

N. 62

DAL 11 AL 17 AGOSTO 2019

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 62 - Dal 11 al 17 Agosto 2019 - Tiratura: 29.398 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 11 AL 17 AGOSTO 2019

*Tenuta Capofaro
Cascina delle Rose*

Ruggeri

Domaine Leflaive

Le Mortelle

Vignai da Duline

Sella & Mosca

Bricco Maiolica

Antonelli

Gianfranco Fino

Castello di Cigognola

Rotari

Kellerei Tramin

Ciro Picariello

Zoom: Agricola del Sole, Tarallini Pugliesi

Ristorante: Terreno - Greve in Chianti (FI)-

I VINI DI WINENEWS

Con l'App Enosocial® il vino è a km 0
Acquista il vino direttamente dalla cantina, al prezzo inserito dal produttore!

Disponibile su Google Play
Disponibile su App Store



TENUTA CAPOFARO

Salina Igt Malvasia Didyme

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Malvasia delle Lipari

Bottiglie prodotte: 18.700

Prezzo allo scaffale: € 22,00

Azienda: [Tasca d'Almerita](#)

Proprietà: famiglia Tasca d'Almerita

Enologo: Laura Orsi



CASCINA DELLE ROSE

Docg Barbaresco Tre Stelle

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 5.000

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Cascina delle Rose S. Agricola](#)

Proprietà: famiglia Rizzolio-Sobrinò

Enologo: Davide Sobrinò



RUGGERI

Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore
Brut Cinqueanni

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Glera

Bottiglie prodotte: 4.500

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Ruggeri](#)

Proprietà: Gruppo Rotkäppchen-Mumm

Sektkellereien

Enologo: Fabio Roversi



DOMAINE LEFLAIVE

Aoc Puligny Montrachet 1° Cru Les
Folatières

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 250,00

Azienda: [Domaine Leflaive](#)

Proprietà: famiglia Leflaive - de La

Morandière

Enologo: Pierre Vincent

Il mondo dei vini del Tasca a mare si chiama Salina, la più verde delle isole Eolie. Formata da due vulcani spenti, deriva il suo antico nome dal greco antico *Διδυμή* (da *δίδυμος*, "gemello"). L'attuale deriva invece da un laghetto presente nella frazione di Lingua del Comune di S. Marina di Salina, dal quale si estraeva il sale. La bottiglia scelta è un omaggio all'isola e alle sue peculiarità: il mare, il sale, la presenza del verde che rende il territorio meno arido rispetto al resto dell'arcipelago. L'idea di vinificare a secco la Malvasia delle Lipari è stato anche un modo per non circoscrivere quest'uva ai vini dolci che, per quanto buoni, non vivono un periodo entusiasmante dal punto di vista commerciale. La tenuta di Capofaro risale al 2001 con il primo acquisto a Malfa. Via via gli ettari sono cresciuti tutt'intorno all'hotel creando una perfetta simbiosi tra luogo di lavoro e di relax. Per il Didyme, le uve di malvasia fermentano in vasche d'acciaio per 15 giorni, a una temperatura controllata di 16 gradi, senza svolgere la malolattica. L'affinamento va avanti, in acciaio, per 4 mesi a contatto con i lieviti. La 2018 è davvero una bella annata dai profumi erbacei e aromatici, con una balsamicità tutta mediterranea. L'acidità c'è e rende tesa e piacevole la beva. Sul finale quella sapidità che rende così spiccatamente isolano questo vino, fa venir voglia di un tuffo.

(Francesca Ciano)

