

N. 190

DAL 23 AL 29 GENNAIO 2022

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 190 - Dal 23 al 29 Gennaio 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 23 AL 29 GENNAIO 2022

Montalbera

Le Volpi

Duemani

Tenuta del Fasanella

Giacomo Conterno

Generazione Alessandro

Badia di Morronda

La Contralta

Giuseppe Quintarelli

Donne Fittipaldi

Pisoni

Marsaglia

Prunotto

Campo alle Comete

Zoom: Cantine del Notaio, Panettone tradizionale

Ristorante: PiGreco - Otranto (LE)

I VINI DI WINENEWS



GIUSEPPE QUINTARELLI

Doc Valpolicella Classico Superiore

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Cabernet, Nebbiolo, Croatina, Sangiovese

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 90,00

Azienda: [Azienda Agr. Quintarelli Giuseppe](#)

Proprietà: Firenze Quintarelli

Enologo: staff tecnico aziendale

DONNE FITTIPALDI

Doc Bolgheri Rosso Magnetic

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Cabernet Franc

Bottiglie prodotte: 1.200

Prezzo allo scaffale: € 17,50

Azienda: [Azienda Agricola Donne Fittipaldi](#)

Proprietà: famiglia Fittipaldi Menarini

Enologo: Emiliano Falsini

PISONI

Doc Trento Pinot Bianco Extra Brut

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Pinot Bianco

Bottiglie prodotte: 4.000

Prezzo allo scaffale: € 25,00

Azienda: [Società Distilleria F.lli Pisoni](#)

Proprietà: famiglia Pisoni

Enologo: Andrea Pisoni

MARSAGLIA

Doc Barbera d'Alba Superiore Castellinaldo

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 20,00

Azienda: [Marsaglia Società Agricola](#)

Proprietà: Monica e Enrico Marsaglia

Enologo: Gianfranco Cordero

In ogni areale produttivo che si rispetti e che ambisca a segnare significativamente la storia del vino, esiste sempre una cantina che riesce a sintetizzare la trazione produttiva con il tempo che passa, senza però fare alcun passo indietro. Sono quelle realtà che riescono a proiettare i propri vini al di là dello spazio soggettivo della critica, positiva o negativa che sia, collocandoli invece in quella ristretta quanto fondamentale dimensione oggettiva, che possiamo definire "classica". In Valpolicella, secondo noi, questa missione è questo traguardo lo ha raggiunto l'azienda di via Cerè a Negrar, che porta fieramente ancora il nome del proprio fondatore: Giuseppe Quintarelli. Benché l'attività enologica della famiglia Quintarelli si registri fin dagli inizi del secolo XX, è Giuseppe Quintarelli, che negli anni Cinquanta, dà l'impronta decisiva a questa realtà. Oggi sono i nipoti di Giuseppe, Francesco e Lorenzo con la madre Firenze, a condurre i 10 ettari a vigneto per una produzione di 60.000 bottiglie, attraversando una storia in cui, a metà degli anni Ottanta, i vini a marchio Quintarelli, hanno saputo eccellere anche confrontandosi con i vitigni internazionali, con l'Alzero a rappresentare un modello, ancora insuperato. Il Valpolicella Classico Superiore 2014 profuma di frutti rossi in confettura, erbe officinali e tocchi di grafite e pietra focaia. Succoso e agile il sorso, dal finale balsamico e fruttato.

(are)

Dalla creatività di Donne Fittipaldi e dai suoi argillosi di vigna del Bruciato a Bolgheri nasce Magnetic, una nuova etichetta che debutta con l'annata 2019 in sole 1.200 bottiglie. L'idea di Maria Fittipaldi Menarini, sostenuta dalle figlie Valentina, Carlotta, Giulia e Serena, è quella di produrre un vino elegante e di carattere che racchiuda in sé, in modo autentico, l'amore verso il territorio, sapendo emozionare. Per realizzare questo vino sono state scelte solo uve Cabernet Franc dalla più vecchia delle parcelle del vigneto storico sito sulla Via Bolgherese, con una raccolta manuale, una fermentazione in acciaio, condotta da lieviti autoctoni, e poi un affinamento di 12 mesi in anfore di cocciopesto e di 6 mesi in bottiglia, prima dell'immissione sul mercato. Rosso rubino tendente al granato, questo vino conquista subito per l'elegante e piacevole intensità al naso a cui si rivelano progressivamente sentori di frutti rossi, cassis, mora, peperone dolce ma anche pepe nero, cuoio, sottobosco, macchia mediterranea e note eteree. La piacevolezza percepita al naso trova conferma al palato, con un ingresso sorprendente, fresco e al tempo stesso potente, con un tannino di razza ed una grande complessità in cui le note fruttate ben si bilanciano con quelle speziate. Finale elegante, lungo, con una piacevole nota di liquirizia. Etichetta perfetta da abbinare a formaggi, salumi e piatti a base di carne.

