

Civiltà del bere

Dal 1974.

La rivista italiana di vino
e cultura gastronomica

€ 10,00

2023

2

Seconds vins • I cadetti



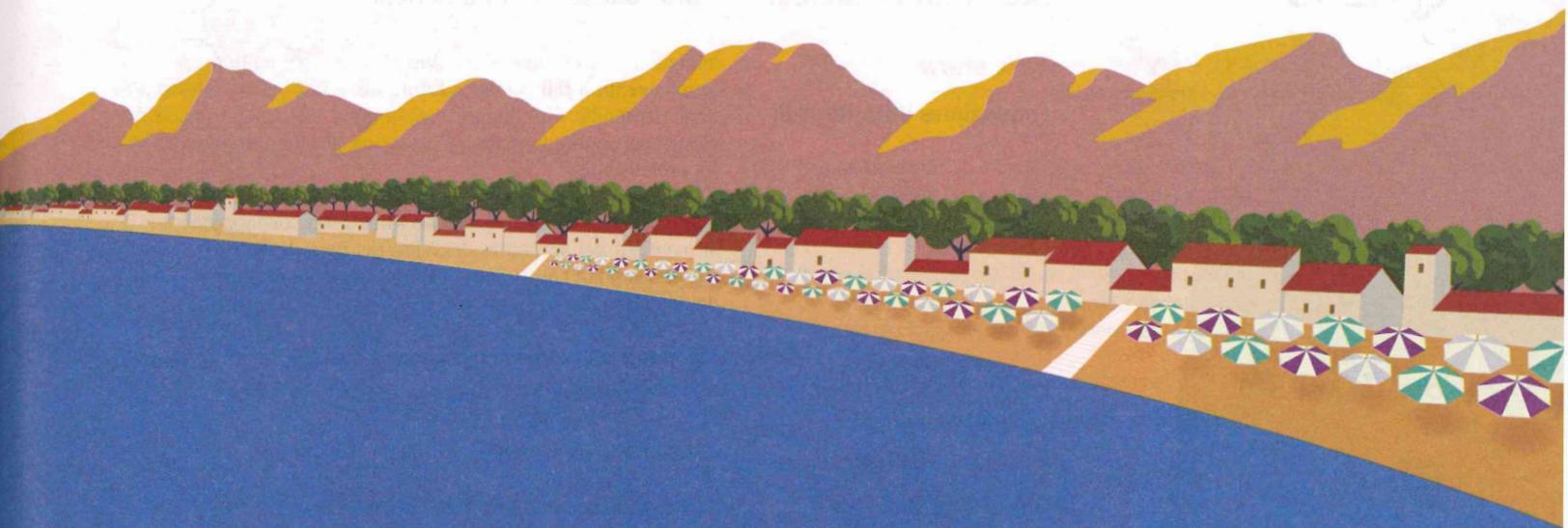
I protagonisti di VINOVIP AL FORTE 2023

INCHIESTA FIERE internazionali • **CRISI IDRICA** in Italia e nel mondo • Il valore dell'**ETNA CO(U)LTURA CONEGLIANO VALDOBBIADENE** • 118 Cantine a **SIMPLY THE BEST**
BIRRE di **FRANCONIA** • Il **CAFFÈ** fa bene? • Viaggio nella **MATERIA PRIMA**



VinoVip al Forte

2ª edizione



Torniamo in Versilia con i grandi del vino italiano



di Alessandro Torcoli

Nel 2018 abbiamo aperto una nuova strada, quella di un summit vinicolo di alto livello in una prestigiosa località di mare, Forte dei Marmi, da alternare all'ormai collaudata versione montana di Cortina d'Ampezzo, nata nel 1997. Era andato tutto molto bene, salvo rimanere travolti come tutti dalla pandemia. Siamo quindi particolarmente lieti di presentare la seconda edizione di VinoVip al Forte, che per noi rappresenta davvero un ritorno alla normalità. Ci ritroveremo il 25 e il 26 giugno con 53 protagonisti dell'enologia italiana (compreso un distillatore prestigioso) nel parco dell'ottocentesca Villa Bertelli, con una parentesi – particolarmente ambita – sulla spiaggia, ai bagni Alle Boe per una cena sotto le stelle.

Come sempre VinoVip alterna momenti di confronto dialettico (domenica, con il talk show), di assaggi e di networking (lunedì, tutto il giorno).

