N. 213

DAL 3 AL 9 LUGLIO 2022

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 213 - Dal 3 al 9 Luglio 2022 - 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 3 AL 9 LUGLIO 2022

Montesecondo
Ruggeri
Gorgona
Terre di Giurfo
Carpineto
Maso Martis
Capezzana
Castellucci Miano
Colombaio di Cencio
Gradis'ciutta
Sallier de la Tour
La Gerla
Feudo Montoni
Castello di Querceto

Zoom: Caseificio Barlotti, Scamorza Affumicata
Ristorante: Vinificio - Roma

I VINI DI WINENEWS

MONTESECONDO

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Colorino
Bottiglie prodotte: 22.000
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: Montesecondo Società Agricola
Proprietà: Silvio Messana
Enologo: Silvio Messana

L'azienda Montesecondo ha trovato la fisionomia attuale a partire dal Nuovo Millennio, grazie all'impegno di Silvio Messana che a partire proprio dal 2000, dopo una serie di esperienze di altro tenore fuori dai confini nazionali, ha cominciato ad occuparsi da vicino della tenuta acquistata dal padre nei primi anni '60 del secolo scorso. Siamo nella sottozona chiantigiana di San Casciano Val di Pesa e qui si estende per poco più di 17 ettari la superficie vitata aziendale, ad altezze sul livello del mare variabili tra i 350 e i 450 metri, dove vengono allevate in prevalenza le varietà Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e Trebbiano. L'attuale stile dei vini di Montesecondo, oggi contenuto in una produzione complessiva di 70.000 bottiglie, affianca ad una viticoltura prima biologica e poi biodinamica un'enologia essenziale che guarda alla tradizione con fermentazioni spontanee, tornando addirittura alla vinificazione in anfora. Il risultato sono vini dallo spiccato carattere, che non di rado è tendenzialmente ruvido ed austero, mantenendo però costante fragranza, sapore e grande bevibilità. Una cifra che ritroviamo anche nel Chianti Classico 2020, dai profumi eterei di frutta rossa, erbe di campo, sottobosco e spezie, con nota terrosa a rifinitura. In bocca, il sorso è vivace, condotto da ficcante acidità e tannini affilati, dal finale sapido e continuo.
(fp)

RUGGERI

Docg Valdobbiadene Superiore di Cartizze Brut

Vendemmia: s. a.
Uvaggio: Glera e altre varietà di uve bianche del territorio
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: € 22,00
Azienda: Società Ruggeri & C.
Proprietà: Rotkäppchen-Mumm Sektkellerei
Enologo: Fabio Roversi

Ottenuto dalle uve coltivate in quella che può essere definita come la sottozona più significativa dell'areale di Valdobbiadene, il Cartizze Brut di Ruggeri rappresenta anche una delle punte di diamante dell'articolato portafoglio etichette aziendale. Al naso i profumi si modulano su toni floreali, di frutta a polpa gialla, con qualche cenno di erbe aromatiche. In bocca, il sorso è dolce e continuo nella sua fragranza, fino ad un finale persistente e di nuovo sui fiori e i frutti. La storica cantina con sede a Valdobbiadene rimane con rassicurante continuità tra i punti di riferimento delle bollicine trevigiane. Fondata da Giustino Bisol e Luciano Ruggeri nel 1950, ed oggi di proprietà del Gruppo Rotkäppchen-Mumm, occupa da anni una posizione assai significativa nello scacchiere produttivo del Prosecco, interpretando con precisione gli stilemi della denominazione e della tipologia e portando, in tempi non sospetti, sul palcoscenico internazionale i vini della zona. L'azienda, 28 ettari di vigneto per una produzione annua di 1.600.000 bottiglie, acquista le uve anche da un centinaio di conferitori di provata affidabilità qualitativa che coltivano la loro vigna nelle migliori zone del comprensorio, tra Valdobbiadene e Cartizze, in frazioni storiche come San Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Saccol, ai vertici della denominazione e che rappresentano pertanto uno dei tesori di casa.
(are)

