cannonau, con la maturazione effettuata per 15 mesi in barrique. Si presenta di un brillante e luminoso color rosso rubino profondo, di grande concentrazione e con leggere sfumature tendenti al granato. Al naso è decisamente intenso, caratterizzandosi in un primo momento da sensazioni mediterranee, di erbe aromatiche, mirto e macchia, a cui si sovrappongono ampi lampi di un fruttato rigoglioso e maturo, rifinito da cenni speziati e affumicati. In bocca, il sorso è morbido e dolce, ma mai stucchevole, anzi, con qualche sferzata acida che ne rende lo sviluppo contrastato e dinamico, fino ad un finale lungo e ancora sul frutto dolce e le spezie. Argiolas, tenacemente azienda familiare, è cantina simbolo della Sardegna enoica ed ha svolto un ruolo fondamentale per l'isola, mettendo al primo posto l'obiettivo della qualità, con etichette ormai da tempo tra le migliori del panorama enologico italiano. La svolta commerciale definitiva arriva nel 1991 ed oggi l'azienda conta su 230 ettari vitati e 2.200.000 bottiglie prodotte complessivamente di media.



FONGARO

Doc Lessini Durello Brut Riserva

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Durella

Bottiglie prodotte: 130.000

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Fongaro Società Agricola](#)

Proprietà: famiglie Danese e Molinarolo

Enologo: Pier Luigi Borgna



CASA SETARO

Doc Lacryma Christi del Vesuvio Rosso
Munazei

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Piediroso

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 12,00

Azienda: [Casa Setaro Azienda Agricola](#)

Proprietà: famiglia Setaro

Enologo: Massimo Setaro



VENICA

Doc Collio Malvasia Pètris

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Malvasia

Bottiglie prodotte: 8.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Venica&Venica Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Venica

Enologo: Giorgio Venica



MASCIARELLI

Doc Montepulciano d'Abruzzo San Martino
Rosso Marina Cvetic Riserva

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 200.000

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Masciarelli Tenute Agricole](#)

Proprietà: Marina Cvetic

Enologo: Carlo Ferrini

Sarà perché, in generale, si tratta di un Metodo Classico ma il Lessini Durello sta trovando una sua collocazione ben definita nello scenario spumantistico veneto, occupato "militarmente" dal Prosecco, dimostrandosi vino decisamente non banale. Il Brut Riserva 2014 di Fongaro, sessanta mesi sui lieviti, profuma di agrumi canditi, frutta gialla e cenni tostati, ad anticipare un sorso gentile e persistente dallo sviluppo fresco e ben giocato sui rimandi sapidi e fruttati. Fongaro, cantina fondata da Guerrino Fongaro nel 1975, si trova a Roncà nel veronese ed è oggi nelle mani della famiglia Danese, che, grazie soprattutto al lavoro di Tania Danese, è riconosciuta come realtà di punta della Doc Lessini Durello. Dedita esclusivamente alla produzione di spumanti Metodo Classico, ha creduto da sempre sul vitigno locale Durella, varietà che possiede caratteristiche favorevoli alla spumantizzazione, soprattutto per la sua propensione a conservare belle acidità. I vigneti aziendali sono coltivati su suoli vulcanici tra i trecento e i cinquecento metri di altezza, lungo i declivi dei monti Lessini (nel Parco Naturale Regionale) e sono allevati a biologico fin dagli anni Ottanta del secolo scorso. Lo stile dei vini è ben definito e privilegia bevibilità e piacevolezza, senza rinunciare alla complessità, garantita da un affinamento sui lieviti che prevede una rifermentazione molto prolungata nel tempo.

Una famiglia di produttori che abitano il Vesuvio. Questa in sintesi la descrizione dei Setaro, Massimo con sua moglie e i loro figli, veri "vesuviani" che qui hanno scelto di fare il vino, alle pendici del vulcano più pericoloso del mondo. Un luogo, il Vesuvio, che parla di vino da millenni e dove i vitigni internazionali hanno sempre avuto poco appeal. Piuttosto, questa nuova generazione di vignaioli sta investendo nella valorizzazione degli autoctoni come Piediroso, Falanghina e Caprettone. Nel caso dei Setaro c'è anche un bel lavoro di comunicazione per rendere più comprensibili uve e vini ancora poco conosciuti ai consumatori. Un bel lasciapassare ad esempio è proprio il Piediroso Munazei, un Lacryma Christi Doc (denominazione storica del vulcano) che cresce a piede franco in pieno Parco del Vesuvio a un'altezza di circa 300 metri. Solo acciaio per un vino che fa della croccantezza e della sapidità le armi vincenti. Tutto nel Piediroso parla di giovinezza, il colore violaceo brillante, le note floreali di viola e fiori di campo, la sensazione di pepe nero appena macinato e poi la matrice vulcanica, che dà quell'impronta di pietra focaia così caratteristica del posto. I suoli sono quelli di sabbia, lapilli e rocce vulcaniche, quindi molto drenanti e perfetti, per chi vuole puntare sull'eleganza della beva. Davvero un calice succoso e sorprendente a diverse temperature di servizio.

