

Tiratura: 26.316 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 55 - Maggio 2010 - Info: iquadernidwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - A cura di Franco Pallini e Antonio Boco



Vendemmia: 2008
Proprietà: Giovanni Ascione
Uvaggio: Pallagrello, Aglianico, Casavecchia
Bottiglie prodotte: 7.400
Enologo: Giovanni Ascione
Prezzo allo scaffale: € 22,00-24,00

Nanni Copè
Terre del Volturno Igt Nanni Copè
Dopo aver girato mezzo mondo, conoscendo da vicino i migliori terroir del vino, i vigneron e le bottiglie più suggestive, raccontandone spesso le gesta, Giovanni Ascione ha deciso di tentare l'impresa personale. Nasce così Nanni Copè, per la passione maniacale di Giovanni e l'incontro con una vigna splendida a Castel Campagnano, nell'alto casertano, tra boschi, suoli di sabbie arenarie e pendenze di rilievo. Vigne di vent'anni e ceppi ultracentenari per un rosso che si presenta subito come straordinario connubio tra finezza e sapore, identità varietale e territoriale. Con tanti paragoni illustri possibili, ma forse già paradigma di se stesso.



Vendemmia: 2008
Proprietà: Famiglia Farchioni
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: -
Enologo: Riccardo Cotarella
Prezzo allo scaffale: € 20,00-22,00

Terre de La Custodia
Brut Rosè
Quella dei Farchioni col vino è un'impresa relativamente nuova, anche se la famiglia è da sempre impegnata nel mondo agroalimentare con risultati eccezionali. In questo contesto si inserisce una nuova etichetta appena uscita, che va a rimpolpare i vini tipici del territorio di competenza, e che innova sul piano delle tipologie: si tratta infatti di uno spumante metodo classico rosè prodotto con uve Sangiovese. Bollicine sorprendenti, capaci di una finezza non comune a queste latitudini e di una sapidità floreale davvero centrata e in linea con una decisa freschezza.

Editoriale

Nuovi vini

C'era un tempo in cui presentare un nuovo vino era una notizia. Bastava preparare un comunicato e il gioco era fatto, niente di più facile per i proto-addetti alla comunicazione dell'azienda "x", i nascenti pr della cantina "y", o il vignaiolo "z" che per primo innuiva la necessità di una buona comunicazione. Altri tempi, appunto: le aziende italiane erano ancora in numero risicato, per lo meno accettabile, e l'intuizione di una nuova etichetta, il tentativo di segnare un passaggio qualitativo, la voglia di stupire e sperimentare con qualcosa di nuovo era un evento salutato positivamente da tutti. Oggi no: in tempi di cantine piene e crisi di mercato, la nascita di una nuova realtà è roba da grattacapi e anche l'atmosfera festosa di un nuovo vino in arrivo porta con se più ansie che speranze. Per non dire degli assurdi e anacronistici comunicati stampa che, ingenuamente, annunciano la buona novella come fosse chissà quale notizia per l'umanità. Detto questo, permetteteci per un momento un salto all'indietro nel tempo e fateci annunciare qualche novità che ci pare degna di nota, sia in termini di nuove aziende che di vini presentati per la prima volta. E che il "dio mercato" ce la mandi buona, soprattutto la mandi buona ai nuovi produttori che si affacciano per la prima volta sul mercato, in un momento, a dir poco, critico. Ma si sa una buona dose di incoscienza è essenziale per la realizzazione di un sogno ...

Buona lettura
Antonio Boco
Franco Pallini



Vendemmia: 2002
Proprietà: Famiglia Lunelli
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 28.000
Enologo: Mauro Lunelli, Ruben Larentis
Prezzo allo scaffale: € 44,00-46,00

Ferrari
Trento Doc Brut Riserva Lunelli
Che quelle della famiglia Ferrari siano le bollicine italiane di maggior blasone e successo, capaci di sfidare ad armi pari i celebrati Champagne, non è certo una notizia nè una novità. Lo è però la nuova etichetta della casa, che peraltro porta il nome dei Lunelli, da decenni famiglia capace di esaltare questo marchio nel firmamento del vino mondiale. Un metodo classico figlio dello Chardonnay affinato in legno e di ben otto anni di maturazione sui lieviti. Grande è la complessità che ne deriva, perfetta l'amalgama tra le sensazioni aromatiche, la trama e la finezza delle bollicine, il connubio tra potenza e profondità.



