

PRESS CUTTINGS 2011

VINI D'ITALIA 2011 Gambero Rosso

ANTICA ENOTRIA

Azienda biologica certificata Antica Enotria conferma la qualità della sua produzione vinicola, soprattutto con il Montepulciano Falù Rosso 2008, un vino maturato solo in acciaio, teso e sapido, con intensi sentori di frutti rossi e capperi. Di buona fattura il Nero di Troia 2007, scorrevole e di piacevole beva, e il Puglia Rosso 2008.

2 bicchieri (vino da molto buono ad ottimo nella rispettiva categoria):

Falù Rosso 2008

1 bicchiere (vino da discreto a buono nella rispettiva categoria):

Nero di Troia 2007

Puglia Rosso 2008

ANZIVINO

E' una bellissima sintesi di memoria storica e sensibilità moderna quella che ha proiettato l'azienda di Emanuele ed Alessandro Anzivino nell'élite del vino nordpiemontese. Alla fine degli anni novanta la scelta di trasferirsi da Milano a Gattinara e di ristrutturare una vecchia distilleria vicina al centro storico: è l'inizio di una avventura in cui convivono etichette innovative come il Nemesi (blend di nebbiolo, merlot e syrah) o il Caplenga (da nebbiolo, coratina e bonarda) insieme con altre a base nebbiolo più legate alla tradizione, eventualmente in taglio con Croatina, vespolina o bonarda.

Due vini in finale e diverse etichette immediatamente a ridosso della fascia di eccellenza, segno di una batteria in ottima forma. La prima punta è un Bramaterra Riserva 2004, dai profumi intensi e raffinati di tabacco dolce. Liquirizia, ruggine e dalla trama gustativa fitta e carnosa, appena stretta nel finale. L'altro asso nella manica è il Coste della Sesia Faticato 2006, originale Nebbiolo da appassimento concepito sul modello degli Sfursat: la frutta in confettura gioca con le erbe officinali, allora soprattutto, mimetizzando un tannino leggermente ruvido in quadro generoso e glicerico.

2 bicchieri rossi (vino da molto buono ad ottimo che ha raggiunto le degustazioni di finale) :

Bramaterra Riserva 2004

Coste della Sesia Faticato 2006

2 bicchieri (vino da molto buono ad ottimo nella rispettiva categoria):

Bramaterra 2006

Coste della Sesia Nebbiolo 2005

Gattinara 2006

1 bicchiere (vino da discreto a buono nella rispettiva categoria) :

Caplenga

Nemesi

CENTOPASSI

Il vino diventa mezzo di redenzione per una terra ferita dalla mafia: un progetto che merita attenzione e ammirazione, quello che vede l'unione in consorzio di due cooperative sociali, la Placido Rizzotto - Libera Terra e la Pio La Torre, cui sono stati assegnati oltre 400 ettari di terreni confiscati a Cosa Nostra nell'Alto Belice Corleonese, di cui 60 a vigneto. Nell'ottobre 2009 è stata inaugurata la cantina di vinificazione di San Giuseppe Jato, ubicata anch'essa in un terreno sottratto alla mafia.

L'uvaggio di Nero d'Avola e Perricone Centopassi Rosso 2009 ha un naso floreale e fruttato ben articolato, in bocca l'acidità gli conferisce una beva molto gradevole; più complesso e maturo il Nero d'Avola Argille di Tagghia Via 2009, dedicato a Peppino Impastato. Ben caratterizzato da note di pepe e bacche rosse il Syrah Marne di Saladino 2008, dedicato a Emanuele Basile, che in bocca rivela una struttura solida e lineare. Eleganti sfumature di macchia mediterranea, di mandorla fresca e un bel frutto fragrante per il Catarratto Terre Rosse di Giabbascio 2009, dedicato a Pio La Torre; delicato e pulito nei profumi il Centopassi Bianco 2009, uvaggio di grillo e catarratto, fresco e sapido al palato.



2 bicchieri (vino da molto buono ad ottimo nella rispettiva categoria):

Catarratto Terre Rosse di Giabbascio 2009

Centopassi Rosso 2009

Nero d'Avola Argille di Tagghia Via 2009

Syrah Marne di Saladino 2008

1 bicchiere (vino da discreto a buono nella rispettiva categoria):

Centopassi Bianco 2009

LA LUNA DEL ROSPO

È nel 1994 che Michael Schaffer e Renate Schütz, bavaresi di origine e grandi appassionati di vino, hanno deciso di diventare vignaioli acquistando una bella cascina circondata da vigneti. Da allora hanno impostato la loro azienda per produrre in regime biologico solo uve autoctone, con un occhio di riguardo per la Barbera, passando dai tre ettari dell'inizio ai quasi dieci di oggi.

