

N. 16

DAL 23 AL 29 SETTEMBRE 2018

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 16 - Dal 23 al 29 Settembre 2018 - Tiratura: 29.553 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 SETTEMBRE 2018

Ruffino

Mora&Memo

Casale Mattia

Cavit

Poggio Cagnano

*Cantina **Terlano***

Torre Rosazza

Vetrère

Polvanera

Ippolito 1845

Col Vektoraz

Tenuta di Castellaro

Gianni Tessari

Marramiero

Zoom: Pecorino Riserva del Fondatore, Caseificio Il Fiorino

Ristorante: Terrazza Gallia - Milano

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

I VINI DI WINENEWS



POGGIO CAGNANO

Doc Maremma Toscana Rosso Altaripa

Vendemmia: 2015
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 1.600
Prezzo allo scaffale: € 28,00
Azienda: [Poggio Cagnano](#)
Proprietà: Alessandro Gobetti
Enologo: Francesco Petacco

CANTINA TERLANO

Doc Alto Adige Terlano Pinot Bianco Rarity

Vendemmia: 2005
Uvaggio: Ribolla Gialla
Bottiglie prodotte: 3.300
Prezzo allo scaffale: € 92,00
Azienda: [Cantina Terlano](#)
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Rudi Kofler

TORRE ROSAZZA

Doc Friuli Colli Orientali Ribolla Gialla

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Ribolla Gialla
Bottiglie prodotte: 52.000
Prezzo allo scaffale: € 13,00
Azienda: [Azienda Agricola Torre Rosazza](#)
Proprietà: Genagricola
Enologo: Giovanni Casati

VETRÈRE

Salento Igp Rosato Taranta

Vendemmia: 2017
Uvaggio: Negramaro, Malvasia Nera
Bottiglie prodotte: 13.000
Prezzo allo scaffale: € 8,00
Azienda: [Azienda Agricola Vetrère](#)
Proprietà: Annamaria e Francesca Bruni
Enologo: Annamaria Bruni

Poggio Cagnano è una piccola cantina condotta da Alessandro Gobetti, un trascorso a Londra nell'industria cinematografica e un approdo nella tranquillità delle vigne di Manciano, in provincia di Grosseto, piantate a partire dal 2007 a 450 metri sul livello del mare, per gli attuali poco più di 2 ettari (ma diventeranno 8 complessivi). Produzione, naturalmente limitata, ad oggi a 10.000 bottiglie, suddivise su cinque etichette aziendali. Viticoltura biologica, scelta raffinata dei legni d'affinamento, più vitigni locali che internazionali (Sangiovese, Cilieggiolo, Vermentino, Cabernet Sauvignon e Merlot), insomma gli ingredienti per fare vini interessanti ci sono tutti. Ma, come in molti casi analoghi di aziende nate fuori dagli snodi principali della Toscana enoica e sorte per volontà di imprenditori provenienti da altro settore, bisognerà aspettare qualche tempo per comprenderne il vero potenziale qualitativo. Intanto, l'assaggio del Maremma Toscana Altaripa 2015, da Sangiovese in purezza, ci conduce ad un naso pulito e non privo di sfumature, che incrociano fiori, frutti e qualche ricordo di erba, spezie e vaniglia. In bocca, l'attacco è dolce e lo sviluppo continuo e pieno di sapore e freschezza acida, con un tannino molto addomesticato che reprime però un po' la personalità del vino. Finale di buona dimensione e lunghezza, con qualche cenno di rovere in esubero.