(Francesca Ciansio)

La Malvasia Pètris di Venica è una ricca e intensa espressione del Collio friulano, vinificata e maturata solo in acciaio. I profumi evocano la frutta bianca e gialla, con sfumature esotiche e floreali. Il gusto è fresco e sapido come si conviene a questa varietà assai diffusa in tutto il bacino del Mediterraneo. La versione 2019 si presenta di un colore giallo chiaro con brillanti riflessi dorati. La naso, spiccano i rimandi aromatici ai fiori di campo e alle erbe aromatiche a cui si uniscono fruttati di pesca, albicocca e lievi cenni tropicali. Il sorso è ampio e persistente, con un finale rinfrescante che chiude su note sapide. Gianni e Giorgio sono i Venica&Venica che hanno trasformato una piccola realtà agricola in un'azienda dinamica e apprezzata. Oggi sono 40 gli ettari vitati, per una produzione di 310.000 bottiglie, numeri che definiscono una realtà di riferimento del Collio goriziano. Un areale che vede il suo appeal in crescita anche grazie al rinnovato interesse attorno ai vini bianchi. Una storia dalle radici lontane che parte nel 1930 con Daniele Venica, passando per Delchi fino all'attuale staff aziendale che comprende Ornella, moglie di Gianni, Giampaolo, Serena e Marta (rispettivamente figlie di Gianni e Giorgio). Una cantina squisitamente familiare, che trova nella produzione bianchista il suo punto di forza, fornendo sempre etichette dallo stile e dalla fattura impeccabile.

Il Montepulciano d'Abruzzo "Marina Cvetic" Riserva è un vino corposo e strutturato, affinato in barrique di primo e secondo passaggio dai 12 ai 18 mesi a seconda delle caratteristiche dell'annata. Ampio e presente al naso il 2018, dagli intensi profumi di amarene, anche in confettura, e macchia mediterranea. In bocca è caldo, morbido, pieno e articolato, con un tannino avvolgente e ben scandito, fino ad un finale in crescendo. Traino per tutto un territorio, il progetto enologico dell'azienda fondata nel 1981 da quel grande uomo che è stato Gianni Masciarelli si snoda sulle quattro province abruzzesi, comprendendo le principali caratteristiche pedo-climatiche della Regione: dalle colline Teramane al clima continentale di Ofena, dai vigneti di Loreto Aprutino a quelli della Provincia di Chieti, dove si trova la cantina. Un progetto che ha fatto scuola, restando uno dei più significativi dell'Italia enoica. Oggi c'è una donna altrettanto grande, Marina Cvetic, a condurre autorevolmente, insieme alla figlia Miriam Masciarelli, una specie di piccolo impero del vino: 300 ettari a vigneto, per una produzione media di 2.500.000 bottiglie all'anno. Un portafoglio etichette articolatissimo, a cui nel tempo si sono aggiunti vini importanti ai classici degli esordi, diventati un punto di riferimento, per esecuzione impeccabile e, molto spesso, coerenza con il loro terroir di appartenenza.



MARCHESI DI BAROLO

Docg Barolo Cannubi

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 26.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Soc. Cantine Marchesi di Barolo](#)

Proprietà: famiglia Abbona

Enologo: Flavio Fenocchio



ARRIGHI

Toscana Igt Rosso Tresse

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese, Syrah, Sagrantino

Bottiglie prodotte: 2.500

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Azienda Agricola Arrighi](#)

Proprietà: Antonio Arrighi

Enologo: Laura Zuddas



LA-VIS

Doc Trento Riesling

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Riesling

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 8,00

Azienda: [Cantina di La-Vis](#)

[Società Cooperativa Agricola](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Ezio Dallagiacomà



