

Questo sito utilizza cookies per le proprie funzionalità, per informazioni di remarketing e social media. Cliccando sul pulsante ACCETTO acconsenti all'uso dei cookie

[Maggiori informazioni](#)

Accetto

Talormina gourmet

tutto il buono del mondo

cronachedigesto.it

Giornale online di enogastronomia
Direttore Fabrizio Carrera

33.833 utenti iscritti

Lunedì 22 Ottobre 2018

[Chi siamo](#)

[Articoli dal 4.4.11](#)

[Contatti](#)

[cerca...](#)

[Home](#)

[Servizi
speciali](#)

[Photogallery](#)

[I nostri consigli](#)

[Video](#)

[Archivio
dal 05.04.2011](#)



CANTINA DI SOAVE

CASA VITIVINICOLA DAL 1898

Siamo online da
4232 giorni 8 ore 54 minuti

[Home](#) | [Archivio](#) | [La guida](#)

FLASH NEWS

Sabato, 13 Ott 2018
[Coldiretti Sicilia,](#)
[Francesco Ferreri](#)
[confermato presidente](#)

Dal cuore
del Trentino,
vini autentici
da assaporare
ogni giorno.

20
OTT Presentata da Ais la nuova guida "Vitae
2019": sono 22 i vini più buoni d'Italia

on 20 Ottobre 2018. Pubblicato in [Archivio articoli dal 05/04/2011](#) - [La guida](#)

GLI APPUNTAMENTI

Sabato, 27 Ott 2018
[Boulevard Merulana, il](#)
[Festival della](#)
[Gastronomia 2018](#)
[riparte dall'Esquilino](#)

• [Altri articoli...](#)


BAGLIO DEL
CRISTO DI CAMPOBELLO



(Antonello Maietta)

di Michele Pizzillo, Milano

Vitae 2019, la guida dei vini dell'Associazione italiana sommelier, presentata ieri a Milano, è arrivata alla quinta edizione e si presenta "tutta nuova" dopo il restyling voluto dall'Ais visto che, sottolinea il presidente dell'associazione Antonello Maietta, "la biodiversità in ambito vitivinicolo è il tema del 2019".

Si tratta di un patrimonio di immenso valore, che non ha eguali nel mondo. Quell'estro creativo che ci è riconosciuto in tanti settori, come segno distintivo della nostra eccellenza, nel campo del vino trae la sua forza dalla varietà: dei vitigni, dei terreni e del clima. Qui sta il segreto che ci rende davvero unici. "Abbiamo voluto rappresentare questa ricchezza anche attraverso i colori - dice Maietta - i dipinti che illustrano la guida ritraggono dettagli e scorci ravvicinati di tralci e di grappoli, artefici e custodi silenziosi di quell'anima che si farà vino e che i degustatori più sensibili, come sosteneva Luigi Veronelli, sono in grado di cogliere". Nessun altro paese al mondo vanta un patrimonio ampelografico di così straordinaria ampiezza, composto da migliaia di vitigni dalle differenti peculiarità. Dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, ogni cultivar riflette le caratteristiche della terra che la nutre. E, Vitae riesce a cogliere queste caratteristiche con le oltre 2.000 cantine recensite, oltre 15.000 vini degustati, rigorosamente alla cieca. Tra questi, ci sono i 614 vini che hanno meritato il massimo riconoscimento, le Quattro Viti, che hanno superato il punteggio di 91/100. A 22 etichette è stato attribuito il prestigioso Tastevin Ais, un premio che l'Associazione



TENUTE ORESTIADI
GIBELLINA

WWW.TENUTEORESTIADI.IT



conferisce per sottolineare le scelte coraggiose di chi vive la terra ogni giorno.

Prodotti eccellenti, scelti per celebrare il grande miracolo della natura, e ringraziare chi si impegna ad ascoltarla e assecondarla, per consegnarne i frutti migliori anche in questi anni di scompiglio climatico. Per sottolineare l'importanza del tastevin che, oltretutto, evidenzia il contributo dato da questi vini per imprimere una svolta produttiva al territorio di origine, rappresentando modelli di riferimento di indiscusso valore nella propria zona di produzione, o che hanno strappato all'oblio, valorizzandoli, vitigni dimenticati, senza alcuna sudditanza nei confronti del numero di bottiglie prodotte o dell'immagine del produttore. Tant'è che per la consegna dei premi, oltre al responsabile regionale dell'Ais e della commissione di degustazione dei vini per la guida, sul palco Maietta ha voluto anche un giornalista come testimonial e conoscitore dell'azienda premiata o del territorio dove il viticoltore opera e, quindi, da Luciano Ferraro, redattore capo del Corriere della Sera al critico enogastronomico dello stesso quotidiano, "l'uomo mascherato che gira con il volto coperto da una calzamaglia per non farsi riconoscere", Valerio M. Visintin, da Luciano Pignataro al direttore di Civiltà del Bere, Alessandro Troccoli, da Andrea Grignaffini a Michele Pizzillo, dal direttore di WineNews Alessandro Regoli a Mauro Bertolli.