GORGONA

Costa Toscana Igt Bianco

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Vermentino, Ansonica
Bottiglie prodotte: 9.000
Prezzo allo scaffale: € 150,00
Azienda: Marchesi Frescobaldi Soc. Agricola
Proprietà: famiglia Frescobaldi
Enologo: Nicolò D'Afflitto, Francesco Duranti

Questo vino bianco incarna perfettamente l'incapacità (e l'inutilità) di scindere un vino dalla sua provenienza e dagli intenti di chi l'ha fatto. A Gorgona - isola carceraria dove Frescobaldi e l'Istituto di Pena condividono un progetto di rieducazione dei detenuti legato alla vite e al vino - si respira la stessa aria che si respira all'Elba: c'è la stessa macchia mediterranea profumata, gli stessi colorati edifici arrampicati, la stessa luce accecante e lo stesso inesorabile iodio, che travolge ogni lato di quei 223 ettari di ferrosa roccia vulcanica metamorfica. Eppure, una volta scesi a terra, è nettamente percepibile come ogni azione ivi commessa sia intrisa di significato; come il tempo sia sospeso; come sia labile l'equilibrio che separa il bisogno di serenità e speranza dal senso di gravità e serietà che un carcere deve mantenere. In questa fragile complessità umana, nasce il bianco Gorgona, arrivato alla decima annata. 10 vini simili fra loro grazie al microclima stabile di cui gode ogni isola e che permette una continuità fra annate (qui sostenuto da una vinificazione semplicissima) difficilmente riscontrabile sulla terraferma. L'annata 2021 ha concesso un vino stratificato, colmo di fiori e frutta bianca, aromatiche maremmane, cera d'api e un tocco di vaniglia, che in bocca impone sale e agrumi, che nel finale cedono riluttanti alla morbida dolcezza dei fiori di acacia e caprifoglio.
(ns)

TERRE DI GIURFO

Terre Siciliane Igt Frappato Rosato Pian della Signora

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Frappato
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 13,00
Azienda: Terre di Giurfo
Proprietà: Achille Alessi
Enologo: Giuseppe Romano

Terre di Giurfo, di proprietà di Achille Alessi, esporta l'80% della sua produzione e, per questo, è molto più probabile trovare i suoi vini in un'enoteca canadese piuttosto che in una di Milano. La cantina si trova al confine tra il ragusano e il catanese, tra Licodia Eubea e la provincia Iblea, lungo la Valle del fiume Dirillo. I vigneti sono coltivati a biologico in terreni eterogenei, che occupano una superficie di 36 ettari, con altimetrie che vanno dai 500 ai 600 metri sul livello del mare. Le varietà prevalenti sono quelle locali, soprattutto Nero d'Avola, Frappato, Nerello Mascalese e Grillo, con il contributo dell'internazionale Syrah. La produzione privilegia i vini a denominazione del ragusano, Vittoria e Cerasuolo di Vittoria, comprendendo anche una serie di etichette contrassegnate con la Doc Etna e Sicilia. Lo stile aziendale privilegia la bevibilità e l'immediatezza aromatica, con vini ben eseguiti e caratterizzati da un uso tendenzialmente misurato dei legni di maturazione, soprattutto barrique. A Terre di Giurfo è anche possibile anche godere dell'ospitalità della famiglia Alessi nella foresteria aziendale. Il Frappato Rosato Pian della Signora 2021, oggetto del nostro assaggio, è vino affinato in acciaio e possiede profumi di piccoli frutti rossi con leggeri rimandi al sottobosco. In bocca, il sorso è scorrevole e sapido, dal finale pieno e ancora dai toni fruttati.
(fp)

I VINI DI WINENEWS

CARPINETO

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Colorino
Bottiglie prodotte: 300.000
Prezzo allo scaffale: € 12,50
Azienda: Azienda Vinicola Carpineto
Proprietà: famiglie Sacchet e Zaccheo
Enologo: Gabriele Ianett, Caterina Sacchet

