

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 184 - Dal 12 al 18 Dicembre 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 12 AL 18 DICEMBRE 2021

Donnafugata

Kloster Neustift

Vallepiciola

Terre de la Custodia

Villa Bogdano

San Salvatore

Ayala

In der Eben

Livio Felluga

Mesa

Piazzo

La Guardiense

Lungarotti

Tombolini

Zoom: La Casearia Carpenedo, il Basajo

Ristorante: Osteria Murivecchi - Bra (CN)



DONNAFUGATA E D&G

Doc Etna Rosso Cuordilava

Vendemmia: 2017

Uvaggio: Nerello Mascalese

Bottiglie prodotte: 13.000

Prezzo allo scaffale: € 60,00

Azienda: [Donnafugata e Dolce&Gabbana](#)

Proprietà: famiglia Rallo

Enologo: Antonio Rallo, Antonino Santoro, Pietro Russo, Stefano Valla e Salvo Giuffrida

Cuordilava è il rosso di nuova produzione di Donnafugata, frutto di una collaborazione con Dolce & Gabbana, che hanno impresso il loro stile nella splendida etichetta. Il vino nasce da un vitigno autoctono e identitario, il Nerello Mascalese, cresciuto alle pendici del vulcano, fra i 700 e i 750 metri di altitudine sopra il livello del mare e la zona è quella dell'Etna a Nord del vulcano, nei comuni di Randazzo e Castiglione di Sicilia, dove Donnafugata ha scelto i suoi vigneti e dove le piogge sono inferiori rispetto agli altri versanti, perché i Nebrodi fanno da barriera all'aria umida proveniente da nord. Il 2017, poi, è stato meno piovoso di altre annate, il che ha reso la produzione inferiore, ma di qualità particolarmente elevata. Accuratissimo il lavoro in vigna, dove Donnafugata ha "restaurato" le vecchie piante, riportando alla tradizionale forma di allevamento "ad alberello etneo", là dove alcuni vigneti nel corso del tempo erano stati trasformati a spalliera. Tra le pratiche sostenibili, spicca anche quella del cosiddetto "vigneto perpetuo", tecnica che comporta il rimpiazzo delle fallanze - nei vecchi vigneti - con piante nuove, in modo da mantenere l'età media della vigna elevata, per produzioni di una certa complessità. Dopo un affinamento per 14 mesi in botti di rovere francese, nasce un vino dalle note speziate che si fondono a sentori di sottobosco. Tannini carezzevoli e di elegante mineralità. Finale di lunga persistenza.

KLOSTER NEUSTIFT

Mitterberg Igt Sylvaner Insolitus Ton

Vendemmia: 2018 - 2019

Uvaggio: Sylvaner

Bottiglie prodotte: 1.000

Prezzo allo scaffale: € 22,50

Azienda: [Abbazia di Novacella](#)

Proprietà: Canonici Agostiniani di Novacella

Enologo: Celestino Lucin

Tra le linee in produzione nell'Abbazia di Novacella, accanto a quelle ormai consolidate, "Praepositus" e "Classica", dal 2020 c'è anche quella "Insolitus", dedicata ai vini sperimentali dell'azienda altoatesina, prodotti per affrontare i cambiamenti climatici e la sfida della sostenibilità, attraverso scelte non convenzionali che comprendono, per esempio, esperimenti su vinificazione e affinamento e l'utilizzo delle varietà resistenti. Fra le 4 etichette fino a qui ideate (che coinvolgono il Pinot Bianco e il Bronner), il "Ton" è l'ultimo arrivato in questa particolare selezione. Si tratta di un blend di due annate di Sylvaner (2018-2019) fermentate in anfora di argilla ("ton" in tedesco) e poi qui mature rispettivamente per 24 e 12 mesi. Immediatamente spigoloso e floreale al naso, lascia man mano trasparire cenni di frutta bianca polposa e un talento gessoso persistente; mineralità che si ritrova in bocca, accanto alla morbidezza, del discreto calore e una densità succosa e citrina che richiama altri sorsi. Anche se all'Abbazia si produce vino dal 1142, la cantina di Novacella, situata al centro della Valle Isarco, è tra le più moderne del panorama enologico altoatesino, del resto molto innovativo. 26 gli ettari vitati, aumentati, come da tradizione altoatesina, dall'attività di molti piccoli vignaioli che conferiscono le loro uve a Novacella, dove vengono realizzate 650.000 bottiglie annue.

