

Wine News

I QUADERNI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 214 - Settembre 2023 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - iquadernidiwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



SETTEMBRE 2023

BOLGHERI



MASSETO

Toscana Igt Rosso Masseto

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Merlot, Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 1.200,00

Azienda: [Masseto](#)

Proprietà: Gruppo Frescobaldi

Enologo: Gaia Cinnirella

Il Masseto 2020 possiede colore rosso rubino dai riflessi scuri e brillanti. Si apre al naso con note di frutti neri freschi, spezie, sottobosco mediterraneo e balsami, note fumé, ben integrando gli aromi del legno di affinamento, presente ma non invadente. La bocca è sontuosa e avvolgente, dalla notevole dote tannica ben sposata al frutto solido e succoso, dispiegandosi potente e spinta da una ancora irruenta acidità. Lunghissimo il finale balsamico e speziato. La Tenuta Masseto è oggi iconicamente simboleggiata dalla cantina posta al centro dei 13 ettari di vigneto (che producono 33.000 bottiglie complessive), da cui storicamente nasce il sontuoso Merlot in purezza.

(are)

TENUTA SAN GUIDO

Doc Bolgheri Sassicaia

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Cabernet Sauvignon e

Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 285.000

Prezzo allo scaffale: € 300,00

Azienda: [Tenuta San Guido](#)

Proprietà: Marchesi Incisa della Rocchetta

Enologo: Carlo Paoli, Graziana Grassini

Il Bolgheri Sassicaia 2020 è armonico e compatto al naso, che rimanda a nitidi sentori di frutti di bosco scuri freschi, ciliegie nere, macchia mediterranea, agrumi aromatici e spezie, a cui si somma un delicato fondo minerale iodato quasi marino, magistralmente supportato dal rovere di affinamento. Fresca, succosa ed elegante la bocca, dalla fenomenale carica aromatica, in grande equilibrio il frutto con la fitta dote tannica per un finale lungo e tridimensionale, che lascia il palato fresco e appagato. E se c'è un'etichetta iconica italiana che "non sbaglia un colpo", inutile dirlo, questa è certamente quella con impressa la stella con la rosa dei venti, tratta dallo stemma degli Incisa.

(are)

GUADO AL TASSO

Doc Bolgheri Superiore Guado al Tasso

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot,

Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 125.000

Prezzo allo scaffale: € 130,00

Azienda: [Tenuta Guado al Tasso](#)

Proprietà: famiglia Antinori

Enologo: Marco Ferrarese

Il Guado al Tasso 2020 si svela di un bel colore rosso rubino intenso dai riflessi cupi e brillanti. Ampio il profilo olfattivo dai toni mediterranei, di fiori scuri, ciliegie nere, mirtillo, lentisco, pepe nero, erbe officinali e spezie gialle. Teso, sapido e succoso il sorso ancora segnato da una virile componente tannica che affonda bene avvolgendolo un frutto denso e succoso. Lunghissimo il finale segnato da una nota di agrumi scuri. La Tenuta Guado al Tasso della famiglia Antinori conta su 320 ettari a vigneto, imbottigliato nella [nuova cantina del Bruciatto](#), architettonicamente all'avanguardia come l'headquarter a Bargino, eletta l'anno scorso "[cantina più bella del mondo](#)".

(are)

LE MACCHIOLE

Toscana Igt Merlot Messorio

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Merlot

Bottiglie prodotte: 12.000

Prezzo allo scaffale: € 220,00

Azienda: [Le Macchiole Società Agricola](#)

Proprietà: Cinzia Merli, Elia e Mattia

Campolmi

Enologo: Luca Rettondini

Il Messorio 2020 si apre su sentori fruttati di ciliegia, gelso, e mirtillo, passando ai fiori e agli agrumi rossi e poi alla macchia mediterranea e alle erbe balsamiche, con un ottimo apporto del legno di affinamento a completare un profilo olfattivo di rara eleganza e profondità. Il sorso è sontuoso, fitto e inaspettatamente fresco, muovendosi tra un frutto succoso e una dotazione tannica elegante e setosa. Lunghissimo il finale. Le Macchiole produce anche il celebre Paleo: oggi è una delle realtà più intriganti del bolgherese e Cinzia Merli, coi figli Elia e Mattia, prosegue con autorevolezza conclamata il cammino virtuoso fondato nel 1983 da Eugenio Campolmi.

