



POMEROL
*Quei vigneron della riva
destra che fanno
Bordeaux da leggenda*

BOLGHERI
*Le Macchiole e l'arte delle
combinazioni con
Messorio, Paleo e Scio*

CHAMPAGNE
*Anteprima Krug Grande
Cuvée 170ème Édition
e Krug Rosé 26ème Édition*

SPIRITO di VINO

**RITORNO
ALLA NATURA**
*Il completo
recupero dell'ecosistema
e dell'enosistema
è l'obiettivo primario di
Château Galoupet,
cru classé di Provenza,
e dei suoi rosé,
sostenibili fino alla bottiglia*



QUELL'INVITANTE DOZZINA

Una selezione di rossi, bianchi, bollicine e distillati, per un'estate su misura nei calici



1. VISSUTO ALCHEMICO

L'etichetta rappresenta il rapporto col vissuto di Giorgio Mercandelli. Il contenuto, invece, è il vissuto dalle uve nel 2013. Quando ho incontrato Giorgio e i suoi Archetipi (sopra) ho assaggiato di tutto: da Orocoro bianco 2018, un vino palindromo fatto di quattro vigneti, quattro vitigni, quattro vini e quattro persone, aperto quel giorno (una panacea di cioccolato, olive nere, sale, more di rovo ed erbe aromatiche) fino a B 2012, aperta da un anno eppure incapsulata in una misteriosa stabilità. Dice lui che i suoi vini sono a «zero entropia», a significare che, chissà come, ha tolto loro ogni precarietà, il che coincide col frutto, per sua natura caduco. Ciò permette lui di consegnare all'uomo un nettare che non è né più vino né già liquore, forse acqua ma neppure, di certo sembra un elisir di lunga vita. In attesa di assaggiarlo, uscirà a fine anno, mentre a settembre vedrà la luce il primo metodo Classico alchemico. Ad maiora! Giorgio Mercandelli, Cantina Alchemica, giorgiomercandelli.it

2. SEDUZIONI DI BAROLO

Un olfatto incantatore, orientalissimo, e tonito di frutti dolci e selvatici, questo Barolo Ravera 2018. Una festa di fine estate, di corbezzole e giuggiole, una leggerissima eomatica, un poco d'anguria dolce e una profondità piccante e polputa di pepe timut ed estragone. Al palato c'è urbanità e gentilezza di tannini levigatissimi, capaci però d'infittirsi in una trama cesellata, freschissima, aerea e splendidamente rifinita nel dettaglio minerale e speziato, ispessito dalla liquirizia nel finale. Uno dei rari Baroli da bere, e da godere, sempre e subito, e a maggior ragione in questa versione, figlia di un'annata classica, che ha consegnato questo folgorante esemplare di Barolo da vigne vecchie, di un cru eccezionale e storico di Novello, dalla spalla tornita e tuttavia snella e dal corpo sensuale. [Cogno, elviocogno.com](http://Cogno,elviocogno.com)



4. ESPORARE IL PINOT NOIR

La ricerca delle eccezioni in annate peculiari alla Maison Bollinger ha dato vita a una perla. Si tratta di Pn Tx 17, un blanc de noir nato dal Premier cru di Tauxières con un tocco di Avenay e Verzenay, sempre sulla Montagne de Reims, basato sulla vendemmia 2017 che ne compone il 51% con vini di riserva del 2016, 2009 e 2006 provenienti dall'archivio in magnum della Maison. Terza uscita della serie Pn, questa cuvée di Bollinger prosegue l'esplorazione della Maison fuori dai confini del villaggio di Aÿ cui è legata. Il Pinot noir di Tauxières ha una precisione innata dovuta all'esposizione che favorisce un microclima fresco e al suolo dallo strato gessoso più compatto, e rivela un profilo aromatico sfumato dai toni balsamici di ginepro, tabacco, caffè e albicocca disidratata che tornano al palato per chiudere su miele e scorza di arancia con un tocco speziato, rappresentando la cifra stilistica della maison. Champagne Bollinger, distribuito da Meregalli, meregalli.it

3. ESTATICA MALVASIA

Viene da terreni marnosi e argillosi, al riparo delle Alpi Giulie e rinfrancato dai tiepidi venti del vicino mare Adriatico questa Malvasia fiorita di Ronco Blanchis. Rinfrescante nelle note di alpeggio e fruttata di un'albicocca piccola, leggermente acerba, e pesche bianche, contadine anch'esse, al palato vanta integrità e una struttura un poco eccessiva per un vino così rurale. Ha però, dalla sua, anche una incredibile persistenza e si prende completamente la responsabilità delle sue posizioni: l'aromaticità discreta è misuratissima e si dimostra capace di solleticare il palato con una successione di aromi di ritorno di grande coerenza. Ronco Blanchis, roncoblanchis.it

