N. 316

DAL 23 AL 29 GIUGNO 2024

WineNews

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 316 - Dal 23 al 29 Giugno 2024 - 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 GIUGNO 2024

Bonnaire
Vallepicciola
Prendina
Viandante del Cielo
Borgo Maragliano
Parusso
Caparsa
Castello di Semivicoli
Istine
Terre di Plovia
Tenuta di Fessina
Monterufoli
Poggerino
Vajra

Zoom: gliAironi, Riso Affumicato
Ristorante: Mareincielo - Polignano a Mare (BA)

I VINI DI WINENEWS

BONNAIRE

Aoc Champagne Cramant Extra Brut Blanc de Blancs Grand Cru

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 12.000
Prezzo allo scaffale: € 79,00
Azienda: Chamapagne Bonnaire
Proprietà: Jean-Etienne e Jean-Emmanuel Bonnaire
Enologo: Jean-Etienne Bonnaire

Lo Champagne Blanc de Blancs Cramant Grand Cru 2015, ottenuto da sole uve Chardonnay provenienti esclusivamente dal Grand Cru di Cramant, resta in bottiglia sui suoi lieviti per almeno sei anni. Raffinato il suo bagaglio aromatico, che rimanda alla frutta esotica, alle spezie, all'anice, ai fiori di zagara, al lime e alla sfoglia salata. In bocca il sorso è ampio, teso e sapido, dalla carbonica ben integrata e dal finale lungo e persistente. La Maison Bonnaire è situata nel Grand Cru di Cramant, nel cuore della Côte des Blancs, regno incontrastato dello Chardonnay destinato ai migliori Champagne. Fondata nel 1932, dal capostipite Fernand Bouquemont, bisnonno degli attuali proprietari, ha messo a punto il suo stile spumantistico - caratterizzato da vini precisi, energici e di grande freschezza - grazie al lavoro del genero André Bonnaire, arrivato in azienda alla fine della Seconda Guerra Mondiale, e successivamente coadiuvato dal figlio Jean-Louis, a partire dagli anni Sessanta del secolo scorso. Bonnaire è oggi ancora nelle mani della famiglia, con la quarta generazione, rappresentata da Jean-Etienne e Jean-Emmanuel Bonnaire, e conta su un patrimonio di 22 ettari a vigneto di proprietà, esteso in prevalenza nel Grand Cru di Cramant, ma anche con appezzamenti nei Grand Cru di Chouilly e Oiry e nei Premier Cru di Cuis e Bergères-Les-Vertus (dove si allevano anche Pinot Noir e Pinot Meunier).

(are)

VALLEPICCIOLA

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 120.000
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Vallepicciola Società Agricola
Proprietà: famiglia Bolfo
Enologo: Alessandro Cellai

Sono nove i vigneti che compongono la proprietà di Vallepicciola: Fontanelle, Casanova Calcaia, Poggione Quercegrosse, la Cappellina Cantina, Lapina Vallepicciola, Casuccio Alto, Casuccio Basso, Boscobruno e Poggio Pievasciata. 107 ettari totali in Castelnuovo Berardenga, contigui alla cantina: da ognuno di questi appezzamenti - con terreni, esposizioni e altitudini diverse - si raccolgono le uve di Sangiovese che vanno a formare il Chianti Classico Annata di Vallepicciola, che fermentano in acciaio e poi maturano in legno grande inizialmente e in barriques di secondo passaggio verso la fine. L'annata 2021 ha note rosse di piccola frutta in confettura e note più scure di sottobosco e goudron al naso; in bocca esordisce dolce, sviluppandosi aderente e sapido con apporto alcolico moderato e chiusura su note ematiche e pepate. Fa parte, quest'etichetta, delle 15 che Vallepicciola produce, per un totale di 500.000 bottiglie all'anno: non male per essere nato come progetto laterale dell'albergo di lusso Le Fontanelle che i fratelli Bruno e Giuseppina Bolfo hanno creato a partire da un antico casale del XIII secolo, acquistato nel 1999. Oggi quel progetto laterale comprende il Sangiovese (per un 40%) e vitigni internazionali (Pinot Nero, Merlot, Cabernet Sauvignon e Franc, Chardonnay, per il restante 60%), con un piccolo contributo di Malvasia e Trebbiano per il Vinsanto. Senza dimenticare 4.000 piante di ulivi.

