

# SPIRITO DIVINO

la rivista per mettere cent'anni in un bicchiere



## CHAMPAGNE

Nel nome di Madame Pommery

## BRUNELLO

Da Banfi entra in gioco la Riserva

## SALVA VITE

Un antico e benefico modo di potare

## OLTREPÒ PAVESE

Ai voti 36 etichette del Consorzio

## RUCHE

I Piemontesi che non ti aspetti

## BARBERA E MOSCATO

Profumo di vigna al Botolo

MARCO CAPRAI

# I miei sensi sedotti dal Sagrantino

Nel rosso di Montefalco trasmette tutto il sapere e la qualità italiana di famiglia. Che diventano emozioni sensoriali nel calice



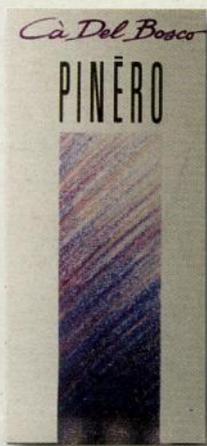
9 771724 838002

## Oltre le bollicine

**M**aurizio Zanella non ha solo fatto molto bene con le bollicine, ma anche con tutti e tre i vini fermi. Il Pinero, come il nome lascia intuire, propone in purezza la nobile varietà a bacca scura e il 2007 ha profumi freschi e vinosi di frutti di bosco e spezie dolci che declinano in maniera morbida la varietà. Fittezza e profondità, poi, donano complessità al vino. In bocca è austero, molto fine, diretto e teso, con uno slancio minerale e tanta freschezza che invogliano la beva. La leggera chiusura tannica lo rende ancora più interessante. Un vino da apprezzare anche perché non vuole (e non cerca di...) scimmiettare i Borgogna ma ha una identità sua e ben definita. Ha maturato 11 mesi in barrique.

**Ca' del Bosco**

[www.cadelbosco.com](http://www.cadelbosco.com)



## Montalcino in bio

**R**ainer Loacker ha una sua filosofia sulla viticoltura e così i 16 ettari di Corte Pavone sono condotti secondo i più rigidi principi biologici. Ne ottiene un Sangiovese grosso molto espressivo di questa zona di Montalcino e di elevata qualità vinificato con cura e attenzione: fermentazione con lunga macerazione e follatura, maturazione di tre anni in botte, con una parte di tonneau per il primo anno. È stato appena presentato il 2005, che propone un naso fitto e intensamente fruttato su un fondo di spezie. La bocca è un po' compressa, con intensi ritorni di spezie e frutto, anche se il tannino appuntito ne limita lo slancio ma non il finale, gustosamente fruttato. C'è un filo di diluizione, ma questa rende il vino coerente con l'annata.

**Corte Pavone** [www.loacker.net](http://www.loacker.net)

## Notizie in sorsi

### Merano chiama Roma

Su iniziativa di Helmuth Köcker, ideatore e presidente del Merano WineFestival & Gourmet, e Ian D'Agata, noto giornalista e autore di numerose pubblicazioni italiane ed estere del settore vino, si è tenuta nella Capitale la prima edizione del Roma VinoExcellence & Merano WineFestival 2010. Fulcro della importante manifestazione sono state la selezione di cento aziende, scelte tra piccole e grandi realtà della produzione vitivinicola italiana, proposte in degustazione, quindi interessanti convegni e approfonditi seminari, grandi degustazioni alla presenza del produttore (ricordiamo le verticali di Annamaria Clementi con Maurizio Zanella, Taurasi Radici con Piero Mastroberardino, Ama Chianti Classico Bellavista con Marco Pallanti e tante altre). ([www.gourmetsi.com](http://www.gourmetsi.com))

### Milano golosa e non solo

Si è svolto a Milano il congresso Identità Golose dedicato alla cucina d'autore e giunto con successo alla sesta edizione. Insieme alle novità e alle prodezze culinarie dei migliori chef stellati italiani e internazionali, si sono succedute anche diverse degustazioni di alto profilo, a sottolineare quel magico connubio cibo-vino che ispira e completa ogni preparazione, dalla più semplice alla più elaborata. Tra tutte, l'incontro con Josko Gravner è stato sicuramente uno dei momenti più emozionanti, sia per il livello qualitativo dei vini, sia per lo spessore professionale e umano di questo riservato vignaiolo friulano ([www.identitagolose.it](http://www.identitagolose.it)).