(Paolo Lauria)

Il Pinot Bianco Extra Brut 2018, 27 mesi sui lieviti, possiede aromi delicati di sambuco e tiglio, a cui si aggiungono frutta a polpa bianca matura, agrumi e un tocco di pietra focaia. Fine e persistente il perlage, che accompagna un sorso slanciato e appena sapido, fragrante e incisivo, fino al lungo ed appagante il finale. La distilleria Pisoni ha origini assai antiche che la collocano in attività già nella seconda metà dell'800. Dopo varie vicissitudini, l'azienda ha il suo rilancio definitivo negli anni '60 del secolo scorso, grazie al lavoro dei fratelli Gino, Arrigo e Vittorio Pisoni. All'inizio del Nuovo Millennio la distilleria Pisoni, ha assunto l'assetto attuale con Elio e Giuliano, figli di Arrigo, assieme ai due figli di Vittorio, Andrea e Francesco, a prendere in mano le redini dell'azienda, imprimendo un corso più moderno ed efficace alla loro impresa familiare e intensificando l'attività di cantina produttrice di Trentodoc, tipologia in forte espansione proprio in quel periodo. L'azienda con sede a Pergolese è stata, peraltro, a metà degli anni '80, tra i produttori che hanno fondato l'allora Istituto Trento Doc, e cioè il primo nucleo spumantistico della Regione. A testimonianza dell'attenzione verso il Metodo Classico nella produzione Pisoni, per esempio, il periodo di maturazione delle loro etichette che varia da un minimo di 24 mesi, a 80-90 mesi per la Riserva.

(are)

L'uva cresce in una piccola vigna molto vecchia, meno di un ettaro piantato oltre 80 anni fa, a 350 metri s.l.m.: l'hanno sempre chiamata la vigna San Cristoforo. L'avevano piantata Anna e Giovanni Marsaglia negli Anni '40. Emilio non era ancora nato e oggi ha già lasciato le redini dell'azienda ai figli Monica ed Enrico. Siamo a Castellinaldo, paese del Roero che dà il nome a una sottozona della Barbera d'Alba doc. Il via libera è arrivato in estate, ma il progetto parte nel 1992 con l'Associazione Vignaioli di Castellinaldo: «Abbiamo iniziato a produrre questa Barbera negli Anni '90, non era ancora Castellinaldo - ricordano i Marsaglia che conducono 16 ettari vitati, dieci a Castellinaldo, gli altri tra Guarene e Castagnito - ma da subito abbiamo creduto all'importanza di scommettere su un disciplinare. All'inizio eravamo pochi, cinque o sei produttori, oggi c'è un bel gruppo che ha voglia di crescere». Raccolgono neanche 60 quintali di uva a ettaro (il disciplinare ne prevede 90). Va in bottiglia dopo 18 mesi di barrique. In etichetta, si rievoca il vecchio castello con accanto le due torri che oggi non ci sono più, crollate insieme al secondo castello del paese in un terremoto dell'800. È una Barbera di carattere, che sprigiona i suoi sentori di frutti rossi e, con gli anni, di spezie. Mamma Marina, donna del vino e ottima cuoca, la consiglia con le carni rosse, arrosto o brasato, ma anche con i formaggi stagionati.

(Fiammetta Mussio)

I VINI DI WINENEWS



ZOOM



CANTINE DEL NOTAIO, PANETTONE TRADIZIONALE

VIA ROMA, 159 - RIONERO DEL VULTURE (PO)

Tel: +39 0972 723689

Sito Web: cantinedelnotaio.it

Anche quest'anno, tra i panettoni più buoni offerti nelle festività di fine anno, c'è quello Tradizionale firmato da una delle aziende più importanti della Basilicata, Cantine del Notaio. Si tratta di un panettone classico, rigorosamente di territorio e artigianale, realizzato dalla pasticceria Calciano di Tricarico, in provincia di Matera, ottenuto da materie prime selezionatissime come il lievito madre, la farina macinata a pietra, il burro vaccino di Normandia, il tuorlo d'uova fresche, la scorza di limone di Sorrento, i baccelli di vaniglia del Madagascar e l'uvetta jumbo cilena, macerata - ed è qui che sta la sua caratteristica saliente - nel vino passito L'Autentica, prodotto dall'azienda con sede a Rionero in Vulture, ed anche miscelato in parte nell'impasto, a costituire il piacevole link enoico. Un dolce di estrema fragranza, amplificata anche dal fatto che non vengono utilizzati conservanti (la scadenza è infatti a 45 giorni) e che viene quindi sfornato di frequente per avere sempre un prodotto fresco.

