

PER IL NUOVO ANNO

Rossi & Co.

di Leila Salimbeni

Bottiglie all'asta, di lago, liaison tra animali e Pinot nero, la scoperta di un fresco Brunello. Bell'inizio per il 2022



1. UN OTTIMO INCANTO

Si chiama Barolo en primeur ed è un progetto di Fondazione Cassa di Risparmio di Cuneo e Fondazione Crc Donare, con il Consorzio di tutela Barolo Barbaresco Langhe e Dogliani e con la collaborazione di Christie's, concretizzatosi in un'asta che ha visto raccogliere, presso il Castello di Grinzane Cavour, più di 660 mila euro devoluti a 17 differenti enti benefici come Mother's Choice Foundation, abbinata alla barrique battuta durante l'Asta del tartufo, ma anche l'Associazione Parco culturale Alta Langa Onlus, la Fondazione Nuovo Ospedale Alba-Bra Onlus e il Centro di Prima accoglienza Albese Onlus che invece hanno beneficiato delle offerte di un donatore anonimo. Un successo senza precedenti, propiziato dalla collaborazione con l'Asta mondiale del Tartufo Bianco d'Alba ma che continuerà, come sottolineato da Matteo Ascheri, Presidente del Consorzio di Tutela del Barolo, Barbaresco, Alba, Langhe e Dogliani, evolvendosi anche nei prossimi anni. La selezione delle barrique e l'intero processo di vinificazione è stato affidato al Laboratorio Enosis Meraviglia di Donato Lanati (nella foto sopra, a de-

stra, con Matteo Ascheri), che alla presentazione del progetto ha tenuto una lezione di enologia. Da queste barrique verranno, poi, a partire da gennaio 2024, ricavate 300 bottiglie numerate e vestite da un'etichetta esclusiva firmata da Giuseppe Penone. Quanto alla prossima edizione, è già fissata per il 29 ottobre 2022. [Barolo en primeur, fondazionecrc.it](http://Barolo.enprimeur.fondazionecrc.it)

2. LUGANA D'INVERNO

Raramente capita di imbattersi in vini così straordinariamente rappresentativi del proprio territorio. È il caso di questa Lugana estremamente caratteristica, tipica e territoriale, abitata da note di nocciole, mandorle, erbe aromatiche e pietre spezzate che, al palato, vanta anche una piccola componente glicerica che ne amplifica la percezione di importanza e calore. Un bianco a carattere invernale, insomma, che arriva dai pendii del Lago di Garda, le

cui acque creano il rio Sermana, da dove vengono il nome della località e dell'azienda, Corte Sermana. Un contesto produttivo abitato da un significativo e profondo legame con il territorio, magnificato da questa bella interpretazione di Turbiana che affonda le sue radici su un suolo di origine glaciale e caratterizzato da depositi microorganici e sali minerali, argilla di natura calcarea e limo. [Corte Sermana, cortesermana.it](http://CorteSermana.com)



3. TANTI AUGURI, CASTLET!

Cascina Castlet compie 50 vendemmie e, per festeggiare la cifra tonda, Mariuccia Borio non poteva che scegliere di farlo con la Barbera che, più di ogni altra, racconta del legame con la zia Litina, dalla quale ha ereditato la vigna. Così questa Barbera d'Asti Superiore Litina 2017, Anniversario 1970-2020, davvero benefica del contatto con l'ossigeno, e vanta note molto importanti di cuoio e smalto, che traggono al naso anche un quid di mirtillo e di bacche di vaniglia. Pungente, come solo la Barbera sa essere, la bocca colpisce per quello slancio lirico, anche se un po' ardente, e una misteriosa delicatezza che, a ben vedere, si spiega nella gestione del tannino, sempre molto morbida. Molto saporita, se ne percepisce tutta l'indole piemontese fatta di orgoglio e legami forti, quelli in primo luogo col proprio territorio, Costigliole d'Asti. [Cascina Castlet, cascinaCastlet.com](http://CascinaCastlet.com)



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

177694

NOTIZIE IN SORSI

• Arrivederci, Andrea

Benché spentosi dopo una lunga malattia, Andrea Franchetti continua a vivere in tutte le etichette di vino, da Sarteano a Passopisciaro, da lui sortite. Maestro indiscusso dei vini da lungo invecchiamento, coraggioso e anti-contemporaneo, nel senso com-

merciale del termine, il gentiluomo del vino italiano continuerà a vivere in ciascuna delle sue etichette.

