

PRESS CUTTINGS 2010

ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI 2010 – Luca Maroni

ANTICA ENOTRIA

L'azienda agrobiologia Antica Enotria sorge in provincia di Foggia, a pochi chilometri dal Golfo di Manfredonia, in località Posta Uccello. Nei suoi terreni vengono coltivati vitigni autoctoni quali il Nero di Troia, l'Aglianico, il Montepulciano e la Falanghina. I metodi di coltivazione sono la pergola pugliese e la spalliera, in regime biologico. Tutti i vini sono "imbottigliati dal viticoltore" a garanzia dell'origine.

Senzazolfo 2008 Indice di piacevolezza 88
Pulizia, candore, assenza di rusticità e zolfume. E' allora è l'uva, la fragola a riempire d'aroma con alcune (naturali) perle carboniche questo bicchiere. Un vino anzitutto di rilevanti doti estrattive. Mai esile o flebile la sollecitazione sensoriale, sempre intensamente, vivacemente polposa. Ottimo l'equilibrio del sapore, con il tannino moderato, sapido a muovere la dominante dolcezza dell'uva. Un frutto di grande nitidezza enologica esecutiva, di grande, mai rustica illibatezza d'aroma.

Falù 2007 Indice di piacevolezza 87
Possente e speziato di stupenda morbidezza palatale.

Nero di Troia 2007 Indice di piacevolezza 87
Mirabile la nitidezza tecnica nella trasformazione enologica.

Aglianico Puglia 2007 Indice di piacevolezza 82

Falanghina Daunia 2008 Indice di piacevolezza 81

Contessa Staffa Daunia 2008 Indice di piacevolezza 81

ANZIVINO

Il Tarlo 2007 Indice di piacevolezza 85

Bramaterra 2005 Indice di piacevolezza 84

Faticato 2005 Indice di piacevolezza 83

Gattinara 2005 Indice di piacevolezza 82

Gattinara Riserva 2004 Indice di piacevolezza 80

FASOLI GINO

L'azienda Fasoli Gino è stata tra le prime Ditte nella zona ad appoggiare l'agricoltura biologica: nel 1980 venne introdotta la prima sperimentazione di coltivazione biologica, che nel 1984 si estese a tutti i vigneti. Questi ultimi sono situati nella bassa Val d'Illasi, in località San Zeno di Colognola ai Colli e Illasi, zone tradizionalmente ad alta vocazione viticola.

Amarone Classico Alteo 2006 Indice di piacevolezza 88

Eccezionale, maestosa, poderosa ricchezza compositiva: come solido, denso, avvolgente, balsamico. Impressiona l'abbondanza del drappeggio del manto del suo frutto. Il suo tessuto, fitto della sua stessa fittezza, si rimpolpa in fra sé opacamente, rilucendo così polposamente. E ciò che poi lo qualifica, oltre alla fantastica densità del suo tatto, è il suo porgersi assolutamente ampio e suadente, per certe rotondità del suo nitido aroma, avvolgente e ammantante, fragrante ed infine suadente. Un durante di bocca ed una persistenza aromaticamente monumentale. Chapeau a questo capolavoro della natura in uva.

Recioto di Soave San Zeno 2006 Indice di piacevolezza 85

Una pastosa composta di uva e di fico che in certi tratti pare addirittura solida nel suo pazzesco spessore.

Soave Superiore Pieve Vecchia 2007 Indice di piacevolezza 84

Di pastosa ricchezza estrattiva.

Merlot Orgno 2006 Indice di piacevolezza 82

Merlot Calle 2007 Indice di piacevolezza 81

Orgno e Calle lasciano entrambe senza parole nel vedere il loro poderoso ammontare di tinta, sostanza e colore.

LOACKER SCHWARHOF

Partendo da tre territori straordinari, la famiglia Loacker ha voluto realizzare un sogno ed un progetto di vita. Il trecentesco Maso Schwarhof in Alto Adige, acquistato nel 1978, è stato il primo nucleo, al quale poi si sono aggiunte nei primi anni '90 le tenute di Corte Pavone a Montalcino e Valdifalco. La Tenuta Schwarhof si trova su un pendio esposto a sud, affacciato sulla conca di Bolzano. Rainer Loacker scelse questo luogo come dimora ideale per la realizzazione dei suoi progetti di coltivazione biodinamica della vite.

Cabernet-Lagrein Kastlet 2006 - Indice di piacevolezza 90

Di possente struttura il suo tannico ribes ha forza acida turgida ossidativamente viva, olfatto intenso, balsamico e clorofilloso. All'esame visivo lo spettacolo è davvero di alta concentrazione. Pigmento fittissimo, tale da opacizzare e celebrare la superiore concentrazione in estratti della soluzione. Sostanza che non è solo cromaticamente nera, è olfattivamente dolce, speziata, avvolgente, balsamicamente pregiata. Pregio che deriva dalla confluenza sulla polpa pura del ribes di base, di spore estratte dal rovere e dolcemente, mentosamente profumate. Mentolo e cannella sull'essenza di base, con ottimo rispetto delle reciproche intensità, con nettezza e turgore residuo d'insieme tali da proiettare turgido, vivo e fragrante il suo massivo aroma. Il gusto è la fase della potenza, dello spessore, del persistente echeggiare

del suo tramoso, tannico, pastoso sapore. Eppure, nonostante il carico, la sua morbidezza palatale è davvero da gran vino.