(are)

EDITORIALE

STORIA ENOICA

BOLGHERESE:

UN NUOVO CAPITOLO

Resta solo in superficie la pace nel viale dei cipressi del Carducci o nella sequenza delle dolci curve della "bolgherese". Nel mondo del vino di Bolgheri, alla fine, [c'è sempre fermento e qualcosa si muove comunque](#). Oggi a muovere quel mondo, anzi a rimuoverlo, una "vecchia conoscenza" che a quel mondo ha dato molto: Lodovico Antinori. Dopo aver "inventato" la Tenuta dell'Ornellaia a Bolgheri e aver fondato la Tenuta di Biserno a Bibbona - due operazioni che da sole varrebbero ben più di una vita - Lodovico Antinori continua a guardare al futuro. E mettendo assieme la sua esperienza con le nuove generazioni, non ha rinunciato ad imbarcarsi in una ulteriore avventura enoica. Ecco allora il suo nuovo progetto

realizzato insieme alla figlia Sophia: la [Tenuta del Nicchio](#), della quale sono proprietari a Bibbona, ma con vigneti anche a Bolgheri. Un progetto che segna, dunque, il "ritorno" di uno dei personaggi che più hanno influito sulle sorti di [uno dei territori più importanti dell'enologia mondiale](#), capace di trasformare - insieme ai tanti altri autorevoli interpreti susseguiti a cavallo tra gli anni Settanta ed Ottanta del Novecento - un sogno in realtà. E lo sfondo non poteva che essere quello dei cipressi, delle vigne e del mare, perché questi sono [i luoghi più familiari, i più cari, i più evocativi](#), i soli con la forza di mantenere saldi i legami passati, presenti e futuri, attraverso un percorso umano che tiene insieme i Della Gherardesca, gli Incisa della Rocchetta, gli Antinori e gli Zileri dal Verme, in "continuum" storico e affettivo degno soltanto di una vera e propria saga, [oggi diretta da un triumvirato tutto al femminile](#).

Buona lettura.

ORNELLAIA

Doc Bolgheri Superiore Ornellaia

Vendemmia: 2020

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

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 225,00

Azienda: [Ornellaia](#)

Proprietà: Gruppo Frescobaldi

Enologo: Olga Fusari

Bouquet ampio e molto complesso per l'Ornellaia 2020 ([vino_celebratissimo](#) e anche quest'anno uscito in versione "[etichetta_d'artista](#)"), che svela aromi di ciliegia, visciole, amarena in quantità, pepe, erbe balsamiche, agrumi scuri e spezie dolci con tocchi tostati ben calibrati. Al palato ha già grande equilibrio tra una vibrante acidità, la nitida componente tannica e un bel frutto turgido e fresco. L'Ornellaia, tenuta di 115 ettari a vigneto per una produzione di 1.000.000 di bottiglie, è oggi protagonista di un cambio al suo vertice epocale, con il saluto allo storico Ceo [Giovanni Geddes da Filicaja](#) e l'avvicendamento della direzione tecnica: da [Axel Heinz](#) a Marco Balsimelli.

(are)

ORMA

Doc Bolgheri Superiore Aola di Orma

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Cabernet Franc e Sauvignon

Bottiglie prodotte: 1.200

Prezzo allo scaffale: € 160,00

Azienda: [Orma Bolgheri](#)

Proprietà: famiglia Moretti Cuseri

Enologo: staff tecnico aziendale

Fa parte del gruppo di cantine capeggiato dall'aretina Sette Ponti, il Podere Orma, acquisito nel 2004 e oggi composto da oltre 7 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 65.000 bottiglie. Lo stile dei vini aziendali è ispirato alla tradizione dell'areale bolgherese e propone vini generosi e definiti, dalla cifra stilistica moderna e mediterranea sempre impeccabile. Esordisce proprio con l'annata 2020, il Bolgheri Superiore Aola di Orma, che matura in barrique per 18 mesi. I suoi profumi rimandano ai frutti rossi, al peperone e alle spezie, con tocchi tostati a rifinitura. In bocca il sorso è polposo, concentrato e morbido, dal finale ampio e caldo su toni balsamici.

