

TURRIGA
Letichetta simbolo di Argiolas e della Sardegna celebra le prime 30 vendemmie

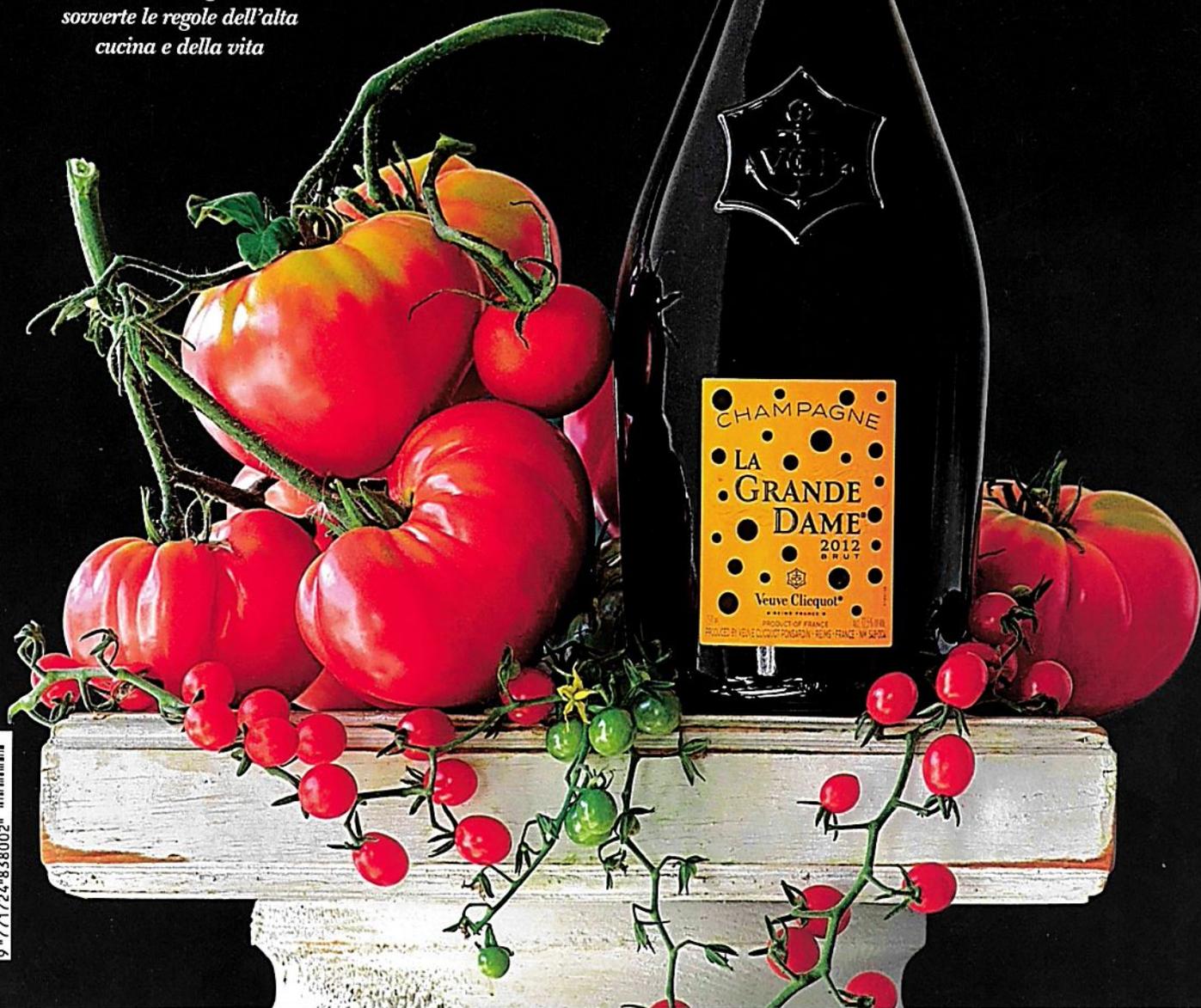
PECCATI DI GOLA
I prelibati sapori di acqua dolce: pesce di lago, di fiume e i loro abbinamenti

TASTE
Al giudizio degli esperti 30 rossi, bianchi e bollicine d'Italia di 11 cantine

SPIRITO di VINO

GARDEN GASTRONOMY

Orto e giardino diventano i protagonisti di un progetto etico, estetico e rivoluzionario di Veuve Clicquot che, abbinando La Grande Dame al mondo vegetale, sovverte le regole dell'alta cucina e della vita



