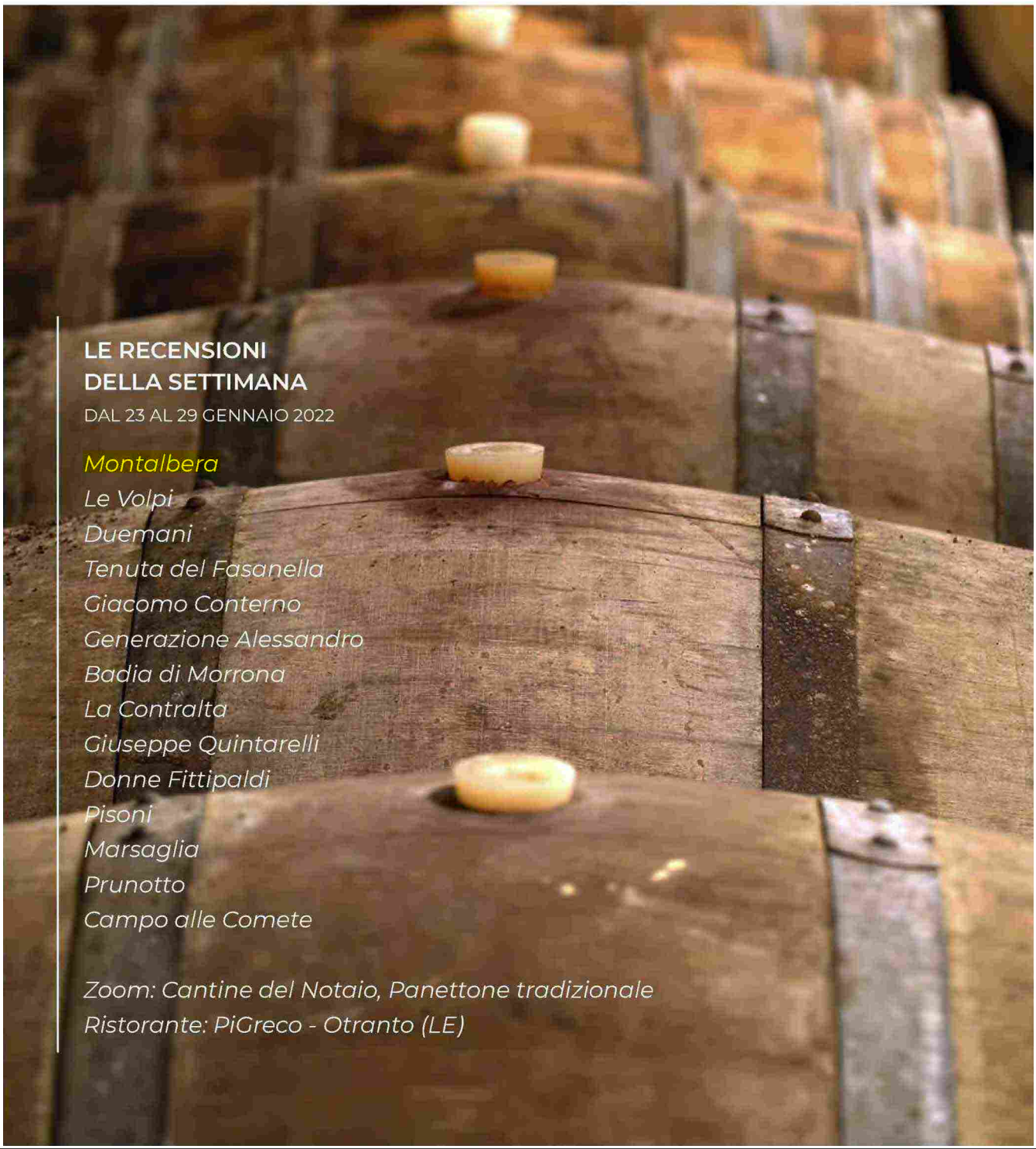
N. 190

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 Morrona
La Contralta
Giuseppe Quintarelli
Donne Fittipaldi
Pisoni
Marsaglia
Prunotto
Campo alle Comete