Cascina delle Rose è una piccola azienda a conduzione squisitamente familiare di 5,36 ettari a vigneto e produce mediamente tra le 18 e le 20.000 bottiglie all'anno. Sorge in una delle più vocate sottozone di Barbaresco, il Rio Sordo e si allarga nella parte più alta del Tre Stelle. Terreni a stratificazione fitta, dalle marne, al tufo e a substrati calcarei, garantiscono condizioni ideali perché il vigneto si esprima al meglio, originando carattere e finezza nel bicchiere. La cifra stilistica della cantina della famiglia Rizzolio è resa solida anche da un approccio produttivo di stampo tradizionale attentissimo all'ambiente. Vigna libera dalla chimica, in cantina un lavoro attento, meticoloso e filologico nel rispettare la tradizione del vero Barbaresco. Fermentazione sui lieviti indigeni, assenza di chiarifiche e filtrazioni pre-imbottigliamento. Il risultato sono una serie di etichette, che restituiscono, con confortante continuità, vini assolutamente legati al territorio. Il Barbaresco Tre Stelle 2015 nasce da nella vallata del Rio Sordo, sul crinale sud che dal 2006 prende la denominazione Tre Stelle ed affina in rovere grande per 18 mesi. I suoi profumi spaziano dalla rosa alla viola, dal tartufo al sottobosco, dalla liquirizia all'eucalipto. Il sorso è vivo su acidità e tannini scalpitanti, ma già concede finezza ed equilibrio. Grande vino oggi, grandissimo vino domani.

La Maison [Ruggeri](#), fondata da Giustino Bisol e Luciano [Ruggeri](#) nel 1950, rappresenta una delle stelle del Prosecco. La stessa famiglia Bisol ha ceduto di recente l'azienda al gruppo spumantistico tedesco Rotkäppchen-Mumm, mantenendo però la gestione tecnica e quella dei rapporti con i conferitori, che rappresentano uno dei tesori di casa. Fin da subito, infatti, si coinvolsero nel reperimento della materia prima un centinaio di viticoltori, proprietari di vigneti a Valdobbiadene (e alcuni anche a Cartizze), in frazioni storiche come San Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Saccol, ai vertici della denominazione: oggi i conferitori da cui l'azienda acquista le uve sono 110. Come se non bastasse anche [Ruggeri](#) possiede un piccolo vigneto di proprietà nel Cartizze e 20 ettari nel vicino Montello. Insomma, fatto non sempre usuale per il Prosecco, tutto comincia dalla vigna e le tecniche di vinificazione sono solo l'ultimo tassello per la produzione di spumanti di primissima fascia. Il Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Cinqueanni vuole, in più, provare che anche il Prosecco può invecchiare bene. Rimasto sui lieviti in cantina per 4 anni in autoclave, possiede ancora un naso fruttato, dove la pesca è protagonista, arricchita da sentori più floreali che riportano alla magnolia. Entra in bocca con un sorso asciutto dalla vena fresca e chiude con un rimando al sapore di cedro e mandorla.

Se i vini di questo Domaine tra i più famosi della Borgogna sono diventati oggetto di culto da parte degli appassionati di tutto il mondo gran parte del merito va ascritto al lavoro di Anne Claudie Leflaive. Nipote di uno dei fondatori della cantina, fu nominata col cugino Olivier coerede del Domaine nel 1990, occupandosene poi da sola dal 1996 e sino al 2015 anno della sua scomparsa. Si devono a lei le decisioni più importanti per il futuro del Domaine a partire dall'abbraccio convinto alla biodinamica, così come tutte le scelte tecniche in cantina. La 2015, la prima vendemmia senza di Anne Claudie, alla guida del Domaine, è certamente un'ottima annata, segnata soprattutto dall'ottimo andamento meteorologico che ha fatto anticipare la raccolta delle uve a fine agosto, fatto rarissimo, avvenuto solo altre due volte nel 2003 e nel 2011, anche le rese sono state ottimali. Il Premier Cru Les Folatières, con i suoi 17,67 ettari è il più grande di Puligny Montrachet, esposto ad est-sud-est, si eleva da circa 250 sino a poco più di 300 metri d'altitudine ed è considerato tra i migliori premier cru del comune di Puligny. Ancora giovane il '15 di Les Folatières si presenta al naso con sentori floreali, di agrumi, spezie, pasticceria e frutti gialli maturi, pesca soprattutto. Tonic, vibrante il sorso sapido e ben bilanciato tra volume e freschezza acida, fresco e lunghissimo il finale.