Sfogliando il poderoso volume (1,8 chili di peso: non si poteva andare oltre, ha confidato Maietta), gli oltre 1.000 sommelier impegnati nelle degustazioni per selezionare i vini meritevoli di essere descritti in guida, hanno dovuto indicare anche quelli meritevoli di altri due simboli particolari: la "Freccia di Cupido", per i vini in grado di suscitare emozioni al primo sorso, e il "Salvadanaio", che identifica una spiccata qualità, con un occhio attento al prezzo di vendita. Oltre alla guida cartacea è stata realizzata anche una pratica app, utile strumento da portare comodamente con sé.

Questi i vini meritevoli del Tastevin

Sopraquota 900 2017 (Valle d'Aosta)

Vino bianco ottenuto da uve Petite arvine di colore giallo paglierino luminoso, e dagli intensi sentori di fruttati (pesca bianca, ananas, mela verde) e di erbe aromatiche come salvia e rosmarino. In bocca è grintoso e tonico, con una durata prolungata che permette di cogliere meglio la sua piacevole sapidità. Può invecchiare qualche anno. Produttore: Rosset Terroir, Quart, azienda di Nicola Rosset che produce 20.000 bottiglie da 7 ettari di vigna.

Piemonte moscato d'autunno 2017, bianco doc frizzante dolce (Piemonte)

Si tratta di 15.000 bottiglie di un vino dal bellissimo colore paglierino lucente, accompagnato da un'effervescenza briosa. All'olfatto prevalgono i sentori di frutta matura nonché quelli di erbe aromatiche e successivamente anche leggere tracce balsamiche. In bocca la grandiosità aromatica e la persistenza effervescente è confermata da una gran bella nota fruttata. Produttore: Saracco di Castiglione Tinella, di proprietà di Paolo Saracco che da 45 ettari di vigna, produce 600.000 bottiglie tra Moscato d'Asti, Piemonte Pinot nero, Langher riesling e chardonnay.



SEMIO
FOOD



CHI PIÙ SPENDE
MENO SPENDE.



Ogni giorno
il nostro amore
nella tua tavola

PREZZEMOLO & VITALE

Valtellina superiore Valgella Cà Moréi rosso docg 2015 (Lombardia)

Le caratteristiche del Nebbiolo ci sono tutte in questo Valtellina dal generoso ventaglio olfattivo tra frutta rossa sotto spirito ai profumi di viola e rosa appassite ma, anche, spezie scure, tabacco e note balsamiche. In bocca è un rosso secco, fresco, con un tannino vigoroso e un finale di lunga durata. Matura per un anno in botti di rovere di 1° e 2° passaggio. Produttore: Fay di Teglio, azienda di proprietà di Sandro, Elena e Marco Fay che da 15 ettari di vigna producono 75.000 bottiglie prevalentemente di rossi strutturati.

Soave classico La Rocca bianco doc 2016 (Veneto)

Garganega in purezza per questo luminoso e profumato Soave che in bocca esprime una sapidità e freschezza straordinaria, sostenute da note di burro e cocco, nonché di pesca e mango e venature speziate. La chiusura si prolunga su ricordi agrumati. Matura in botti di rovere per 14 mesi. Produttore: Pieropan di Soave, azienda di 70 ettari di proprietà della famiglia Pieropan, con Leonildo (venuto a mancare l'aprile scorso) che è riconosciuto come il grande fautore della rinascita del Soave e di legare il concetto di qualità con la valorizzazione dei cru, mitici quelli della linea "La Rocca". Pieropan produce 540.000 bottiglie.

Marzemino Poiema rosso igt 2015 (Trentino)

Un vino accattivante con il suo ventaglio olfattivo prevalentemente di piccoli frutti rossi sotto spirito e note speziate come cannella e chiodi di garofano. In bocca è un vino deciso, avvolgente e morbido, grazie anche al metodo di produzione che prevede l'appassimento, in fruttai, di una parte di uve Marzemino utilizzate per la produzione. Produttore: Eugenio Rosi di Calliano, viticoltore artigiano che dai suoi 8,8 ettari di vigna coltivata con i metodi dell'agricoltura biologica, produce 20.000 bottiglie da uve Marzemino, Cabernet sauvignon e Cabernet franc e 5.000 da uve a bacca bianca.

