BIBENDA

per rendere più seducenti la cultura e l'immagine del vino

47 duemilatredici

Anno XII - n. 47 - Trimestrale Dicembre 2013 - € 9

MAGAZZINO delle emozioni

CLAUDIA CHIAROTTI

IL NOSTRO MAGAZZINO DELLE EMOZIONI È DEDICATO STAVOLTA AI 10 MIGLIORI VINI DELLA GUIDA **BIBENDA 2014**, QUELLI DELL'ANIMA, DELLA MENTE E DEL CUORE.

BAROLO
VILLERO 2008

Giuseppe Mascarello
Strada del Grosso, 1
12060 Castiglione Falletto (Cuneo)
0173 792126

Nebbiolo 100%
14,5% - € 60

"Solo la memoria del passato può aprirci la strada del futuro". È questa la frase che ama ripetere Mauro Mascarello e ne ha ben ragione. La storia vinicola della sua famiglia inizia più di un secolo fa quando il bisnonno Giuseppe acquista un appezzamento di terra a Pian della Polvere a Monforte d'Alba. Ma la prima produzione di Barolo si deve al nonno Maurizio che nel 1904 acquistò la cascina a Castiglione Falletto e iniziò a produrre vino. Seguirono il trasferimento della cantina a Monchiero e l'impianto delle prime viti di Nebbiolo innestate con un clone della varietà Michét, selezionato nel 1959 dal padre Giuseppe, detto Gepin, e reimpiantato nel 1963, al quale Mauro ha dato avvio nel 1983. Il Villero 2008 è uno dei migliori assaggi degli ultimi anni. Viene da un vigneto di soli 0,62 ettari, impiantato a Nebbiolo nel 1988. La lavorazione prevede la raccolta delle uve a metà ottobre, fermentazione di 20-25 giorni, maturazione per 36 mesi in botti di rovere di Slavonia e messa in commercio dopo 4 anni dalla vendemmia. Intense sensazioni di erbe aromatiche, violetta, rosa canina e pepe bianco anticipano un assaggio che lascia il segno. È deciso, corposo e di estrema eleganza, con un tannino così vellutato e ben sviluppato che accarezza dolcemente il palato. Solo 3.000 bottiglie prodotte. Esaltante con tagliata di manzo con funghi porcini.

FRANCIACORTA CUVÉE ANNAMARIA CLEMENTI ROSÉ 2005

Ca' del Bosco
Via Albano Zanella, 13
25030 Erbusco (Brescia)
030 7766111

Pinot Nero 100%
12,5% - € 135

Tutto è iniziato a metà degli anni Sessanta quando la mamma di Maurizio Zanella, Annamaria Clementi, acquistò una casa a Erbusco e impiantò il primo vigneto. L'incontro tra l'allora giovanissimo figlio e la dolcezza dei colli della Franciacorta fu travolgente e si trasformò nella sua ragione di vita: l'arte di fare vino. Come un pioniere, spinto da una volontà ferrea, da una fortissima passione e da quella intuizione vincente come pochi in questo campo, iniziò la sua opera. Impianta a distanze minime, adotta un regime agronomico a bassissimo impatto ambientale, vinifica separatamente le uve dei vari vigneti per assecondare la massima espressione del vitigno e dei diversi terroir, usa sapientemente il legno in tutte le fasi di lavorazione, effettua lunghe maturazioni sui lieviti, assembla solo alla fine della maturazione e marca le bottiglie univocamente per garantirne la tracciabilità. Da sole uve Pinot Nero provenienti da 3 vigne storiche, l'Annamaria Clementi Rosé è un raro esempio di perfezione. Vinificazione in piccole botti di rovere, 7 anni sur lie, dégorgement senza ossigeno con sistema ideato e brevettato dall'azienda stessa, apporto in zuccheri pari a 2 grammi/litro. Di estrema finezza profuma di frutti di bosco, nocciole pralinate, ciliegie candite e una carezzevole mineralità. Sontuoso, in perfetto equilibrio, persistenza interminabile. Vino per le grandissime occasioni, qualunque piatto sarà felice di "adattarcisi".