(Massimo Lanza)

I VINI DI WINENEWS



**Compriamo
Grandi Vini**



LE MORTELLE

Doc Maremma Toscana Poggio alle Nane

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Carmènère

Bottiglie prodotte: 17.000

Prezzo allo scaffale: € 54,00

Azienda: [Le Mortelle](#)

Proprietà: famiglia Antinori

Enologo: Georgia Dimitriou

VIGNAI DA DULINE

Doc Friuli Venezia Giulia Malvasia Chioma Integrale

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Malvasia Istriana

Bottiglie prodotte: 6.110

Prezzo allo scaffale: € 30,00

Azienda: [Azienda Agricola Vignai da Duline](#)

Proprietà: Lorenzo Mocchiutti, Federica

Magrini

Enologo: Lorenzo Mocchiutti

SELLA & MOSCA

Doc Alghero Cabernet Marchese di Villamarina Riserva

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 40.000

Prezzo allo scaffale: € 46,00

Azienda: [Sella & Mosca](#)

Proprietà: Terra Moretti Vino

Enologo: staff tecnico aziendale

BRICCO MAIOLICA

Doc Langhe Chardonnay Pensiero Infinito

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 38,00

Azienda: [Azienda Agricola Bracco Maiolica](#)

Proprietà: famiglia Accomo

Enologo: Beppe Accomo

Una delle tante scommesse targate Antinori, un vino importante, da invecchiamento fatto in Maremma, dove il tocco alternativo è dato dalla presenza del Carmènère. In generale è l'azienda Mortelle ad avere un suo carattere "audace" con questo suo entrare nelle collina - la cantina è completamente scavata nella roccia - creando un rilievo a metà tra la natura e l'urbanistico. Siamo a pochi chilometri da Castiglione della Pescaia e la famiglia Antinori è presente in questi luoghi dalla metà del XIX secolo, da quando un atto patrimoniale menziona tra i possedimenti proprio Poggio Franco, uno dei vigneti più vocati della tenuta, insieme ad altre parcelle di terreno. Anche Poggio alle Nane fa riferimento a una luogo specifico, un'area dove originariamente erano allevate delle anatre localmente chiamate "nane", estesa dal poggio al lago ancora oggi esistenti. La cantina è nata nel 1999 arrivando a 170 ettari di vigneto, soprattutto internazionali, ma c'è spazio anche per Vermentino e Ansonica. Dicevamo vini che puntano all'eleganza e alla struttura dei grandi bordeaux ma che hanno in sé un'anima mediterranea, come questo Poggio alle Nane dal nerbo scattante dato da una speziatura che ricorda la paprica dolce e il cioccolato amaro. In bocca ha davvero tanto frutto tra more e mirtillo, un cuore di liquirizia, ha un finale di lavanda e in generale la beva si distingue per setosità.

(Francesca Ciancio)

Chioma integrale è un vino di sostanza e lo si nota subito appena il sorso invade la bocca. Pieno, perfettamente bilanciato fra freschezza e sapidità, finemente agrumato e leggermente pepato. Non gli manca l'eleganza, peraltro, anticipata olfattivamente da note fruttate e floreali: una lieve nota citrica e vegetale, un senso delicato di melissa e di violetta. Un vino che mette serenità e che attira l'attenzione sulla sua etichetta particolarmente verde ed eloquente. Chioma integrale non è soltanto un nome, ma è uno dei tanti tasselli che compongono la filosofia aziendale (e di vita) che Lorenzo e Federica hanno costruito negli anni. Due formazioni lontane dall'agricoltura (antropologia culturale e insegnante, lei; medicina e ricerca paleontologica, lui), ma con una spiccata attrazione verso Steiner (lei) e verso la campagna di famiglia (lui). Nel 1997 l'occasione: prendere in mano la terra del nonno di Lorenzo e prendersene cura. Mettendo in campo la pazienza di recuperare vigne vecchie di oltre cent'anni, lo studio di biotipi di erbe per nutrire il terreno, l'ingegno per approntare nuovi attrezzi utili ad arieggiare il suolo, la ricerca di equilibrio della pianta nel decidere di non cimare. La Duline (prima) e Ronco Pittotti (poi), diventano così il loro luogo eletto di sperimentazione di un'idea: adeguare la tecnologia alla campagna, tendere al proprio benessere senza farlo mancare a tutto il contesto.