Il Chianti Classico 2020 di Carpineto, affinato per un breve periodo in legno grande e poi maturato in cemento, si esprime aromaticamente soprattutto con l'intensità dei profumi della frutta rossa matura, accompagnati da cenni affumicati e rimandi speziati. In bocca, il sorso è morbido e ben profilato, con dolcezza in primo piano e lampi acidi a garantirne vivacità, fino ad un finale fragrante e rotondo, ancora dai ritorni fruttati e speziati. Un vino dai buoni tratti chiantigiani, capace di fotografare con chiarezza un'annata tendenzialmente positiva. Fondata nel 1967 da Giovanni Carlo Sacchet e Antonio Mario Zaccheo, Carpineto vanta oggi diverse proprietà, concentrate in Toscana, per un totale di 570 ettari a vigneto e una produzione di 3.000.000 di bottiglie: dalla storica Tenuta di Dudda (Greve in Chianti) a quella di Gaville (Alto Valdarno), da quella di Gavorrano in Maremma a quella di Montepulciano, passando per Montalcino (Il Forteto del Drago, in località Rogarelli), che rappresenta l'ultima acquisizione in ordine di tempo, costituita da 10 ettari di vigneto. Un percorso articolato che ha costruito nelle colline tra Siena e Firenze e tra Montepulciano e Montalcino il suo fulcro, collocando questa realtà produttiva al centro di un piccolo "impero" enoico nelle più importanti denominazioni regionali e sul cui ponte di comando troviamo oggi Antonio Mario Zaccheo e Caterina Sacchet.

(fp)

MASO MARTIS

Doc Trento Brut Rosé de Noir Monsieur Martis

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Pinot Meunier
Bottiglie prodotte: 2.160
Prezzo allo scaffale: € 70,00
Azienda: Maso Martis Az. Agricola Biologica
Proprietà: famiglia di Antonio Stelzer e Roberta Giuriali
Enologo: Matteo Ferrari

Monsieur Martis è il nome di queste bollicine rosé dedicate ad Antonio Stelzer, fondatore di Maso Martis insieme alla fidanzata di allora, Roberta (correva l'anno 1990), oggi sua moglie. Viene presentata la terza edizione di questo vino, vendemmiato nel 2017: un'annata complessa, con un inverno povero di precipitazioni e mite nei mesi di febbraio e marzo, gelate tardive in aprile, caldo superiore alla media nella seconda parte di maggio (il che ha favorito una notevole fioritura) e un'estate decisamente calda e asciutta. Il vitigno è il Meunier, appartenente alla famiglia dei Pinot, molto apprezzato in Francia, ancora poco diffuso in Trentino, ma nota distintiva di Maso Martis, che ormai dal 1999 lo utilizza come componente essenziale della sua cuvée Riserva Madame Martis e che dal 2020 ha deciso di sfruttarne le qualità in purezza nella versione rosé. Le uve pressate dolcemente lasciano il mosto a contatto con le bucce per favorire l'estrazione del colore e dei precursori aromatici più nobili, poi avvengono la fermentazione e una lunga permanenza del vino base sui lieviti. Conservato in serbatoi d'acciaio, viene imbottigliato la primavera successiva con l'aggiunta di lieviti selezionati, per un invecchiamento di 48 mesi. La sboccatura è del febbraio 2022. Il colore è inconfondibile, elegantissimo, di un ramato tenue. Piacevole e complesso, va servito non troppo freddo, anche oltre i dieci/dodici gradi.

CAPEZZANA

Docg Carmignano Trefiano Riserva

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Sangiovese, Cabernet S., Canaiolo
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Tenuta di Capezzana
Proprietà: famiglia Contini Bonacossi
Enologo: Benedetta Contini Bonacossi, Franco Bernabei