PRUNOTTO

Docg Barolo Bussia

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 63,00

Azienda: Società Agricola Prunotto

Proprietà: famiglia Antinori

Enologo: Gianluca Torrengo

Il Barolo Bussia 2017 di Prunotto possiede profumi floreali e di erbe aromatiche a cui si aggiungono i più tipici ricordi di liquirizia e sottobosco, che insieme ad un fruttato rigoglioso, tornano coerentemente nello sviluppo gustativo, contraddistinto da struttura tannica compatta e finale lungo e balsamico. Prunotto è il marchio di una cantina dalla lunga storia langarola. Fondata da Alfredo Prunotto nel 1922, fu ceduta a Beppe e Tino Colla, affiancati da Carlo Filiberti nel 1956. Assume l'attuale assetto proprietario nel 1989, quando la griffe toscana Antinori l'acquista. Fino al 1994, occupandosi della sola distribuzione dei vini e poi, con il ritiro dall'attività dei fratelli Colla, anche della conduzione tecnica. Quest'ultimo passo ha spostato l'impostazione stilistica dei vini aziendali verso connotazioni tendenzialmente più moderne. Oggi, la cantina, divisa tra lo stabilimento di Alba, dove convergono le uve provenienti dalle varie denominazioni, e la suggestiva cascina di Monforte d'Alba, dove si accolgono i visitatori, produce 800.000 bottiglie e conta su 55 ettari a vigneto nei territori di Langa e Monferrato, comprensivi di singoli Cru di proprietà, tra i quali: Bric Turot (da cui è ottenuto il Barbaresco omonimo), Costamiele (per la Barbera di Nizza), Bricco Colma (dove è allevata la varietà Albarossa, incrocio tra Nebbiolo e Barbera) e, appunto, Bussia (per il Barolo).

(are)

CAMPO ALLE COMETE

Doc Bolgheri Superiore Campo alle Comete

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot,

Cabernet Franc e Petit Verdot

Bottiglie prodotte: 14.000

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: Feudi Toscana Società Agricola

Proprietà: Feudi di San Gregorio

Enologo: Stefano di Blasio

Il Bolgheri Superiore 2016 di Campo alle Comete è nitido: ha naso floreale che rimanda alla rosa, poi visciola, mirtillo, ginepro, erbe aromatiche, tabacco e alcune note boisè. Concentrata e di spessore la bocca, che si sviluppa tra tannini fitti e frutto rotondo e maturo, fino ad un piacevolissimo finale alleggerito da una ficcante nota sapida. Si potrebbe rappresentare come un passo quasi obbligatorio quello compiuto in Toscana recentemente (2016) da Feudi di San Gregorio, l'azienda di proprietà della famiglia Capaldo, ormai non solo realtà di riferimento irpina, ma Gruppo vitivinicolo a proiezione nazionale (in Basilicata, in Puglia, in Friuli, sull'Etna e nel Cilento, oltre che, evidentemente in Irpinia). Un passo significativo anche per il fatto di essere stato compiuto in una zona che sembra ormai costantemente baciata dal successo e che ospita alcune delle firme più importanti dello scenario enoico del Bel Paese. Campo alle Comete (il nome deriva da un antico toponimo locale) conta su 15 ettari di vigneto ai piedi di Castagneto Carducci, allevati con le classiche varietà internazionali trasferite con successo nella zona: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot, ma anche con Syrah e Vermentino. In punta di piedi l'entrata nel "regno di Bolgheri" dell'azienda con base a Sorbo Serpico, ma contraddistinta da una cifra stilistica già in sintonia con la produzione dell'areale.

(are)

RISTORANTE



PIGRECO

VIA DELLE TORRI, 40 - OTRANTO (LE)

Tel: +39 0836 237312

Sito Web: pigreco-ristorante.it

Il ristorante Pi Greco di Otranto, benché la sede sia decisamente da visitare, non è un ristorante turistico, ma un piccolo angolo dove è possibile gustare il meglio della tradizione culinaria salentina. Ad animarlo Maria Rosaria Peluso che ha fatto della semplicità in fase d'esecuzione, pur non tralasciando anche l'innovazione, il suo punto di forza per arrivare alle più intime essenze del gusto, incarnate da materia prima di elevata qualità, provenienti soprattutto dal mare. Ecco allora un tripudio di "crudità" che da sole valgono il viaggio, ma anche tartare di tonno, burrata e guacamole al pomodoro secco o la ricottina calda al gambero otrantino, granella di pistacchio di Bronte e miele millefiori. Per proseguire con tagliolini, la seppia e il suo nero con crumble di frisella salentina allo zenzero o il risotto Carnaroli allo zafferano con gambero otrantino e vongole veraci. E per secondo il pescato del giorno oppure la coda di rospo, patate croccanti, pomodoro confit e pop corn di lardo, per poi finire con un classico Pasticciccio "fruttonato".