La scommessa e insieme il "tesoro" su cui Rudi Kofler sta fondando un pezzo del suo splendido lavoro si chiama Rarity. Ovvero il giacimento di vini di vecchie annate gelosamente conservati in casa col metodo avviato, da assoluto pioniere, da Sebastian Stocker, storico (e da poco scomparso) enologo della Cantina; lustri, cioè (almeno due) sui lieviti fini in cisterne d'acciaio tenute a pressione e a bassa temperatura. Da lì arriva, secondo della nuova serie (dopo il 2004) questo 2005, tiratura amatoriale, ambizione altissima (come la quota delle vigne, dislocate lungo pendenze da alpinista attorno ai 900 metri), target i grandi appassionati e i grandi ristoranti gourmet ed enoteche del mondo. Oltre a eventuali passaggi nelle "auction" giuste. Con una dote di 6 grammi e passa di acidità, e quasi zero (poco più d'un grammo) di zucchero residuo, i caratteri di tensione del vino, al di là del lunghissimo lavoro dell'affinamento, sono intuibili. Ma oltre la spina, diritta e luminosa, che è la prima profonda percezione al palato, si gode (dire: apprezza è riduttivo) il doppio impatto, olfattivo e in fin di beva, di un "mazzo" di aromi straordinario per complessità e finezza: dalle erbe della "sua" montagna ai fiori di camomilla, fino a ricordi (quasi da gran Champagne) di pane croccante e frutta disidratata, per chiudere con note, stavolta quasi da Chablis, di sasso e pietra focaia.

(Antonio Paolini)

Genagricola fa parte di Generali Italia Assicurazioni e concentra un'attività agricola dai numeri a dir poco importanti: 8.000 ettari coltivati sul territorio nazionale e oltre 5.000 in Romania, che occupano quasi 400 dipendenti per un fatturato annuo di quasi 50 milioni di euro. Nel comparto viticolo Genagricola sforna all'anno mediamente 4 milioni di bottiglie, prodotte da 900 ettari di vigneto con 7 aziende che vinificano in Italia (con i marchi Borgo Magredo, Bricco dei Guazzi, Costa Arénte, Gregorina, Poggiobello, Solorio, Tenuta Sant'Anna, Torre Rosazza, Vineyards V8+) e 1 in Romania (Dorvena). Un mosaico geografico molto articolato che va dal Friuli al Piemonte, dal Veneto all'Emilia Romagna e comprendendo anche il Lazio, per arrivare, appunto, fino in Romania. In Friuli, la realtà di Torre Rosazza, di proprietà del gruppo dal 1974, conta su 90 ettari a vigneto, per una produzione complessiva di 200.000 bottiglie, ed è probabilmente l'azienda che più ha dato a questo progetto. Dal ricco portafoglio aziendale abbiamo scelto la Ribolla Gialla 2017, figlia di un'annata non proprio serena, che tuttavia è forse stata meglio del previsto. Il suo colore è giallo paglierino carico. Ha profumi netti e fruttati in cui si distinguono note di melone maturo e un leggero tocco agrumato rinfrescante. Al palato il vino è consistente, gustoso, largo e lievemente dolce, con finale lungo e caldo.

Questa azienda di Grottaglie è tutta declinata al femminile: Annamaria e Francesca Bruni la portano avanti con il supporto sempre più importante delle rispettive figlie, sia dal punto di vista commerciale che da quello agrario ed enologico. La tenuta è grande, oltre 300 ettari - nel Tarantino e tra Bisceglie e Trani. L'azienda ha scelto la strada dell'energia pulita ed è in grado di soddisfare il suo fabbisogno energetico in completa autonomia il loro inizio vitivinicolo - anno 2002 - è con un bianco, scelta alquanto inusuale in Puglia e che suona ancora più strana se si pensa a un bianco da uve Minutolo (non confondetelo con il Fiano). Man mano arriva poi tutta la gamma da vitigni autoctoni La proposta da noi selezionata è il Taranta, il loro rosato Igp. Immediato nella sua fragranza di frutta rossa e marasca. Nitido anche il richiamo floreale che fa pensare ai fiori di campo. Sceglie la via della tradizione, questa etichetta, non strizzando l'occhio ai rosati provenzali, ma, al contrario, tira fuori un bel color cerasuolo intenso, come tradizione pugliese vuole. Se il Negroamaro porta la struttura, la Malvasia cede alcolicità e acidità. Ne risulta un vino comprensibile ma non banale, appetitoso perché facilmente bevibile da solo o da accompagnare a pietanze. Colpisce per un nerbo definito, un carattere quasi tannico e ha un finale salato e appena speziato.

(Francesca Ciancio)