## Piacevolezza di beva prima di tutto

**C**os'è veramente la Valpolicella? Provate a mettere il naso dentro il bicchiere di Ripasso di Tommasi e ne avrete un quadro genuino e immediato. Il 2008, poi, è caldo e morbido, ampio di frutto, con belle venature dolci. In bocca colpisce per la beva davvero bella e invitante, con la mineralità a sostenere un frutto che si fa fresco e via via più delicato sul finale. Bottiglia sorprendente per piacevolezza: rischia di finire senza accorgersene! È prodotto con uve Corvina veronese (70%), Rondinella (25%) e Corvinone (5%) che, dopo la vinificazione in acciaio, rifermentano per un paio di settimane sulle vinacce dell'Amarone prima di maturare per 18 mesi in botti di Slavonia da 65 hl. Un vino che merita maggiore rispetto e che non vuole essere un'alternativa all'Amarone, altro vino che Giancarlo Tommasi ha saputo interpretare in maniera splendida con la grande annata 2006. In questo caso, le uve dei migliori vigneti di proprietà si fondono in un blend di Corvina veronese (50%), Rondinella (30%), Corvinone (15%) e Molinara (5%); dopo la fermentazione, il vino passa tre anni in botte. Il risultato è un rosso caldo e denso al naso, quasi opulento di frutto, polposo, dolce e profondo. L'assaggio esalta nuovamente il frutto ma la bella spinta acida gli dà slancio e freschezza. È un Amarone diretto ed elegante, soprattutto molto buono e, più d'ogni altra cosa, già pronto.

**Tommasi** [www.tommasiwine.it](http://www.tommasiwine.it)



### Grande degustazione di Riesling

Non è una notizia recente, ma l'evento va sicuramente ricordato per lo spessore dimostrato e nella speranza di un bis nel corso di quest'anno. È la degustazione di altissimo livello che nell'ultima edizione del Merano Wine Festival ha raccontato mezzo secolo di storia di uno dei più nobili vitigni del mondo: il Riesling tedesco. Vini rari e dal valore inestimabile dei più rinomati viticoltori della Germania, con produttori del calibro di Müller e Prüm, selezionati da Gian Luca Mazzella che ha guidato questo assaggio esclusivo di annate scelte tra il 1959 e il 2007, a ulteriore testimonianza delle incredibili potenzialità di questo longevo vitigno tedesco (www.meranowinefestival.com).

### L'esordio dei neo-sommelier

Il 9 marzo a Roma, nella nuova e prestigiosa sede dell'Associazione Italiana Sommelier presso l'Hotel Rome Cavalieri, ha avuto inizio il 44° corso di qualificazione professionale per sommelier. Un folto e motivato gruppo di appassionati del vino, capitanati dal dinamico e instancabile presidente Franco Maria Ricci, direttore della guida Duemilavini e non solo, ha intrapreso quel percorso emozionante che li vedrà comprendere piano piano tutti i segreti del mondo del vino (www.bibenda.it).

### La nuova vita del sughero

Si è chiuso molto positivamente il 2009 per Amorim Cork Italia, con un +8,9% in volumi e +5% in valore. L'azienda, tra i leader incontrastati nella produzione di tappi in sughero, è tra l'altro molto attenta all'ecosostenibilità, tanto da ricevere il Green Award 2010 (www.amorimcorkitalia.com).



**S**tefano Inama si è fatto promotore della riscoperta dei Colli Berici e dell'antica varietà Carmenere, che ha plasmato in vino assieme a Merlot (30%) e Raboso Veronese (10%), varietà locale reintrodotta al fine di caratterizzarne ulteriormente la personalità. È il Carmenere Più... che dopo un anno in barrique non nuove svela un naso intenso di piccoli frutti neri, tabacco e pepe. Al palato, la sua parte migliore in un gioco equilibrato tra vena fresca e adeguata tannicità.

**Inama** [www.inamaaziendaagricola.it](http://www.inamaaziendaagricola.it)

## Oltre l'annata

**P**er chi è stato a Benvenuto Brunello i vini dell'annata 2005 non sono eccezionali nonostante alcuni molto buoni. Fuori della manifestazione, però, si celavano sornioni molti Brunello interessanti, tra cui il Tenuta Nuova, prodotto da Giacomo Neri con le sole uve del vigneto di Sant'Angelo in Colle. S'è detto tutto e il contrario di tutto di questo Brunello, però è innegabile che sfodera puntualmente una prestazione maiuscola. Anche con l'annata 2005: ha profumi fitti e intensi di frutta matura e cuoio, ma è anche morbido e fine. Pure in bocca coniuga pienezza e scorrevolezza, grazie a un tannino setoso e un'acidità molto bene integrata. Appagante il finale per lunghezza e rotondità.

