

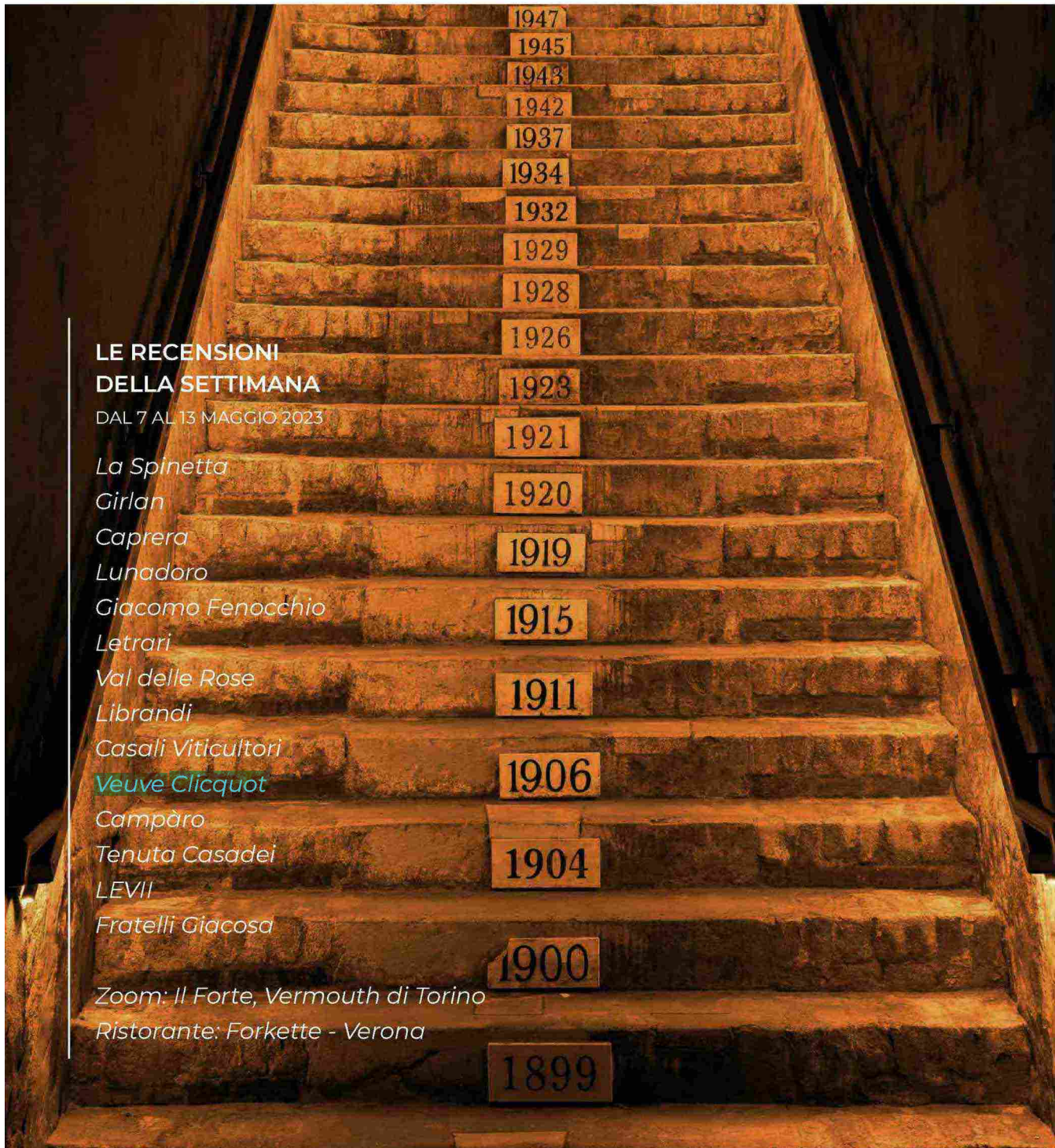
N. 257

DAL 7 AL 13 MAGGIO 2023

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 257 - Dal 7 al 13 Maggio 2023 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino
ivini@winenews.it - www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001