BENTU LUNA

Doc Sardegna Rosso Be Luna

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Bovaleddu, Cannonau, Monica

Bottiglie prodotte: 1.300

Prezzo allo scaffale: € 105,00

Azienda: [Bentu Luna](#)

Proprietà: Gabriele Moratti

Enologo: Emanuela Flore

Nell'ampio portafoglio prodotti della Marchesi di Barolo, il Barolo Cannubi ha uno spazio, evidentemente, speciale. Dalla collina di Cannubi si ricavano i Barolo forse più eleganti e che non giocano la carta della potenza, pur essendo fra i più longevi. La versione 2016 è ricca ed intensa al naso, con sentori di frutti di bosco, richiami all'amarena, alla prugna e alla ciliegia, cui seguono liquirizia, resina, grafite e pepe nero. Caldo, rotondo e leggermente sapido il sorso, guidato da una trama tannica potente, che contribuisce a creare un carattere persistente e brillante. Le "Cantine dei Marchesi di Barolo", originariamente di proprietà dei Marchesi Falletti, all'estinguersi di questa famiglia, passarono, nel 1864, all'Agenzia della Tenuta Opera Pia Barolo. Intanto, Pietro Abbona iniziava ad operare nella cantina paterna Cavalier Felice Abbona & Figli (1895) e di lì a poco riuscì ad acquistare l'Agenzia della Tenuta Opera Pia Barolo, i vigneti ed il Castello della Volta. Grazie alla fortuna di poter disporre di "Tenute di vigneti propri situati sopra la collina Cannubi e su altre primarie di Barolo" (come recita un documento del 1914), l'azienda cominciò ad imporsi. Oggi, la Marchesi di Barolo è una delle realtà più grandi dell'intero areale ed è ancora condotta dalla famiglia Abbona. 200 sono gli ettari vitati, anche su siti del Roero e del Monferrato, per una produzione di 1.500.000 bottiglie.

Prodotto solo nelle migliori annate da un singolo vigneto, Tresse è il rosso cru dell'azienda Arrighi, piccola e dinamica realtà dell'Isola d'Elba, situata nei pressi di Porto Azzurro. A guidarla, Antonio Arrighi, elbano vulcanico e sperimentatore instancabile, che nel 2010 porta in cantina le prime anfore di Impruneta, divenute un elemento caratterizzante della produzione. Tra le recenti iniziative anche quella avviata con Attilio Scienza, professore di viticoltura dell'Università Milano, per produrre un vino attraverso l'immersione in mare di grappoli di Ansonica, secondo l'antico metodo dell'isola di Chio. Affiancato dalla figlia Giulia, oggi Antonio lavora 8 ettari di vigna, esposta a sud-est in una conca terrazzata, su terreni a forte componente argillosa e ferrosa. Tra i vitigni, quelli tipici dell'isola come Trebbiano Toscano, Ansonica, Biancone, Vermentino, Sangiovese, Alicante e Aleatico, ma anche Chardonnay, Incrocio Manzoni, Viognier, Syrah, Sagrantino e Tempranillo. La produzione annua è di circa 30mila bottiglie per 12 etichette tra bianchi, rossi e un rosé. Tresse è stato il primo vino prodotto in anfora dell'isola e deve il nome alle iniziali delle uve da cui è composto: Sangiovese, Syrah e Sagrantino. Maturo in terracotta per 18 mesi, si presenta strutturato e intenso, tanto nei profumi quanto nel gusto, pur mantenendo integro il frutto e le sensazioni varietali dei vitigni.

(Giambattista Marchetto)

Il Riesling, vitigno nordico per eccellenza, ha trovato un suo habitat ideale anche tra i confini tricolori, in Trentino precisamente, ma in una zona, la Val di Cembra, dove il clima non è certo mediterraneo. La versione 2019 si presenta di un bel giallo paglierino profondo ad introdurre un profilo aromatico che passa dagli agrumi ai frutti tropicali, da quelli canditi a lievi cenni di grafite. In bocca, il sorso è teso ma non privo di sostanza, sapido e dalla continua spinta acida. La-Vis è una cantina sociale che conta su 750 ettari di vigneto per una produzione complessiva di 1.000.000 di bottiglie e rappresenta una delle realtà più importanti del Trentino enoico, per storia e qualità delle sue etichette. La cantina fu fondata nel 1948 crescendo nel tempo: prima, nel 1969, con la fusione con la cooperativa altoatesina di Salorno, che il marchio Durer-Weg ancora rappresenta, poi con quella di Valle di Cembra nel 2003. Di recente, tutta la realtà rotaliana è tornata a gravitare nella galassia del Consorzio Cavit, nel tentativo di dare stabilità economica agli 800 soci viticoltori, preservandone l'identità e l'autonomia acquisita negli anni. Nel mosaico dei vigneti aziendali, fra quelli posti ad altitudini più significative, "svettano" anche gli 11 ettari coltivati a biologico di Maso Franch, nel comune di Giovo in località Pian del Castello, che dominano la valle dell'Adige e l'abitato di Lavis.