Vendemmia: 2007
Proprietà: Famiglia Carfagna
Uvaggio: uve rosse miste dell'Isola del Giglio
Bottiglie prodotte: 4.000
Enologo: -
Prezzo allo scaffale: € 26,00-28,00

Tenuta Altura
Maremma Igt Rosso
L'azienda nasce e si sviluppa in un contesto di eccezionale bellezza e contribuisce non poco alla salvaguardia e al recupero non solo delle vigne ma dello stesso paesaggio dell'Isola del Giglio, nei pressi del faro che domina la punta di Capel Rosso. Tutto è "eroico", a partire dai muretti a secco che puntellano il paesaggio e richiedono sforzi eccezionali, passando per gli orti che regalano frutta e verdura. La novità dell'azienda è il vino rosso da "uve miste", a far coppia con l'ottimo bianco Ansonaco. Frutto di un breve appassimento delle uve, il vino mostra note di confettura, ciliegie sotto spirito e frutta secca, mentre il palato è dolce e serrato, con decise note ossidative.



Vintage

Best Buy



Vendemmia: 2002
Proprietà: Piero Mastroberardino
Uvaggio: Greco
Quotazione: -

Mastroberardino
Docg Greco di Tufo
Senza girarci tanto intorno, Mastroberardino è stata, per anni, l'unica vera bandiera dell'enologia del Mezzogiorno, almeno di quella campana, con una storia che affonda le sue radici a partire dal XVIII secolo. Ed è grazie alla famiglia di Atripalda (Avellino) se oggi il Taurasi, il Fiano e il Greco, possono essere annoverati tra i grandi vini italiani. Se per tipologie come il Taurasi il passare del tempo non è altro che l'ennesima conferma delle virtù di questi vini, molto meno scontato è il discorso attorno ai bianchi. Anche in questo caso, però, la scommessa di Mastroberardino, quella cioè di dare pari dignità al trascorrere degli anni dei vini ottenuti da vitigni a bacca bianca, sembra una scommessa ormai vinta. Ne è un bell'esempio questo Greco "base". Profumi complessi e armonici fanno da preludio ad una bocca compatta, ben profilata e dotata di notevole freschezza acida, che aumenta lo slancio del finale, leggermente ammandorlato.

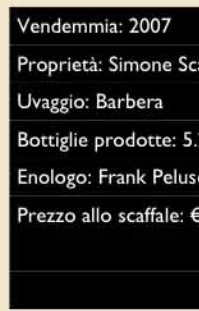
"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

De Bartoli, Marsala Superiore Riserva 10 anni

Confesso, non sono un intenditore, e così mi sono fidato del consiglio di un amico per togliermi la curiosità di assaggiare un Marsala come si deve. Una curiosità che nasce dai festeggiamenti dell'impresa dei Mille, che credo, ai tempi, sia stata bagnata da questo vino. Il Marsala di De Bartoli mi è piaciuto e l'ho trovato abbastanza distante dai vini dolci che mi era capitato di assaggiare, una qualità, che secondo me, lo colloca tra i pochi esempi di conservazione autentica di una tradizione.