La cantina che forse ha più rappresentato nell'immaginario collettivo il produttore sardo per eccellenza, pur senza voler mancare di riguardo a nessuno. Tanti gli elementi che hanno nel tempo contribuito a generare un'immagine di tale importanza, sia fra i consumatori locali sia tra quelli del cosiddetto "Continente", oltre che fra gli appassionati d'oltre confine: ad iniziare dall'estensione dei vigneti, ai vertici delle tenute viticole del Tricolore italiano, così come all'ubicazione degli stessi, compresi in quella parte settentrionale dell'isola che tutti coloro che hanno mosso con la propria automobile da Olbia fino ad Alghero, o viceversa, hanno sempre avuto modo di rimpiangere. Però c'è anche tanta storia, dietro a tutto ciò, e non ultima la qualità costante di una gamma variegatissima, che oggi vede al timone il gruppo Moretti: lo stesso che dal 2017 ha rilevato quanto sorto oltre un secolo fa, per la precisione nel 1899, grazie alle intuizioni e agli sviluppi voluti dal piemontese Erminio Sella ed Edgardo Mosca. Al momento siamo quindi dinanzi ad un approccio attualissimo alla produzione, con graduale ritorno dei vitigni autoctoni e un uso oculato dei legni riservati pressoché esclusivamente ai rossi: fra cui questo classico aziendale, marcato da trame di marasca, prugna in confettura, spezie dolci e tabacco, e con palato caldo, avvolgente, elegante e di lunga persistenza.

(Fabio Turchetti)

Diano d'Alba è sinonimo di Dolcetto, e dei migliori. Ma ci sono poi assaggi che confermano - ce ne fosse bisogno - che questa è terra vocata a tutto tondo, unica, magica anche oltre la più consueta delle accezioni. Maiolica (ovvero varietà di calcare compatto, e bianchissimo) è il nome antico del Bracco che attinge nel tempo un livello di prototipo del suo genere. È qui che si è puntato alla produzione di un bianco dalle stimate olfattive speciali, in qualche modo concepito - anche per longevità - in stile francese. Il sorso è complesso, stratificato. Il legno, intenso, non è amalgamato ma fuso in toto nel vino. Il progetto del resto è nato nel 2005, e il tempo è servito a capire che per affusolare durezza e acidità dello Chardonnay servono più o meno 50 giorni di barrique, durante i quali avvengono entrambe le fermentazioni, malolattica inclusa. I batonnages frequenti e nello stesso contenitore favoriscono consistenza e profondità. C'è ricerca e materia. Non stupisce dunque il nome: "Pensiero Infinito". Quasi quanto - e piace per questo - la lunghezza gustativa del vino, sorso di Diano in veste borgognotta, passo da maratona e pura radice geologica che valorizza anche le altre (più "regolari") produzioni aziendali: Barbera, Sauvignon, Merlot, Pinot Nero e Nebbiolo. Con un aplomb "langhetto" che sa quel che fa anche quando pesca uve dal contesto cosiddetto "internazionale".

(Antonio Paolini)

I VINI DI WINENEWS



ANTONELLI

Doc Montefalco Rosso

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese, Sagrantino

Bottiglie prodotte: 115.000

Prezzo allo scaffale: € 11,00

Azienda: [Antonelli San Marco](#)

