

# Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 143 - Dal 28 Febbraio al 6 Marzo 2021 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino  
ivini@winenews.it - www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001

## LE RECENSIONI DELLA SETTIMANA

DAL 28 FEBBRAIO AL 6 MARZO 2021

*La Torre*

*Donnafugata*

*Fischer*

*Roccolo Grassi*

*Ornellaia*

*Santa Margherita*

*Musella*

*La Fuga*

*Bolla*

*Pian delle Vigne*

*Paladin*

*Nuova Cappelletta*

*Atomos*

*Banfi*

*Zoom: Riso Nuvola, Riso Integrale - Castel d'Ario (MN)*

*Ristorante: La Ciau del Tornavento - Treiso (CU)*



## LA TORRE

Docg Brunello di Montalcino

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 13.500

Prezzo allo scaffale: € 40,00

Azienda: [Azienda Agricola La Torre](#)

Proprietà: Luigi Anania

Enologo: Luigi Anania

L'Azienda Agricola La Torre è situata nei pressi di Sant'Angelo in Colle, nel quadrante sud della denominazione del Brunello di Montalcino. Acquisita nel 1976 dalla famiglia Anania, esce con il suo primo Brunello (annata 1982) nel 1987. La superficie complessiva della tenuta si estende per 36 ettari di cui 5,6 piantati a vigna e divisi in quattro settori. Oltre al Brunello (e alla Riserva preparata solo nelle annate più importanti), si producono il Rosso di Montalcino e l'Igt Ampelio da uve Alicante, Sangiovese e Ciliegiole. La filosofia produttiva dell'azienda condotta dall'agronomo Luigi Anania è tendenzialmente tradizionale con affinamenti prevalenti in legno grande ma con l'uso mirato anche di rovere medio e barrique, disegnando uno stile dalle concessioni moderne, sempre però declinate con sobrietà e tocco consapevole. Vini che vengono fuori alla distanza nelle loro caratterizzazioni più intense e che sopportano molto bene il trascorrere del tempo. Le vigne, esposte a mezzogiorno e ad ovest, poggiano su terreni calcareo-galestri ad altezza media di 400 metri sul livello del mare e, evidentemente, rappresentano il punto di forza aziendale. Il Brunello di Montalcino 2016 inizialmente timido, poi rilascia profumi di arancia con tocchi di vaniglia e infine gesso; il sorso dolce, sviluppa amarezza lateralmente che via via svanisce, lasciando la bocca leggermente sapida e dolce di arancia rossa.

## DONNAFUGATA

Doc Etna Rosso Contrada Marchesa

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 6.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Donnafugata Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Rallo

Enologo: Antonio Rallo, Antonino Santoro, Pietro Russo, Stefano Valla

Ci aveva già provato negli anni '80, Giacomo Rallo, a trovare un posto sull'Etna su cui investire la propria esperienza vitivinicola, ereditata da una lunga storia familiare intrecciata alla vite e al vino. Dovette però cedere (rivolgendosi a Pantelleria), per poi tornare e riuscire nel suo intento nel 2016, acquistando 21 ettari di vigna suddivisi in 6 contrade, con sede produttiva a Randazzo. Lo stile di Donnafugata ha accolto l'unicità del vulcano con i suoi leggeri terreni porosi, le forti escursioni termiche, i terrazzamenti, i vitigni autoctoni e la coltivazione ad alberello, producendo 6 vini, tutti contraddistinti dalle inconfondibili etichette sature dei colori siciliani: un bianco, un rosato e 4 rossi. Questi ultimi comprendono Sul Vulcano (che unisce i grappoli di tutte le contrade possedute), Dea Vulcano, che ne è la versione lieve e beverina (ottenuto dalle piante giovani dei diversi appezzamenti) e infine i due Nerello Mascalese in purezza di contrada: Fragore, da Montelaguardia, e Contrada Marchesa, dall'omonimo appezzamento. Un anfiteatro naturale a 750 metri s.l.m. circondato da sciare spoglie di vegetazione, che aumentano le escursioni termiche. Ne deriva un vino aristocratico (e l'etichetta nera di Stefano Vitale costellata d'oro e rosso ne sottolinea l'eleganza) dal naso appuntito di lampone, pietra focaia, spezie dolci e alloro e un sorso saporito e sapido, dai tannini fini e dal lungo finale di ciliegia mentolata.