Da questa edizione abbiamo pensato di arricchire il programma di VinoVip con un approfondimento, scegliendo quale tema il Vermentino, ossia uno dei vitigni a bacca bianca in più rapida ascesa nel panorama nazionale, tanto che sono uscite in pochi anni centinaia di nuove etichette specialmente in Liguria, in Toscana, in Sardegna – dove si fregia anche di una Docg – ma anche nella meno prevedibile Sicilia. Siamo pronti quindi per parlare a fondo, alla nostra maniera (seriamente ma non pedantemente), di Vermentino con grandi esperti, sotto il profilo viticolo, enologico e di mercato. E alla fine della teoria, passeremo alla pratica con 62 etichette, di provenienza e stile anche molto differenti. Vi aspettiamo al Forte per riunirci ancora una volta attorno ai grandi del vino.

Vermentino show: i vini in degustazione

MARCHESI ANTINORI ~~~~~ Toscana

Guado al Tasso Bolgheri Vermentino Doc 2022

 Fermentazione separata delle singole parcelle in acciaio. Assemblaggio dei lotti migliori e imbottigliamento

ARGIOLAS ~~~~~ Sardegna

Is Argiolas, Vermentino di Sardegna Doc 2022

 Fermentazione con lieviti autoctoni per 25-30 giorni, poi 40-60 giorni sulle fecce

Merù, Vermentino di Sardegna Doc 2022

 Refrigerazione delle uve direttamente in vigna. Fermentazione in acciaio di 15-20 giorni

BANFI ~~~~~ Toscana

La Pettegola, Toscana Vermentino Igt 2022

 Fermentazione in acciaio. Affinamento in acciaio con sosta sulle fecce per 3 mesi

CÀ DU FERRÀ ~~~~~ Liguria

Bonazolae, Colline di Levante Doc 2023

 Vermentino 65%, Albarola 30%, Bosco 5% Decantazione del mosto e fermentazione della parte limpida in acciaio

Luccicante, Colline di Levante Doc 2022

 Decantazione del mosto e fermentazione della parte limpida in acciaio

CAMIGLIANO ~~~~~ Toscana

Bianco delle Crete, Toscana Vermentino Igt 2022 Biologico

 Fermentazione in acciaio, *bâtonnage* sulle fecce per 4-5 mesi

Gamal, Toscana Vermentino Igt 2022 Biologico

 Fermentazione in acciaio, *bâtonnage* sulle fecce per 4-5 mesi

CARPINETO ~~~~~ Toscana

Valcolomba, Maremma Toscana Vermentino Doc 2022

 Lenta fermentazione a bassa temperatura con lieviti selezionati

COLLEMASSARI ~~~~~ Toscana

Grattamacco Bolgheri Vermentino Doc 2021

 Vinificazione un terzo in barrique e due terzi in acciaio. Affinamento sulle fecce con *bâtonnage* per 6 mesi

Irisse, Montecucco Vermentino Doc 2021

 Vermentino 85%, Grechetto 15% Vinificazione in botti di rovere da 40 hl. Affinamento sulle fecce nobili per 9 mesi

Melacce, Montecucco Vermentino Doc 2022

 Vinificazione in acciaio e affinamento sulle fecce nobili

CONSORZIO VINI MAREMMA TOSCANA DOC ~~~~~ Toscana

Tenuta Agostinetto La Terrazza, Maremma Toscana Vermentino Doc 2021

 Maturazione di 4 mesi in acciaio

Belguardo Belguardo V, Maremma Toscana Vermentino Superiore Doc 2021

 Vinificazione metà sulle bucce per 6 mesi prevalentemente in anfora, metà sui lieviti in acciaio con *bâtonnage*

Bruni Perlaia, Maremma Toscana Vermentino Doc 2021

 Fermentazione parte in acciaio e parte in barrique. Affinamento di 6 mesi in barrique

Castelprile Maremma Toscana Bianco Riserva Doc 2021

 Vinificazione in barrique e tonneau di rovere francese usato con feccia integrale per 9 mesi

Podere Cirene Cirene, Maremma Toscana Vermentino Doc 2021 Biologico

 Fermentazione 20 giorni in acciaio. Affinamento 4 mesi in acciaio, 2 mesi in bottiglia

Tenuta Dodici Solo, Maremma Toscana Vermentino Doc 2021

 Criomacerazione di 2-6 ore, fermentazione in acciaio e affinamento di 3-6 mesi

Santa Lucia Brigante, Maremma Toscana Vermentino Doc 2022

 Fermentazione di 30 giorni sui lieviti. Affinamento di 4 mesi in vasca sulle fecce con *bâtonnage*

Terenzi Balbinvs, Maremma Toscana Vermentino Doc 2021

 Fermentazione 12-15 giorni in acciaio senza bucce. Affinamento in acciaio e ovetto di ceramica da 400 litri