DE 11,00€ - LUX 8,50€ - CH CT 11,30 Chf - PTE cont. 8,00€



L'indiscussa nobiltà del Brunello, le tradizioni familiari, gli imprenditori illuminati: ecco le bottiglie più trascinanti



1. IL SENSO DEL TEMPO

Un ordito di storie pubbliche e private, personali e collettive, quello dell'azienda Ridolfi, oggi tessuto con eloquenza e senso del tempo dalla famiglia Peretti, imprenditori conciarci con base in Veneto, che interpreta ogni annata con coscienza e gratitudine. E con ossequio nei confronti di una denominazione, quella del Brunello di Montalcino, che ha propiziato scelte e metodi tradizionali e, in molte fasi, ancora rigorosamente manuali. La famiglia Peretti, che opera dal 2011 in località Mercatali, coltiva i suoi 19 ettari di Brunello a cordone speronato e Guyot, a 300 metri sul livello del mare, nel versante nord-est della collina. Lo stile in cantina è sobrio, tende all'invisibile: le macerazioni medio-lunghe, frequenti i rimontaggi e i délestage, mentre le maturazioni in rovere variano dai 30 ai 45 mesi a seconda della tipologia: una gerarchia cucita su quattro etichette, invecchiate con differenti combinazioni dei legni. Il Brunello di Montalcino 2017 ha frutto e grazia, dal calice si leva un profumo lirico, arioso, balsamico e slanciato, salato e torrefatto. Il palato è succoso, piccante, austero e molto tipico, pur lasciando la bocca pulita e rilassata. [Ridolfi, ridolfimontalcino-shop.it](http://Ridolfi.ridolfimontalcino-shop.it)

2. INTERPRETAZIONI DEL TERRITORIO

La missione, tramandata da generazioni della famiglia Catania, è quella di custodi-

re il proprio terroir mediante la selezione delle migliori parcelle nelle contrade più rinomate di Chiaramonte Gulfi, in provincia di Ragusa, di Pachino e a Randazzo, sull'Etna, in quel di Catania. Con queste premesse, e un territorio tanto sfaccettato quanto forte, in ciascuna delle sue propaggini è facile riconoscere nei vini di Gulfi una certa tribale natura, esaltata dal minor interventismo possibile. Nel caso del Nero-baronj, un 100% di Nero d'Avola allevato ad alberello e portato su spalliera su un suolo calcareo-argilloso consegna al naso una materia impenetrabile, attraversata da sentori di peperoncino rosso, piccantezza di frutto, carruba e baccello di vaniglia e, con l'ossigeno, ancora mora, marmellata di frutta, menta marocchina, arancia sanguinella e cuoio. Lunga la persistenza di succo, il tannino è arrembante ma morbido, equilibrato. [Gulfi, gulfi.it](http://Gulfi.gulfi.it)



3. INTACITABILE COLLIO

Sorprendentemente eloquente negli aromi, cristallini, di effluvi tropicali e foglie di menta, questo Sauvignon stupisce, anche al palato, per droiture e slancio e un sorso succoso e spigoloso, combattuto tra il serio e il faceto. Il grappolo, piccolo ma estremamente esigente in quanto a condizioni colturali, del Sauvignon, è fiero di una struttura presente pur nell'apparente disinvoltura. Dalle rive assolate del Collio, un'azienda agricola, che mutua il nome dalle caratteristiche doline carsiche, appartenente al gruppo Sutto che ha identificato in queste terra la dimora prediletta per i migliori esponenti vitivincoli del Collio. E difatti Friulano e Ribolla, oltre al Sauvignon, mostrano anche loro una decisa personalità, pur nella spiccata, e diremmo intacitabile, territorialità. [Polje, sotto.it/it/sutto-wine/polje/](http://Polje.sutto.it/it/sutto-wine/polje/)





• 4. SCHIAVA DI NESSUNO

L'idea archetipica della Schiava, felice, leggiadra, sottile e penetrante, inebriante come certe, ancora fresche, sere di primavera. Il naso è abitato da profumi di ciliegie e mandorle, arance rosse e salvia: un vino rarefatto ed ematico, gustosissimo, attraversato e smosso da profumi antichi, molto conturbanti e un palato consistente e salatissimo, succoso come di prugna, e dalla ragguardevole lunghezza. La Vernatsch Rönigberg somiglia in tutto e per tutto al suo creatore, Alois Lageder, oggi uno dei più importanti catalizzatori del movimento biodinamico inteso in maniera intelligente, ovvero senza fanatismi. Peculiare la vinificazione: la macerazione, in parte post fermentazione con le bucce e i raspi in botti di grandi dimensioni, consegna una Schiava che, in quest'annata 2020, semplicemente non si vorrebbe mai smettere di bere. [Alois Lageder, aloislageder.eu](http://AloisLageder.aloislageder.eu)