Proprietà: Filippo Antonelli

Enologo: Paolo Salvi, Massimiliano

Caburazzi

Un confronto con Filippo Antonelli è sempre propositivo, per l'interlocutore. Scienza, coscienza e conoscenza, e a seguire passione, entusiasmo, intuizione, sperimentazione, comunicazione, lungimiranza e determinazione. Basta così o ci vorrebbe dell'altro? Siamo in quel di Montefalco, terra di Sagrantino: del cui Consorzio il Nostro è al momento presidente, anche se Antonelli conduce pure un'azienda in provincia di Roma, Castello di Torre in Pietra. Cinquanta gli ettari condotti, sui quali il titolare opera con particolare sensibilità ambientale: cercando di coniugare gli insegnamenti e le esperienze enologiche, acquisite nel suo articolato percorso, con le sollecitazioni e le riflessioni che le nuove tendenze vinicole suggeriscono ormai con assiduità. Il meglio del vecchio e del nuovo, insomma: ruotante attorno al sempre suggestivo borgo aziendale circondato da vigneti e situato in prossimità del bosco, fondamentale per le relative escursioni termiche. Non va poi dimenticato, oltre al Sagrantino e al Sangiovese (protagonisti delle principali denominazioni legate a Montefalco), il lavoro dedicato al Trebbiano Spoletino, dai risultati davvero apprezzabilissimi. Tornando a bomba ecco il Montefalco 2016: impeccabile nei suoi rimandi ai frutti di bosco, alla frutta secca, alla viola e alla ciliegia, e che al palato scende equilibrato e con tannino ben presente, ma fine e modulato.

(Fabio Turchetti)

GIANFRANCO FINO

Docg Primitivo di Manduria Dolce Naturale Es Più Sole

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Primitivo

Bottiglie prodotte: 1.800

Prezzo allo scaffale: € 45,00

Azienda: [Gianfranco Fino Viticoltore](#)

Proprietà: Gianfranco Fino

Enologo: Gianfranco Fino

Chissà se Gianfranco Fino e sua moglie Simona, quando nel 2004 hanno concretizzato la propria avventura vitivinicola, immaginavano che in così poco tempo sarebbero diventati una delle coppie del mondo del vino italiano più note e apprezzate del panorama tricolore. Certo le scelte sono state radicali, come radicali sono le etichette aziendali, ma la scalata compiuta è comunque stupefacente e contraddistinta da una costanza qualitativa per certi aspetti inimmaginabile, almeno a queste latitudini. Oggi questa dinamica realtà enoica pugliese conta su 21 ettari di vigneto, in affitto e di proprietà (erano meno di uno all'inizio) per una produzione complessiva di 20.000 bottiglie all'anno. Il vino di punta aziendale resta l'Es, un vero e proprio modello di come deve essere un Primitivo. A lui, con il tempo si sono aggiunte altre etichette, lo Jo, Negroamaro in purezza, per completare la coppia dei vitigni rossi più celebri di Puglia, o meglio del Salento, lo spumante Simona Natale Rosé Millesimato e il dolce naturale Es Più Sole. La versione 2012 è in possesso di profumi concentrati dai netti ricordi di frutta surmatura e in confettura che incrociano note più fragranti di more, prugne e ciliegie, rifiniti da toni di cioccolato, tabacco, cannella e liquirizia. L'attacco in bocca è caldo e morbido, dolce, suadente e denso. Lunghissima la persistenza, che ritorna su ricordi fruttati e speziati.

CASTELLO DI CIGOGNOLA

Docg Oltrepò Pavese Pinot Nero Brut 'More'

Vendemmia: 2014

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 30.000

Prezzo allo scaffale: € 16,00

Azienda: [Azienda Agricola Castello di Cigognola](#)

Proprietà: Gian Marco, Letizia Moratti

Enologo: Riccardo Cotarella

'More nasce nel contesto dell'Oltrepò Pavese, in una struttura medievale - del 1200 - di bellezza dirompente e, a dispetto dell'età, capace di ispirare sensazioni energetiche, giovanili, proprio come lo sono i vini prodotti qui, e protagonisti di un evidentissimo crescendo qualitativo, messo a segno negli ultimi anni con interventi mirati, scientifici - in campo c'è Riccardo Cotarella - in cantina e in vigna. Un giusto omaggio, peraltro, a questa terra tesa sul 45° parallelo e tra le più vocate per il Pinot Nero che ha qui profumi di peculiari d'oliva, salvia, erbe officinali. Gli assemblaggi dei vins claire, minuziosi, puntano alle giuste nuance di avvolgenza, ma anche a verticalismi che rendono la beva stimolante. Ma soprattutto è l'equilibrio che piace e non stanca, con un bouquet di sensazioni che non ammiccano alle mode, ma parlano una lingua propria, originale. Un risultato colto grazie al parco vigna di 28 ettari sviluppato in un anfiteatro circostante il castello, su forti pendenze, a 400 metri di quota e splendida esposizione, con spazio anche per Barbera e Nebbiolo. Grandi vitigni amati dai Moratti, titolari di questa label. E che in questo habitat geologicamente giovane, sempre carezzato dal vento, mixano eleganza e potenza. L'obiettivo, comunque, è riuscire a diventare un punto di riferimento per il Metodo Classico della denominazione: e questa bottiglia così incisiva.