(ns)

PRENDINA

Doc Garda Riesling Paroni

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Riesling
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: € 15,00
Azienda: Azienda Agricola Prendina
Proprietà: Tenute di Famiglia
Enologo: famiglia Piona

Paroni, è il nome del vigneto di circa un ettaro, da cui proviene l'omonimo Riesling Renano di Prendina, una delle quattro aziende della famiglia Piona: "L lac", ultima acquisizione nel cuore della Lugana, "Terre d'Orti" in Valpolicella e "La Cavalchina", da cui è iniziata - con Luciano, classe 1900 - questa storia, arrivata a Francesco e Giulia, giovane quarta generazione, passando per Giulietto (1933) e i suoi figli Luciano e Franco. Proprio a loro due si deve l'impianto del Riesling Renano, molto amato da entrambi, in quello che oggi è territorio della doc Garda nell'azienda basata a Monzambano (MN), acquistata nel 1958, che vanta un'esistenza antica riportata nella cartografia dei Gonzaga, signori di Mantova. Meticolosi in tutto, i due fratelli hanno ricercato i cloni più adatti in Germania nella selezione di Geisenheim puntando a ottenere, con uno sguardo allo stile tedesco, un vino di buona bevibilità che rispecchiasse l'area morenica del Garda. "Una conferma della costante volontà della famiglia Piona di sviluppare vini con uno stile coerente anche con i propri gusti - racconta Francesco. Giallo paglierino, al naso - delicato - camomilla e pesca bianca acerba. Il sorso è equilibrato, molto sapido con note minerali accennate che negli anni si intensificano in idrocarburi, come dimostra l'assaggio della 2014 e l'apprezzamento crescente dei consumatori di vendemmie indietro negli anni.

(Clementina Palese)

VIANDANTE DEL CIELO

Umbria Igt Rosso Pristinvm

Vendemmia: 2019
Uvaggio: Ciliegiolo, Foglia Tonda, Pugnitello, Canaiolo
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 60,00
Azienda: Viandante Società Agricola
Proprietà: Skywalker Vineyards
Enologo: Maurizio Castelli, Mery Ferrara

Il nome "Viandante del Cielo" potrebbe passare inosservato, ma se tradotto in inglese, "Skywalker", inevitabilmente richiama la celebre saga cinematografica di Guerre Stellari, di cui George Lucas è il regista. E George Lucas è in qualche modo anche il "regista" di questo piccolo progetto enoico e non solo, nonché il suo proprietario insieme a Skywalker Vineyards, che gestisce altre due proprietà vinicole, il "Summit Skywalker Ranch" a Marin County in California, e lo "Château Margüi" in Provenza. "Viandante del Cielo", 4,8 ettari a vigneto, ha trovato il suo luogo d'elezione sulle sponde del lago Trasimeno in Umbria cominciando a muoversi nel 2007, dapprima con la ristrutturazione del Convento dei Cappuccini (XVI secolo) posto al centro della tenuta ed oggi trasformato in relais, e poi, nel 2013, proseguendo con l'impianto del vigneto, che mette insieme varietà locali e internazionali. Il Pristinvm 2019, frutto di un blend a base di Ciliegiolo, Foglia Tonda, Pugnitello e Canaiolo, è fermentato in cemento e maturato in barrique di secondo passaggio per 12 mesi. Dal colore rosso rubino carico, possiede profumi immediati di spezie, di frutti rossi e di viola, con tocchi tostati a rifinitura. In bocca il sorso è dolce e continuo, dalla struttura media accentata da tannini soffici, e dal finale che torna ancora sul frutto e sul pepe, delineandosi come un vino dalla beva facile e confortante.