Alto Adige Gewurztraminer Nussbaumer bianco doc 2016 (Alto Adige)

Vino di gran classe che esordisce con un bell'impatto olfattivo a base di sentori di diverse varietà di frutta e una nota speziata di cannella. Al palato è solido, con una evidente nota calorica bilanciata però da una rinfrescante sapidità. Vinificazione in acciaio. Produttore: Cantina Tramin di Termeno, una cooperativa di produttori che coltivano 260 ettari di vigneti, permettendo alla Cantina di mettere a disposizione dei consumatori 1,8 milioni di bottiglie prevalentemente di vino bianco.

Colli Orientali del Friuli Picolit bianco docg dolce 2013 (Friuli Venezia Giulia)

Non si sa quante bottiglie da 0,375 sono state prodotte di questo smagliante vino dorato e inebriante anche per la sua stessa storia. Saranno state così poche che la famiglia Felluga ha preferito non dirlo. Chi avrà la fortuna di poterlo degustare, porterà in bocca un vino di rara ed emozionante eleganza. Non andiamo avanti perché non potremmo fare a meno di utilizzare tutti gli aggettivi elogiativi del nostro dizionario. Produttore: Livio Felluga di Cormons, famiglia storica della viticoltura friulana anche per l'impulso che ha dato al miglioramento della qualità della viticoltura regionale. A questa azienda fanno capo 175





ettari di vigneti, che permettono di produrre 800.000 bottiglie di vino come le eccellenze dalla linea Terre Alte.

Rossese di Dolceacqua Bricco Arcagna rosso doc 2016 (Liguria)

E' di solo 3.000 bottiglie la produzione di questo vino di grande personalità olfattiva e, in bocca, dal gusto di un equilibrio magistrale perché il vigore della beva è supportato in maniera impeccabile da freschezza, sapidità e tannini setosi. Produttore: Terre Bianche di Dolceacqua, azienda di 8,5 ettari di proprietà di Filippo Rondelli e Nicola Laconi, che producono 55.000 bottiglie di vino biologico.

Colli Piacentini Malvasia Boccadirosa bianco doc 2017 (Emilia)

Esordio aromatico esuberante di questa Malvasia di Candia che permette di ottenere dei vini di ottima finezza. In bocca è un vino pieno e, a mano a mano che si degusta, evidenzia una sapidità e freschezza avvolgente. Produttore: Luretta di Gazzola, azienda di 50 ettari vitati coltivati dalla famiglia Salamini secondo i criteri dell'agricoltura biologica. La produzione è di 250.000 bottiglie.

Ronco delle Ginestre rosso igt 2012 (Romagna)

Vino rosso rubino splendente, dal bouquet complesso e raffinato con le note tipiche del Sangiovese. Sorso rotondo con tannino avvolgente e leggermente speziato. Fermentato in acciaio, il vino riposa poi 14 mesi in barrique e affina per altri 12 mesi in bottiglia. Produttore: Castelluccio di Modigliana, azienda fondata nel 1974 dal regista cinematografico Gian Vittorio Baldi che oggi ha 12 ettari di vigneto e una produzione media di 90.000 bottiglie di vino.

Riecine di Riecine rosso igt 2014 (Toscana)

Sangiovese in purezza per questo vino dalla finezza olfattiva che sicuramente ammicca alla Borgogna. In bocca è un vino fresco, con un'acidità gustosa che in sinergia con la sapidità ne assicurano una persistenza veramente lunga per cogliere tutte le caratteristiche del vitigno. La fermentazione avviene in grandi botti di rovere e la maturazione in uovo di cemento per 30 mesi. Produttore: Riecine di Gaiole in Chianti, azienda di 22 ettari di proprietà di Svetlana Frank che valorizza il sangiovese coltivato in quota, producendo 65.000 bottiglie di vino biologico certificato.

Marciliano rosso igt 2015 (Umbria)

70% di Cabernet sauvignon e 30% di cabernet franc per produrre le 6.000 bottiglie di questo concentrato rosso che esordisce con un olfatto complesso e di grandi finezza. Leggiadro il sorso, per la compostezza di un tannino finissimo che non copre mai la freschezza fruttata. Matura per 18 mesi in barrique e affina per altri 12 mesi in bottiglia. Produttore: Famiglia Cotarella, azienda di Montecchia, di cui sono titolari Dominga e Marta – figlie di Riccardo - ed Enrica, figlia di Renzo Cotarella, che coltivano 370 ettari di vigneti e producono 3,8 milioni di bottiglie.

