

SPIRITO di VINO

la rivista per meditare centellinando

Sandro Boscaini
**Identità
 veneta**

Il patron di Masi
 celebra con l'anteprima
 dell'annata 2014
 50 anni di Campofiorin,
 il rosso della svolta
 in Valpolicella

BUSINESS IN CINA
 Da wine2wine ad
 Alibaba, occasioni
 da non perdere

CHAMPAGNE
 Una serata con
 Perrier-Jouët
 e la Belle Epoque

NEGROAMARO
 Il vitigno che ha
 rilanciato
 l'enologia pugliese

RIESLING
 Grosses Gewächs,
 270 campioni
 provati a Wiesbaden



www.spiritodivino.biz - Bimestrale Anno 14 N.78 Febbraio/Marzo 2017 - € 6,00



La carta dei vini con le novità di cantina



Autonomia totale

Vitis fructus et labori nostri è la scritta che campeggia sulla cantina di questa azienda al plurale, progetto polifonico e corale nato dall'amicizia delle famiglie Sacchet e Zaccheo e dalla molteplice vocazione di un territorio suddiviso in un mosaico di micro zone sul modello delle menzioni geografiche piemontesi. Carpineto ha sempre avuto in Toscana velleità anche filologiche, e difatti lo avviluppa in un abbraccio ideale che va da Montalcino a Montepulciano, denominazione che con l'azienda condivide peraltro i 50 anni di anzianità, passando per Gaville, Dudde nel Chianti Classico fino a Gavorrano in Maremma. Dai rimontaggi manuali alla lungimirante scelta del filtro che consente loro di pulire il vino senza l'utilizzo di sostanze chimiche, Carpineto è da considerarsi un caleidoscopio di luoghi dove misurarsi con le croci e le delizie della natura, amministrate mediante l'ausilio di 40 professionisti che ogni giorno ispezionano quasi 500 km di filari ciascuno, di cui uno a blocco unico, il più esteso d'Italia: quello del Cabernet Sauvignon. Inoltre, le tenute sono autonome perfino da un punto di vista di emissioni, poiché assorbono tutta la CO2 che producono. I vini, figli ciascuno di uno specifico cru, sono fatti per durare, e non è un caso che, in verticale, ci si spinga col Vino Nobile di Montepulciano Riserva fino al 1988 che tanto ci colpisce coi suoi afflati di pasta di mandorle, viole e rose, e il suo essere prodigo e, nonostante gli anni, vivace ed esuberante. **Carpineto** www.carpineto.com

Calice di primavera

Clos le Grand Beaupréau è uno Chenin blanc 100% da viti di 20 anni preservate mediante alghe marine, olio di pino e composti organici, un trattamento che la dice lunga sulla filosofia del suo fautore, Claude Pepin. La fermentazione mediante lieviti autoctoni e la macerazione con le bucce in botti da 400 litri dai 2 a 5 anni di età per quasi un anno restituiscono un vino succoso e floreale, che ha tensione misurata, agrumi e iodio tanto costanti nei Savennières di Claude Pepin ma anche polposità floreale della mimosa e freschezza appena balsamica del sedano croccante. Una bevuta deliziosa e ritmica, questa 2012, foriera di tutte le promesse della primavera. **Château Pierre-Bise** www.teatrodelvino.it



Folate di complessità

Al naso giungono folate di fiori di glicine e di violette, più la polvere esotica di certe spezie, di chiodi di garofano e di noce moscata. Quindi ecco le erbe aromatiche, l'origano e il rosmarino su tutte, tanto ricorrenti in questo Sangiovese di Fabio Cenni, addolcite dal tabacco e da un'ultima folata dolce, stavolta dalla nota di carrube. In bocca il sorso del Poggio Ai Chiari 2008 di Colle Santa Mustiola è vorticoso, fitto e disorientante per i suoi contrasti così ben integrati: sapido, acido, fresco, caldo, tagliente, avvolgente, esile e potente. Un vino delicato, penetrante, introspettivo e cerebrale. **Colle S. Mustiola** www.poggioaichiari.it



Verdicchio raffinato

Un team giovane e motivato quello di Tenuta di Tavignano, quindi marchio ed etichette rinnovate. Dal 2015 buona parte dei vigneti dell'azienda è in conversione biologica, per una filosofia produttiva più rispettosa e contemporanea. La selezione Miscò proviene da un vigneto di tre ettari impiantato nel 1982, su un terreno argilloso-calcareo esposto a sud-est e ventilato. La vendemmia è regolata in più passaggi, aspettando nell'ultimo una leggera surmaturazione dei grappoli. La vinificazione in acciaio esalta il carattere raffinato di questo Verdicchio in purezza: profumi ben definiti di fiori e agrumi, seguiti da un sorso saporito, dinamico e al contempo completo.