(Antonio Paolini)

ROTARI

Doc Trento Pas Dosé AlpeRegis

Vendemmia: 2012

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 10.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Mezzacorona](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Fabio Toscana

Punta di diamante del Gruppo Mezzacorona, la Cantina Rotari è una delle più significative strutture per la produzione di Metodo Classico. Una cantina di moderna concezione, perfettamente integrata nel territorio circostante, dove riposano mediamente oltre 10 milioni di bottiglie di Trentodoc. Il suo tetto "a onda" evoca il susseguirsi dei vigneti coltivati a pergola trentina: 2.800 ettari di parco vigneto, praticamente nel cuore delle Dolomiti. Questo il ritratto sommario della Cantina Rotari, il marchio spumantistico di Mezzacorona, top player cooperativo del Trentino enoico e non solo. Lo Chardonnay in purezza e non dosato AlpeRegis rappresenta l'essenza della produzione spumantistica del Maison. Ottenuto da una selezione di uve raccolte ad un stadio di maturazione più avanzato rispetto alle altre basi spumante e sempre provenienti dalla Piana Rotaliana, affina 60 mesi sui lieviti. Si tratta di uno spumante con acidità più controllata, ma ancora di grande fragranza aromatica. La fermentazione malolattica totale del vino base riduce ulteriormente l'acidità a vantaggio della morbidezza e pienezza gustativa. Nella versione 2012 i profumi di nocciola e frutta secca accompagnano sentori di pesca, albicocca, mela e lievito. L'assenza di dosaggio permette di assaporare un gusto deciso e nervoso, senza rinunciare al piacere e alla morbidezza del sorso, dalla carbonica puntuale e raffinata.

I VINI DI WINENEWS



Associazione Italiana Sommelier

Luce, Gas ed efficienza energetica

e-on



KELLEREI TRAMIN

Doc Alto Adige Schiava Freisinger

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Schiava

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Cantina Tramin](#)

Proprietà: cooperativa di soci produttori

Enologo: Wilhelm Stürz

Fondata nel 1898 da Christian Schrott, parroco di Termeno e deputato del Parlamento austriaco, Cantina Tramin è fra le prime realtà cooperative dell'Alto Adige, con 250 ettari di superficie vitata, ad occupare le zone di Termeno, Ora, Egna e Montagna, 1.500.000 a bottiglie prodotte ogni anno e 300 soci conferitori. Al di là della "vulgata" che qui vedrebbe il cuore della coltivazione del Traminer (Tramin è il nome tedesco di Termeno), la cantina trova effettivamente nella produzione di vini a base di questo vitigno, declinati in varie versioni, il suo punto di forza. Ma non l'unico. Nella tradizione enologica altoatesina, fatta di etichette di ineccepibile fattura e dal rapporto qualità/prezzo centratissimo, la cantina Termeno, rinnovata nel 2010 con un progetto firmato da Werner Tscholl, si è da anni messa in luce, grazie alla lucida conduzione di Willy Stürz e del suo staff, che assicurano una produzione costantemente di alto profilo. La vocazione aziendale, anzi regionale, è senza dubbio più bianchista che rossista, ma anche fra quest'ultima tipologia non Tramin sforna etichette come minimo di grande piacevolezza. È il caso della Schiava Freisinger 2016. Al naso alterna profumi fruttati e floreali con ciliegia e viola a far da protagonisti. Al palato, il vino evidenzia una struttura agile e fragrante, con tannini leggeri e buona acidità, a rendere il sorso immediatamente piacevole.