Zoom: Cantine del Notaio, Panettone tradizionale
Ristorante: PiGreco - Otranto (LE)

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

I VINI DI WINENEWS

MONTALBERA

Doc Piemonte Viognier Calypsos

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Viognier
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: € 10,00
Azienda: Montalbera
Proprietà: famiglia Enrico Riccardo Morando
Enologo: Nino Falcone

L'azienda di Franco Morando e famiglia, realtà produttiva che dalla metà degli anni Ottanta è stata protagonista di un dinamismo accentuato nell'areale del Monferrato, ha ormai conquistato il primo posto tra le cantine di Castagnole, dall'alto dei suoi 110 ettari di vigneto, da cui si ricavano 550.000 bottiglie. A svolgere il ruolo di protagonista nelle scelte enologiche aziendali il Ruché, vitigno locale che a Montalbera trova probabilmente il suo luogo d'elezione più acclamato, accanto ad un'altra varietà spiccatamente territoriale come il Grignolino. Dietro a questa scelta senza compromessi un tocco di modernità e innovazione nel percorso che conduce alla bottiglia e, naturalmente, attenzione particolare alla cura del vigneto. Ma l'azienda, che conserva nella Tenuta di Castiglione Tinella la sua origine e il ricordo del fondatore Enrico Riccardo, non disdegna neppure mirati sconfinamenti con etichette, ottenute da vitigni internazionali. Ecco allora il Calypsos 2020, Viognier in purezza, maturato esclusivamente in acciaio, all'insegna della fragranza. Nel bicchiere è giallo paglierino, brillante, e al naso i profumi sono quelli dei fiori di campo e della frutta bianca, pera e pesca su tutti. In bocca vincono la sapidità e l'immediata piacevolezza di beva, per un vino che nella sua semplicità sa essere anche articolato e persistente, fino ad un finale di nuovo sui frutti bianchi.

LE VOLPI

Doc Colli Euganei Cabernet Sauvignon 8 Mesi

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 6.700
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Le Volpi Società Agricola
Proprietà: famiglia Rossi Luciani
Enologo: Luciano Vettori, Filippo Bovo

Se Moscato Fiori d'Arancio, Merlot in purezza e i tagli bordolesi del Rosso dei Colli Euganei sono i vini bandiera della tenuta Le Volpi, 8 Mesi rappresenta il volto più snello e fruttato dell'azienda di Baone (PD) sui Colli Euganei orientali. Nel 2007 viene acquistata da Luigi Rossi Luciani, che recupera cantina, terreni vitati, uliveti e casale, oggi trasformato in agriturismo con 14 stanze e piscina sui vigneti biologici (i vini sono anche certificati vegan). La tenuta si amplia nel 2017, con l'acquisto dell'attigua Monte Fasolo, che porta la proprietà a un totale di 200 ettari di cui 95 a vigna. Tra le varietà coltivate, principalmente quelle che rientrano nelle denominazioni dei Colli Euganei, come Moscato Giallo, Merlot, Cabernet Sauvignon e Franc, Garganega, Pinella, Glera, Incrocio Manzoni, Chardonnay, Pinot Bianco e Carménère (quest'ultimo al centro di un progetto aziendale di rilancio). Da un blend di Cabernet Sauvignon e Franc, allevati su suoli di origine vulcanica, viene prodotto 8 Mesi che, dopo una macerazione di circa 15 giorni, sosta sulle fecce fini in acciaio per 8 mesi con frequenti battonage. Un vino fresco e dall'anima fruttata. Rosso rubino lucente, con aromi intensi di ciliegia matura e polposa, accenni di foglia di pomodoro e una lieve sfumatura di paprika. Al palato è morbido e dalla freschezza asprigna, con un tannino che accompagna il sorso verso un finale asciutto.