TEROLDEGO ROTALIANO CLESURAE 2010

Cantina Rotaliana
Via Trento, 65B
38017 Mezzolombardo (Trento)
0461 601010

Teroldego 100%
14% - € 33

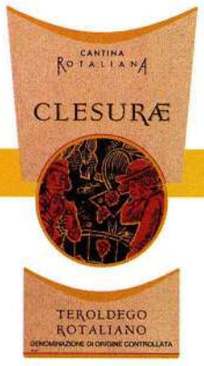
La Cantina Rotaliana è una delle realtà sociali più importanti di tutto il Trentino, costituita nel 1931 nel cuore della Piana Rotaliana, una pianura alluvionale tra il fiume Adige e il torrente Noce al confine con l'Alto Adige, considerata la casa del Teroldego. Proprio la maggior parte dei 330 ettari aziendali dedicati alla sua coltivazione si trovano all'interno di questo habitat naturale, solo pochi appezzamenti sono nei comuni di Nave San Rocco, Zambana, Lavis e Giovo. Il Teroldego di questa azienda si distingue tra gli altri per le sue ampie qualità organolettiche e per l'incantevole piacevolezza. Il Clesurae è infatti un Teroldego "diverso", frutto di un progetto vinicolo ben preciso iniziato nel 1999, che prevede basse rese ottenute da un'unica sottozona e una scelta selettiva dei grappoli migliori, fermentazione malolattica e maturazione in barrique di rovere francese, lungo affinamento in bottiglia. Il nome stesso, termine latino usato quando i fondi all'interno di un'unica zona venivano chiusi perché ritenuti quelli migliori, sintetizza al meglio questa filosofia produttiva.
Visivamente di color inchiostro, sfodera una spiccata balsamicità unita a sensazioni di frutti di bosco, carruba e mallo di noce. Superbo al gusto, soddisfa per freschezza, morbidezza e per un tannino serico e appagante. Ottimo con lo stinco di vitello al forno con patate.

ALTO ADIGE TERLANO CHARDONNAY 2000

Cantina Terlano
Via Silberleiten, 7
39018 Terlano (Bolzano)
0471 257135

Chardonnay 100%
13% - € 90

Siamo davanti alla cooperativa di produttori più all'avanguardia di tutto l'Alto Adige, sebbene di storica fondazione. Nata infatti nel 1893, oggi conta più di 140 soci che coltivano circa 165 ettari di vigneti per una produzione di oltre un milione di bottiglie l'anno. Oltre alle classiche tipologie regionali, la sfida aziendale si concretizza ogni anno con la messa in commercio di un vino "raro", ormai un must, nato dalla maturazione per 10 lunghi anni di uno dei vitigni bianchi storici coltivati in azienda (Pinot Bianco, Terlaner, Sauvignon e Chardonnay). Il sistema di "invecchiamento" utilizzato è il metodo Stocker che prende il nome da Sebastian Stocker, già enologo aziendale, artefice delle prime sperimentazioni sulle lunghe soste sui lieviti fini. Oggi le uve delle annate migliori del vitigno scelto si fanno maturare prima in botti di rovere, poi si travasano in grandi fusti di acciaio dove rimangono un minimo di dieci anni. Raggiunto il punto desiderato, il vino viene imbottigliato e lasciato in affinamento diversi anni. Lo Chardonnay 2000 arriva da vitigni alle pendici del Monte Tschöggel su terreni di quarzo porfido a circa 600 metri di altitudine. Variopinto e poliedrico esalta i sensi con percezioni di cedro, mentuccia, scorza di lime, mela golden, zenzero, cipria. Di eleganza innata, offre note agrumate e minerali di nitore eccezionale, che non intendono cedere. Non ci si stancherebbe mai di respirarlo e di gustarlo, forse un peccato distrarsene con il cibo.



COLLIO PINOT BIANCO 2012

Toros
Località Novali, 12
34071 Cormòns (Gorizia)
0481 61327

Pinot Bianco 100%
14,5% - € 18

Siamo a pochi chilometri dal confine con la Slovenia, all'interno del Collio Goriziano, nella parte pianeggiante ai piedi del monte Quarin. La famiglia Toros si è stabilita qui agli inizi del Novecento, dando immediatamente il via ad una produzione di qualità. Oggi Franco Toros porta avanti il lavoro iniziato dal padre Mario; a lui si devono il riconvertimento delle vigne, l'ammodernamento della cantina e l'uso giudizioso del legno durante le fasi di maturazione, così ben gestito da non appannare le caratteristiche varietali e minerali delle uve.
Nonostante l'annata difficile, più calda della norma, che ha portato a una riduzione del 4% degli acini e a un'inferiore acidità totale, il Pinot Bianco degustato rappresenta un esercizio di stile e conquista con estrema facilità, grazie alla sua grande eleganza e alla forte espressività salina e minerale, tipica di un vitigno coltivato su terreni costituiti quasi interamente da marna argillosa, la "ponca" friulana.
Poco più di 7000 bottiglie per questo Pinot Bianco strepitoso che offre intense percezioni di agrumi, fiori di mandorlo, pesca bianca, lavanda e confetto a preannunciare un assaggio coinvolgente, cremoso e deciso, freschissimo, dalla lunga scia agrumata e minerale. Il vino ha trascorso in maturazione sette mesi, tra acciaio e legno. Sarà un ottimo compagno per i calamari ripieni su purea di zucca gialla.

BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA 2007

Poggio di Sotto
Loc. Castelnuovo dell'Abate
53024 Montalcino (Siena)
0577 835502

Sangiovese 100%
14% - € 130

Sul versante sud-est della collina di Montalcino, la fattoria dei fratelli Maria Iris e Claudio Tipa si estende su una superficie di 32 ettari, dieci dei quali iscritti all'Albo del Brunello di Montalcino. I vigneti collocati su terreni ricchi di scheletro ad un'altitudine che varia dai 200 ai 400 metri, sono allevati a cordone speronato e portano a una resa che non supera mai i 35 quintali per ettaro. Ai rigidi criteri della coltivazione biologica adottati in vigna si affianca una meticolosa lavorazione in cantina. Dopo una prima selezione delle uve si avvia la fermentazione spontanea in tini di legno troncoconici e in tini di acciaio, con lunghe macerazioni e frequenti rimontaggi. Dopo la malolattica, il vino riposa in botti di rovere di Slavonia da 30 ettolitri. Tre le etichette prodotte in azienda, di altissimo livello per eleganza, complessità, per il lungo potenziale di invecchiamento. Entusiasmante la Riserva 2007, di immediata bevibilità nonostante la sua già notevole maturazione. Prodotta con le uve provenienti dalle vigne in zona Castelnuovo dell'Abate, ha passato 60 mesi in rovere e un anno in bottiglia, senza subire filtrazione. Intrigante lo scenario aromatico, con nitidi profumi di ciliegia, tabacco conciato, alloro e maggiorana. Ricco e dinamico al palato, di calibrata tannicità, ottima freschezza e inesauribile scia minerale. Perfetto su qualunque piatto importante di selvaggina.

TREBBIANO D'ABRUZZO 2011

Valentini
Via del Baio, 2
65014 Loreto Aprutino (Pescara)
085 8291138

Trebbiano 100%
12,5% - € 50

Una filosofia produttiva fuori dal coro dove il tempo è la parola chiave di questa produzione vincente. Qui non si seguono mode, non si assecondano le richieste del mercato con uscite forzate di annate non ancora pronte, ma si cerca in ogni modo di assecondare il naturale "farsi del vino". Il mai dimenticato Edoardo Valentini è stato maestro di lungimiranza enologica e i suoi insegnamenti hanno reso il figlio Francesco Paolo fedele prosecutore nella produzione di vini leggenda, straordinariamente autentici e capaci non solo di durare ma di svelarsi al meglio proprio al trascorrere del tempo. Così, l'imprevedibilità della vinificazione artigianale ha portato questa straordinaria annata di Trebbiano d'Abruzzo ad uscire sul mercato prima della 2010 e subito dopo la 2007, anche quest'ultima uscita addirittura dopo le annate 2008 e 2009 considerate più pronte. Sottoposto a una lunga fermentazione spontanea con lieviti autoctoni in botti di quercia da 55, 65 e 70 ettolitri, non ha subito filtrazioni e stabilizzazioni, aggiunta di mosti concentrati e nessun tipo di acidificazione o disacidificazione, ed ha passato 8 mesi in grandi botti di quercia. Corredo olfattivo delicato e incisivo al tempo stesso, con sensazioni agrumate e minerali che anticipano pan brioche, nocciola e zafferano. Bocca insuperabile, ancora lievemente e tipicamente in fermento per acidità e brio carbonico. Filetto di maiale laccato all'ananas.