Offida Pecorino Guido Cocci Grifoni bianco docg 2014 (Marche)

Sono state prodotte solo 3.146 bottiglie di questo vino bianco dai riflessi dorato, elegante,



FACEBOOK FAN BOX





Melini
Casa Fondata Nel 1705
WWW.MELINICHIANTI.COM

I PIÙ LETTI DI OTTOBRE

- **Pizza da "10 e lode":** anteprima di Taormina Gourmet con i migliori pizzaioli siciliani
- **"La mia Taverna Estia,** tra tradizioni e stagionalità e gli insegnamenti di Igles Corelli"
- **I tortellini all'anatra,** il piccione, la gallina Una prova (buonissima) al Retrobottega di Roma
- **Alcamo, volto nuovo di una Doc che non t'aspetti.** Masterclass a

profumato e dalla struttura piena e avvolgente sia all'olfatto che al palato. In bocca è fresco e rotondo con un finale che ricorda la mandorla verde. Matura in acciaio, sulle fecce nobili, per 24 mesi e affinato in bottiglia per altri 12 mesi. Produttore: Tenuta Cocci Grifoni, azienda di Ripatransone, di proprietà di Marilena e Paola Cocci Grifoni e Diana Marchetti, che coltivano 45 ettari di vigna con una produzione media di 400.000 bottiglie.

Cesanese del Piglio superiore Vajoscuro rosso docg riserva 2016 (Lazio)

Ha stoffa da vendere questo eccellente rosso prodotto in sole 2.500 bottiglie. Il profilo olfattivo è imponente; in bocca è di grande eleganza sostenuta anche da una robusta trama tannica e da una bella complessità di sentori fruttati, floreali e speziati. Fermenta in acciaio, matura un anno in botti di rovere e affina 12 mesi in bottiglia. Produttore: Giovanni Terenzi, che a Serrone coltiva 14 ettari di vigneti con una produzione media di 150.000 bottiglie di vino biologico e delle chicche anche di 1.000, 3.600, 5.000 esemplari.

Montepulciano d'Abruzzo Dante Marramiero rosso doc 2008 (Abruzzo)

Gande vino – in 6.800 esemplari – che si apre con grande eleganza olfattiva che anticipa il sorso avvolgente di un Montepulciano dal corpo pieno ma fresco e dall'epilogo appagante che invoglia ad un nuovo assaggio. Matura per 24 mesi in barrique. Produttore: Enrico Marramiero che a Rosciano, con grande competenza agronomica coltiva 50 ettari vigne e, una visione moderna in cantina, produce 600.000 bottiglie di vini tipici dell'Abruzzo a base di Montepulciano e Trebbiano.

Tintilia del Molise Vinea Benedictina rosso doc 2015 (Molise)

Un vino che "tinge" non può che elargire un connubio tra inchiostro, petali di viole appassite, confettura di prugne e ciliegie. La beva è muscolosa ma condita di sapidità e di un tannino morbido. Riposa in legno per 12 mesi. Produttore: L'Arco Antico, azienda di 8,7 ettari di vigna che Alessandro Melone coltiva a Pozzilli, in conversione al biologico, con una produzione di 50.000 bottiglie.

Taurasi Radici rosso docg riserva 2012 (Campania)

Per questo Aglianico irpino non si può non ricorrere ad una serie di aggettivi elogiativi, perché appaga olfatto e palato, e lascia una meravigliosa e lunga scia di pepe rosa, che conclude un assaggio di un vino fresco, corposo, caldo e tannini esemplari che detergono il palato. In barrique viene coccolato per 30 mesi e ancora altri 40 in bottiglie prima della vendita. Produttore: Mastroberardino, storica azienda di Atripalda di proprietà di Piero Mastroberardino, che ha fatto la storia dell'enologia non solo della Campania. Attualmente Piero coltiva 250 ettari di vigna e produce due milioni di bottiglie, di cui 9.000 di Stilèma che impreziosisce la più antica formula del Fiano di Avellino.

Gioia del Colle Primitivo Polvanera 17 rosso doc 2015 (Puglia)

Con questo Primitivo Filippo Cassano ha dato nuovo impulso al Primitivo che nato a Gioia poi ha trovato alloggio in altre contrade pugliesi. Adesso il ritorno, con un maestoso vino che riempie la bocca, sostenuta da un formidabile intarsio tannico e da una freschezza purissima. Senza trascurare l'impatto olfattivo che è un'esplosione di sentori fruttati e

NEWSLETTER

Iscriviti alla nostra Newsletter per essere informato sulle novità.