(fp)

POGGIO AL TESORO

Doc Bolgheri Superiore Dedicato a Walter

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 9.000

Prezzo allo scaffale: € 169,00

Azienda: [Società Corte Giara](#)

Proprietà: Marilisa Allegrini

Enologo: Christian Coco

L'iconico marchio veneto Allegrini sbarca in Toscana nel 2001, proprio a partire dal bolgherese, fondando Poggio al Tesoro, che immette sul mercato le sue prime bottiglie nel 2005. L'azienda, posta nei pressi di Castagneto Carducci, conta oggi su oltre 67 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 500.000 bottiglie annue e propone vini dallo stile esuberante, potenti e concentrati. Come nel caso del Bolgheri Superiore Dedicato a Walter 2019, ricco al naso, dove si susseguono note di ribes, macchia mediterranea, cedro e tocchi speziati, affumicati e mentolati, ad anticipare una bocca solida, ampia e polposa, dal finale lungo ancora su toni speziati e balsamici.

(fp)

TENUTA MERAVIGLIA

Doc Bolgheri Superiore Maestro di Cava

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Società Agricola Dievole](#)

Proprietà: Alejandro Bulgheroni Family

Vineyards

Enologo: Luigi Temperini

Dal bicchiere di Maestro di Cava 2018 si palesano sentori di frutta a bacca rossa e nera matura, note verdi che tendono al balsamico, menta e alloro soprattutto, con lieve nota minerale e salina, spezie dolci di fondo a indicare un uso elegante del legno di maturazione. Bocca ampia e avvolgente, dal frutto polputo e dalla notevole freschezza, che integra tannini maturi e ben estratti. Tenuta Meraviglia ([che inaugureranno in previsione entro il 2024 una straordinaria cantina ricavata da una ex cava](#)) sono le aziende bolgheresi del gruppo Dievole, [marchio antichissimo dell'enologia toscana](#) in quota al gruppo Bulgheroni Family Vineyards dal 2012.

(are)

LA GRIFTE



GRATTAMACCO

Doc Bolgheri Rosso

Vendemmia: 2021

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

Bottiglie prodotte: 108.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Collemassari Società Agricola](#)

Proprietà: Claudio Tipa, Maria Iris Tipa Bertarelli

Enologo: Luca Marrone

Quando si parla di Bolgheri si pensa immediatamente ad un'areale che ha avuto un rapido e notevole sviluppo. La Doc arriva nel 1994 ma, come sappiamo, l'enologia qui era approdata negli anni Sessanta del secolo scorso, da subito contraddistinguendosi per l'utilizzo dei vitigni internazionali. Grattamacco, che sorge tra Castagneto Carducci e Bolgheri, è stata una delle cantine pioniere di questo lembo di costa toscana, nascendo nel 1977 (secondogenita solo alla Tenuta San Guido), grazie a Piermario Meletti Cavallari, che si trasferì da Bergamo a Castagneto Carducci, come tanti "non toscani" fecero allora e negli anni successivi. Grattamacco, il cui nome rimanda ai residui ferrosi ("macco") grattati, appunto, durante la lavorazione del minerale fin dall'epoca etrusca restando poi nei terreni, è stata dunque una delle cantine pioniere della Doc Bolgheri. Diventata uno dei fiori all'occhiello del gruppo Collemassari, dai suoi 29 ettari a biologico - posti ad un'altezza media sul livello del mare di 150 metri e composti da suoli che alternano limo, sabbie rosse, flysch calcarei-marnosi e sabbie, dove sono allevati Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot e Vermentino - oggi escono un po' più di 120.000 bottiglie di alto livello. Nel 2001 Maurizio Castelli, enologo sia di Collemassari che di Grattamacco, fece conoscere a Claudio Tipa Piermario Meletti Cavallari, allora proprietario dell'azienda bolgherese. L'immediata stima reciproca rese possibile prima la gestione, nel 2002, e poi l'acquisizione, nel 2007. Oggi Grattamacco rappresenta uno dei poli dell'eccellenza produttiva del Gruppo Collemassari che trova, oltre ai vini ottenuti nel Montecucco, l'altro centro d'elezione tra le colline di Montalcino con l'azienda Poggio di Sotto ([oltre che un intreccio a stretti nodi marini con la vela agonistica](#)). Grattamacco è senz'altro un'azienda a chiara vocazione rossista, [ca va sans dire](#) (ma che sa fornire anche sul versante bianchista un'etichetta degna di nota, grazie alle doti del Vermentino allevato sulla costa), ma senza scomodare le etichette apicali dell'azienda, il suo Bolgheri Rosso 2021, ci pare un vino decisamente ben riuscito. Sarà per la versatilità del suo articolato uvaggio oppure per la permanenza in legno relativamente breve (8 mesi in barrique) fatto sta che questa versione restituisce un profilo aromatico ben profilato su sfumature fruttate e balsamiche, con tocchi di sottobosco e rimandi mentolati. Anche in bocca, il vino è convincente, a partire da un sorso succoso e continuo, ben ritmato negli accenti tannici e dal finale arioso e non privo di fragranza.

