

GAMBERO ROSSO®



GHIACCIOLI GOURMET ALLA SFIDA DEL CALDO

PESCE. FROLLATURE ESTREME

LIVORNO E LA COSTA DEGLI ETRUSCHI

VALLE D'AOSTA. VINI DAL TETTO D'EUROPA

MINIGUIDA. VAL BADIA



10355

9 771592 856009

anno 30 numero 355 - mensile agosto 2021 - 4,90 euro - gamberorosso.it

In onda su
sky
canale 133 e 415

VINIMONDO

Etichette straniere degustate, raccontate e valutate
dagli assaggiatori di vino del Gambero Rosso

a cura di Marco Sabellico, Gianni Fabrizio, Giuseppe Carrus, Lorenzo Ruggeri, William Pregentelli

	CHÂTEAU D'ESCLANS – Côte de Provence Rosé Garrus '19 🍷🍷🍷
<p>Provenza, Francia esclans.com distribuito da Moët Hennessy Italia</p> <p>euro 120</p>	<p>Château d'Esclans si trova a La-Motte-en-Provence, nell'areale di Varo, territorio che origina i più prestigiosi rosati provenzali. Dal 2006 l'azienda, che conta su oltre 400 ettari di terra, di cui 140 vitati, è di proprietà di Saché Lichine e dal 2019 è entrata a far parte della compagine anche il polo del lusso LVMH. Il Garrus è il vino più importante della produzione ed è uno dei rosati più pregiati al mondo. È ottenuto da uve grenache che arrivano dalle colline di Draguignan (anche da piante centenarie) e dal 10% di rollo (vermentino). Il colore rosa tenue non nasconde profumi esplosivi e complessi di piccoli frutti rossi, agrumi disidratati, spezie e fiori. La bocca è ricca e molto sapida, con l'acidità che puntella il sorso. Finale lunghissimo.</p>
	CHÂTEAU D'ESCLANS – Côte de Provence Rosé Whispering Angel '20 🍷🍷
<p>Provenza, Francia esclans.com distribuito da Moët Hennessy Italia</p> <p>euro 25</p>	<p>È uno dei sei Rosé prodotti da Château d'Esclans, anch'esso frutto delle vigne di proprietà che arrivano dalla subregione del Fréjus e dalle colline del Draguignan. Oltre al grenache, che domina l'assemblaggio, troviamo cinsault e rollo (vermentino). Bâtonnage in pieno stile borgognone due volte alla settimana, fermentazione e maturazione in acciaio per un vino di grande bevibilità, garantita da freschezza esemplare e sapidità che regala profondità e sapore. Tutto è anticipato da un naso di grande eleganza, molto pulito e netto dove la fragolina di bosco e la rosa dominano su tutto.</p>
	DE SOUSA – Champagne Chemins des Terroirs 🍷🍷
<p>Champagne, Francia champagnedesousa.com distribuito da Sarzi Amadè</p> <p>euro 49</p>	<p>Erik De Sousa conduce egregiamente questa piccola maison forte di 11 ettari vitati di proprietà nella Côte des Blancs condotti secondo il pensiero biodinamico. La cuvée Chemins des Terroirs è frutto di un blend di chardonnay, pinot noir e pinot meunier che sostano sui lieviti in bottiglia per circa 30 mesi. Nel bicchiere abbiamo un giallo particolarmente carico ed evoluto, con intensi aromi di mela matura, liquirizia e cera d'api. La bocca è a dir poco polposa e succosa, con un tocco tostato e una tensione sapida fuori dal comune. Goloso.</p>
	DOMAINE PHILIPPE CHARLOPIN-PARIZOT – Gevrey-Chambertin Terres Blanches '17 🍷🍷🍷
<p>Borgogna, Francia domaine-charlopin-parizot.com distribuito da Balan</p> <p>euro 70</p>	<p>Poco più di un ettaro fino alla fine degli anni '70; circa 25 ettari oggi. È il patrimonio viticolo su cui può contare Philippe Charlopin, che anno dopo anno è riuscito ad acquisire vigneti in Côte de Nuits, in Côte de Beaune, fino a raggiungere lo Chablis. Quella raccontata nei suoi vini è una Borgogna di stampo tradizionale, come emerge anche da questo Terres Blanches '17: austero all'inizio, si apre rapidamente a fini frutti rossi e fiori, con un'intrigante speziatura appena piccante di pepe e paprika. Il tannino sussurrato dà il metro di una bocca elegante, compassata, continua nel sapore, distesa e lunghissima.</p>