**Casanova di Neri** [www.casanovadineri.com](http://www.casanovadineri.com)

## Il vino sempre perfetto

**T**ante volte capita di non finire una bottiglia a casa propria oppure di desiderare diversi vini al bicchiere al ristorante. Ma come la mettiamo con l'integrità della bottiglia già aperta? La chiantigiana EnoMatic è non solo leader mondiale ma anche precursore dei wine dispenser, apparecchi per la miscela del vino che ne evitano l'ossidazione grazie all'immissione di azoto (gas inerte). Anche a casa: Smart è il nuovo modello compatto da quattro bottiglie pensato per la cucina o i piccoli locali. Di facile utilizzo, Smart mantiene anche il vino alla giusta temperatura e permette di impostare tre dosaggi. Per chi punta al top, invece, EnoMatic propone un'altra novità: Elite, da quattro o otto bottiglie e con finitura in diversi colori. Versatile e funzionale, anche grazie al display touch.

**EnoMatic** [www.enomatic.it](http://www.enomatic.it)



# La carta dei vini con le novità di cantina

di Laura Di Cosimo

## Quel nettare langarolo che migliora di anno in anno

**G**uido Folonari il vino ce l'ha nel sangue, certo, ciò nonostante sorprende per i successi ottenuti non solo come distributore (Philharmonica), ma anche come produttore a Montalcino, a Bolgheri e, soprattutto, in Langa. Nel 2001, infatti, ha acquistato la Tenuta L'Illuminata, sita sulla celebre collina di La Morra, valorizzando gli 11 ettari a Nebbiolo, Barbera e Dolcetto, quindi ristrutturando la cantina e dotandola dei migliori strumenti. Il vino di punta che qui nasce è certamente il Barolo Trebavio (antico nome per indicare il sovrano in Piemonte), prodotto da una selezione di uve la cui resa media in vigna non supera mai i 70 q/ha. La vinificazione avviene in acciaio a temperatura controllata con lunghe macerazioni, mentre la maturazione del vino si svolge per i primi 12 mesi in barrique francesi, di cui la metà nuove e l'altra metà di secondo passaggio, e gli ulteriori 12 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25 hl; segue un terzo anno in bottiglia. Ecco in verticale tutte le annate prodotte.

•2006• Bel naso intenso di frutto con nuance dolci e legno piacevolmente avvertibile, ma ben dosato. Ci sono anche le spezie (pepe nero) ad aumentare l'impressione globale di finezza. In bocca è fresco e ampio, ma poi l'irruenza del tannino tende ad asciugare il palato e il legno si fa più presente. È un bel Barolo ma giovanissimo: darà grandi soddisfazioni tra 3-4 anni.

•2005• Approccio olfattivo più scarico, quasi timido, e di impostazione differente: frutto delicato a favore di note animali

e balsamiche. L'assaggio è tannico, ma questo tannino corre separato dal vino, che appare quindi scomposto. Sviluppo minerale fresco e gradevole a centro bocca, ma il nuovo ritorno tannico rende ruvida la chiusura. Vino interlocutorio.

•2004• Naso interessante di buona intensità: c'è il frutto (ciliegia), poi le note animali e il legno come legante. Accenni di viola, note speziate di pepe bianco e balsamicità. Sembra il più nobile e, in effetti, l'assaggio è davvero bello, elegante, fruttato e con un affascinante slancio minerale nonché un tannino ben integrato. È più ampio che profondo, ma bello cremoso e per questo piacevolissimo sul finale. Davvero molto buono.

•2003• Prima sensazione di leggera diluizione al fianco di note di cuoio, liquirizia e legni pregiati. Si ripropone la caratteristica balsamicità rinfrescante, ma sembra un vino di difficile interpretazione. Anche la bocca appare diluita all'attacco, ma poi, incredibilmente, viene fuori un'ampia crescita fruttata di amarena che si espande e rende davvero appagante il lungo finale. Mordibi i tannini. Una bella sorpresa.

•2002• Nonostante l'annata, il naso è molto interessante, delicato di frutto rosso maturo e con una mineralità acidula che poi è la sensazione che si ritrova in bocca insieme a uno spessore confortante. Il tannino è bello sottile ma, alla fine, il vino rimane un po' contratto. Va capito, ma ha i suoi motivi di interesse perché non sembra pagare troppo l'annata.

•2001• La leggera riduzione iniziale lascia il posto a una buona intensità fruttata «poggiata» sulle spezie e una soffusa base minerale molto elegante. La bocca è nettamente fresca, quasi acidula, con il tipico sviluppo minerale che porta a riproporre il

frutto sul finale, con note di rosa e un tannino che pulisce. Interessante perché particolare.

In conclusione un Barolo in crescita qualitativa che sa mediare tra tradizione e modernità.

**Philharmonica** [www.philharmonica.it](http://www.philharmonica.it)