(fp)





FABIO MOTTA

Doc Bolgheri Superiore Le Gonnare

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Merlot, Syrah

Bottiglie prodotte: 7.000

Prezzo allo scaffale: € 50,00

Azienda: [Azienda Agricola Fabio Motta](#)

Proprietà: Fabio Motta

Enologo: Attilio Pagli

Di origine lombarda, di formazione agronomica e quindi allievo in cantina del suocero Michele Satta, Fabio Motta si cimenta da solo nel 2010 a partire da una vecchia vigna in affitto di 4 ettari: Le Pievi. Di lì a poco si aggiunge un vigneto a uve bianche (Le Fornacelle), infine l'acquisto delle Gonnare, vigna in zona fresca ai piedi di un antico corso d'acqua. L'idea è di distillare la pienezza della terra bolgherese nel bicchiere, senza perdere l'armonia paesaggistica che questo territorio trasmette. Le Gonnare è il Bolgheri Superiore della cantina: un vino vivo e croccante, caldo e balsamico, insaporito dalla scorrevolezza fruttata e dalla profondità terrosa, che sosta al palato con gentilezza.

(ns)

SAN FELICE

Doc Bolgheri Rosso Bell'Aja

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Cabernet Sauvignon in prevalenza

Bottiglie prodotte: 60.000

Prezzo allo scaffale: € 23,50

Azienda: [Società Agricola San Felice](#)

Proprietà: Gruppo Assicurativo Allianz

Enologo: Leonardo Bellaccini

Succo di melograno, liquirizia, ginepro, tabacco e un pizzico di caffè: è sia dolce che vegetale, al naso come in bocca, questo Bolgheri Rosso 2021 di Bell'Aja, con una stratificazione agrumata e pepata al sorso che accompagna tannini morbidi, sapidità accennata e una buona freschezza finale. Qui, nella sede bolgherese delle tenute di San Felice, si produce solo un altro vino - il Bolgheri Superiore - frutto di 15 ettari a vigneto, di cui 4 di Merlot e 2 di Cabernet Sauvignon. Il core-business agricolo del Gruppo Allianz è nel Chianti Classico (150 ettari di vigna a Castelnuovo Berardenga), ma esiste un ulteriore spin-off a Montalcino, con i 23 ettari della tenuta di Campogiovanni.

(ns)

BANFI

Doc Bolgheri Rosso Aska

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Cabernet Sauvignon e Franc

Bottiglie prodotte: 80.000

Prezzo allo scaffale: € 21,00

Azienda: [Società Banfi](#)

Proprietà: famiglia Mariani

Enologo: staff tecnico aziendale

La cantina con base a Sant'Angelo Scalo, azienda che ha scritto un capitolo fondamentale della storia del Brunello di Montalcino, realizza anche etichette di altre denominazioni toscane. Tra queste spicca la produzione proveniente da Bolgheri, dove Banfi possiede e alleva cinque ettari a vigneto. Il Bolgheri Rosso Aska 2020, ottenuto da un blend di Cabernet Sauvignon in prevalenza e Cabernet Franc e affinato per 10 mesi in barrique, profuma di frutta rossa matura, erbe aromatiche, foglia di pomodoro e spezie, con tocchi boisé a rifinitura. In bocca il vino è rotondo e pieno, dal sorso scorrevole e dinamico, dal finale arioso dai ritorni fruttati con accenti piccanti e balsamici.

