

# FOOD & BEVERAGE

PER I PROFESSIONISTI E GLI APPASSIONATI

**NORMATIVE**  
Carne coltivata  
una storia  
complicata

**SPECIALE**  
Duttili e al calice  
ecco i rossi  
contemporanei



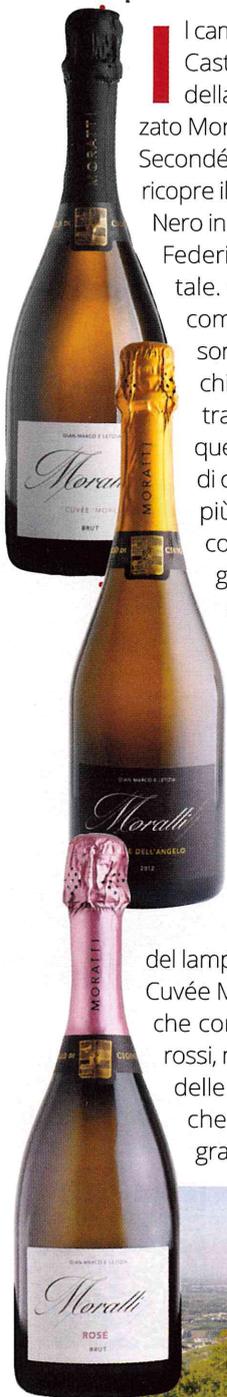
**CHAMPAGNE**

**Krug Grande Cuvée 171  
celebra Krug x Lemon**

## OLTREPÒ PAVESE

### Progetto Pinot Nero per Castello di Cigognola

**L**o cambio di passo è ormai consolidato. Con Gabriele Moratti Castello di Cigognola è entrato infatti in una nuova fase della sua storia. Il progetto del metodo Classico brandizzato Moratti è patrocinato dalla preziosa consulenza di Nicolas Secondé, figlio d'arte di una famiglia che da cinque generazioni ricopre il ruolo di Chef de Cave ad Ambonnay, capitale del Pinot Nero in Champagne. A questo si aggiunge il lavoro dell'enologo Federico Staderini il cui supporto strategico è fondamentale. Gli ettari di pinot nero di Castello di Cigognola, che combinano agricoltura di precisione e regime biologico, sono distribuiti su colline con pendenze molto decise che chiudono valli strette, in grado di indirizzare le correnti tra sud e nord, creando ambienti pedoclimatici unici. A questo si aggiunge la differenza di latitudine che permette di ottenere dal Pinot Nero dell'Oltrepò un'essenza di frutto più maturo. Da queste colline prendono vita etichette come Moratti R.D.M. 2014, 100% Pinot Nero, dal colore giallo dorato e profumi che svelano una nota agrumata e complessa con rimandi di pasticceria. L'entrata in bocca che apre alla complessità di questa cuvée speciale è particolarmente morbida. La Cuvée More Brut è frutto della prima selezione di uve di ogni vendemmia diventando, a seconda del talento della base di ciascuna annata, Brut, Pas Dosé o entrambi. Profumo e sapore si aprono ampi e decisi, bilanciati da note colorate che ricordano i frutti rossi. Il Rosé 2013 arriva dai tralci che crescono nella parte più alta del vigneto esposto a est e che offrono acini fruttati. C'è il gusto dolce e acidulo delle fragole, del ribes e del lampone, mentre il palato è avinto da note di sottobosco. Cuvée More Pas Dosé si propone con freschezza e pienezza che conquistano il palato con note dolci e fruttate di frutti rossi, mela verde e prugna. Infine, la Cuvée dell'Angelo, frutto delle uve cresciute nel lato nord-occidentale della collina che donano al vino un sapore rotondo di uva matura, grande freschezza e un perlage raffinato.



## PIEMONTE

### Langhe Doc Riesling 2020 dell'Astemia Pentita

**L'**Astemia Pentita è la cantina che nasce dal desiderio e dall'intraprendenza di Sandra Veza che ha ideato e progettato ogni dettaglio dell'azienda dove la cultura del vino vive in armonia e, ancora di più, trova esaltazione con l'arte e il design. Così, sulla storica collina di Cannubi, nel cuore delle Langhe, nel comune di Barolo, propone anche varietà non autoctone che danno vita a vini come il Langhe Doc Riesling 2020, maturato sei mesi in acciaio e affinato nove mesi in bottiglia. Il Riesling esprime qui tutto il suo potenziale di vitigno internazionale, mantenendo le sue peculiarità. Un vino fresco ed elegante, di piacevole aromaticità e carattere. Giallo tenue con venature verdoline, sprigiona note di pesca e agrumi, a cui si succedono i tipici sentori idrocarburici e minerali. Al palato rivela verticalità, forza espressiva e freschezza. Una bilanciata acidità, perfetta sapidità e persistenza accompagnano il vino nel suo percorso, rendendolo equilibrato con una inconfondibile personalità.