COSTA D'AMALFI
FURORE BIANCO FIORDUVA 2012

Furore Marisa Cuomo
Via G.B. Lama, 16/18
84010 Furore (Salerno)
089 830348

Ripoli 40%, Fenile 30%, Ginestra 30%
13,5% - € 40

Un fazzoletto di terra a strapiombo sul mare, dove le vigne si aggrappano verticalmente sulle pareti rocciose di questa parte di Costiera. Un paesaggio straordinario quello che si può ammirare dalla Cantina di Andrea Ferraioli e di sua moglie Marisa Cuomo che dal 1980 producono uno dei bianchi migliori del panorama enologico nazionale. Pochissimi gli ettari vitati, dove le varietà locali recuperate dall'abbandono sono allevate prevalentemente a pergola lungo veri e propri fiordi che arrivano quasi fino ad Amalfi. Ovviamente, tutto a mano il lavoro in vigna, con basse rese per ettaro e rigorose selezioni degli acini migliori, nonostante la viticoltura estrema che indurrebbe a impiegare tutti i frutti che la vite riesce a donare in queste condizioni. Il Bianco Fiorduva nasce dal paziente recupero di varietà locali a rischio estinzione, Fenile, Ginestra e Ripoli sono state vinificate con pressatura soffice, il vino è poi rimasto in maturazione per circa 6 mesi in barrique nuove. Dal bellissimo giallo oro, scaturiscono intense percezioni di pesca noce, erba limoncina e mimosa, intrecciate a note salmastre e di macchia mediterranea. Di grande spessore anche in bocca, offre un'acidità perfettamente dosata e una persistenza salmastra che fanno innamorare al primo impatto e che faticano a scomparire. Su paccheri con pezzogna, scamorza e dadini croccanti di melanzane.

PRIMITIVO DI MANDURIA
ES 2011

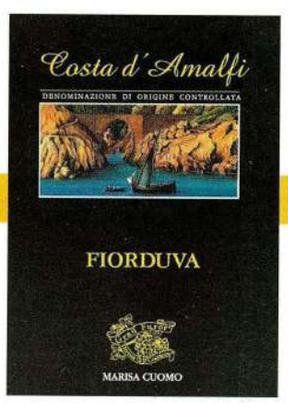
Gianfranco Fino
Via Piave, 12
74028 Sava (Taranto)
099 7773970

Primitivo 100%
16,5% - € 37

Gianfranco Fino è un uomo caparbio e deciso, che ha sempre saputo cosa volere dalle sue vigne. La sua meticolosa ricerca del vigneto perfetto, quello con vigne vecchie allevate ad alberello su terra rossa, con sesti d'impianto serrati, scarsa vigoria e con cloni a grappolo spargolo, lo ha portato nel 2004 ad acquistare un piccolo vigneto di Primitivo di 50 anni nell'agro di Sava, in provincia di Taranto. Non completamente soddisfatto nel 2006 compra un ettaro di Negroamaro a Manduria, l'anno successivo altri piccoli appezzamenti limitrofi. Oggi dalle vigne di Primitivo arriva lo strepitoso Es, esempio di eleganza e potenza gustativa, mentre da quello di Negroamaro lo Jo, un rosso affascinante. Il termine Es ha origini profonde ed è stato scelto da Fino perché rappresenta l'essenza della sua filosofia produttiva. Secondo Sigmund Freud Es "rappresenta la voce della natura nell'animo dell'uomo", l'istinto incondizionato e la passione senza regole, le stesse forze che hanno portato Gianfranco Fino alla realizzazione di questo nettare. Breve appassimento delle uve in pianta e rigorosa selezione dei grappoli durante la raccolta di fine agosto, poi macerazione in tini di acciaio inox da 70 ettolitri, maturazione per dieci mesi in barrique di rovere francese senza chiarifica e breve affinamento senza filtrazione. Buono anche da solo, ottimo su bocconcini di agnello con pancetta ed erbe aromatiche.

ETNA ROSSO
SAN LORENZO 2011

Girolamo Russo
Via Regina Margherita, 78
95012 Passopisciaro (Catania)
328 3840247

Nerello Mascalese 100%
14,5% - € 28

Le temperature del versante settentrionale dell'Etna, in generale più basse rispetto al resto della Sicilia, hanno portato ad una selezione naturale dei vitigni autoctoni qui coltivati da diversi illuminati produttori. Uno di questi è Giuseppe Russo che dal 2004 si dedica all'azienda fondata dal padre Girolamo. Le sue vigne, 15 ettari in tutto, sono situate nei territori più prestigiosi della parte nord del vulcano, contrade del calibro di San Lorenzo, Feudo, Calderara Sottana e Feudo di Mezzo, vitigni con un'età superiore ai 50 anni e alcuni anche ultracentenari. Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio i principali, a coltura in conduzione biologica con rese per ettaro molto contenute, soprattutto per gli alberelli più vecchi. Le uve destinate al San Lorenzo provengono dalla vigna omonima, selezionate e vinificate in acciaio. La maturazione si è svolta tra barrique e tonneau per un anno e mezzo, poi il vino è stato filtrato e quindi imbottigliato. Molto concentrato, con profonde venature nerastre, sciorina profumi intensi di ribes, marasche e pennellate di spezie dolci, ma soprattutto splendidi toni minerali, ferrosi, tipici dei vini provenienti da questo particolarissimo terroir. Palato che stupisce per equilibrio ed eleganza, per morbidezza tannica e per l'infinita scia minerale. Costolette di maialino nero dei Nebrodi con mandorle e prugne secche.