(fp)

I VINI DI WINENEWS

BORGO MARAGLIANO

Spumante Dosaggio Zero Brut Blanc de Noirs Dogma

Vendemmia: 2018
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 8.309
Prezzo allo scaffale: € 33,00
Azienda: Borgo Maragliano Società Agricola
Proprietà: famiglia Galliano
Enologo: Carlo e Giovanni Galliano, Alessandro Santini

Lo spumante Dogma Blanc de Noirs 2018, maturato sui lieviti per 36 mesi e non dosato, profuma di gelsomino e mandarino, con un tocco di lavanda e biscotti alle mandorle. In bocca il sorso è ben profilato e fragrante, grazie ad una buona spinta acida ad una effervescenza vellutata, terminando in un finale lungo e persistente che chiude con una fresca nota mentolata. La cantina di Loazzolo nell'astigiano ha preso le sue mosse nel vasto e competitivo mondo enoico piemontese nel 1988, grazie all'iniziativa di Giuseppe Galliano ben presto affiancato dal figlio Carlo e da sua moglie Silvia Quirico ed oggi anche dai loro figli Giovanni, Francesco e Federico, che sono ormai impegnati nell'azienda di famiglia. Sono 44 gli ettari coltivati a vigneto - piantati in prevalenza sulle colline di Loazzolo ad un'altezza media di 450 metri sul livello del mare - per una produzione complessiva di 365.000 bottiglie, distribuite principalmente tra i vini dolci naturali da uve Moscato e i Metodo Classico (diventati quest'ultimi un po' il simbolo aziendale allorquando, nei primi anni Ottanta del secolo scorso, Carlo Galliano accetta la sfida del metodo spumantistico per eccellenza, piantando Chardonnay e Pinot Nero, sotto l'impulso dell'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Asti) ma comprendendo anche qualche puntata interessante su declinazioni a base di Chardonnay, Riesling, Brachetto e Pinot Nero.

(are)

PARUSSO

Docg Barolo Bussia

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 7.300
Prezzo allo scaffale: € 100,00
Azienda: Parusso F.lli Società Agricola
Proprietà: Marco e Tiziana Parusso
Enologo: Marco Parusso

I fratelli Parusso, alla guida dell'omonima azienda che gestisce 28 ettari di vigneto nel cuore delle Langhe, tra i comuni di Monforte d'Alba e Castiglione Falletto, fanno parte di una famiglia di vignaioli che coltiva la passione per la viticoltura da quattro generazioni. Nel 1971 Armando Parusso, padre di Marco e Tiziana, iniziava a imbottigliare il suo vino e presentava la prima etichetta di Barolo Parusso. Da allora l'azienda è cresciuta e presenta una articolata linea di vini basata sui vitigni autoctoni del territorio, Dolcetto, Barbera e Nebbiolo. Con il Nebbiolo l'azienda produce il Langhe DOC, il Barolo DOCG Perarmando e i 3 Cru di Barolo: Bussia, Mosconi e Mariondino, espressioni tra loro diversissime dei terroir da cui provengono. In occasione dell'evento organizzato a Roma da Cuzziol GrandiVini abbiamo degustato il Barolo Bussia 2020, un Barolo fine ed elegante ottenuto dall'unione dei prestigiosi vigneti Rocche (sud/sud-est) e Munie (sud/ovest) a circa 300 m.slm in località Bussia nel comune di Monforte d'Alba. Nel bicchiere presenta un colore rosso rubino, granata profondo. Il profumo è ricco, con note di frutta rossa, petali di rosa e terra, si alzano sentori di spezia e menta. Il sorso è appagante: si avvertono tannini nobili, di grana meravigliosamente fine, setosi e dolci. Abbinamenti ideali sono arrosti di carne rossa, selvaggina, cibi tartufati e formaggi stagionati.

(Cristina Latessa)

CAPARSA

Docg Chianti Classico Doccio a Matteo Riserva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese, Colorino
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: € 60,00
Azienda: Azienda Agricola Caparsa
Proprietà: Paolo Cianferoni
Enologo: Giovanni Stella, Filippo Cianferoni