(fp)

MICHELE SATTA

Doc Bolgheri Superiore Piastraia

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Cabernet Sauvignon,

Merlot, Syrah, Sangiovese

Bottiglie prodotte: 34.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

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

Proprietà: Michele Satta

Enologo: Attilio Pagli

Michele Satta, uno dei pionieri di Bolgheri, arriva in Toscana nel 1974 prendendo in affitto i suoi primi vigneti, da cui escono le 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. Il Bolgheri Superiore Piastraia 2020 è intenso al naso, con riconoscimenti di frutti di rovo scuri e amarena, sottobosco autunnale, radice di liquirizia e sale marino. In bocca il sorso è di grande spessore, ma scorre fresco e nervoso, con tannini ben estratti e saldamente ancorati ad un frutto maturo e succoso, terminando in un finale ancora fruttato e rinfrescato da una vena balsamica.

(fp)

VINTAGE



TENUTA ARGENTIERA

Doc Bolgheri Superiore Argentiera

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 70.000

Prezzo allo scaffale: € 140,00

Azienda: [Argentiera Società Agricola](#)

Proprietà: Stanislaus Turnauer

Enologo: Nicolò Carrara

Di proprietà dell'imprenditore austriaco Stanislaus Turnauer, che l'ha acquisita alla fine del 2015, Tenuta Argentiera - il cui nome è legato a quello di uno dei suoi principali appezzamenti, Podere Argentiera, così chiamato perché, già in epoca etrusca, era un'area mineraria dove si estraeva l'argento - copre una superficie vitata di 80 ettari, per una produzione complessiva di 450.000 bottiglie. Da sempre Argentiera ha prodotto vini di ineccepibile fattura e personalità mediterranea da vendere, capaci anche di vincere la sfida con il tempo, come nel caso del Bolgheri Superiore 2016. Ampio e complesso il suo profilo olfattivo, che a note di frutti di bosco e visciola somma più freschi sentori erbacei di erbe aromatiche e macchia mediterranea, note minerali, di grafite e salgemma, con un armonico e per nulla invasivo apporto del rovere, che si estrinseca attraverso eleganti rimandi fumé e spezie gialle. Suntuoso il sorso ben condotto da una notevole e dinamica acidità e una raffinata dotazione tannica di tutto rispetto ancora in fase evolutiva, ben bilanciata dal frutto succoso. Persistenza aromatica lunghissima e finale lungo e irresistibile.

(are)

L'OUTSIDER



CAMPO AL SIGNORE

Doc Bolgheri Superiore

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Tenuta Campo al Signore](#)

Proprietà: Valentina Sicca, Luca Parenti

Enologo: Alessio Bandinelli

Tenuta Campo al Signore, posta nei pressi di Castagneto Carducci, nasce nel 2010 a concretizzare il progetto dei coniugi Luca Parenti - consulente aziendale - e Valentina Sicca - a capo di una società di produzione di eventi per il mondo dell'arte - colti dalla voglia di possedere un proprio spazio in campagna. Dopo un'attenta ristrutturazione del casale, l'impegno si è rivolto al vigneto, attualmente esteso per cinque ettari. La gamma delle etichette aziendali si sviluppa a partire da un Bolgheri Rosato, un Bolgheri Rosso, il "Volante", e un Bolgheri Superiore, più un Rosato e un Rosso "WaterWines UWW", affinati sott'acqua (a -50 metri) secondo la tecnica di Jamin Underwaterwines. Il Bolgheri Superiore 2019, blend a base di Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot (quest'ultimi due vitigni vinificati con i raspi) matura in tonneau per 12 mesi. I suoi profumi sono ancora fragranti e rimandano ai piccoli frutti rossi e alle erbe aromatiche, con tocchi di grafite e spezie. In bocca il sorso è ben profilato e dai tannini pieni e saporiti, che conducono uno sviluppo dinamico e un finale tonico, con bella nota balsamica in chiusura.