(Giambattista Marchetto)

DUEMANI

Costa Toscana Igt Merlot e Cabernet Franc Altrovino

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Merlot, Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Azienda Vitivinicola Duemani
Proprietà: Elena Celli, Luca d'Attoma
Enologo: Luca d'Attoma

Il rosso Altrovino è ottenuto da un uvaggio paritario di Cabernet Franc e Merlot, varietà provenienti da vigneti allevati a guyot con densità di 8.400 ceppi ad ettaro e di età superiore ai 15 anni. In vigna, non si ricorre all'utilizzo di alcuna sostanza chimica o di sintesi, abbracciando la biodinamica steineriana e aiutandosi solo con rame, zolfo e preparati naturali. In cantina si prosegue con una fermentazione alcolica spontanea innescata da lieviti indigeni ed effettuata separatamente per ciascuna varietà, con una parte del Cabernet Franc fermentato in anfore di terracotta. A completare il quadro, quando il vino viene assemblato, si procede ad un affinamento di 8 mesi in tini troncoconici di rovere. Il vino viene poi imbottigliato senza chiarifiche o filtrazioni. La versione 2018 propone uno spettro olfattivo di piccoli frutti rossi, ciliegia matura e macchia mediterranea con qualche rimando terroso e balsamico. In bocca, il sorso è agile e vitale, continuo e goloso, dal finale ancora fruttato e dai tocchi quasi iodati. Sono 12 gli ettari, di questa realtà produttiva del pisano, siamo a Riparbella non lontani dalla costa. Un areale che guarda al blasone della vicina Bolgheri, offrendo alcuni accenti non privi di originalità. Duemani produce 50.000 bottiglie, di chiara impronta rossista e all'insegna dei vitigni internazionali, Alicante, Grenache, Syrah, Merlot e, soprattutto, Cabernet Franc.

(are)

TENUTA DEL FASANELLA

Paestum Igp Rosso Alburno

Vendemmia: 2016
Uvaggio: Aglianicone
Bottiglie prodotte: 1.316
Prezzo allo scaffale: € 30,00
Azienda: Tenute del Fasanella
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Alessandro Leoni

Questa è una storia di cooperativa viticola al Sud, in particolare del Salernitano. L'area è quella del Parco Nazionale del Cilento Vallo di Diano e Alburni, dove questa realtà è nata nel 2003 da una idea di Michele Clavelli che, già sindaco del comune di Sant'Angelo a Fasanella, volle creare un'attività che desse nuova linfa al paese. Riesce a mettere assieme 40 soci che oggi si occupano di 9 ettari in conduzione biologica, tutti coltivati con uve autoctone: Fiano, Primitivo, Aglianico ed Aglianicone. Parliamo di una piccola comunità montana che vive ai piedi degli Alburni, a circa 500 metri di altezza e dove anche i vigneti godono di questo "isolamento" e della lontananza da pratiche agricole intensive. Una viticoltura, quindi, naturalmente biologica e che ha scelto la strada dei zero solfiti aggiunti. Tra le etichette proposte colpisce l'Alburno, fatto con Aglianicone, uva piuttosto rara - circa 40 ettari in tutto - e che trova proprio nella zona degli Alburni la sua casa prediletta. Non cercate parentele con l'Aglianico, perché non ce ne sono. Piuttosto un vicino parente è il Ciliegiolo e lo si capisce anche guardandolo e assaggiandolo: ha un colore intenso quasi violaceo, piuttosto denso; al naso prevale il frutto - mora, ciliegia, gelso - mentre in bocca piace per la golosità del sorso, fresco e speziato al contempo. Bocca piena, dal gran frutto, ma senza essere eccessivamente morbida.