Le vigne superano mediamente i quarant'anni di età e sono situate su terreni calcareo scistosi.

Michael Schaffer e Renate Schütz avevano deciso di dare un anno in bottiglia in più ai loro prodotti di punta. Ecco allora che quest'anno tornano in Guida presentando la Barbera 2006. La Barbera d'Asti Bric Rocche ha sentori di terra e grafite, con sfumature di china e inchiostro al naso, mentre il palato rispecchia l'annata, risultando austero e ricco di acidità, con un lungo finale ancora compatto ma promettente. La Barbera d'Asti Solo per Laura è invece ancora marcata dal legno, con note di frutti neri e tabacco. Sullo stesso livello troviamo la Barbera d'Asti Silente 2008, dai toni balsamici e fruttati e dal palato potente, pieno, equilibrato e con un lungo finale di carattere.

2 bicchieri (vino da molto buono ad ottimo nella rispettiva categoria):

Barbera d'Asti Bric Rocche 2006

Barbera d'Asti Silente 2008

Barbera d'Asti Solo per Laura 2006

1 bicchiere (vino da discreto a buono nella rispettiva categoria):

Grignolino d'Asti 2008

FASOLI GINO

Ben quaranta ettari per la produzione di 300mila bottiglie danno bene l'idea della meticolosità del lavoro, sia in campagna che in cantina, dei fratelli Fasoli. A questo aspetto numerico va aggiunta la certificazione biologica e il gioco è fatto. Un'azienda con una grande attenzione alla produzione dell'uva, che in cantina si dedica alle storiche etichette delle denominazioni di Soave e Valpolicella, cui si aggiunge qualche etichetta più sperimentale, giocata soprattutto con i vitigni internazionali, dove la pratica dell'appassimento delle uve svolge spesso un ruolo importante.

Molto convincente il Pieve Vecchia 2008, un Soave in cui il ruolo del rovere e la maturità spinta delle uve giocano un ruolo fondamentale. In bocca però il vino non appare pesante, anzi, si distende agilmente e conquista per la sua sapidità. Interessante l'Amarone Corte del Pozzo 2004, quasi didattico nei suoi profumi di frutto appassito e spezie, in bocca rivela buon corpo e una riuscita armonia. Il Liber 2008 è un bianco da uve garganega che, come suggerisce il nome, in cantina viene lasciato libero di compiere il suo percorso originale, che lo conduce a profumi complessi e una squisita beva.

2 bicchieri (vino da molto buono ad ottimo nella rispettiva categoria):

Amarone della Valpolicella La Corte del Pozzo 2004

Liber Bianco 2008

Soave Pieve Vecchia 2008

1 bicchiere (vino da discreto a buono nella rispettiva categoria):

Pinot Nero Sande 2005

Soave Borgoletto 2009

Valpolicella Classico Ripasso La Corte del Pozzo 2006

PRESS CUTTINGS 2011

LOACKER SCHWARHOF

I Loacker sono artisti e filosofi della viticoltura, sicuramente dei pionieri nel mondo enologico altoatesino. Da decenni hanno scelto la strada della biodinamica e dell'omeopatia in vigna e in cantina. I loro vini sono l'espressione di questa scelta produttiva: il Merlot Ywain, il Lagrein Gran Lareyn, il Pinot Nero Norital, e il Santa Maddalena Morit sono tra i vini più interessanti e rappresentativi.

Certe scelte produttive a volte comportano anche dei rischi e quindi non è strano che anche quest'anno a fronte di alcuni vini buoni o buonissimi se ne trovino altri meno convincenti. Il Lagrein Gran Lareyn Riserva 2007 è molto particolare: ha un naso quasi bordolese, in bocca ritroviamo prepotente la classica speziatura, i tannini sono molto eleganti e il finale è addirittura aristocratico. Buonissimo. Fragrante. Succoso, vellutato è il Santa Maddalena Morit 2009, che approfitta appieno della grande annata.

2 bicchieri rossi (vino da molto buono ad ottimo che ha raggiunto le degustazioni di finale):

Alto Adige Lagrein Gran Lareyn Riserva 2007

2 bicchieri (vino da molto buono ad ottimo nella rispettiva categoria):

Alto Adige Merlot Ywain 2008

Alto Adige Pinot Nero Norital 2008

Alto Adige Santa Maddalena Classico Morit 2009

1 bicchiere (vino da discreto a buono nella rispettiva categoria):

Alto Adige Lagrein Gran Lareyn 2008

Alto Adige Sauvignon Blanc Tasnim 2009