Terre dell'Etruria Marmato, Maremma Toscana Vermentino Doc 2022

 Fermentazione e affinamento in acciaio

Val delle Rose Cobalto, Maremma Toscana Vermentino Doc 2020

 Maturazione di 10 mesi in legno, anfora e acciaio. Almeno 6 mesi in bottiglia

FATTORIA DI MAGLIANO ~~~~~ Toscana

Pagliatura, Maremma Toscana Vermentino Doc 2022 Biologico

 Fermentazione in acciaio per 20-25 giorni. Affinamento sulle fecce fini

TENUTE GREGU ~~~~~ Sardegna

Rias, Vermentino di Gallura Docg 2022

 Fermentazione con lieviti selezionati. Affinamento in acciaio sui lieviti per 4 mesi

Selenu, Vermentino di Gallura Superiore Docg 2020

 Fermentazione con lieviti selezionati. Affinamento in acciaio sui lieviti per 4 mesi

Selenu, Vermentino di Gallura Superiore Docg 2021

 Fermentazione con lieviti selezionati. Affinamento in acciaio sui lieviti per 4 mesi

GUADO AL MELO ~~~~~ Toscana

L'Airone, Toscana Vermentino Igt 2022

 Affinamento di 4 mesi sulla feccia fine con frequenti rimescolamenti

CANTINE LUNAE ~~~~~ Liguria

Cavagino, Colli di Luni Vermentino Doc 2022

 Macerazione a freddo sulle bucce per 12 ore. Fermentazione in acciaio per il 60%, il resto in barrique. Affinamento di 6 mesi in acciaio

Etichetta Grigia, Colli di Luni Vermentino Doc 2022

 Fermentazione in acciaio, affinamento sulle fecce fini in acciaio per 3 mesi

Pionieri nella sperimentazione

ARGIOLAS

Sardegna



Quella di Argiolas è una storia germogliata coi primi filari di vite piantati nel 1906 dalla caparbietà del patriarca Antonio a Serdiana, cuore rurale della Sardegna meridionale: una campagna ricca di sole e vento, tra chiesette medioevali e tradizioni da proteggere, fatta di terre da secoli coltivate a oliveti e frutteti. L'azienda, dove oggi lavora la terza generazione di famiglia – Valentina, la sorella Francesca e il cugino Antonio – comprende altre tre tenute nella zona del Trexenta e una del Sulcis. Argiolas è un pioniere della sperimentazione, famoso per la creazione di un vigneto con 560 biotipi di varietà autoctone sarde. Le viti, alcune coltivate a piede franco, danno vita alle più celebri espressioni enologiche della Sardegna. Come il Turriga (Cannonau con un tocco di Carignano, Bovale e Malvasia nera), che imbottiglia le antiche memorie dell'isola, Angialis, passito da uve Nasco, e il rosato da Cannonau Arjola, primo vino certificato Sqnpi e prodotto con sistemi di lotta integrata.



Antonio, Francesca e Valentina Argiolas

Serdiana (Sud Sardegna) | 070.74.06.06 | info@argiolas.it | www.argiolas.it

ArgiolasWinery argiolaswinery



Meri,
Vermentino di Sardegna
Doc 2022

Vermentino 100%

Il Vermentino che "viene dal freddo", grazie alla refrigerazione in vigneto delle uve appena raccolte.



Iselis,
Monica di Sardegna
Superiore Doc 2020

Monica 85%, Carignano 10%, Bovale 5%

Omaggio della Cantina a un vitigno sardo di lunga storia, il Monica. Malolattica in cemento e 12 mesi in barrique.



Senes,
Cannonau di Sardegna
Riserva Doc 2019

Cannonau 85%, Carignano 10%, Bovale 5%

Un inno alla vitalità e alla longevità, a base di Cannonau, vino sardo per eccellenza. È dedicato al fondatore Antonio Argiolas.