## FISCHER

Dac Rosalia Blaufränkisch

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Blaufränkisch

Bottiglie prodotte: n. d.

Prezzo allo scaffale: € 10,00

Azienda: [Weingut Alfred Fischer](#)

Proprietà: Thomas e Alex Fischer

Enologo: Alex e Thomas Fischer

Secondo le ultime rilevazioni in Austria gli ettari vitati sono circa 46mila per un totale di poco più di 2,5 milioni di ettolitri. A far la parte del leone naturalmente sono i vini bianchi che superano il 67% della produzione. Nonostante siano ben 36 le varietà legalmente coltivabili in Austria, 14 rosse e 22 bianche, il Grüner Veltliner da solo rappresenta il 30% della produzione, seguito dal Riesling, mentre tra i vitigni a bacca rossa più noti, Zweigelt e Blaufränkisch, da soli valgono il 20% della produzione. Nel Burgenland, una delle regioni più vocata alla produzione di rossi, il Blaufränkisch da solo rappresenta più del 22% del vigneto totale, in ulteriore espansione, anche perchè sono sempre di più le aziende che preferiscono vinificarlo in purezza. Qui nel 1931 Alfred Fischer ha fondato la cantina che porta il suo nome, adesso gestita dai due nipoti Thomas e Alex. La DAC, equivalente della nostra DOC, Rosalia è stata istituita di recente e questa è la prima annata di Blaufränkisch dei Fischer che l'adotta. Nella nuova denominazione il Blaufränkisch copre più del 50% degli ettari vitati che sono solo 300, con suoli particolarmente adatti alla coltivazione di questo vitigno che - come nel caso del Rosalia D.A.C. Blaufränkisch '18 - regalano al vino eleganti note minerali che ben si sposano con il frutto rosso e le spezie, per un sorso sorprendentemente ampio, strutturato e persistente.

(Massimo Lanza)

## ROCCOLO GRASSI

Docg Amarone della Valpolicella

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Corvina, Corvinone,

Rondinella, Croatina

Bottiglie prodotte: 10.300

Prezzo allo scaffale: € 80,00

Azienda: [Azienda Agricola Rocolo Grassi](#)

Proprietà: Marco e Francesca Sartori

Enologo: Marco Sartori

Da sempre l'Amarone di questa cantina si distingue per la ricerca della bevibilità senza rinunciare a potenza ed estrazione. Così accade anche per l'annata 2015 dotata di una bella spina acida che, insieme ad una pregevole articolazione tannica, spinge bene il gran bel frutto lussurioso senza che mai diventi stucchevole o pesante. Ecco allora un naso delizioso dove i profumi di frutto maturo sono alleggeriti e rinfrescati da note di alloro, timo e spezie rinfrescanti. Rocolo Grassi è una delle stelle più brillanti della Valpolicella enoica, anche se la sua comparsa sul firmamento di questo areale di produzione è piuttosto recente. La cantina di Francesca e Marco Sartori nasce infatti nel 1996 e annovera 14 ettari di vigna, allevata con cura e rispetto del territorio, per una produzione complessiva di 49.000 bottiglie. I vigneti, distribuiti in vari appezzamenti, insistono nella valle di Mezzane, una delle "sottozone" della Valpolicella con le caratteristiche più particolari, come una situazione climatica, in generale, più fresca che in altre parti dell'areale e terreni caratterizzati da suoli argillo-calcarei. Lo stile delle etichette aziendali guarda alla tradizione con buona sintonia con il territorio d'origine e un'esecuzione centrata e priva di sgrammaticature, alla ricerca più della raffinatezza che della potenza. Inutile dire che l'Amarone, insieme al Soave, sono le etichette fondamentali di questa azienda.