Il Be Luna, in tiratura molto ridotta, rappresenta un "tuffo" nel passato, essendo ottenuto da viti secolari. La versione 2019 possiede profumi di frutti di rovo, fiori di campo, erbe aromatiche, pepe e una splendida nuance balsamica a rifinitura. In bocca, non è da meno con un sorso molto mediterraneo ricco ma al contempo nervoso, dagli accenti sapidi pronunciati e dal finale ancora balsamico e speziato. Bentu Luna è il nuovo progetto enologico di Gabriele Moratti (già presente nel panorama enoico del Bel Paese con il Castello di Cigognola in Oltrepò Pavese) e trova il suo luogo d'elezione nel centro della Sardegna, su 25 ettari di vigneto per una produzione complessiva di 70.000 bottiglie. La cantina ha sede a Neoneli, mentre l'intero progetto si sviluppa tra il Mandrolisai e il Barigadu, nelle province di Oristano e Nuoro. Esso ruota attorno alla valorizzazione della Doc Mandrolisai e alla salvaguardia di un patrimonio viticolo unico - costituito da appezzamenti di vecchie vigne ad alberello dai 40 ai 60 anni di età, con qualche ceppo anche ultra centenario - composto da sole varietà di antica coltivazione, che richiama di estinguersi poiché incapace di creare reddito. I vini sono ottenuti a partire da vinificazioni in vasche di cemento crudo e l'impiego del legno è contenuto e circoscritto a barrique usate, una scelta stilistica decisamente in linea con la filosofia complessiva del progetto.



PODERE PROSPERO

Doc Bolgheri Rosso

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Cabernet Sauvignon,

Merlot, Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 3.500

Prezzo allo scaffale: € 26,50

Azienda: [Podere Prospero](#)

Proprietà: Carla Prospero

Enologo: Alberto Bronzato

Podere Prospero è la dependance toscana della famiglia veneta Zenato. Come molti altri produttori affermati del nord Italia, anche Zenato è approdato nel bolgherese, arrivandoci agli inizi del Nuovo Millennio, con l'acquisizione, nel 2003, di un piccolo podere nel Comune di Castagneto Carducci con poco meno di 4 ettari a vigneto. Le vigne del Podere Prospero, prevalentemente allevate a Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot ed impiantate nel 1995, si trovano sulla direttrice che attraversa il primo entroterra, correndo parallela alla costa da Castagneto Carducci a Bolgheri, nel cuore della denominazione. L'esperienza della Valpolicella, applicata alle terre di Bolgheri, consente di produrre rossi dal profilo internazionale, morbidi, ricchi e intensi, che confermano, proprio a queste latitudini, la validità dell'approccio enologico di Zenato ormai ben collaudato e di successo. Il Bolgheri Rosso 2019, maturato per 12 mesi in barrique, appare di un colore rosso rubino scuro e brillante. Al naso, un tripudio fruttato maturo, composto da ciliegia, ribes, marasca, mirtillo e prugna, va a braccetto con tocchi di cacao, tabacco, spezie, cenni di erbe aromatiche e rimandi balsamici di eucalipto. In bocca, la consistenza è notevole con una trama tannica fitta e incessante che si fonde ad un frutto pieno e croccante, fino ad un finale ampio e levigato, persistente e piacevolmente avvolgente.



APOLLONIO

Salento Igp Spumante Brut Verdecia Il Mamaà

Vendemmia: s. a.

