

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



AYALA – Champagne Brut Nature 🍷🍷

Champagne, Francia
 champagne-ayala.com
 euro 54.00
 distribuito da Meregalli

La maison, che può contare su una storia molto antica che affonda le sue radici a metà dell'800, oggi appartiene al Gruppo Bollinger. Siamo ad Ay, nel cuore della Champagne; gli oltre 80 ettari della maison forniscono le uve utilizzate per la creazione delle cuvée della casa, senza dover ricorrere ad apporti esterni. Provenono da qui lo chardonnay, il pinot nero e il pinot meunier che danno vita al Brut Nature che abbiamo assaggiato: al naso si presenta con note mature di nocciola e mela, venate da sensazioni erbacee. La bolla è sottile e cremosa, coerente col profilo olfattivo.



CHÂTEAU DE LA TOUR DE L'ANGE – Beaujolais-Village 2018 🍷🍷

Borgogna, Francia
 euro 12.00
 distribuito da Premium Wine Selection

Siamo a Davayé, nel quadrante meridionale della Borgogna, dove Sébastien Collonge guida la sua tenuta di circa 40 ettari seguendo i principi di una viticoltura ecosostenibile. I vigneti aziendali insistono sui comuni di Charnay-Lès-Macons, Vergisson, Chasselas, Leyenes, Pruzilly e Juliéas. Le vigne sono situate su terreni argilloso-calcarei per i vini bianchi e granitici per i rossi. Abbiamo assaggiato un goloso Beaujolais-Village del 2018, immediato negli aromi di piccoli frutti rossi, nitido, dalla bocca lineare e semplice in cui tornano le suggestioni fruttate; la piacevolezza del sorso nel finale si fa intrigante grazie a una fine sensazione piccante e sapida.



CHÂTEAU DE VILLENEUVE – Saumur Champigny 2018 🍷🍷

Loira, Francia
 chateau-de-villeneuve.com
 euro 20.00
 distribuito da Sarzi Amadè

Di proprietà della famiglia Chevalier dal 1969, l'azienda si estende su 25 ettari vitati, coltivati in regime di agricoltura biologica, in cui i protagonisti sono lo chenin blanc e il cabernet franc, i vitigni che danno vita alle Aoc Saumur Blanc e Saumur Champigny. La versione 2018 di quest'ultima rappresenta un po' la base della piramide qualitativa dei rossi aziendali: molto varietale nei toni di erba tagliata, peperone e pepe verde che contornano gli aromi di piccoli frutti neri, ha un palato lineare, dal tannino sottile, giocato sulla scorrevolezza.



DISZNÓKÖ – Tokaj Aszú 5 Puttonyos 2010 🍷🍷🍷

Tokaj-Hegyalja, Ungheria
 euro 48.00
 distribuito da Vino & Design

L'azienda, dalla storia secolare, ha iniziato un nuovo corso nel 1992 quando è stata acquisita dal gruppo Axa-Millésimes, che ha rinnovato i vigneti ed effettuato investimenti per l'ammodernamento delle strutture. Ci siamo lasciati affascinare dalla suadanza aromatica e gustativa del Tokaj Aszú 5 Puttonyos '10: miele, cedro candito, albicocca disidratata, uva passa, zafferano, cumino, cannella si fondono elegantemente anticipando una bocca dalla dolcezza calibrata, perfettamente armonizzata da una fresca sensazione agrumata riconducibile ai fiori d'arancio e al mandarino. Da non mancare.


FAMILLE BRÉCHET - CHÂTEAU DE VADIEU – Châteauneuf du Pape 2015 🍷

Rodano, Francia
 famillebrechet.com
 euro 45.00
 distribuito
 da Visconti 43

Fondato nel 1767, lo Château de Vadieu può contare su un vigneto di una settantina di ettari. Oggi alla sua guida ci sono Sylvette Bréchet e i suoi figli Laurent e Julien. Il loro Châteauneuf du Pape '15 è un blend delle due principali uve coltivate nel territorio, grenache (81%) e syrah (19%). Al naso sfoggia una classica sensazione di oliva nera, accompagnata dalla speziatura dolce data dal legno, dalla liquirizia, dalla polvere di cacao. La bocca è asciutta e netta, caratterizzata da un tannino molto fitto che non aiuta la distensione del sorso. Il finale è caldo e mediterraneo.


GUSTAVE LORENTZ – Alsace Riesling Réserve '19 🍷

Alsazia, Francia
 gustavelorentz.com
 euro 25.00
 distribuito
 da Philharmonica

Sono oltre 250 anni che la famiglia Lorentz si dedica alla viticoltura. Siamo nel villaggio di Bergheim, su terreni di natura argillosa-calcareo, dove vengono coltivate le tipiche uve della zona, gewürztraminer, pinot grigio e ovviamente riesling. Da quest'ultimo prende vita la Réserve '19 che abbiamo assaggiato, molto tipica nel naso che ricorda i fiori d'arancia, il limone e la salvia, con le tipiche sensazioni di idrocarburo appena accennate, e una bocca lineare e scorrevole, semplice e succosa.


KUENTZ-BAS – Alsace Gewürztraminer Trois Chateaux '17 🍷🍷

Alsazia, Francia
 kuentz-bas.fr
 euro 30.00
 distribuito
 da Bolis

La famiglia Kuentz produce vino in Alsazia dal 1795; attualmente può contare su un vigneto di circa una ventina di ettari, la metà dei quali coltivati seguendo i criteri dell'agricoltura biodinamica. Il Trois Chateaux '17 è un Gewürztraminer piuttosto tipico, giocato più sulle note aromatiche floreali di rosa bianca che su quelle fruttate; un ricordo di miele e zenzero introduce a una bocca morbida e voluttuosa, a cui manca appena un po' di spinta acida per essere eccezionale.


MARQUES DE MURRIETA – Rioja Reserva Finca Ygay 2016 🍷

Rioja, Spagna
 marquesdemurrieta.com
 euro 25.00
 distribuito
 da Sagna

Era il lontanissimo 1852 quando Luciano de Murrieta intraprese l'attività di commercio del vino e fondò l'azienda che ne porta ancora il nome. I 300 ettari della Tenuta Ygay sono situati nella Rioja Alta e insieme allo storico edificio industriale che ospita la cantina appartengono attualmente al Conte di Creixell Vicente Cebrián-Sgarriga e alla sorella Cristina. Rioja Reserva Finca Ygay '16 è un classico blend di tempranillo (80%), graciano (12%), mazuelo (6%), e garnacha (2%) molto tipico nelle note di frutto nero maturo, sfumature ferrose, sensazioni floreali, dal palato caratterizzato da un legno ancora da digerire.


THIÉNOT – Champagne Brut Cuvée Alain Thiénot '08 🍷🍷

Champagne, Francia
 thienot.com
 euro 125.00
 distribuito
 da Balan

La Maison fondata da Alain Thiénot nel 1985 a Taissy, non lontano da Reims oggi è guidata da Stanislas e Garance che portano avanti le attività dell'azienda. L'etichetta che porta il nome del fondatore è composta da un blend di chardonnay e pinot nero che sfoggia un bouquet che ricorda i fiori bianchi, la crema alla vaniglia, le spezie in un profilo sfaccettato e fragrante. La bocca è sottilmente agrumata, dotata di grande equilibrio e armonia, finemente sapida e fresca.

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