(fp)



SAL8 BAR BQ AGRICOLO

STRADA DI S. BARTOLO, 100 - SAN VINCENZO (LI)

Immerso nel parco del podere Poggio ai Santi in un ambiente dal gusto ricercato e accogliente, nasce il [Sal8 Bar BQ Agricolo](#) (tel. +39 0565 798032). Non solo bar, né solo barbecue, ma un laboratorio di idee e di incroci culturali, circondati dalla natura e da orizzonti contemplativi, dove rilassarsi stuzzicando fra cucina semplice, bevande creative e, ovviamente, una selezione ricercata di etichette locali:

COSA VENDE

Montellori, Spumante Pas Dosé Blanc De Blancs 2016 - € 43,00

Raffinato Metodo Classico made in Tuscany

Panizzi, Vernaccia di San Gimignano Riserva 2018 - € 45,00

Uno dei marchi storici dell'unica denominazione bianchista toscana

Macchione de lupi, Costa Toscana Ansonica Odyssea 2022 - € 32,00

Ansonica macerata sulle bucce, proveniente dall'areale di Suvereto

Le Formiche, Costa Toscana Ansonica 2022 - € 32,00

Bianco sapido e selvaggio, tutto giocato sul suo carattere salino

Paradiso dei Conigli, Toscana Bianco Le Secche 2021 - € 95,00

Massimo Piccin (Sapaio) produce al Giglio questa Ansonica di grande carattere

Sequerciani, Toscana Foglia Tonda 2020 - € 35,00

Un vitigno toscano di antica coltivazione declinato con buona definizione

San Michele, Toscana Syrah 2018 - € 33,00

Rosso dal temperamento generoso e mediterraneo

Podere san Cristoforo, Toscana Petit Verdot Amphora Maris 2020 - € 240,00

Vino affinato sottacqua intenso e decisamente originale

I Mandorli, Toscana Sangiovese 2012 - € 45,00

Rosso ben profilato dalla beva scorrevole e godibile

Frascole, Toscana Pinot Nero 2017 - € 49,00

Declinazione ben eseguita del vitigno borgognone per eccellenza

COSA CONSIGLIA

Caccia al Piano, Spumante Extra Brut CaP Rosé 2019 - € 60,00

[Immancabile nella tenuta di proprietà Berlucchi uno spumante bolgherese](#)

Tenuta Argentiera, Toscana Vermentino Eco di Mare 2022 - € 27,00

Vermentino dai profumi di frutta tropicale e dal gusto dolce e morbido

Michele Satta, Bolgheri Bianco Costa di Giulia 2021 - € 26,00

Sapido e dagli aromi mediterranei, questo bianco di godibile bevibilità

Campo alle Comete, Bolgheri Bianco Strabilio 2022 - € 34,00

Bianco dal sorso piacevolmente sapido e dai profumi immediatamente piacevoli

Podere Il Castellaccio, Toscana Pugnello Somatico 2019 - € 50,00

Vitigno di antica coltivazione toscano declinato con efficacia

Donne Fittipaldi, Bolgheri Rosso Magnetic 2021 - € 45,00

Cabernet Franc in purezza di solida struttura e dagli aromi definiti

Castello di Bolgheri, Bolgheri Rosso Varvara 2020 - € 42,00

Sorso suadente e profumi immediatamente piacevoli per un rosso ben eseguito

Il Fauno, Bolgheri Rosso Il Fauno 2020 - € 45,00

Buone sensazioni complessive per questo Bolgheri Rosso di godibile bevibilità

I luoghi, Bolgheri Superiore Campo al Fico 2020 - € 75,00

Aromi mediterranei per questo rosso ben profilato e dinamico in bocca

Le Macchiole, Toscana Rosso Paleo 2019 - € 60,00

Probabilmente è il vino simbolo dell'azienda di Cinzia Merli

LA SCELTA DELL'ENOTECARIO



CA' MARCANDA

Doc Bolgheri Rosso Magari

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 110,00

Azienda: [Cantina Ca' Marcanda](#)