Capezzana, tra le più antiche aziende vinicole toscane, produce vino nel Carmignano dal 804 D.C. e dal 1920 l'azienda è guidata dalla famiglia Contini Bonacossi. Le pregevoli caratteristiche del vino prodotto nella zona del Carmignano sono note da lungo tempo. Il Trefiano è il Carmignano Riserva Docg dell'azienda e nasce nel 1979 - come hanno spiegato i fratelli Beatrice, Filippo e Benedetta in un incontro con la stampa a Roma organizzato presso il ristorante stellato Pipero, per volontà dello scomparso fratello Vittorio (come del resto ricorda l'etichetta) che decise di unificare le due vigne intorno alla Villa medicea di Trefiano e di vinificarle a parte. "È un vino - ha sottolineato Beatrice Contini Bonacossi - che non viene fatto tutti gli anni, e nel 2018 abbiamo ridotto ancor di più la produzione per aumentare la qualità". La famiglia Contini Bonacossi ha annunciato di voler creare, nel giro di due-tre anni, l'azienda di Trefiano separata da Capezzana, e di partire da settembre con il progetto biodinamico, "in un percorso facilitato - ha detto Beatrice - dall'essere già biologici". Nel bicchiere il Trefiano Carmignano Riserva Docg presenta un rosso rubino intenso e al naso offre un profumo ampio, elegante, fruttato con note speziate. All'assaggio è morbido e strutturato, con retrogusto lungo e persistente. È un vino che si accompagna bene a tutte le carni in genere e ai formaggi.

(Cristina Latessa)

CASTELLUCCI MIANO

Doc Sicilia Contea di Sclafani Valledolmo Catarratto Shiarà

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Catarratto
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: Azienda Agricola Castellucci Miano
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Tonino Guzzo

Ottenuto da vigneti posti ad un'altitudine tra i 900 e i 1.000 metri s.l.m., sulle pendici delle Madonie, il Catarratto Shiarà 2019, affinato 6 mesi sui propri lieviti, possiede profumi di frutti e fiori bianchi, con qualche lampo di pietra focaia. In bocca, il sorso è continuo e ben profilato, dagli accenti sapidi e dalla tendenziale fragranza, terminando in un finale intenso, ancora su toni fruttati e floreali. Fondata nel 1961 come cooperativa, oggi la cantina Castellucci Miano è composta da 125 soci. La filosofia di base, che ha guidato la famiglia Piazza Barone insieme a Piero Buffa e Tonino Guzzo nella creazione di questa realtà siciliana, poggia su un patrimonio a vigneto, 80 ettari di estensione, posto fra i 500 ai 1.050 metri sul livello del mare, nelle contrade di Castelluzzi, Rovittello, Miano, Sprella, Contrasto, Cifiliana, Acqua del corvo e Sciarazzi nell'agro di Valledolmo. Piccoli appezzamenti, generalmente estesi meno di un ettaro, dove l'età media dei ceppi è di 30/50 anni, che convivono con altre colture, come alberi da frutta e ulivi a completare un mosaico di articolata biodiversità. A tutto questo, va poi aggiunto il recupero di vecchi vigneti ad alberello, che rappresentano un patrimonio viticolo autoctono unico. Accanto a questa operazione di conservazione e valorizzazione, un'altrettanta e meritoria attenzione all'ambiente, espressa in una viticoltura a biologico.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

COLOMBAIO DI CENCIO

Docg Chianti Classico Monticello

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 50.000
Prezzo allo scaffale: € 16,50
Azienda: Società Colombaio di Cencio
Proprietà: Casa di E. Mirafiore & Fontanafredda
Enologo: Manuel Pieri

È Andrea Farinetti, figlio di Oscar, noto imprenditore a livello planetario, a condurre, dal 2017, Il Colombaio di Cencio (cantina nata nei primi anni Novanta nella sottozona chiantigiana di Gaiole in Chianti con l'imprenditore tedesco Werner Ernest Wilhelm). 25 gli ettari aziendali coltivati a vigneto, collocati su 3 unità produttive principali, dai versanti e dai terreni diversi: Montelodoli, Cornia e Vinci, posti ad altezze variabili sul livello del mare che vanno dai 280 ai 480 metri. La sfida, evidentemente, è quella proposta dal Sangiovese, varietà affascinante e capace di esprimersi alla grande a queste latitudini, ma anche notoriamente ostica e poco propensa ad essere "intrappolata" da protocolli produttivi che non siano in linea con la sua profonda comprensione. Per adesso i risultati sono tendenzialmente incoraggianti, anche se, i vini del nuovo corso de Il Colombaio di Cencio non hanno ancora raggiunto una solidità, specialmente stilistica, definita. Il Chianti Classico Monticello, alla base della piramide qualitativa della cantina, è ottenuto dall'assemblaggio delle uve provenienti dalle tre zone vitate aziendali ed affina per 9 mesi in tonneau e legno grande. La versione 2020 profuma di viola e rosa, con tocchi affumicati e speziati a rifinirne le sensazioni olfattive. In bocca, il vino punta soprattutto sulla fragranza e sull'agilità di beva, con un sorso sapido e ben profilato.