(Francesca Ciancio)

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

I VINI DI WINENEWS

Associazione Italiana Sommelier
one foodstep beyond
FRIULI VENEZIA GIULIA
www.tastefvg.it

GIACOMO CONTERNO

Doc Barbera d'Alba Vigna Ceretta

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Barbera
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 65,00
Azienda: Conterno Giacomo Azienda Vitivinicola
Proprietà: Roberto Conterno
Enologo: Donato Lanati

Ormai diventata una vera e propria icona dello scenario enoico mondiale, raggiungendo perfino i vertici delle quotazioni dei borgognoni più acclamati, la cantina con sede a Monforte d'Alba sta per raggiungere il traguardo del secolo imposto da quel 1924, quando Giacomo Conterno si inventò proprio il Monfortino. Il figlio Giovanni compie un altro passo decisivo nel 1974, acquistando il vigneto Francia, che diverrà l'unico appezzamento "fornitore" delle uve del celebrato capolavoro, il "Barolo più Barolo di tutti", verrebbe da dire. Poi Roberto Conterno, figlio di Giovanni e continuatore di un percorso a dir poco sfavillante, oltre dieci anni fa "conquista" il Cru Cerretta, altro luogo d'elezione, e successivamente, ma siamo alla storia di oggi, la vigna Arione, in Serralunga d'Alba, a cui seguirà nel 2018 l'operazione "targata" Gattinara, cioè l'acquisizione di Cantine Nervi. Una storia con il Nebbiolo protagonista assoluto, ma che, anche quando si tratta di altro, in questo caso la Barbera, conferma risultati decisamente analoghi. Nel bicchiere la Barbera d'Alba Vigna Ceretta 2019 appare di un bel rosso rubino brillante. Il naso è ampio e sfaccettato e rimanda ai frutti di bosco, alla viola, alla ciliegia e alla pietra focaia, con tocchi di spezie e erbe aromatiche. Il sorso è ampio e fruttato, marcato da un contrappunto tannico articolato e fine, che continua nel lungo e fresco finale.

(are)

GENERAZIONE ALESSANDRO

Doc Etna Rosso Croceferro

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 6.500
Prezzo allo scaffale: € 19,00
Azienda: Generazione Alessandro Società Agricola
Proprietà: famiglia Alessandro
Enologo: Benedetto Alessandro

Ho avvicinato Croceferro "al buio", senza conoscere Generazione Alessandro, volutamente, senza prima cercare alcuna informazione, e mi ha conquistato. Certo la predisposizione era positiva come lo è nel mood attuale verso i vini dell'Etna e, per quanto mi riguarda, verso il Nerello Mascalese e le etichette modernamente asciutte. Niente stemmi e richiami alla storia per un'azienda giovane condotta da giovani, che la storia l'ha cercata in un territorio dalla vocazionalità millenaria, quello dell'Etna, rinnovando il "bagaglio enoico" della famiglia Alessandro radicato nell'azienda di Camporeale (Palermo) da quattro generazioni. Un progetto sull'Etna, tre cugini, due con lo stesso nome - Benedetto, Anna e Benedetto - e 10 ettari sul versante nord-est del vulcano messi insieme acquistando vari appezzamenti a partire dal 2016. Croceferro proviene dal vigneto di Contrada Piano Filici, 640 slm, sabbie vulcaniche, silice rossa e bella esposizione. Condizioni perfette per produrre un Nerello Mascalese identitario elegante e complesso. Il colore è quello atteso, rubino chiaro. Il naso ha uno spettro molto ampio: dalle note floreali, rosa canina in evidenza, e fruttate asprigne e dolci, e di delicato tabacco in chiusura. Eleganza che si rinnova nel sorso, in equilibrio tra il velluto dei tannini levigati dal legno e la freschezza che lo fa nevrile, in cui tornano frutti rossi e melograno.