Caparsa, con sede nell'Unità Geografica Aggiuntiva di Radda in Chianti, è l'azienda condotta da Paolo Cianferoni e la sua grande famiglia dal 1982: Gianna, la sua compagna, i figli Federico che lavora per la parte commerciale della cantina, Filippo che aiuta in cantina e in vigna, Fiamma ancora studentessa, Flavio e Francesco i piccoli. L'azienda fu acquistata Reginaldo Cianferoni padre di Paolo e docente universitario, nel 1965 e fu lui che cominciò a piantare le vigne, oggi estese su 12 ettari a biologico, per una produzione intorno alle 45.000 bottiglie all'anno. Il Sangiovese è il vitigno assoluto protagonista della produzione aziendale e qui trova un'interpretazione schietta e coerente in etichette dal tratto stilistico deciso, di grande personalità e di assoluta coerenza con il proprio territorio d'origine. La filosofia produttiva di Caparsa attinge a piene mani dalla tradizione e i vini, talvolta un po' arcigni e non privi di qualche rusticità, restituiscono il loro meglio con un po' di bottiglia, regalando sorsi dal tratto decisamente chiantigiano. Come nel caso del Chianti Classico Doccio A Matteo Riserva 2020, maturato in legno grande e cemento, dai profumi di frutta rossa, terra ed erbe aromatiche, con tocchi di sottobosco leggermente affumicati. In bocca il sorso è ampio e contrastato, dal tannino vivace e dallo sviluppo dinamico, terminando in un finale pieno e dai ritorni fruttati.

(fp)

CASTELLO DI SEMIVICOLI

Doc Abruzzo Pecorino

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Pecorino
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 20,00
Azienda: Masciarelli Tenute Agricole
Proprietà: famiglia Masciarelli
Enologo: Attilio Alfino

Masciarelli dedica l'ultima annata del Pecorino "Castello di Semivicoli" - uno dei vini di punta della gamma che prende il nome dalla storica dimora seicentesca trasformata in wine resort - ad un progetto di charity a favore dei diritti delle donne. Il 5% del ricavato delle vendite è infatti destinato all'associazione D.i.Re - Donne in Rete Contro la Violenza – un'organizzazione che promuove politiche e pratiche per prevenire e contrastare la violenza di genere. La cantina Masciarelli non è nuova a iniziative sociali poiché dal 2017 ha sostenuto varie cause, come la ONLUS Progetto Noemi, la Cooperativa Sociale Kaleidos, l'associazione Il Giardino Segreto, BambiniSenzaSbarre, Terre des Hommes Italia, Food for Soul e l'Associazione Nazionale Genitori Soggetti Autistici Abruzzo. Ogni campagna solidale ha visto il Pecorino Castello di Semivicoli al centro di progetti benefici. Un vino che secondo Marina Cvetic, dal 2008 Amministratore Delegato di Masciarelli Tenute Agricole, e sua figlia Miriam deve rappresentare non solo la qualità e l'artigianalità, ma anche l'impegno sociale dell'azienda per il rispetto per ogni individuo e la parità di genere. Il Pecorino Castello di Semivicoli 2023 nasce dai vigneti che circondano il castello, e ha un profilo fresco e sapido con una palette olfattiva di fiori estivi, dalle sfumature agrumate e un palato vivace con note di erbe aromatiche mediterranee tra cui timo e salvia.

(Chiara Giovoni)

I VINI DI WINENEWS

VOLENTIERI PELLENC VITICOLTURA DI PRECISIONE VENDEMMIATRICI E MATERIALE DA CANTINA
DIAM Il potere di scegliere
AMORIM WE CORK BETTER www.amorimcorkitalia.com

ISTINE

Docg Chianti Classico Le Vigne Riserva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 5.500
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: Istine Società Agricola
Proprietà: famiglia Fronti
Enologo: Angela Fronti

Il Chianti Classico Le Vigne Riserva di Istine è l'espressione del Sangiovese proveniente dalle diverse vigne di proprietà aziendale. La versione 2020, maturata in legno grande, possiede profumi fragranti di piccoli frutti rossi, fiori e leggeri tocchi speziati. In bocca il sorso è dinamico, saporito e continuo, terminando in un finale ritmato e ampio. Istine è una realtà produttiva ormai consolidata nel variegato panorama della denominazione del Chianti Classico. Il progetto è basato sul Sangiovese e su tre Cru aziendali. Dalla vendemmia 2012 è arrivato il Chianti Classico Vigna Istine (ottenuto dai vigneti di proprietà tra Radda e Castellina in Chianti) e il Vigna Casanova (Radda in Chianti), affiancati, dalla vendemmia 2013, dal Chianti Classico Vigna Cavarchione (Gaiole in Chianti). A questi, nell'immediato futuro, si aggiungerà anche un Chianti Classico ottenuto dai vigneti di Lamole. Angela Fronti, alla guida dell'azienda, ha dunque costruito un percorso enologico chiaro, confermato da vini dal profilo stilistico ben profilato, all'insegna dell'agilità di beva e dell'eleganza, rivelandosi una delle migliori portatrici dei valori enoici della denominazione del Gallo Nero. Anno dopo anno, la sua produzione sta acquistando sempre più maturità e autorevolezza, proponendo vini ormai protagonisti del panorama chiantigiano e dal forte legame con il proprio territorio d'origine. **(fp)**