vinifranchetti.com

• L'italiano prende il volo

Non ci pensa neanche, il vino italiano, a fermare la sua corsa sui mercati esteri, dove il bilancio relativo ai primi nove mesi del 2021, come rivelano

gli ultimi dati Istat, non soltanto è positivo, ma segna addirittura un'accelerazione, con una crescita sullo stesso periodo del 2020 che registra un +15,1%; il fatturato passa, di conseguenza, da 4,45 a 5,13 miliardi di euro. Buone notizie, insomma per il nostro nettare di Bacco, per incominciare con il giusto spirit il 2022. inumeridelvino.it

• Go Wine: la guida per «camminare le vigne»

Una guida pratica per enoturisti, ovvero per coloro che, per dirla con Luigi Veronelli, amano camminare le vigne e, come già Mario Soldati, continuano a macinare chilometri nell'inflessa ricerca di un'esperienza piena. Questo e molto altro è Go Wine: leggere per credere. gowinet.it

• 4. LE ORIGINI DEL GRILLO

Elevato in legno d'acacia, questo vino esotico e dorato parla della origine del vitigno, il Grillo, quale discendente diretto di Cataratto e Zibibbo. In particolare, qui si sente la vena aromatica dello Zibibbo, come enfatizzata dal peculiare affinamento. Ecco dunque un volteggiare caldo di note di pesca, evidentissime, assieme a un tocco molto penetrante di maracuja e a un altro, ancor più pastoso, di frutta secca e, in particolare, di arachidi. Al palato ha una sapidità risoluta, supportata da una materia piena, molto morbida e fin opulenta, che tuttavia la precisa speziatura e una nota orientale, come d'ambra, rendono affascinantissima. Un vino profondamente esotico e, dunque, estremamente siciliano.

[Cantine Colosi, cantinecolosi.it](http://CantineColosi.com)



continua a cantare per lei. Complice, anche, la terra dove crescono le uve, in quel di Greve in Chianti dove, poco lontano dal castello, si nutrono di un humus fertile e ferroso, ricco di scisti policromi del periodo cretaceo e soprattutto di minerali di ferro, magnesio e manganese, che ritroviamo tradotti in un sorso di grande opulenza e sapientemente nobilitato dall'azione edotta del legno, barrique e tonneau di Tronçais ed Allier per 12 mesi. Una gestazione che ne ammansisce il tannino, oltre a donargli quella imperiosità di bosco, di fumo e di caccia, che tanto parla della Gran Selezione 2018. Ancora giovanissima e leggermente contratta, si farà con il tempo. Castello di Querceto, castellodiquerceto.it

• 6. UNA VOLPE DI BOTTIGLIA

Un Pinot nero 100%, facile facile. Nessun contatto col legno, nessuna sovrastruttura, solo un vino da bere giovane, smalzato e senza pensieri, per una volta (!), decisamente piacevole. «Furbo» come la «volpa» che lo battezza, il nome è un divertissement nato quando una persona amica della famiglia Quacquareni vide correre una piccola volpe nei campi. Giusto un'imbeccata e Umberto,

che stava allora vinificandolo, decise di chiamare così il nuovo nato. Furbo perché molto facile da bere, questo Pinot nero vanta un colore rosso brillante e note di piccoli frutti rossi, di lampone e melagrana, soprattutto, ma anche di sottobosco, che aleggiano su un palato terzo e dissetante, spigliato e gioviale, grande compagno della tavola fin dall'aperitivo. Quacquareni, quacquareni.it

• 7. LA FRESCHEZZA DEL BRUNELLO

Una delle sorprese dell'ultima edizione di «Benvenuto Brunello» ci proviene da un'azienda che non conoscevamo: Santa Giulia, di proprietà della famiglia Terzuoli dal 1950. Siamo su un'estensione di 18 ettari situata a 300 metri sul livello del mare, nella parte nord-est di Montalcino. Un'esposizione che ha certamente privilegiato questa cantina nella interpretazione di un'annata calda come la 2017, ma che anche nella Riserva 2016, al netto della carica polifenolica del sorso, fa registrare un'ottima performance. In ciascuno dei due vini si percepiscono, infatti, la dedizione, la cura e la competenza nella gestazione, a cominciare dal succitato Brunello di Montalcino 2017 dove la rosa, la spezia, l'ago di pino e una bella concentrazione, salina e fredda al contempo, rimandano alle erbe aromatiche. Quanto alla Riserva 2016, come detto, il legno c'è ma è ingentilito da nuance floreali di rosa bianca e agrumate di arancia rossa. Il palato deve ancora assestarsi, ma già presenta una bella freschezza di pompelmo. Santa Giulia, santagiuliamontalcino.it



• 5. IL PICCHIO BATTE ANCORA

Da un cru del Chianti Classico proveniente da una singola vigna di tre ettari cinta da una foresta di castagni e querce, da cui il nome del castello, Il Picchio continua a «battere» la sua strada, e la sua storia. E anche se Antonietta Corsi François ha lasciato questo mondo proprio agli inizi di dicembre, il suo vino