	GUFFENS-HEYNEN – Pouilly-Fuissé C.C. '17 🍷🍷
<p>Borgogna, Francia distribuito da Balan</p> <p>85 euro</p>	<p>Jean-Marie Guffens-Heynen non è francese: si è trasferito dalle Fiandre a Pierreclos, nel Mâconnais, alla fine degli anni '70. L'azienda attualmente può contare su un vigneto di appena poco meno di sei ettari: va da sé che le poche migliaia di bottiglie prodotte siano frutto di un lavoro certosino e finemente cesellato. Come il bouquet aromatico del C.C. '17, uno chardonnay che amalgama la fragranza dei frutti gialli a intriganti sensazioni di rosmarino e pietra focaia. Questa traccia minerale torna a farsi sentire su una bocca piuttosto affusolata, che nel finale lascia il timone a una piacevole sensazione calorica.</p>
	JOSEPH GRUSS et FILS – Alsace Riesling Vieilles Vignes '19 🍷🍷
<p>Alsazia, Francia distribuito da Meregalli</p> <p>euro 18</p>	<p>Nel 2001 la guida dell'azienda è passata nelle mani di André Gruss, enologo, che ha deciso di investire per rendere moderna e ancor più competitiva l'azienda di famiglia. Ma senza stravolgere la tradizione: la raccolta viene effettuata rigorosamente a mano e le vinificazioni sono rispettose del terroir e delle varietà. Molto buono il Riesling Vieilles Vignes '19: integro nel profilo aromatico che va dalla pesca bianca alla tipica sensazione di idrocarburi; teso e scattante al palato grazie a una precisa e nitida scia acida.</p>
	MARC BRÉDIF – Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie Royal Oyster '19 🍷🍷
<p>Loira, Francia distribuito da Sagna</p> <p>euro 16</p>	<p>Sono le sponde della Loira a ospitare i vigneti della maison fondata da Monsiuer Brédif nell'ormai lontano 1893. Rilevata nel 1980 dal Barone Patrick Ladoucette, qui si producono i classici vini della zona a denominazione Chinon e Muscadet. È il melon de Bourgogne il protagonista dell'etichetta che abbiamo assaggiato: si tratta del Royal Oyster '19, un bianco che profuma di mela renetta e refoli salmastri e iodati. La bocca è sottile e croccante, molto sapida, tutta giocata sulla tensione e su piacevoli sfumature agrumate che ricordano il lime e il pompelmo.</p>
	PIERRE LEGRAS – Champagne Grand Cru Brut Monographie '12 🍷🍷
<p>Champagne, Francia champagne-pierre-legras.com distribuito da Première</p> <p>euro 66</p>	<p>Raffinato e misurato nell'espressione aromatica questo Blanc de Blancs che racconta due parcelle vocate nel comune di Chouilly. I profumi sono morbidi e invitanti, la sfoglia di un buon cornetto, la buccia di un limone ben maturo e la nocciola. La bocca è particolarmente fine grazie a una carbonica sottile e continua, con ricordi di pera e pesca bianca in un registro di grande armonia ed equilibrio. Il finale è giocato più sul fioretto che sulla scossa acida, con delicati ritorni agrumati per una chiusura aggraziata e gentile.</p>
	QUINTA DO CASTELINHO – Douro Argentea '08 🍷🍷
<p>Douro, Portogallo distribuito da Proposta Vini</p> <p>euro 23</p>	<p>Quinta do Castelinho è uno dei più grandi produttori di Porto, negli ultimi anni sempre più attiva anche nel campo dei vini rossi. Il Douro Argentea è frutto di un blend di uve touriga nacional, touriga franca e tinta roriz. Il colore è intensissimo, con un'unghia quasi violacea, mentre i profumi sono intensi e maturi: il caffè, la visciola e la nocciola. All'assaggio è caldo e potente per via di una struttura possente sorretta da una polpa fruttata generosa e saporita. Il finale regala ricordi di cannella e pomodori assolati, per un assaggio che lascia il segno.</p>