LE RECENSIONI DELLA SETTIMANA

DAL 7 AL 13 MAGGIO 2023

La Spinetta

Girlan

Caprera

Lunadoro

Giacomo Fenocchio

Letrari

Val delle Rose

Librandi

Casali Viticoltori

Veuve Clicquot

Campàro

Tenuta Casadei

LEVII

Fratelli Giacosa

Zoom: Il Forte, Vermouth di Torino

Ristorante: Forkette - Verona

003171

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

I VINI DI WINENEWS



CASALI VITICOLTORI

Dop Lambrusco Reggiano Secco Pra di Bosso

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Lambrusco Montericco, Lambrusco Marani, Lambrusco Salamino
Bottiglie prodotte: 205.000
Prezzo allo scaffale: € 8,00
Azienda: [Casali Viticoltori](#)
Proprietà: cooperativa di soci produttori
Enologo: Davide Carnevali

Casali Viticoltori è la più antica realtà vitivinicola reggiana. La sua storia ha inizio agli inizi del XX secolo, quando Giuseppe Casali decise di trasformare la sua produzione familiare in una vera e propria attività. La prima cantina, collocata a ridosso dell'antica Rocca dei Boiardo di Scandiano nel Reggiano, con il crescente successo dei vini sul mercato, si trasferì negli anni Ottanta del secolo scorso nell'attuale sede a Pratisollo di Scandiano. Oltre alla coltivazione delle varietà che compongono l'articolato universo dei Lambruschi - Marani, Salamino, Montericco, Grasperossa, Montericco, Anceletta - e ad un apporto non secondario di vitigni internazionali, Casali Viticoltori alleva anche la varietà a bacca bianca di antica coltivazione Spergola, adatta alla produzione di vini frizzanti. Casali Viticoltori, dalla fine del 2014, è entrata a far parte del Gruppo Emilia Wine, che con più di 700 soci coltiva un vigneto di circa 1870 ettari tra il fiume Po, la Via Emilia e l'Appennino Reggiano, rappresenta una solida realtà che ogni anno "sforna" circa 2 milioni di bottiglie. Il Lambrusco Reggiano Secco Pra di Bosso 2022, che miscela Lambrusco Montericco, Lambrusco Marani e Lambrusco Salamino, profuma di rosa, viola, ciliegia e fragola. Il sorso è vivace, fragrante e saporito, mosso da una carbonica ben dosata, che gli dona dinamismo fino ad un finale persistente e ancora fruttato.

(fp)

VEUVE CLICQUOT

Aoc Champagne Brut La Grande Dame

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Pinot Noir, Chardonnay
Bottiglie prodotte: n. d.
Prezzo allo scaffale: € 190,00
Azienda: [Veuve Clicquot Ponsardin](#)
Proprietà: Gruppo LVMH
Enologo: Didier Mariotti

Con la vendemmia 2015 la cuvée de prestige della Maison [Veuve Clicquot](#) si rivela con un'etichetta d'autore firmata dalla designer [Paola Paronetto](#), il packaging incarna una sinfonia cromatica che richiama l'armonia di un'annata solare e luminosa, la 2015 secondo Clicquot. Un'annata che per Didier Mariotti è stata facile da gestire, senza gelo e malattie, ma che ha costretto a notare come il carattere "solare" unito ad alcune condizioni di siccità, ha messo in evidenza degli schemi di maturazione inusuali, facendo della 2015 un nuovo parametro di comprensione degli effetti del riscaldamento globale sulla viticoltura in Champagne. La Grande Dame ha debuttato con l'annata 1962 in occasione del bicentenario dalla fondazione nel 1972. Nel tempo le proporzioni dei vitigni nel suo assemblaggio si sono modificate e oggi alla 24esima uscita presenta quel 90% di Pinot Nero che sancisce in maniera perentoria il legame tra la Maison e la visione di Madame [Veuve Clicquot](#), che aveva nell'eleganza del pinot noir di Bouzy e Ambonnay una firma di stile. Uno champagne di classe che con la vendemmia 2015 mostra texture e struttura, ampiezza aromatica - tra note agrumate, freschezze di zenzero e grande sapidità - e profondità espressiva, ma soprattutto una vivacità e una piacevolezza straordinaria, fatta di dettagli e raffinatezza. Nessun dubbio sin da ora sul suo potenziale di invecchiamento. Un grandissimo Champagne.