(fp)

GRADIS'CIUTTA

Doc Collio Bianco Riserva

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Friulano, Ribolla Gialla, Malvasia
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: Azienda Agricola Gradis'ciutta
Proprietà: Robert Princic
Enologo: Robert Princic

Il Collio, mezzaluna che accoglie i confini della Slovenia, è "condannato" alla qualità dalla sua vocazionalità. Il suolo - la "ponca", che Mitja Sirk della Trattoria al Cacciatore di Cormons definisce "millefoglie di sabbia" -, il microclima mite e unico per ventilazione ed escursione termica delle colline poste tra le Alpi Giulie e il mare Adriatico, fanno sì che tutte le varietà qui esprimano l'impronta del territorio. Ecco che il Collio Bianco, uvaggio "a piacere" di ogni produttore, diventa fortemente distintivo. Non a caso tra i vini di Robert Princic il Collio Bianco è una "selezione", parte di un progetto cominciato nel 2009. "Dopo 2-3 anni - racconta Robert, che a 20 anni, nel 1997, ha creato Gradis'ciutta, dando nome e casa alle uve prodotte prima da suo nonno e poi da suo padre - il Collio Bianco perde le connotazioni varietali e assume quelle della mano del produttore". Segno di una longevità intrinseca, che nel Collio Bianco riserva Gradis'ciutta è corroborata da raccolta tardiva delle uve, criomacerazione, affinamento in legno grande e in bottiglia prima della commercializzazione a due anni dalla vendemmia. Quello della 2016, potente ed equilibrata, è giallo intenso e al naso variegato: fiori bianchi e frutta matura insieme a camomilla, albicocca disidratata e delicate note tostate. Al sorso è equilibrato, pieno e nevrile di freschezza agrumata, sapido e persistente.

(Clementina Palese)

SALLIER DE LA TOUR

Doc Sicilia Syrah Rosato Madamarosè

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Syrah
Bottiglie prodotte: 14.600
Prezzo allo scaffale: € 12,00
Azienda: Conte Tasca d'Almerita Società Agricola
Proprietà: famiglia Tasca d'Almerita
Enologo: Mario Licari, Laura Orsi

Marchio legato al grande universo della griffe siciliana Tasca d'Almerita (che comprende le tenute di Regaleali, il nucleo storico dell'azienda al centro della Sicilia, Capofaro nell'isola di Salina, Whitaker nell'isola di Mozia e Tascante sulle pendici dell'Etna), Sallier de la Tour è un progetto enologico che ha come baricentro l'incontro delle famiglie Sallier de la Tour e Tasca e nasce nel 2008 nella valle dello Jato. Il suo asse portante è rappresentato dal vitigno Syrah, anche se nei vigneti aziendali, 44 ettari complessivi, non mancano varietà locali quali Grillo, Inzolia e Nero d'Avola. Si tratta di una varietà internazionale che, a queste latitudini, ha dimostrato una capacità adattiva significativa, generando vini dal piglio generoso e mediterraneo. La cantina "La Monaca", un edificio in puro stile liberty in mezzo alla campagna, realizzata all'epoca del culmine dell'epopea dei Florio, testimonia le solide radici storiche nel mondo del vino siciliano dei Sallier de la Tour: oggi è gestita dalla giovane Costanza Chirivino, ultima discendente della famiglia. Delizioso il rosato Madamarosè 2021, da uve Syrah vinificate in bianco e successivamente affinato in acciaio sulle proprie fecce fini per 3 mesi. Già invitante alla vista con il suo bel colore rosa corallo brillante, offre profumi fragranti fruttati e speziati, che in bocca si traducono in un sorso saporito, trascinante e goloso.