LE RICETTE DEGLI CHI



Francesco Sposito
Taverna Estia
Brusciano (Na)

2) Risotto, limoni, gamberi e vongole

TG18 con dieci etichette

- Il concorso "Sicilian Wine Awards", c'è tempo fino al 22 ottobre per inviare i campioni
- Messina Street Food Fest, la pioggia non ferma la gente: i premi ai migliori ristoratori
- Melagrana e grani siciliani per combattere il cancro: se ne è parlato a Roma
- Gara di Gusto, Daniele Lopriore miglior chef under 30 del Sud: vince con il suo pane e acqua

ULTIMI COMMENTI

Amaranca e la sua ricetta mai rivelata: Custodiamo i segreti ormai da generazio...

Amaro buonissimo, dal gusto distintivo e inconfondibile. :lol: :P
20.10.18 22:55
By Alex

Amaranca e la sua ricetta mai rivelata: Custodiamo i segreti ormai da generazio...

E' da parecchi anni che

floreali. Riposa 24 mesi in acciaio e 12 mesi in bottiglia. Produttore: Polvanera, azienda di Gioia del Colle di proprietà di Filippo Cassano che coltiva 120 ettari di vigna e produce 650.000 bottiglia, prevalentemente di Gioia del Colle doc, ma anche qualche migliaio di bottiglie di bianco, con la novità di quest'annp, la Verdeca igt.

Aglanico del Vulture Masqito Gold rosso doc 2013 (Basilicata)

Ventaglio olfattivo ampio tra frutta, erbe aromatiche e note speziate. In bocca è un vino caldo, pieno, armonioso, sostenuto da tannini levigati e da un finale vellutato con una persistenza interminabile che invoglia ad un nuovo assaggio. E' un vino che riposa per 36 mesi in barrique. Produttore: Colli Cerentino, una società di Rionero in Vulture che coltiva 11 ettari di vigna con una produzione di 50.000 bottiglie di vino biologico. Quest'anno, oltre alla qualità dei vini, è prevalso anche l'accattivante stile delle etichette.

Timpamara rosso igt 2016 (Calabria)

Syrah in purezza con una produzione di 3.000 bottiglie di un vino che già affascina per il suo colore porpora impenetrabile. Il bouquet è di magistrale ampiezza e in bocca è elegante, con trama tannica sottile e setosa e avvolgente persistenza. Fermenta in acciaio e poi 12 mesi in barrique e tonneau di rovere. Produttore: Terre del Gufo, azienda di 5 ettari di proprietà della famiglia Muzzillo di Donnici Inferiore, che con la guida di Eugenio, enologo, l'anno scorso ha prodotto 28.400 bottiglie. L'anno prossimo, con la moglie Annalisa, Eugenio ha intenzione di aprire la cantina al pubblico.

Etna rosso Barbagalli doc 2015 (Sicilia)

2.500 bottiglie ottenuto dalla vinificazione di Nerello mascalese prodotto da un vigna antichissima che sarebbe scampata alla fillossera. All'olfatto è un vino deciso, ampio, raffinato che anticipa il sorso pieno e vigoroso che riempie la bocca per l'autorevolezza, la morbidezza, il corpo e la trama tannica che lo caratterizza. Matura in tonneau da 700 litri per 21 mesi e affina per 6 mesi in bottiglia. Produttore: Pietradolce, azienda di Michele e Mario Faro che a Castiglione di Sicilia coltivano 18 ettari di vigna, producendo 50.000 bottiglie di vino biologico.

Carignano del Sulcis superiore Terre Brune rosso doc 2014 (Sardegna)

Rappresenta l'esaltazione del Carignano che seduce per il suo impatto olfattivo multiforme che in bocca poi diventa vitale, per certi verso aristocratico e capace di tenere perfettamente accordati il volume alcolico e la possente massa tannica. Matura in barrique di rovere per 18 mesi. Produttore: Cantina Santadi, cooperativa di produttori di Santadi che con lo storico presidente Antonello Piloni e la curiosità enologica di Giacomo Tachis ha dato un grande impulso alla viticoltura della Sardegna. Attualmente conta su 600 ettari vitati e produce 1,7 milioni di bottiglie.

Mi piace 10

Condividi

Tweet

G+

Salva

Share

SITI AMICI



WINE POWER LIST 2018



GUIDA AI VINI DELL'ETNA