Proprietà: famiglia Gaja

Enologo: staff tecnico aziendale

Angelo Gaja non ha bisogno di presentazioni. Mattatore assoluto del vino italiano a partire dalla metà degli anni Ottanta del secolo scorso, è maestro per tanti, quasi per tutti, nella sua terra d'origine, il Piemonte, per poi toccare il cuore dell'Italia enoica più cool, per esempio con la "joint-venture" etnea Idda accanto a Graci. Ma non è stato questo l'unico "sconfinamento" fuori dalle Langhe. In Toscana è arrivato nel 1994, con l'azienda Pieve Santa Restituita a Montalcino e poco dopo, nel 1996, è sbarcato proprio a Bolgheri, creando Ca' Marcanda. Cantina (progettata dall'architetto Giovanni Bo) e vigneti puntellati da olivi, nei pressi di Castagneto Carducci, che conta su 120 ettari vitati per 450.000 bottiglie di produzione complessiva. Il Bolgheri Rosso Magari 2020 profuma di ciliegia, mirtillo e ribes, con cenni erbacei, speziati e balsamici. La bocca, dalla dimensione solare, è tipicamente mediterranea: carnosa, ampia, avvolgente e che non lascia mai scoperti tannini tendenzialmente dolci. Il finale è ben profilato lungo e persistente, dai ritorni ancora fruttati, speziati e balsamici.

(fp)

LA SORPRESA



DONNE FITTIPALDI

Doc Bolgheri Rosso

Vendemmia: 2021

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

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 23,00

Azienda: [Azienda Agr. Donne Fittipaldi](#)

Proprietà: famiglia Fittipaldi Menarini

Enologo: Emiliano Falsini

La storia di questa cantina inizia nel 2004, quando Maria Fittipaldi Menarini e le sue 4 figlie decidono di trasferirsi a Bolgheri, rapite da quell'atmosfera - fatta di luce, colori, forme e profumi - che ha ammaliato e imbrigliato molte delle persone rimaste poi lì. Sui 46 ettari di proprietà piantano 1200 piante di olivo e 10 ettari di viti, spaziando dagli immancabili Cabernet Sauvignon e Franc, Merlot e Petit Verdot fino a spingersi a curiose sperimentazioni: il Malbec (che vinificano in purezza, con metodo ancestrale e in blend con gli vitigni internazionali) e l'Orpicchio, dimenticata varietà bianca autoctona toscana vinificata in parte in legno. C'è ovviamente anche tutta la produzione più classica: tre etichette dedicate a Bolgheri che negli anni hanno acquisito qualità sempre più limpida e costante. Fra queste c'è il Bolgheri Rosso, che dall'annata 2021 ha sviluppato un'anima carnosa di frutti e fiori rossi (ciliegia e camelia su tutti), con cenni di macchia mediterranea e chinotto. Nota agrumata che torna anche al sorso centrale, equilibrato nei tannini e nell'apporto sapido, lungo nel finale ematico.

(ns)



SPUNTATURE

BOLGHERI COME SEMPRE OPPURE NO?

I vini di Bolgheri sono, attualmente, tra i più (ap)prezzati nel mercato italiano e in quello internazionale, spuntando mediamente prezzi di vendita più che lusinghieri. Amati dalla critica enologica, sono anche tra i vini più cool per i collezionisti e, tra i fine wine, quelli più performanti nel borsino del Liv-ex, con Sassicaia, Masseto e Ornellaia a recitare il ruolo di protagonisti. Di più. I prezzi per l'acquisto di un ettaro a vigneto nel bolgherese sono a dir poco significativi (la forbice delle quotazioni medie non scende al di sotto dei 500.000 euro, ma con punte ben più alte). Insomma, e lo abbiamo sottolineato molte volte, stiamo parlando di un'area di produzione tra i più in salute del panorama enico nazionale. Ma oggi siamo nel 2023. E se la vendemmia è ancora tutta da decifrare (un portato questo del cambiamento climatico che proprio a queste latitudini, potrebbe assumere criticità significative) i numeri sembrano, in qualche modo, lanciare segnali distonici. Secondo i dati (dal 1 gennaio al 30 luglio corrente) Avito, che riunisce tutti i Consorzi del vino della Toscana, anche a Bolgheri c'è un calo degli imbottigliamenti - benché meno marcato che in altre denominazioni - a -3% (per 29.782 ettolitri). Il 2023, insomma, è un anno complicato e le dinamiche in gioco molte e insidiose. E non pare che si profilino eccezioni. Detto questo, per tornare alle etichette e alle aziende, i nostri assaggi targati 2023 del bolgherese (insieme a quelli delle monografie [2018](#) - [2019](#) - [2020](#) - [2021](#) - [2022](#)) non paiono subire flessioni di sorta, con tante realtà che anche in questa nuova monografia meritano, come minimo, una segnalazione: Caccia al Piano, Campo al Mare, Terre del Marchesato, Le Vigne di Silvia, Villanoviana, Tenuta di Vaira, Podere Sapaio, Batzella, Campo alle Comete, Tenuta Le Colonne.