Tenuta di Tavignano
www.tenutaditavignano.it



Spazi eno-filosofici

Sono vini intesi come preghiere, balsami da introdurre nel tempio del proprio corpo con la precisa volontà, anche, di indagarne l'effetto sortito. Meditativo, il più delle volte, se i vini sono quelli di Giorgio Mercandelli, viticoltore ed enologo che dopo un lungo percorso di studi e ricerca ha sviluppato nel 2003 la sua filosofia biotica, la cui accademia è rappresentata oggi dallo spazio creato da Marco Merighi, in via Gobetti a Ferrara. Così nasce Enocluster: un luogo di speculazione, anche filosofica, dedito alla ricerca di artigiani, se non di grandi artisti, che hanno in comune tra loro il processo di trasformazione della materia... qualunque essa sia. **Cloister & Riluce**
www.cloister.biz - enoteca.riluce.wine

Notizie in sorsi

Cielo per Collis

Nuovi traguardi per il 2017 per il gruppo Collis Veneto Wine Group che punta quest'anno più che mai al consolidamento e alla crescita. Sul mercato interno ma, anche e soprattutto, all'estero. E dal primo febbraio nomina alla sua guida come nuovo direttore generale Luca Cielo, attuale socio, amministratore e direttore generale dell'azienda familiare Cielo e Terra e membro del comitato di presidenza della Piccola Industria di Confindustria nazionale; www.collisgroup.it.

Primato energetico

Tenuta Mara ottiene la certificazione Casa Clima, un nuovo sistema di certificazione energetica presentato da Norbert Lantschner all'Unione Europea a seguito del protocollo di Kyoto. La consegna del riconoscimento è avvenuta alla presenza del direttore dell'ente, Ulrich Santa, e del titolare di Tenuta Mara, il mecenate e imprenditore Giordano Emendatori; www.tenutamara.it.

Nuova linfa per Agivi

È Federico Terenzi il neo Presidente dell'Associazione dei Giovani Imprenditori Vinicoli Italiani (Agivi). Nato a Milano il 7 settembre del 1978, dopo aver conseguito l'Mba in Wine Business presso il Mib di Trieste ha assunto la guida della Cantina Terenzi, realtà giovane e dinamica nata nel 2001 dall'intuizione del padre Florio Terenzi. La promessa, quella di adoperarsi per valorizzare il lavoro già svolto e dare nuovo slancio ed energia ad Agivi tramite il legame e gli scambi con l'Uiv (Unione Italiana Vini); www.agivi.it

Fresche vibrazioni

Nasce da un errore semantico il Tramonto d'Oca, poiché sembrava dovesse rappresentare il crepuscolo di riflesso oca, ossia quella tonalità che varia dal giallo oro al marrone chiaro e che circonda le terre senesi. Un nettare invece ottenuto da un 100% Petit Verdot, che sorge con rigore e finezza a Castelnuovo Berardenga. Uve bordolesi che si sono adattate alle colline ubicate nella denominazione del Chianti Classico e che, a tratti, hanno preso il meglio delle peculiarità del padrone di casa Sangiovese, freschezza e vibrazione. Vinificato in tini d'acciaio dopo una lunga macerazione sulle bucce di quasi tre settimane, viene poi affinato in legno piccolo per circa un anno e mezzo.

Poggio Bonelli www.poggiobonelli.it



Materico e succoso

La voluttuosità profonda delle visciole e la spaziatura del pepe e della noce moscata anticipano una freschezza sottratta all'orto delle erbe aromatiche, all'alloro, soprattutto, adagiato come su una stoffa di pellami, delle più nobili, accanto a una moka borbottante di caffè caldo. Ecco le originali note di un vino materico: l'Argentiera 10th Anniversary di Tenuta Argentiera, dove anche il sorso è pieno, di un bel corpo formoso e polpato, gentile nell'armonizzare tra loro sapidità e acidità, quasi inscindibili, incastonate in una trama tannica setosa con un bel finale che riporta alla liquirizia gommosa. Molto persuasivo.
Tenuta Argentiera
www.argentiera.eu



SPIRITO di VINO

15