• 5. MERLOT PARADIGMATICO

Castello di Meleto si sta dimostrando una delle realtà più dinamiche e più vitali del Chianti Classico. E pensare che tutto è iniziato nell'XI secolo, coi monaci benedettini e la prima attestazione, del 1256. Da allora la fisionomia esterna del castello è rimasta quasi immutata. Molto è cambiato, invece, nella sua storia recente, culminata nel 1968 con l'«Operazione Vigneti», primo crowdfunding italiano nel mondo del vino, quando Gianni

Mazzocchi, editore di riviste come *Quattro ruote* e *Quattrosoldi*, propone ai lettori di acquistare le quote di un patrimonio italiano che rischiava di venir abbandonato. La novità più recente si chiama Parabuo: un altero Merlot proveniente da una vigna nascosta, cinta dal bosco (di cui l'azienda vanta più di 800 ettari) che consegna al fortunato degustatore una pozione abitata da note di mirtillo, tabacco bagnato, cuoio, cardamomo, caffè, e note delicate di cioccolato, su un sorso saporito, speziato, succoso e serico. Castello di Meleto, vino.castellomeleto.it

• 6. IL CABERNET FRANC A SUVERETO

Con proprietà in Chianti Rùfina (Castello del Trebbio), a Suvereto (Tenuta Casadei) e in Sardegna, con la famiglia Olianas di Gergei, quella di Stefano Casadei e Anna Baj Macario si sta dimostrando una storia imprenditoriale illuminata e felicemente imperniata nella e sulla vigna. E, così, da questo particolarissimo filare, il numero 18, di Cabernet Franc della tenuta di Suvereto, e da un'annata interlocutoria, tra grandine e siccità, come la 2017, i Casadei ricavano uno splendido ed eloquentissimo vino, animato da un ventaglio aromatico ampio, sfaccettato, arioso e vitale: anice, foglia di pomodoro, pepe rosa, ginepro, tabacco e cioccolato, s'agitano combinandosi su un palato pepato, vivace, incalzante e freschissimo, generoso nel riverbero aromatico e persistente. Tenuta Casadei, tenutacasadei.it



NOTIZIE IN SORSI

• Epi acquisisce Isole e Olena

Il gruppo familiare indipendente di proprietà e gestito da Christofer Descours, comunica «di aver acquisito da Paolo De Marchi e famiglia la tenuta Isole e Olena, una delle più importanti cantine del Chianti Classico»: un affare importante, il cui valore, secondo una stima di «WineNews», si dovrebbe aggirare intorno ai 25/30 milioni di euro. epi-groupe.com

• Brunello di Montalcino Riserva 2016

Secondo i dati Valoritalia, «dopo un 2021 da record, la 2016 prosegue la propria corsa in buona parte con una Riserva ormai in esaurimento: sono 536mila le bottiglie ancora da commercializzare, che rappresentano il 5% sul totale prodotto e già venduto di un millesimo tra i più premiati nella storia di Montalcino». consorzioBrunelloMontalcino.it

• Barolo (e Barbaresco) all'asta

Dopo il successo della prima edizione nella quale furono raccolti, e devoluti per progetti benefici oltre 660mila euro, il 28 ottobre 2022 torna l'asta «Barolo en primeur» alla quale, quest'anno, oltre alle 15 barrique di Vigna Gustava, si aggiungeranno vini dei più grandi produttori di Barolo e Barbaresco. fondazioneccrdonare.it

• 7. LA TORNITURA DELLA FALANGHINA

Nell'anno della sua fondazione, il 1960, La Guardiense contava 33 soci. Oggi sono mille, per un totale di 1.500 ettari vitati e uno dei più grandi impianti di spumantistica del sud Italia. A coadiuvare il lavoro di Marco Giulioli, l'enologo, c'è la consulenza di Riccardo Cotarella che sposa il progetto di salvaguardia dei vitigni autoctoni, in particolar modo di Falanghina e Aglianico, col primo tentativo di «zonazione» del territorio. La Falanghina Janare Puro Sannio viene da suoli alluvionali collinari esposti a nord e travolge il naso con inebrianti profumi di frutto. Trascinante, in particolare, la tornitura della polpa, esotica, che trasfigura in un succo bianco nelle tonalità e nel portamento, su un sorso molto coerente, abitato da grande freschezza. La Guardiense, laguardiense.it