IL BUONO DEL TERRITORIO



CONSERVE

ARDUINO PODERE RIGENERATIVO
LOCALITÀ MAGAZZINO
CASTAGNETO CARDUCCI (LI)

Tel: +39 324 9031810

Sito Web: www.poderearduino.com

La luce è la prima cosa che si nota sedendosi ai tavoli estivi di Podere Arduino: non ci sono muri a ostacolare lo sguardo, non c'è cemento fra la terra e i piedi. La brezza arriva dove vuole e anche le chiacchiere si distendono più facilmente. La gentilezza dei gesti che servono e delle parole che spiegano, si ritrova anche nei sapori e nella consistenza dei piatti: colorati, divertenti, armoniosi, suscitano domande. Perché la genuinità è palpabile e, scavando si capisce il perché. Fabrizio Bartoli e Michele Morelli hanno girato per il mondo e per le loro passioni prima di approdare qui e mettere in pratica un'agricoltura rigenerativa, dove ogni specie, varietà e animale (uomo compreso) contribuisce al benessere del podere. La cucina del ristorante è vegetariana, trasformata dal fuoco - sotto forma di essiccazione, affumicatura, cottura con cenere o griglia - e arricchita dai sapori della terra che coltivano. Gli ettari di campagna in cui attuano il "non fare" sono otto in totale: ci sono olivi (delle cultivar Frantoio, Moraiolo e Leccino), un po' di vigna, c'è posto per il pascolo di galline, capre e pecore, e per 500 alberi da frutto, fra cui anche varietà antiche autoctone. Il modo per portarsene un pochino a casa, di questa agricoltura custodita, è attraverso "l'orto in barattolo": una parte del raccolto viene infatti trasformato in conserve, salse, creme e marmellate, gustose e pronte all'uso. Qualche esempio: cipolle caramellate, confettura di pesca, marmellata di arancia e pepe rosa, babaganoush, peperone piccante, giardiniera e pommarola. Pasta? Anche.

(ns)

PAROLA DI RISTORANTE



IL BUCANIERE

VIA G. MARCONI - SAN VINCENZO (LI)

Tel: +39 335 8001695

Sito Web: www.ristoranteilbucaniere.com

Il Bucaniere di San Vincenzo è il ristorante condotto da Fulvietto Pierangelini (figlio del noto chef Fulvio, che proprio da questo luogo affacciato sul Tirreno toscano ha consacrato il suo straordinario talento dai fornelli del Gambero Rosso). La cucina de Il Bucaniere ubbidisce ad un'impostazione consapevolmente molto semplice, giocata tutta sulle cotture e i contrasti, ed è proprio questa essenzialità che la eleva decisamente sopra la media. Accanto a questo approccio "minimal", troviamo poi una scelta delle materie prime quasi maniacalmente suggerita dai cicli stagionali e riproduttivi dei pesci, dove gioca un ruolo importante anche la valorizzazione del pesce cosiddetto povero (razza, sugarelli, palamita, per esempio) con un pescato del giorno sempre memorabile, a cui si affianca una ricerca altrettanto rigorosa degli ingredienti "comprimari", dalle verdure ai funghi.

LA TOP 5 DEL "BUCANIERE"

- 1° Ca' Marcanda, Toscana Bianco Vista Mare 2022 - € 60,00**
Vermentino e Viognier raffinato e ben eseguito
- 2° Valentini, Trebbiano d'Abruzzo 2016 - € 140,00**
Punto di riferimento assoluto della produzione bianchista nazionale
- 3° Tenuta San Guido, Bolgheri Sassicaia 2020 - € 270,00**
Il Bolgheri per eccellenza, senza se e senza ma
- 4° Filippo Volpi, Toscana Sangiovese Bioselvatico 2018 - € 35,00**
Sangiovese dell'areale aretino a dir poco caratteriale
- 5° Podere Sapaio, Bolgheri Rosso Volpola 2021 - € 36,00**
Sempre affidabile l'entry level dell'azienda di Massimo Piccin



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 per la Tutela dei Vini Bolgheri e Bolgheri Sassicaia Doc

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