	<p>SYLVAIN GAUDRON – Vouvray Les Vaux Louis '17 🍷🍷</p> <p>Loira, Francia vouvray-gaudron.fr distribuito da Visconti 43</p> <p>euro 21</p>	<p>Colpisce con il suo bel timbro di miele di millefiori e mela golden questo Vouvray frutto di uve chenin blanc da piante di oltre 30 anni raccolte a piena maturazione. La bocca è particolarmente cremosa, ricca di succo, con ritorni di mela e pera ben ritmati da una mineralità misurata e continua. Il finale regala sensazioni nuovamente floreali, con toni di rosa smalzati e un frutto maturo che riempie bene la bocca.</p>
	<p>SYLVAIN GAUDRON – Vouvray Moelleux Les Clos Francs '16 🍷🍷</p> <p>Loira, Francia vouvray-gaudron.fr distribuito da Visconti 43</p> <p>euro 32</p>	<p>Nelle sue cantine scavate nella roccia Gilles Gaudron ospita solo bottiglie ottenute da chenin blanc. La selezione Le Clos Francs accoglie le uve dalle vigne più vecchie di questa virtuosa cantina della Loira. Il naso offre eleganti sentori di tartufo bianco, nocciola e pesca. Ma è la bocca a sorprenderci perché dosa perfettamente dolcezza e acidità in un gioco di sapori avvincente, dinamico e molto lungo e stratificato. Da abbinare a un formaggio erborinato ben stagionato.</p>
	<p>VIÑA PEDROSA – Ribera del Duero Cepa Gavilan Crianza '17 🍷🍷</p> <p>Ribera del Duero, Spagna perezpascuas.com distribuito da Ghilardi Selezione</p> <p>euro 19</p>	<p>La denominazione Ribera del Duero si colloca nel nord della Spagna, nelle regioni della Castiglia e del León. Qui la famiglia Pérez Pascuas, nel corso degli anni, ha costituito il suo nucleo vitivinicolo in cui il tempranillo è l'assoluto protagonista. Come è protagonista anche nel Cepa Gavilan Crianza '17, un vino esplosivo nel suo bagaglio aromatico di frutti neri maturi – prugna, mora e mirtillo – caratterizzato nel sorso da un tannino possente e da una calda sensazione di spezie dolci.</p>
	<p>WEINGUT BRÜNDLMAYER – Kamptal Langenloiser Alte Reben Grüner Veltliner '18 🍷🍷</p> <p>Kamptal, Austria distribuito da Vino & Design bruendlmayer.at</p> <p>euro 47</p>	<p>Il Kamp è un fiume austriaco affluente del Danubio che forma una valle intensamente vitata, poco a nord di Vienna. Sui vigneti, perlopiù terrazzati, della zona tra le varietà più coltivate c'è senza dubbio il grüner veltliner. Noi abbiamo assaggiato quello di Willi Bründlmayer, ma non un grüner veltliner qualsiasi: infatti l'Alte Reben è composto dalle vigne più vecchie dell'azienda, con un'età che va dai 40 ai 45 anni. Nel calice, il colore giallo dorato anticipa un bouquet che già vira su eleganti sensazioni di idrocarburi e gesso, completate da erbe aromatiche, fiori bianchi e susina. L'attacco cremoso è subito rivitalizzato da una grande tensione acida, per una bocca di spessore e di elegante completezza.</p>
	<p>WEINGUT JOSEF FRITZ – Wagramterrassen Roter Veltliner '18 🍷🍷</p> <p>Wagram, Austria weingut-fritz.at distribuito da Proposta Vini</p> <p>euro 20</p>	<p>Potremmo considerare Josef Fritz come una sorta di specialista del roter veltliner, vitigno tipico dell'area di Wagram, caratterizzato da acini di colore rosa-ambrato quando a perfetta maturazione. Josef ha dedicato un terzo del suo vigneto, che si estende per circa 15 ettari, a questa varietà: la versione 2018 che abbiamo assaggiato ha un profilo aromatico molto particolare caratterizzato da erbe e pietre, sfumature affumicate, alloro e pesca. Al palato sfoggia corpo e struttura nell'attacco, con sensazioni erbacee che ritornano nel finale su un sorso lineare e solido.</p>