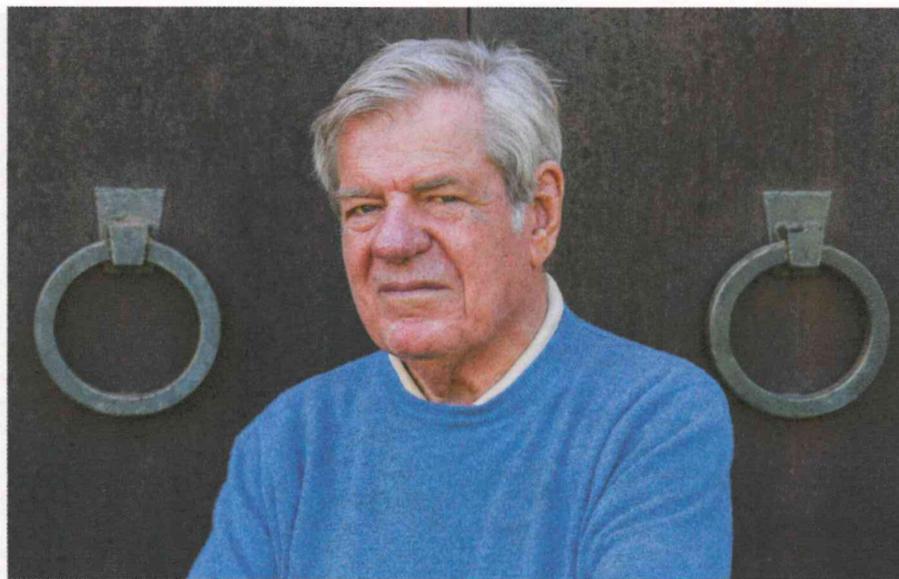
Il successo trainante del Sassicaia

TENUTA SAN GUIDO

Alta Toscana

Per anni il marchese Mario Incisa della Rocchetta è stato noto soprattutto per la scuderia Razza Dormello Olgiata, i cui purosangue, tra i quali Ribot, sono portatori di fama nel mondo dell'ippica internazionale. Sebbene le sue sperimentazioni vitivinicole a Bolgheri, siano

andate avanti per oltre 20 anni, il Sassicaia è stato commercializzato solo con la vendemmia 1968. Da allora questo vino ha seguito le orme di Ribot, vincendo una sfida dietro l'altra. Merito della lungimiranza del figlio di Mario, Nicolò Incisa della Rocchetta, che ha reso Tenuta San Guido un'azienda gioiello, non solo nella produzione di vino (Sassicaia, Guidalberto e Le Difese), ma anche nell'allevamento di purosangue, nel Rifugio Faunistico Padule di Bolgheri e, più in generale, nel rispetto del genius loci in tutte le sue manifestazioni (le colture tradizionali, le architetture antiche e nuove e il rapporto intimo tra l'uomo e la natura). Tutto il comparto vitivinicolo italiano ha tratto vantaggio dal successo del Sassicaia sui mercati internazionali.



Nicolò Incisa della Rocchetta

Bolgheri (Livorno) | 0565.76.20.03 | info@sassicaia.com | www.tenutasanguido.com

 tenuta_sanguido



Sassicaia, Bolgheri Sassicaia Doc 2020

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

È il primo e più celebre taglio bordolese italiano. Fermentazione spontanea senza aggiunta di lieviti, malolattica in acciaio e affinamento in barrique di legno nuovo, di 1° e 2° passaggio (Tronçais, Allier e Jupilles in particolare) per 25 mesi.



La valorizzazione di un patrimonio storico

CASTELLO DEL TERRICCIO

Toscana

Una storia millenaria, quella del Castello del Terriccio, che negli ultimi cento anni è condotta dalla stessa famiglia, prima dai conti Serafini Ferri, poi da Gian Annibale Rossi di Medelana e oggi dal nipote Vittorio Piozzo di Rosignano. È una delle maggiori proprietà

agricole della Toscana (1.500 ettari tra Castellina Marittima e Cecina), e grazie a Gian Annibale l'azienda è diventata un luogo di ricerca dell'eccellenza nei vigneti e nei vini difendendo un patrimonio territoriale di grande valore che ha conservato intatti l'antico carattere e la straordinaria bellezza. Un territorio che ha trovato nei vitigni internazionali (Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah, Viognier, Chardonnay e Sauvignon blanc) gli strumenti giusti per produrre vini rossi e bianchi, tutti rigorosamente a Igt, di grande qualità apprezzati dalla critica e dai consumatori internazionali. Lupicaia, Castello del Terriccio, Tassinai, Con Vento, fino al recente Gian Annibale sono le punte di diamante dell'azienda.



Vittorio Piozzo di Rosignano, titolare

Località Terriccio, Castellina Marittima (Pisa)

050.69.97.09 | info@terriccio.it | www.terriccio.it

castellodelterriccio castelodelterriccio terriccio



Con Vento,
Toscana Igt 2022

Viognier 75%, Sauvignon blanc 25%

Crémacerazione di 24 ore, affinamento sulle fecce fini con *bâtonnage* per 6 mesi senza malolattica.



Castello del Terriccio,
Toscana Igt 2017

Syrah 85%, Petit Verdot 15%

Insieme al fratello Lupicaia, rappresenta uno dei migliori esiti dei Supertuscan, coniugando forza e finezza.



Lupicaia,
Toscana Igt 2017

Cabernet Sauvignon 85%, Petit Verdot 15%

Il vino di punta aziendale: grande rosso che si è imposto da subito tra i migliori bordolesi della zona.