TERRE DI PLOVIA

Venezia Giulia Igt Ucelut

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Ucelut
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Albino Armani Azienda Agricola
Proprietà: Albino Armani
Enologo: Marco Campostrini

Se c'è una cosa che fa accendere gli occhi di Albino Armani è il racconto della sua passione per i vitigni dimenticati. Passione fortemente supportata dalla caparbietà con cui si adopera per affrontare quella montagna di burocrazia e di studio scientifico che si nasconde dietro ad un percorso "fatto per bene", che coinvolge la genetica, la selezione massale, la ricerca di virosi e quindi l'università, i disciplinari e il Registro Nazionale, e, ovviamente, anche altri produttori. Perché più si è - appassionati, seri, coinvolti - prima si fa e più si salva. Non contento del lavoro in Val d'Adige con il recupero della Nera del Baisi e il Casetta, Albino Armani ha iniziato nel 2022 un progetto in Friuli chiamato Terre di Plovia, nato proprio per valorizzare gli autoctoni dell'Alta Grave friulana. Partito con due blend di vitigni internazionali e locali (il bianco Flum, composto da Chardonnay e Sciaglin; il rosso Piligrin, composto da Merlot e Piculit Neri), quest'anno ha aggiunto due etichette di autoctoni in purezza: lo Sciaglin (dal dialetto "s'ciale", terrazzamento) e questo Ucelut, che si rifà alle uve uccelline che crescevano spontanee ai margini dei boschi, cibo prelibato degli uccelli, appunto. Vinificata in acciaio, la versione 2022 ha corpo tondo e materia sapida: vaniglia, cedro e frutta secca al naso, si trasformano in delicate note floreali al sorso, che scorre fresco e piccante e saporito. **(ns)**

TENUTA DI FESSINA

Doc Etna Bianco A' Puddara Vigne Alte Riserva Speciale S.M.

Vendemmia: 2021
Uvaggio: Carricante
Bottiglie prodotte: 744
Prezzo allo scaffale: € 140,00
Azienda: Tenuta di Fessina Società Agricola
Proprietà: Lavinia Silva Maestrelli
Enologo: Jacopo Maniaci

Il nome, A' Puddara Riserva Speciale SM - Vigne Alte Etna Bianco, dice (quasi) tutto: questo 100% Carricante di Tenuta di Fessina è un vino di montagna, dedicato a Silvia Maestrelli, una delle fondatrici della cantina siciliana, scomparsa a 54 anni a gennaio 2022 dopo il marito, Roberto Silva, anche lui fondatore, lasciando un vuoto nel mondo del vino italiano. La Tenuta è passata alla giovanissima figlia Lavinia ed è guidata da Jacopo Maniaci, storico braccio destro della famiglia. A' Puddara è un bianco di montagna che nasce da un suolo antichissimo, composto prevalentemente da particelle argillose, resti di lapilli, sabbie e ceneri vulcaniche. Le uve provengono da una selezione manuale dalle vigne alte di Biancavilla, le predilette da Silvia, un Carricante d'altura, che cresce a quasi mille metri di altezza su terreni esposti nell'assolato Sudovest nel comune di Biancavilla. La vendemmia avviene a ottobre. La parte selezionata viene affinata per 2 anni in legno e 1 in bottiglia. Dopo la fermentazione in botte di rovere francese da 700 litri, segue una maturazione sulle fecce fini per 24 mesi e un anno di affinamento in bottiglia: solamente 700 in edizione limitata. Al naso sprigiona profumi di grafite, scorza d'arancia, idrocarburo, cedro, ginestra, erbe aromatiche. In bocca ha un gusto sapido di iodio e guscio d'ostrica e un'acidità alta. L'entrata è agrumata con note erbacee e finale verticale.