(are)

LA GERLA

Doc Rosso di Montalcino

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 20.100
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Fattoria La Gerla
Proprietà: Eredi di Sergio Rossi
Enologo: Vittorio Fiore

Una leggera vena ematica che scorre lungo il sorso - ugualmente fresco e sapido ed aderente - e che fa da contraltare all'uva spina, alla ciliegia croccante e dolce, ai fiori di rosmarino e all'arancia rossa. Ecco il Rosso di Montalcino 2019 della Gerla, che ha goduto di un'annata definita "meravigliosa" dall'enologo Vittorio Fiore, presente nell'azienda fin dalle origini. Un andamento climatico invidiabile (perlomeno visto da qui, giugno 2022) - che ha dato sufficiente copertura idrica fra inverno e primavera, calore costante senza picchi d'estate e un finale temperato nel mese di settembre - ha portato a perfetta maturazione i grappoli che compongono questa etichetta e che provengono al 70% dai vigneti intorno all'azienda (al Canalicchio, sul versante Nord-Est di Montalcino) e al 30% da Castelnuovo dell'Abate (versante Sud-Est). La fermentazione del mosto avviene in acciaio, ma la maturazione passa in botti grandi di rovere di Slavonia, seguendo la vinificazione tradizionale che caratterizza tutti i vini della Gerla. Azienda che racchiude un pezzo di storia importante della denominazione: non solo perché nacque dai poderi del Colombaio, in possesso al tempo dai celebri Biondi-Santi, ma perché il connubio felice fu conseguenza dall'unione di quelle radici con la mente fuori dagli schemi del pubblicitario Sergio Rossi, che comprò le terre nel 1976, trasformandole in un marchio noto e apprezzato.

(ns)

I VINI DI WINENEWS

AEB IL NOSTRO VIAGGIO NELL'ENOLOGIA SOSTENIBILE

SIGNORVINO 100% VINI ITALIANI

FEUDO MONTONI

Doc Sicilia Nero d'Avola Vrucara

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Nero d'Avola
Bottiglie prodotte: 4.400
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Casa Vinicola Feudo Montoni
Proprietà: Fabio Sireci
Enologo: Fabio Sireci

Il Nero d'Avola Vrucara 2018 di Feudo Montoni è, per certi versi, vino decisamente paradigmatico. Profuma di gelsi, more, arancia, ginepro e spezie, con tocchi balsamici a rifinitura. In bocca, il sorso è pieno, caldo e intenso, dal finale che chiude su rimandi terrosi e lampi di liquirizia. Feudo Montoni è cantina cresciuta senza mai dimenticare la tradizione produttiva dei suoi luoghi: siamo in contrada Montoni a Cammarata nell'agrigentino, sfidando le mille sollecitazioni che la Sicilia enoica ha proposto e, talvolta, subìto nel tempo, mantenendo sempre, come si dice in questi casi, "la barra dritta". Nei 30 ettari di vigneto, coltivati a biologico, si allevano soltanto varietà locali, in prevalenza a bacca rossa, mentre in cantina, da dove escono 215.000 bottiglie all'anno, le tecniche sono sempre quelle di una volta. Faro guida della produzione aziendale resta il Nero d'Avola che Fabio Sireci, da oltre un trentennio, ha "semplicemente" continuato a valorizzare nella sua forma più pura. E proprio il Vrucara ne è, molto probabilmente, l'esempio più significativo. Nero d'Avola in purezza, il cui nome rimanda alla "lucra" il nome siciliano di un cespuglio spontaneo dai profumi di menta ed incenso, è ottenuto da uve di ceppi per-fillosserici, pressate in un vecchio torchio di legno e poi vinificate in cemento, dove restano a macerare per 45 mesi per poi passarne sei in legno grande.