Lagrein Riserva Gran Lareyn 2006 Indice di piacevolezza 87

Vino più morbido tra i rossi Loacker, turgidi e ossidativamente inintaccati, con gusto di rara souplesse.

Pinot Nero Norital 2007 Indice di piacevolezza 87

Vino di gran morbidezza non sovraspezziata.

Merlot Yvain 2007 Indice di piacevolezza 87

Vino di gran potenza speziata.

Lagrein Gran Lareyn 2007 Indice di piacevolezza 86

Luminoso sfoggio di integrità d'aroma.

Gewürztraminer Atagis 2008 Indice di piacevolezza 86

Di gran densità.

Sauvignon Blanc Tasnim 2008 Indice di piacevolezza 84

Ricco frutto potentemente maturato dal sole.

Chardonnay Ateyon 2007 Indice di piacevolezza 84

Ricco frutto potentemente maturato dal sole.

Morit St. Magdalener Classico 2008 Indice di piacevolezza 82



PRESS CUTTINGS 2010

LOACKER CORTE PAVONE

La straordinaria bellezza del paesaggio toscano indusse nel 1996 Rainer Loacker ad acquistare la proprietà di Corte Pavone. Oltre al vitigno Sangiovese, destinato alla produzione di Brunello e Rosso di Montalcino, trovano un perfetto habitat Cabernet Sauvignon, Merlot e Moscato Rosa. Qui, come nelle altre proprietà di famiglia, vigono i principi dell'agricoltura biodinamica. La cantina, realizzata seguendo i dettami della bioarchitettura, rinuncia del tutto all'uso di pompe: le uve vengono spostate da un piano all'altro della struttura per effetto della gravità.

Brunello di Montalcino 2004

Indice di piacevolezza 86

La sua eccezionale ricchezza estrattiva la rivela fitto al colore, al profumo denso e avvolgente, con vene olfattive di spezie e di visciola ricche, e di glicerinoso potenza. Un balsamo di cassis suadentemente mentolato, speziatamente vanigliato, che prende a carezzare al profumo rivelando grande profondità e qualificante, nitida pulizia enologica esecutiva. Un profumo davvero assente in note rustiche di sulfurea ascendenza. Il tatto registra gran polpa (che apre e che stipa la volta del palato resa ampissima dalla morbida disposizione del gusto recata da un frutto ultramaturo), il balance acidità/tannicità/rotondità rivela armoniosa proporzione. La deglutizione, aprendo alla lunghissima persistenza del suo mix cassis e mentolo, conferma un'ultima volta l'eccezionale suadenza di questo succoso e possente campione.

Brunello di Montalcino Riserva 2003

Indice di piacevolezza 85

Frutto di eccezionale ricchezza e pastosità glicerinoso.

Rosso di Montalcino 2007

Indice di piacevolezza 84

Fruttoso, netto, possente e morbido.

LOACKER VALDIFALCO

Granfalco 2006

Indice di piacevolezza 90

Lodolaia 2006

Indice di piacevolezza 87

Morellino di Scansano 2007

Indice di piacevolezza 84

Sangiovese Brillando 2007

Indice di piacevolezza 83

PUNSET

Barbera d'Alba 2007

Indice di piacevolezza 85

Langhe Rosso Neh!

Indice di piacevolezza 85

Barbaresco Riserva 2004

Indice di piacevolezza 85

Dolcetto d'Alba 2007

Indice di piacevolezza 85

Langhe Arneis 2008

Indice di piacevolezza 84

SETTIMO AURELIO

Nel 1962 nasce l'etichetta Aurelio Settimo e a partire dall'annata 1974 viene vinificata la totalità delle uve prodotte. La famiglia Settimo ha deciso di mantenere la linea di prodotti tradizionali: dopo la morte di Aurelio (lo scorso marzo 2007), ora è la figlia Tiziana, già da anni coadiuvante del padre in Azienda, che si occupa della produzione e della commercializzazione dei vini. E' sempre mantenuta la stessa filosofia: dare particolare attenzione alla qualità nel rispetto della tradizione.

Barolo Rocche 2005 - Indice di piacevolezza 84. Un vino di favolosa possanza glicerinoso, di ottima potenza espressiva il suo frutto ciliegioso.

Intensità, apertura, dolcezza olfattiva ben luminosa e fragrante. Un profumo che partendo, poggiando su una turgida prugna, ha forza e intensità d'aroma da richiamare i frutti di bosco balsamicamente incremati da dolcissime spezie. La sua integrità è questione enologica e di olfatto. La trasformazione ha brillato in rispetto della pulizia e dell'originario turgore del frutto, ed è per questo che il suo così aromatico profumo conta su una marcia maggiore, quella della nitidissima trasparenza del suo connaturato vigore. Una ciliegia non tanto puntata sulla profonda nerezza del tannino, quanto sull'eterea violaceità della sua croccante, ancor turgida polpa.

Barolo 2005 - Indice di piacevolezza 83.