Uvaggio: Verdecia

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 10,00

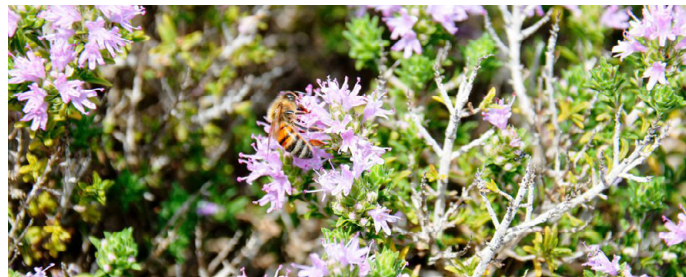
Azienda: [Società Apollonio Casa Vinicola](#)

Proprietà: famiglia Apollonio

Enologo: Massimiliano Antonio Apollonio

Il percorso di Apollonio ha meritato il titolo di "Impresa Storica d'Italia", a sancire un ruolo fondamentale nello scenario enologico della Puglia, sempre più in fermento, specie nel recente passato. Una storia, questa, riempita dal lavoro e dalle intuizioni di quattro generazioni di vignaioli, aperta da Noè Apollonio nel 1870, che contribuì allo sviluppo del vino salentino nei primi decenni del secolo scorso, quando era considerato esclusivamente come taglio per le partite dei vini destinate al Nord Italia. Nei primi anni '70 l'azienda compie il passaggio decisivo, imbottigliando vini con il proprio marchio e diventando una delle prime realtà ad abbracciare l'intera filiera operanti in Puglia. Oggi è il turno di Massimiliano e Marcello Apollonio, che guidano una realtà ormai consolidata di circa 100 ettari di vigneto e una produzione complessiva intorno ad 1.500.000 bottiglie. Fra i diversi vitigni allevati, c'è la Verdecia, fra i vitigni più coltivati in Puglia e di recente riscoperto in versione pura anche da Apollonio, che lo vinifica in due versioni: secca e spumantizzata. Mentre la prima sottolinea la polposità e la tipica nota ammandorlata del vitigno, la bollicina ne esalta il carattere floreale al naso e quello agrumato al sorso. Bergamotto - buccia compresa, camomilla e melissa accompagnano il sapore sapido e lievemente amaro verso una chiusura dolce di melone bianco e vaniglia.

ZOOM



MIELE DI TIMO IBLEO - PRESIDIO SLOWFOOD

Sito Web: [miele di timo ibleo, presidio slowfood](#)

È entrato da pochissimo nella "grande famiglia" dei Presidi Slow Food il miele monofloreale di Timo Ibleo, prodotto soltanto da due aziende (il lavoro è molto e la redditività bassa, perché i quantitativi sono scarsi) sui Monti Iblei, tra le province di Siracusa, Ragusa e Catania. Il timo è diffuso in tutto il bacino del Mediterraneo, ma è in Sicilia che storicamente dà il meglio di sé. Da questa antica pianta si ricava un prezioso miele che si produce esclusivamente nel periodo estivo e che tende a cristallizzare lentamente. Di colore ambrato più o meno chiaro, è un miele che sprigiona odori floreali un po' speziati e che è caratterizzato da un sapore dolce e da un aroma intenso e persistente. Un miele dalle caratteristiche uniche che, come purtroppo è ormai acclarato, rischia molto a causa della sempre più limitata estensione dell'habitat adatto alla crescita del timo, del cambiamento climatico e della moria delle api, un problema, quest'ultimo, che si è aggravato nel recente passato.

RISTORANTE



CORTILE ARABO

VICOLO VILLADORATA - MARZAMEMI (SR)

Tel: +39 0931 841678

Sito Web: [cortilearabo.it](#)

A fine stagione è più che positivo il riscontro riscosso dalla champagneria, che il Cortile Arabo ha istituito per la prima volta quest'anno: una nicchia vista mare, dove dimenticarsi del mondo fuori e farsi cullare dalle onde e dalle bollicine. L'intera osteria di mare - che si trova nell'antico borgo marinaro di Marzamemi - con quelle onde ha, in verità, un rapporto pervasivo. A partire dall'architettura dell'edificio: dai rimandi arabi, che sono approdati lì provenendo da quell'orizzonte marino; fino al menù, dove il pesce (dai crudi al pesce fresco di giornata) si unisce alle erbe aromatiche siciliane e alle spezie africane, sintesi perfetta delle origini meticcie dello chef Massimo Giaquinta; passando per la terrazza bianca del ristorante, immersa nel blu. Anche le tonalità di bianco e azzurro dell'arredamento e delle maioliche richiamano gli elementi tradizionali di una quotidianità ittica, aiutando a calarsi nella magia del luogo. Vale la pena segnarsi il posto, in attesa della prossima primavera: per una coccola culinaria "pied dans l'eau", intinto di scogli e salsedine.



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: © Consorzio di Tutela del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene

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 viticolum