## TOSCANA

### Ripe al Convento 2017 potenza e ricchezza

**P**otenza e ricchezza straordinarie caratterizzano Ripe al Convento 2017, il Brunello di Montalcino Riserva prodotto nella Tenuta di CastelGiocondo della Marchesi Frescobaldi. Ripe al Convento Brunello di Montalcino Riserva 2017 presenta un affascinante rosso rubino intenso e brillante con riflessi granati. Al naso svela sentori di frutti rossi, tra i quali spiccano la mora di rovo, il ribes nero, il mirtillo e il lampone. Immane le note floreali di viola affiancate da ricordi di rosa selvatica. La fase olfattiva centrale è dominata dai profumi terziari e speziati, con il pepe nero in primo piano e a seguire la noce moscata, con piacevoli note di tabacco fermentato e tè nero, legno di cedro e intensi sentori di sottobosco. La trama tannica è decisa e carezzevole allo stesso tempo. Equilibrato il rapporto tra la freschezza data dalla bella acidità e la componente morbida dovuta al corpo generoso e ben strutturato. Il finale molto intenso è lunghissimo e persistente con piacevoli sensazioni al palato.



## CAMPANIA

# La fine personalità del Falerno del Massico Collecastrese

**V**illa Matilde Avallone si trova a Celiole (Ce), in Campania, nell'area anticamente conosciuta come *Ager Falernus* e dove tutt'ora si produce il Falerno del Massico. Qui, lungo le pendici del vulcano di Roccamonfina, si trovano le tenute di San Castrese e Parco Nuovo che si estendono per 110 ettari, di cui 70 vitati. È un territorio in cui si mescolano note minerali con note marine e salmastre. Oggi l'azienda è guidata dai fratelli Maria Ida e Salvatore Avallone che seguono una filosofia produttiva impostata su qualità, eco-sostenibilità, rispetto della tradizione, sviluppo tecnologico e sostegno alla ricerca scientifica. Il risultato sono vini di qualità elevata e dalla precisa personalità. Il Falerno del Massico Dop Collecastrese nasce da uve falanghina in purezza ed è prodotto con una criomacerazione delle uve per ottenere una maggiore estrazione aromatica e di struttura. Seguono pressatura soffice e decantazione a freddo del mosto che fermenta a 10/12°C per un 15% in anfora di terracotta e per il resto in serbatoi di acciaio inox per tre mesi. Dal colore giallo paglierino, ha un profumo profondo, sentori di frutta matura fra cui ananas, mango, frutto della passione, mela verde, mandarino e pesca con sensazioni di fiori d'arancio, ginestra e pino silvestre. Il sapore è vellutato e ricco.



## TRENTINO

# Il Sauvignon Blanc per la selezione Warth

**M**oser prosegue nella valorizzazione del terroir trentino attraverso la linea di vini fermi Warth che si arricchisce del Sauvignon Blanc che si affianca a Gewürztraminer, Riesling Renano, Moscato Giallo, Müller Thurgau, Lagrein, Teroldego e la sua riserva, Rubro. Prodotto in purezza, il Sauvignon Blanc racchiude e valorizza le uve provenienti dalle Colline di Trento e della Valle di Cembra. È frutto dell'assemblaggio delle uve provenienti da due zone fortemente vocate: l'intensa mineralità deriva dai terreni di Maso Warth, a 350 metri di altitudine, mentre la nota fresca è data dai vigneti allevati sui terrazzamenti della Valle di Cembra, a 500 metri sul livello del mare. Nasce così un vino dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, che presenta note floreali con richiami di pesca bianca, frutta tropicale e fico.



## DISTILLATI

# Ginepro e agrumi nel Gin Marconi 44

**G**inepro, una selezione di agrumi e la maestria di Poli Distillerie. Dall'unione di questi tre elementi nasce il Gin artigianale Marconi 44. Ottenuto da un'infusione di bacche di ginepro, scorze di pompelmo rosa, limone, arancia amara, arancia dolce, semi di cardamomo e coriandolo, come i suoi "fratelli maggiori" Marconi 46 e Marconi 42, è distillato artigianalmente, in piccoli lotti, da Jacopo Poli con Crysopea, alambicco a bagnomaria sottovuoto. Un metodo che consente di distillare a basse temperature per sprigionare tutta la freschezza delle botaniche e l'intensità dei profumi, ottenendo un gusto dalla lunga persistenza aromatica. Il Gin Marconi esprime già nel nome la sua anima italiana celebrando Guglielmo Marconi; via Marconi è l'indirizzo di Poli Distillerie, mentre il numero 44 richiama la gradazione alcolica. La distribuzione è del Gruppo Meregalli.



## TOSCANA

# I Sodi del Paretaio, i Chianti di Badia di Morrone

**I** Sodi del Paretaio e I Sodi del Paretaio Riserva sono i Chianti identitari di Badia di Morrone, espressioni della tenuta di Terricciola, nell'entroterra pisano. Qui la famiglia Gaslini Alberti conta su circa 110 ettari vitati. Il Chianti I Sodi del Paretaio 2022, cuvée di sangiovese con piccole percentuali di cabernet sauvignon, merlot e syrah, interpreta un'annata particolarmente calda e asciutta. Maturato in vasche di cemento per dieci mesi, svela spiccate note fruttate e floreali. Al palato risulta un vino piacevole e versatile con un tannino morbido e maturo. Il Chianti I Sodi del Paretaio Riserva 2020 nasce invece da sangiovese in purezza: ha una piacevole freschezza al naso con note decise di frutta rossa; al palato risulta un vino piacevole e morbido, con un tannino elegante e maturo. È un vino longevo che mantiene le proprie caratteristiche organolettiche per almeno 6-7 anni. Quest'anno I Sodi del Paretaio si presentano con una veste grafica rinnovata: il fregio, da sempre emblema inconfondibile di questi vini, è stato aggiornato in chiave minimalista, in sintonia con la ricerca di eleganza ed espressività che anima l'azienda.