(Clementina Palese)

BADIA DI MORRONA

Doc Terre di Pisa Sangiovese Vigna Alta

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00
Azienda: Società Agricola Fondiaria Ligure Toscana
Proprietà: Filippo Gaslini Alberti
Enologo: Giorgio Marone, Adolfo Benvenuti

Sangiovese in purezza affinato in legno grande, il Vigna Alta 2017 propone un ampio spettro olfattivo, caratterizzato da ricordi di ciliegia e amarena mature, sottobosco, spezie e note affumicate. Sapido e sanguigno il sorso, fragrante e ben verticalizzato da una buona acidità, in sintonia con un frutto succoso e tannini ben articolati, che corrono fino ad un finale ancora fruttato e caratterizzato da una bella nota agrumata. Una antica Badia, di epoca medioevale e che dà il nome a questa azienda pisana, domina i vigneti di proprietà della famiglia Gaslini Alberti dal 1939. 110 sono gli ettari coltivati a vigneto, ad altezza variabile tra 150 e i 300 metri sul livello del mare, per una produzione complessiva di 500.000 bottiglie. Oggi, a condurre questa realtà estesa in totale su 600 ettari tra Pisa e Volterra, in località Terricciola, è Filippo Gaslini Alberti che, specie nel recente passato, ha saputo imprimere alle sue etichette uno scatto in più sul piano della costanza qualitativa e della personalità. I vini sono in possesso di una cifra stilistica ben leggibile, in cui le spiccate acidità vengono lasciate esprimersi senza rincorrere a facili addomesticamenti e l'uso del rovere è misurato e senza eccessi. Il risultato è una gamma di vini solida, in cui le risposte positive non mancano ad ogni livello e non solo sulle punte, sia sulle etichette a denominazione che a su quelle ad Igt.

(are)

LA CONTRALTA

Isola dei Nuraghi Igt Vermentino Al Sol Brilla

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Vermentino
Bottiglie prodotte: 3.300
Prezzo allo scaffale: € 35,00
Azienda: La Contralta Azienda Agricola
Proprietà: Nicola Dettori, Roberto Gariup
Enologo: Roberto Gariup

La Contralta è una piccola spiaggia del mare della Sardegna nord-orientale da cui ha preso il nome una cantina nata nel 2019 con la volontà di valorizzare i vitigni autoctoni: Carignano, Cannonau e Vermentino. Dall'uva a bacca bianca tipica della Gallura l'azienda produce anche un orange wine, Al sol brilla. Il nome, come per altre bottiglie di questa giovane realtà viti-vinicola, proviene da un verso di Umberto Saba ed è un omaggio al Friuli, terra d'origine dell'enologo e amministratore delegato Roberto Gariup. La poesia è "Confine": Un passero/della casa di faccia/ sulla gronda/posa un attimo, al sol brilla, ritorna/al cielo azzurro che gli è sopra./O lui/tra i beati beato!". Al sol della Gallura brillano le uve delle vigne di Enas, alle porte di Olbia, coltivate secondo i principi dell'agricoltura biologica e raccolte a mano, solo al mattino, nella seconda decade di settembre. Dopo la pigiatura il mosto fermenta a contatto con le bucce per 15 giorni a 20 gradi. A fermentazione alcolica ultimata, il vino separato dalle bucce affina in legno per 12 mesi e per otto mesi in acciaio, per riposare ancora un mese in bottiglia, prima di essere messo in commercio. Il risultato è un orange wine di lunga persistenza, dal colore ambrato con riflessi ramati e sentori di fiori gialli secchi, albicocca candita, speziatura fine, leggero sentore burroso e una nota di cipria. In bocca ha una leggera nota tannica.

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

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: Fiorenza Quintarelli
Enologo: staff tecnico aziendale

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 e 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 Fiorenza, 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 officiali e tocchi di grafite e pietra focaia. Succoso e agile il sorso, dal finale balsamico e fruttato.

(are)

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

Dalla creatività di Donne Fittipaldi e dai suoli 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)

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

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)

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

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)

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

I VINI DI WINENEWS

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), Costamiòle (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, mirtilli, 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)

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 costituirne 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.

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, pomodorino confit e pop corn di lardo, per poi finire con un classico Pasticciotto "fruttonato".

182484

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.