CIRO PICARIELLO

Docg Fiano di Avellino

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Fiano

Bottiglie prodotte: 25.000

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Ciro Picariello](#)

Proprietà: famiglia Picariello

Enologo: Ciro Picariello

Quando si parla di simboli enoici, il nome di Ciro Picariello non è mai di troppo. Ecco perché ogni volta che si volessero gettare sul tavolo nomi e cognomi, fra quelli che con il loro lavoro hanno rappresentato al meglio quanto un vitigno e un territorio potrebbero raccontare, il rischio di ripetersi è dietro l'angolo: perché sempre con Ciro Picariello dovremmo andare a impattare, pur se ovviamente con grande piacere. Ciro e il suo Fiano, innanzitutto: anche se con Greco o Falanghina non è che comunque qui si proceda con minor passione. Un approccio alla materia che deve molto anche a Rita, moglie del Nostro: così come ai figli Emma e Bruno, oggi partecipi del credo e dell'operato aziendale. Gran parte della produzione arriva da oltre seicento metri d'altitudine: frutto anche di vigne a piede franco, di oltre ottant'anni d'età, disposte sul percorso che sale verso la Torre Angiolina, elemento distintivo della cittadina avellinese di Summonte. Tant'è che è impossibile non menzionare la vecchia vigna allocata a Campo di Maio, capace di regalare un colpo d'occhio di bella suggestione. Fiano, si diceva, e ad alti livelli: toni affumicati e di torba si legano a ricordi di fiori bianchi, mela, nocciola, fieno e pietra focaia, anche per via di una sosta sulle proprie fecce fini, protrattasi per una decina di mesi. Foriera di un palato potente, succoso, avvolgente e profondo.

(Fabio Turchetti)

ZOOM



AGRICOLA DEL SOLE, TARALLINI PUGLIESI

VIA SANT'ELIA Z.I. - CORATO (BA)

Tel: +39 080 8726673

Sito Web: www.agricoladelsole.it

Alimento tipico della tradizione pugliese, povero ma al contempo ricco per il suo essere così versatile e universale, il Tarallino si distingue per la semplicità degli ingredienti che occorrono per la sua preparazione, per il sapore delicato e per la forma rotonda: caratteristiche che lo hanno reso famoso in tutto il mondo e degustabile in qualsiasi occasione. Agricola del Sole, azienda del comprensorio barese, ne ha ereditato la ricetta tradizionale pugliese (vino bianco, olio extra vergine di oliva, sale), arricchendola di un prezioso particolare: la semola di grano duro, dettaglio che conferisce al prodotto un elevato livello di fragranza e quel tocco in più di territorio. Ottimi da sgranocchiare in naturalezza, sono perfetti per stuzzicare l'appetito, sposandosi bene con ogni genere di formaggio, di insaccato, di verdure conservate sott'olio o sottaceto. Probabilmente, il loro migliore uso è quello di gustare i Tarallini sorseggiando un buon bicchiere di vino, pugliese o di altra località.

RISTORANTE



TERRENO

VIA CITILLE, 4 - GREVE IN CHIANTI (FI)

Tel: +39 055 854001

Sito Web: www.terreno.se

Chiome bionde e occhi azzurri che si muovono tra cucina e tavoli. L'azienda di vino chiantigiana Terreno, proprietà della svedese Sofia Ruhne, continua a credere nella "doppia cittadinanza del buon vivere" e mai Greve in Chianti e Stoccolma sono state così vicine. Ora anche in tavola grazie ai due giovanissimi chef Fabian Olli Johansson e Amanda Lydah (entrambi con esperienze in ristoranti stellati) che, coadiuvati dai saperi e sapori toscani del cuoco Francesco Galli, portano in tavola piatti che rimandano alle acidità scandinave, ma anche a tocchi di dolcezza. Ci sono poi le verdure e gli ortaggi raccolti in azienda cotti in maniera magistrale, preservandone croccantezza e colori. Scelte culinarie attente anche al benessere senza rinunciare a un gusto netto, ma mai troppo ricco. Il resto lo fa la magia del posto: una bella terrazza con vista sulle colline chiantigiane e tutt'intorno un forte odore di erbe aromatiche. Chiedete in abbinamento i vini di Terreno. Sofia saprà consigliarvi al meglio.

(Francesca Ciano)