

**I NUOVI ARRIVATI IN CANTINA**

Rossi & Co.



*Dalla storicità del  
 Barbaresco al profumo  
 del Nerello dell'Etna.  
 L'Italia da bere, svelata  
 in sette etichette*

• **1. L'ETNA DI FAMIGLIA**

Un Nerello Mascalese come si deve coi suoi profumi di fiori appassiti, caminetto spento e tracce ematiche. Il sorso dell'Arcuria 2017 è di una leggerezza quasi esangue ma anche carnosa, incantevole nella sua freschezza, incisivo in acidità e sapore dove combina verticalità e ampiezza. Un vino vero e diretto, di quelli che lo aprì e la bottiglia è già finita, partorito da un organico aziendale composto solo dalla famiglia Calcagno, Giusy e Gianni in vigna e cantina e Franco alle redini commerciali. Siamo tra le ginestre di Passopisciaro, tra il parco dell'Etna e il parco fluviale dell'Alcantara, su antiche colate laviche susseguites nel tempo e costituenti uno spaccato di grande complessità territoriale, di cui questa Arcuria 2017 è un rappresentante godibile, spensierato e filologicamente fedele.

Calcagno; [vinicalcagno.it](http://vinicalcagno.it)

• **2. L'IMPORTANZA DEL TEMPO**

Quel poco che sappiamo dell'Uceline lo dobbiamo all'opera di valorizzazione e ricerca di Mariuccia Borio che l'ha compreso come solista a patto che, come suggerisce lei, si abbia la pazienza di aspettarlo. Che si tratti di una varietà tardiva lo dice l'annata, la 2012 che, coerentemente coi suoi prodromi, affronta anche una lunga fermentazione di oltre 20 giorni. Nell'esemplare che abbiamo tra le mani il profilo olfattivo è rasserenante: una spremuta di visciole sotto spirito e perfino qualche punta di oliva nera, scorza di arancia rossa e cioccolato scuro animano un sorso che ha, dalla sua, una superba tattilità; è caldo, felpato e fresco come

un cashmere, armoniosamente integrato nelle sue pur molteplici componenti di cui va già fiero pur lasciando presagire tutto il suo potenziale nel tempo.

Cascina Castlet; [cascinacastlet.com](http://cascinacastlet.com)

• **3. BARBARESCO IN NUCE**

Radici enoiche che affondano nel passato, quelle della famiglia Colla, che già nel 1700 si dedicava alla produzione di vino e di Vermouth. Ma è solo con la figura di Beppe che si sono raggiunti i primi, grandi obiettivi non solo per la tenuta di famiglia ma per l'enologia langarola tutta. Il carismatico Beppe Colla, infatti, con la modestia e il garbo che da sempre lo hanno contraddistinto, è stato un grande visionario: fu uno dei primi a comprendere la necessità di ridurre le macerazioni per il Barolo mentre dai cugini francesi apprendeva l'arte del Metodo Classico e la definizione, e delimitazione, dei Cru. Questo Barbaresco 2016 Roncaglio è abitato al naso da un bouquet di violette, mirtillo, more e karkadé, più tutto il repertorio dei fiori appassiti, rossi e blu. Non gli manca nemmeno lo straordinario ventaglio delle polveri, della fuliggine, del gesso e delle pietre spezzate, assieme a refoli di spezie di pepe e noce moscata. I tannini hanno ancora l'arroganza della gioventù: perfino prevaricanti sono sia centrali che laterali ma è normale per un Barbaresco di siffatta fattura: si risolveranno presto e di certo già adesso si fanno forrieri di una sensazione piccante e fresca, a suo modo anche elegante. La materia che li ospita è, del resto, assai graziosa ma già autorevole in fatto di persistenza.

Poderi Colla; [podericolla.it](http://podericolla.it)



**NOTIZIE IN SORSI**

• **I numeri dell'indipendenza**  
 1.300 i produttori associati, da tutte le regioni, per 95 milioni di bottiglie, un fatturato di 0,8 miliardi di euro ed export per 330 milioni di euro. Questi i numeri di FVI che vanta anche il 51% dei terreni in regime biologico/bio-dinamico e il 49% con i principi della lotta integrata. [fvi.it](http://fvi.it)

• **Assaggi di territorio**

Ciascun territorio, una bottiglia: dalle bollicine della Tenuta Ficuzza, da vigneti a 700 metri di altitudine, fino al Nero d'Avola di Butera passando per il Super Sicilian e il Grillo Shamaris di Monreale, la Sicilia della cantina Cusumano culmina col Moscato dello Zucco di Tenuta San Carlo. [cusumano.it](http://cusumano.it)

• **Il vino e la contemporaneità**

L'arte della sommellerie non può che arricchirsi dagli stimoli offerti dalla contemporaneità. È per questa ragione che Aspi, punto di riferimento della sommellerie contemporanea, entra a far parte di «WineHoop - Storie da gustare», una nuova piattaforma per il digital wine storytelling. [winehoop.com](http://winehoop.com)