MONTERUFOLI

Toscana Igt Vermentino Pian di Seta

Vendemmia: 2022
Uvaggio: Vermentino
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 17,00
Azienda: Tenute del Cerro
Proprietà: Gruppo Unipol
Enologo: Emanuele Nardi, Riccardo Cotarella

La scommessa sul Vermentino della Tenuta di Moterufoli arriva da lontano. Era, infatti, il 1998, quando in azienda si decise di puntare sulla varietà mediterranea, concentrandosi sulle potenzialità di questo vitigno a bacca bianca, oggi decisamente tra i più gettonati della Toscana enoica nella sua tipologia. Il Pian di Seta 2022, maturato per tre mesi in acciaio, profuma di frutta esotica, fiori di tiglio e toni agrumati. In bocca il sorso è ampio e avvolgente, dallo sviluppo compatto e dal finale intenso. La Tenuta di Monterufoli, prima di proprietà della famiglia volterrana dei Maffei e poi dei Gherardesca, è situata tra la Val di Cecina e la Val di Cornia nel pisano. Il centro aziendale si trova dove un tempo sorgeva la stazione ferroviaria della miniera di lignite capolinea della linea Casino di Terra-Monterufoli. La Tenuta si estende su una superficie di 1.030 ettari ad un'altezza sul livello del mare tra i 150 e 500 metri, di cui 16 sono dedicati al vigneto, allevato in biologico con le varietà Sangiovese e Vermentino a ricoprire il ruolo di protagoniste assolute. L'azienda fa parte del mosaico enoico delle "Tenute del Cerro", nell'orbita del Gruppo assicurativo Unipol, che comprende, ancora in Toscana, La Poderina a Montalcino e la Fattoria del Cerro a Montepulciano, più Colpetrone a Montefalco in Umbria, per un totale di 301 ettari vitati, da cui si ottengono 1.200.000 bottiglie. **(fp)**

I VINI DI WINENEWS

MAIL BOXES ETC. FIERAMENTE
WINO Progettazione Cantine Vinicole

POGGERINO

Docg Chianti Classico Bugialla Riserva

Vendemmia: 2020
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 10.500
Prezzo allo scaffale: € 38,00
Azienda: Fattoria Poggerino Soc. Agricola
Proprietà: Piero e Benedetta Lanza
Enologo: Piero Lanza

È il Sangiovese il protagonista assoluto della Fattoria Poggerino, piantato in 10 ettari di vigna fra i 450 e i 500 metri di altezza su suoli galestrosi e interpretato in purezza per ognuna delle 7 etichette aziendali - eccezion fatta per il Primateria, che contiene anche quella piccola parte di Merlot che Piero e Benedetta Lanza coltivano lì, a Radda in Chianti. Ci sono quindi il Rosato Aurora e la sua versione spumantizzata; c'è l'Igt Il Labirinto, il Chianti Classico Annata e il Chianti Classico N(Uovo) - interamente maturato in un uovo di cemento. C'è infine il Vigna Bugialla, la Riserva della casa, che proviene da piante di cinquant'anni: fermenta spontaneamente in vasche di cemento, matura poi in botti di legno, per affinare almeno un anno in bottiglia. Un vino ispido e fruttato, la versione 2020, accogliente e vivace allo stesso tempo: che profuma di piccoli frutti di bosco e violetta, ma anche di terra e goudron, con uno sfuggente ricordo di smalto; in bocca c'è piccantezza alcolica, accompagnata da freschezza balsamica e sapidità iodata, che si attardano morbidi grazie ad un tannino gentile e al sapore intenso di amarena. Piero e Benedetta Lanza sono arrivati qui nel 1980 e hanno creato un loro piccolo paradiso fatto di vigneti, ulivi, orto e giardino, come pure un progetto di accoglienza. L'attenzione alla sostenibilità è alta, anche in campagna, dove la conduzione biologica è solo un primo passo. **(ns)**

VAJRA

Doc Langhe Nebbiolo Claré J.C.