(are)

CASTELLO DI QUERCETO

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Colorino
Bottiglie prodotte: 170.000
Prezzo allo scaffale: € 14,00
Azienda: Castello di Querceto Soc. Agricola
Proprietà: famiglia François
Enologo: Giovanni Cappelli, Maurizio Alongi, Giovanni Ascione

60 ettari per una produzione di 600.000 bottiglie, rappresentano i numeri del Castello di Querceto, di proprietà della famiglia Francisco dalla fine del XIX secolo, condotto da Alessandro e Maria Antonietta, ben coadiuvati dai figli Lia e Simone, a mantenerne una gestione squisitamente familiare. L'azienda si trova nella sottozona di Greve in Chianti nell'area collinare più elevata, che guarda al confine con l'aretino, dove le escursioni termiche sono significative e, complessivamente, il clima ha tratti quasi continentale. Qui si ottengono Chianti Classico dal profilo fresco e incisivo, che in passato trovavano in queste particolari condizioni anche degli ostacoli, oggi tendenzialmente eliminati dal "global warming", a queste latitudini, non del tutto foriero di nuove criticità. Specie nel recente passato, l'azienda ha trovato anche un percorso stilistico più intrigante, abbandonando un'impostazione modernista, talvolta esasperata, virando su vini più raffinati e dalle spiccate doti di bevibilità. Come nel caso del Chianti Classico 2020, oggetto del nostro assaggio. I suoi profumi sono fragranti e sono segnati da una base fruttata intensa, con tocchi di sottobosco e rimandi affumicati a completarne il cerchio. In bocca, il vino possiede sorso continuo e succoso, con la trama tannica e l'acidità ben amalgamate a dare slancio e dinamismo al suo sviluppo, fino ad un finale compatto e gustoso.

(fp)

ZOOM

CASEIFICIO BARLOTTI, SCAMORZA AFFUMICATA

VIA TORRE DI PAESISTA, 1 - CAPACCIO (SA)
Tel: +39 0828 811146
Sito Web: barlotti.it

L'Azienda Agricola Barlotti è situata a Capaccio, in provincia di Salerno, nei pressi del complesso archeologico di Paestum. Nata agli inizi del '900 è tra le più antiche realtà produttive della Piana del Sele di Paestum ed oggi è un moderno caseificio, dove l'innovazione va a braccetto con la tradizione. In quest'area le fertili terre ed il clima mite hanno creato un habitat particolarmente adatto per il pascolo delle bufale, dal cui latte viene prodotta la tipica Mozzarella di Bufala Campana. Ma il caseificio produce anche formaggi e ricotta di bufala. Realizzati con grande maestria, tutti i prodotti Barlotti sono il risultato della passione e della decennale esperienza dei suoi gestori, una ricchezza che ormai si tramanda gelosamente di generazione in generazione. In questo contesto, una particolare segnalazione la merita anche la scamorza affumicata, formaggio fresco prodotto con latte vaccino, a pasta bianca, molto burrosa, più morbida del caciocavallo. Il prodotto affumicato presenta un sapore aromatico e caratteristico.

RISTORANTE

VINIFICIO

PIAZZA DELL'EMPORIO, 1 - ROMA
Tel: +39 389 1798451
Sito Web: vinificionaturale.it

A Roma, "Vinificio", diretta emanazione del Pastificio San Lorenzo, storica insegna capitolina, è dedicato agli appassionati del vino naturale e del bere in un determinato modo. Ma non solo. Lo chef Alberto Mereu propone una cucina di prodotto, fatta di ricerca maniacale della materia prima e fortemente legata al territorio. Tre le offerte: "Tapas", "Bottega" e "Cucina". La prima è dedicata al bancone, con baccalà mantecato e peperoni marinati, pomodoro infornato alla pizzaiola e pecorino stagionato, fegatini di pollo e carciofo alla romana, caprino "selezione Pira" e zucchine scapece, "tonno" di maiale e pomodori verdi in conserva. La seconda ai salumi e formaggi di alta qualità, selezionati da produttori artigianali. Infine la terza con i piatti dello chef, un mix di main course di piccole dimensioni, fritti e sandwich, come il krapfen di aringa affumicata, il pescato in saor, la bouillabaisse di cozze e patate fritte, la tartelletta con crudo di manzo e spuma di patate al forno, l'anatra, finocchi e burro acido.

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: © Castellucci Miano

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