• **4. SORSI DI STORIA**

Parte della storia ampelografica italiana si cela, e si deve, al sudore e all'attaccamento al proprio territorio di uomini e donne pervicaci e lungimiranti come Paolo e Dina Rapuzzi che, nel 1970, grazie all'aiuto di Bernardo Bruno, allora sindaco di Prepotto, trovarono, salvandole dall'oblio, circa 60 viti di Schioppettino. Dopo un'attenta selezione delle gemme dettero vita a nuove talee che popoleranno, in capo a due anni, un primo impianto di 3.500 viti. A questo si deve la rinascita del vitigno, compresi alcuni degli esemplari che spopolano, oggi, tra le nicchie degli appassionati. Il loro, in particolare, continua a stupire per l'alta definizione nella lettura del territorio, e dell'annata, che interpreta in una successione di note boschive, umide e resinose, e un'incontenibile espressività di frutto nero, sia al naso sia al sorso. Una bottiglia squisita, didattica e di rilevanza storica.  
[Ronchi di Cialla; ronchidicialla.it](http://Ronchi di Cialla; ronchidicialla.it)

• **5. L'ETOLOGIA DEL MONTEFALCO**

Complice un tappo che marca un poco il vino appena aperto, è necessario dare lui un momento per ambientarsi. A poco a poco il Campo di Raïna si rivelerà, però, nella sua natura generosa e profonda, dove al naso è un continuo avvicinarsi di amarene sciropate, carta umida, rosmarino, ceneri spente nonché una traccia sottile di fiori, viole e ibisco, il guscio spaccato delle noci e pure uno sbuffo di curcuma. Al sorso il vino dimostra un certo contegno, ma decantato all'interno della bocca saprà dimostrarsi fresco e dinamico e sviluppare un'etologia viva, molto caratteriale, che incomincia con la carezza «contropelo» del tannino e continua con una sapidità puntuta e scattante a irrorare il palato. Figlio della doppia vocazione, filosofica e ingegneristica, di Andrea Mattioli e Francesco Mariani, questo Montefalco Rosso 2015 è l'ottimo esito di un progetto che prende vita nel 2001, quando i due acquistarono 10 ettari di terreni e una casa colonica in quel di Turri (Pg). A battezzare il tutto, tanto nel nome quanto negli intenti, il soprannome di un vecchio, affezionato contadino.  
[Raina; raina.it](http://Raina; raina.it)

• **6. JOINT VENTURE GIGLIESE**

Certo c'è da augurarsi che, a differenza delle joint venture, questa diventi una costante. Stiamo parlando di Pietrabona 2016, il Sangiovese in purezza dall'Isola del Giglio e, nella fattispecie, dal lavoro congiunto di Castellari dell'Isola del Giglio e Paradiso dei Conigli la cui vinificazione, come tutto, a queste latitudini, è figlia di un metodo che non esitiamo a definire, semplicemente, empirico. In questo caso, uve di Sangiovese maturate in caratelli da 125 litri per un anno e fermentazione alcolica in barrique, figlio dell'intuizione di Simone Ghelli e Massimo Piccinin che, dopo aver scoperto del galestro nella parte più a sud dell'isola, misero a dimora delle viti della varietà che, appunto, è proverbialmente e storicamente legata al galestro. In bottiglia, per il momento solo in magnum e con etichette da collezione, in edizione limitata, un vino elegante e gentile, efebico e trasognato profumato di viola mammola, more selvatiche ed erbe officinali, che si agitano su un sorso teso e succoso.  
[Castellari dell'Isola del Giglio e Paradiso dei Conigli; vetrinasapaio.it](http://Castellari dell'Isola del Giglio e Paradiso dei Conigli; vetrinasapaio.it)



• **7. IL BIANCO DEI NURAGHI**

Antonella Corda sa quel che fa. Questa consapevolezza parte dalla terra e dalle sue radici: la famiglia di viticoltori da cui proviene le ha trasmesso la dedizione e l'amore per l'agricoltura, e per forme di resistenza vinicola, come l'anfora. Su questa base lei ha edificato la sua azienda, artefice di vini capaci di rispecchiarne i principi: rispetto della terra e valorizzazione tramite lo studio delle varietà locali. Principi che si fanno lapalissiani con questo Ziru 2017, con nitide note di agrumi, anche in fiore, e un profumo pungente e croccante di pesche, rose, cera e miele. Bocca similare, succosa, salata e mandorlata, un po' mordace ma assai ricca. La struttura è semplice: è quella di un vino buono che, senza troppe sovrastrutture, si fa ben godere dissimulando la mano che l'ha creato. [Cantina Antonella Corda; antonellacorda.it](http://Cantina Antonella Corda; antonellacorda.it)