VALLEPICCIOLA

Docg Chianti Classico

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 100.000

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Vallepigiola Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Bolfo

Enologo: Alessandro Cellai

Situata a Castelnuovo Berardenga, Vallepigiola è una realtà giovane ma già interessante, caratterizzata da vigneti selezionati e impiantati dalla Proprietà per assecondare la ricca composizione dei suoli, in grado di donare ai vini eleganza e unicità. Motivo per cui, sin dalla fondazione avvenuta nel 1999, la famiglia Boffo ha lavorato perché i vini possano essere sempre più espressione di questi suoli ma anche del lavoro svolto in vigna con un approccio sostenibile, "così da poter lasciare un'eredità alle future generazioni". Una filosofia produttiva che ritroviamo nel Chianti Classico, degustato nell'annata 2018, prodotto da Sangiovese in purezza, con fermentazione alcolica e macerazione in acciaio e fermentazione malolattica e invecchiamento in botti grandi, per circa 12 mesi, prima dell'affinamento in bottiglia per altri cinque mesi. Il lavoro compiuto si percepisce già al naso dove il vino si contraddistingue per intensità ed eleganza, con note piene di frutti rossi e neri e, all'atto dell'ossigenazione, con note floreali e di spezie dolci. L'ingresso in bocca è incredibilmente fresco, morbido, con un tannino di carattere ma ben bilanciato. Piacevole è anche la complessità al palato con note ancora una volta di frutti rossi e neri ma anche di prugna, viola, cuoio, pepe nero e bacche di ginepro. Finale lungo, caldo, con un piacevole sentore di liquirizia. Perfetto l'abbinamento con carne rossa alla brace.

(Paolo Lauria)

TERRE DE LA CUSTODIA

Docg Montefalco Sagrantino

Vendemmia: 2008

Uvaggio: Sagrantino

Bottiglie prodotte: 50.000

Prezzo allo scaffale: € 18,00

Azienda: [Terre de la Custodia Az. Agraria](#)

Proprietà: Gruppo Farchioni

Enologo: Riccardo Cotarella

Chi ama il Sagrantino nella sua versione più tradizionale, qui trova pane per i suoi denti. Il Sagrantino di Montefalco 2008 di Terre De La Custodia, l'azienda vitivinicola con sede a Gualdo Cattaneo di proprietà della famiglia Farchioni, ha infatti tenuto ottimamente il tempo, segnalandosi come la bottiglia della svolta verso la maturità produttiva di questa cantina, che ha iniziato il suo percorso enologico nel 2003. Oggi l'azienda della famiglia Farchioni, in poco meno di venti anni di attività, rappresenta una consolidata realtà della denominazione e conta su 180 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 1.800.000 bottiglie. "Ci ha aiutato la grande annata - osserva Giampaolo Farchioni, manager della storica azienda che dal 1780 ha costruito un impero produttivo dell'olio di oliva ma è attiva anche sul versante della produzione di birra e farina - e ci ha anche aiutato il fatto di aver lavorato soprattutto sulla separazione dei vinaccioli e sui tempi di macerazione. Tutto questo ha comportato un risultato in bottiglia di maggior equilibrio", insieme al fatto di lavorare sulle uve provenienti da due aree distinte, Montefalco e Gualdo Cattaneo. All'assaggio il Sagrantino di Montefalco 2008 denota infatti un grande equilibrio, con il frutto ben integro unito ad una imponente struttura, declinata però con particolare agilità. In poche parole, l'evoluzione unita a una grande freschezza.