Vendemmia: 2023
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 18.000
Prezzo allo scaffale: € 16,00
Azienda: Azienda Agricola G.D. Vajra
Proprietà: famiglia Vaira
Enologo: Aldo e Giuseppe Vaira

Sono ormai dieci anni che va avanti il progetto "Claré J.C", della cantina G.D. Vajra, per ottenere un Nebbiolo più leggero e fresco. Un vino prodotto recuperando l'enologia piemontese praticata nel XVII secolo. L'ispirazione per questo progetto, nato nel 2013, è arrivata quando Giuseppe Vaira, che incarna la seconda generazione della famiglia insieme ai fratelli Francesca e Isidoro, nei diari di Thomas Jefferson ritrova un riferimento a un suo viaggio in Piemonte del 1787. Nelle pagine di questo scritto, la descrizione del Nebbiolo che fornisce Jefferson sottolinea alcune caratteristiche estranee a come oggi il Nebbiolo è concepito: "dolce come il setoso Madeira, astringente al palato come il Bordeaux e vivace come lo Champagne". Riprendendo i protocolli di vinificazione di Giovanni Battista Croce, pubblicati nel 1606, Giuseppe Vajra ricostruisce l'essenza dei vini di quel tempo: più leggeri e lievemente mossi e ne dà un'interpretazione contemporanea. Il Claré J.C. 2023 è ottenuto da uve fermentate in parte a grappolo intero. Di colore rosso rubino brillante, profuma di viole, frutti di bosco, arancia, e liquirizia. In bocca il sorso è avvolgente e vivace, terminando in un finale croccante e rinfrescante. L'azienda, con sede a Barolo, conta su 80 ettari a vigneto, che comprendono i Cru Bricco delle Viole, Costa di Rose e Ravera, per una produzione complessiva di 500.000 bottiglie. **(fp)**

ZOOM

GLIAIRONI, RISO AFFUMICATO

STRADA DELLE GRANGE, 8 - LIGNANA (VC)
Tel: +39 0161 344025
Sito Web: www.gliaironi.it

gliAironi da cinque generazioni dedica la propria esistenza al miglioramento delle condizioni colturali nelle Grange vercellesi. Al centro della produzione aziendale il riso Carnaroli di cui vengono selezionate le migliori partite nella ricerca dell'eccellenza. Come nel caso del loro Riso Affumicato ottenuto da Carnaroli affumicato con legno di ciliegio per 14 ore. Il risultato è un riso dalle morbide note legnose, intense all'olfatto e piacevolmente delicate al palato. Un prodotto unico ed esclusivo - gliAironi sono i soli produttori in Europa - che si presta per la preparazione di risotti fuori dagli schemi ma anche come piatto da accompagnamento per carne, pesce, selvaggina e verdure a cui dona contrasti di aromi e gusti. Michele Perinotti, CEO e tecnologo alimentare, ha consentito ai più rinomati Chef internazionali di scegliere il riso gliAironi riconoscendovi una personalità straordinaria in cucina. gliAironi è anche pasticceria secca con i biscotti a base di farina di riso gluten free.

RISTORANTE

MAREINCIELO A MASSERIA AURATERRAE

STRADA COMUNALE MARINGELLI - POLIGNANO A MARE (BA)
Tel: +39 080 995566
Sito Web: masseriaauraterrae.com

Il ristorante Mareincielo della Masseria AuraTerrae di Polignano a Mare, i cui piatti escono dal tocco dello chef Antonio Gentile, punta sui valori della cucina mediterranea, nel rispetto della terra e del ciclo delle stagioni, guardando a sapori veri e salutari. I piatti si basano su materie prime locali, tra cui verdure e legumi, prodotti anche negli orti della masseria, cereali, il pesce del Mare Adriatico, i prodotti caseari, i salumi e le carni della Murgia e della Valle d'Itria, pane e focacce. Il tutto condotto con un approccio che privilegia le materie prime della terra trasformate in prodotti per la tavola: i pomodori che diventano salsa, la frutta che diviene confettura, le olive che diventano olio ed il grano, farina; inoltre, gli scarti di cucina diventano materia organica per il compost. Una cucina nel solco della tradizione ma senza rinunciare ad un tocco originale: con sapori e bilanciamenti inediti. La carta dei vini offre il meglio proveniente da piccoli produttori di eccellenza della Puglia.

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: © Vallepicciola

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.itCopyright © 2000/2019 www.winenews.it

International Exhibition Management PRESENTA Simply Italian GREAT WINES

TipolitografiaMM ETICHETTE // DEPLIANTS
DA 40 ANNI DIAMO VALORE AL TUO VINO
CLICCA E SCOPRI COME

VALORITALIA. VALORE AGGIUNTO.

VCR® VIVAI COOPERATIVI RAUSCEDO
L'innovazione in viticoltura