Marco Castiglionesi enonauta

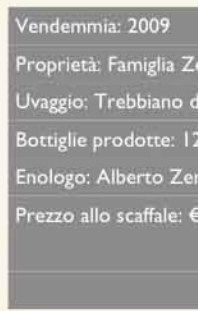
Vendemmia: 2007
Proprietà: Simone Scaletta
Uvaggio: Barbera
Bottiglie prodotte: 5.288
Enologo: Frank Peluso, Lorenzo Quinterno
Prezzo allo scaffale: € 13,00-15,00

Scaletta
Doc Barbera d'Alba Sarsera
L'Azienda di Simone Scaletta si trova nel comune di Monforte d'Alba, in uno dei luoghi d'elzevite per la produzione del Barolo. Si tratta di un giovane viticoltore che sembra però aver imparato molto bene la lezione dei vecchi, proponendo una gamma di prodotti all'insegna della piacevolezza e di buone doti di tipicità. Abbiamo provato la sua Barbera Sarsera, un vino dai profumi intensamente speziati, con ricami di pepe nero in evidenza e buonda fragranza del frutto. Buone sensazioni anche dalla fase gustativa, in cui il vino ha messo in evidenza freschezza, sapore e una bella nota di liquirizia sul finale.



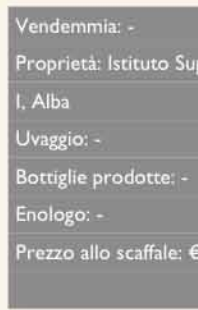
Vendemmia: 2008
Proprietà: Famiglia Morando
Uvaggio: Ruchè
Bottiglie prodotte: 35.000
Enologo: -
Prezzo allo scaffale: € 12,00-14,00

Montalbera
Doc Ruchè di Castagnole
Monferrato La Tradizione
Grandi manovre per l'azienda della famiglia Morando, realtà in crescita continua nell'area del Monferrato. Lo scenario paesaggistico è da cartolina e le idee aziendali molto chiare: valorizzazione dei vitigni del territorio con un tocco di modernità e innovazione nel percorso che conduce alla bottiglia, con attenzione particolare alla cura del vigneto. Vitigni e vini che parlano la lingua antica del Ruchè e del Grignolino, soprattutto, e che trovano nel primo il giusto timbro aromatico, arricchito da una certa esuberanza fruttata e da una tipologia espressiva non comune per la tipologia.



Vendemmia: 2009
Proprietà: Famiglia Zenato
Uvaggio: Trebbiano di Lugana
Bottiglie prodotte: 120.000
Enologo: Alberto Zenato
Prezzo allo scaffale: € 8,00-10,00

Zenato
Doc Lugana San Benedetto
L'azienda Zenato, fondata negli anni '60, è uno dei marchi più noti del veneto enologico. Il Lugana San Benedetto, proveniente dai vigneti coltivati nella omonima proprietà, a sud del Lago di Garda, tra i comuni di Desenzano e Peschiera del Garda, nasce da una selezione delle migliori uve di Trebbiano di Lugana, prodotte nei vigneti di una delle zone più importanti della denominazione. I suoi profumi sono freschi e ben delineati, con note floreali e di frutti a polpa bianca in evidenza. In bocca, è un bianco pieno, di buona energia acida e dal finale persistente, caratterizzato da una bella nota di mandorla tostata.



Vendemmia: -
Proprietà: Istituto Superiore di Stato Umberto I, Alba
Uvaggio: -
Bottiglie prodotte: -
Enologo: -
Prezzo allo scaffale: € 4,00-6,00

Istituto Agrario Umberto I di Alba
Vino da tavola Rosso Vale la Pena
L'idea è dell'Istituto Statale di Agraria Umberto I di Alba, che, insieme al locale Istituto Penitenziario, ha pensato di far lavorare a braccetto i giovani studenti e alcuni degli "ospiti" della prigione. Il risultato è questo vino dal nome quanto mai azzeccato: "Vale la Pena". In effetti, questo progetto è davvero ben centrato e riesce a coordinare realtà tanto distanti: chi si sta preparando ad affrontare il mondo e chi in questo mondo ha sbagliato, fianco a fianco intorno ad un prodotto "affratellante" come il vino. Davvero un bel messaggio. In quanto alle caratteristiche, si tratta di un vino schietto e sincero, ancora una volta in linea con l'essenza profonda del progetto.