(Chiara Giovoni)

CAMPÀRO

Docg Barolo Boiolo Domani

Vendemmia: 2019

Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 2.500
Prezzo allo scaffale: € 45,00
Azienda: [Azienda Agricola Campàro](#)
Proprietà: famiglia Drocco
Enologo: Gianluca Colombo

Negli anni Ottanta Mauro Campàro cominciò il mestiere di viticoltore tramandato dal nonno e dal padre, specializzando l'azienda sull'attività vitivinicola quando lui stesso prese in mano le redini dell'impresa negli anni '90. A metà di quegli anni concentra la produzione aziendale sulle denominazioni del suo areale e sul Nebbiolo da Barolo ed inizia anche il passaggio alla coltivazione a biologico dei vigneti (posti nelle sottozone di Diano d'Alba, La Morra e Grinzane Cavour), che ricevono la certificazione nel Nuovo Millennio. Oggi insieme a Mauro tra i filari e in cantina, situata a Diano d'Alba, ci sono i figli Sara, Alberto e Alessio. Il portafoglio etichette odierno comprende il bianco *Quando* (da uve Arnais e Favorita), i rosati *Qui e Ora*, il Diano d'Alba *Sempre* (Dolcetto in purezza), il Nebbiolo d'Alba *Così*, il Langhe Rosso *Adesso* (uvaggio a base di Dolcetto, Nebbiolo e Barbera), la Barbera d'Alba *Sarà* e 3 Barolo *Domani*, fra cui quello oggetto del nostro assaggio. Il Boiolo Domani 2019, ottenuto da Nebbiolo di La Morra, matura in legno grande per 18 mesi. Di un bel rosso rubino brillante con leggere striature arandate, possiede naso di piccoli frutti rossi, rosa, viola e sottobosco, con tocchi affumicati e balsamici. In bocca, il sorso è ben profilato, dai tannini ricchi e saporiti e dalla fragranza acida puntuale, che donano agilità di beva fino ad un finale lungo che ritorna floreale e balsamico.

(fp)

TENUTA CASADEI

Toscana Igt Syrah Sogno Mediterraneo

Vendemmia: 2020

Uvaggio: Syrah, Grenache e Mourvèdre
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: € 17,00
Azienda: [Tenuta Casadei](#)
Proprietà: Stefano Casadei, Fred Cline
Enologo: Stefano Casadei

Sogno Mediterraneo della Tenuta Casadei è un Syrah in prevalenza, con piccole aggiunte di Grenache e Mourvèdre, fermentato in cemento e in anfore di terracotta, che subisce la fermentazione malolattica in barrique, dove, successivamente, riposa per 12-14 mesi a seconda dell'annata. La versione 2020 profuma di piccoli frutti rossi, erbe aromatiche terra, spezie, tabacco e cioccolato. In bocca, il sorso è tendenzialmente denso e avvolgente, congedandosi con un finale persistente e serrato, dai ritorni fruttati, speziati e terrosi. Ad animare questa realtà vitivinicola maremmana, nata nel 1997 nell'areale di Suvereto - oggi assestata su 24 ettari a vigneto, coltivati a biologico, per 130.000 bottiglie di produzione complessiva - c'è Stefano Casadei che, insieme alla moglie Anna Baj Macario, è protagonista anche al Castello del Trebbio, cantina chiantigiana posta nella sottozona della Rufina, e nell'azienda sarda Ollanas, un progetto nato nel 2000. Nella tenuta maremmana, in sinergia con la famiglia Cline - imprenditori viticoli di Sonoma Valley, che sono entrati nella sua compagine societaria - si coltivano una serie di vitigni internazionali: dal Cabernet Franc al Petit Verdot, dal Grenache al Syrah, dal Mourvèdre al Cabernet Sauvignon, dal Sauvignon al Semillon, e in cantina si utilizzano cemento, barrique e qualche materiale un po' più esotico e "modaiolo", come la terracotta interrata.

(fp)