



GLI SVITATI
*Franz Haas, Graziano Prà,
Jermann, Pojer e Sandri,
Walter Massa e il tappo a vite*

ARTE DISTILLATA
*Mezcal Alpha Centauri
e i liquori Mad,
dal Messico alla Toscana*

VIGNERON
*Ritorna in Italia l'Union
des Gens de Métier,
associazione di eccellenze*

SPIRITO di VINO

CHANDON GARDEN SPRITZ

*Dalle vigne di Mendoza,
in Argentina, arriva
un aperitivo pronto da bere
ideato dalla winemaker
Ana Paula Bartolucci, che,
in combinazione
con un raffinato bitter di
erbe aromatiche,
spezie e arance amare, è
pronto alla conquista
dell'Italia e del mondo*



DIECI ETICHETTE DA ANNOTARE

*Una selezione di rossi e bianchi,
vini fermi e bollicine oltre ai distillati,
per calici sempre su misura*

• 1. ICONE DI PONCA

A Vinitaly 2023 Le Monde ha presentato la sua collezione del Collio: La Ponca. L'azienda, piccolo gioiello situato a Scriò di Dolegna del Collio, è in un luogo fortemente vocato alla produzione di grandi bianchi, simbolo indiscusso del Friuli Venezia Giulia. Qui Alex Maccan coglie una nuova sfida: profilare un Collio piacevole, bevibile, e, al tempo stesso, complesso. In ottemperanza allo stile dell'azienda madre Le Monde, che a Verona ha presentato appunto Le Icone, a rappresentare l'identità e la linea con cui l'azienda esprime le proprie scelte. Alma è la riserva di Pinot bianco, un vitigno che in questo territorio ha trovato il suo habitat ideale già dall'annata 2001, prima ancora dell'arrivo della famiglia Maccan. Ora, con la riserva che porta il nome dei titolari (Alma è l'acronimo dei nomi di Alex Maccan e della moglie Marta Paladin Furlan) è il simbolo dell'azienda. A questa si affiancano il Refosco dal Peduncolo Rosso Inaco, creato in onore del padre di Alex; il Merlot .73, anno di nascita del fratello di Alex, scomparso prematuramente, a cui il vino è dedicato; Pratum, espressione massima dello Chardonnay. **La Ponca, lemondewine.com**



• 2. LA PROPORZIONE DI ORNELLAIA

Proporzione, questo è il mantra dell'annata 2020, un'annata tutto frutto, sferica e fin globosa nella pingue presenza delle more e dei mirtili, tutti molto maturi. Carica, certo, figlia di un'annata calda, Ornellaia 2020 è «ben strutturato e vibrante [...] riempie il palato con la sua trama tannica densa ed elegante e un finale persistente, che lascia una splendida freschezza». Parola di Olga Fusari, enologo di Ornellaia, che dà voce a un vino in cui tutte le componenti, alcol, tannini, pH, polifenoli, si magnificano con generosità ma anche proporzione. Un'annata, questa, che rappresenta anche la 15esima Vendemmia d'Artista affidata quest'anno a Joseph Kosuth, tra i massimi esponenti e teorici dell'arte concettuale, che decide di traslare in etichetta l'alberatura genealogica e linguistica della parola «vino», sin dalla sua prima matrice indoeuropea. E se fare arte significa impegnarsi con la produzione di un significato universale di cui questa etichetta è, in un certo senso, precisa rappresentazione, Ornellaia 2020 saprà evolvere come evolve già ora nel calice, facendosi via via più affollato, e molto ben profilato nelle sue note non solo aromatiche ma anche caratteriali. **Ornellaia, ornellaia.com**



3

• 3. UN GRANDE TAURASI DA UN PICCOLO VIGNETO

Una piccolissima azienda di famiglia, una miniatura, anzi, come ben dimostra l'etichetta, con la vigna miniata del Quattro Cerri, si scoprirà poi realizzata dal vicino di casa. Perché la Campania vitivinicola è spesso una questione di maestranze condivise e perpetuate di mano in mano anche se poi stupisce apprendere che nessuno abbia insegnato ad Achille, il proprietario, a fare il vino, che gli è venuto dopo la laurea in agraria come una sorta di investitura divina. Ne è riprova lo straordinario Taurasi 2019 assaggiato in anteprima meno di un mese fa. Siamo nella campagna a ridosso del borgo della frazione di Montaperto, ed è da questo giardino di appena un ettaro che Achille ricava un Taurasi di purezza straordinaria. Come? Vinificazione in acciaio, assenza di controllo della temperatura, fermentazione spontanea, rimontaggi quotidiani e lunga macerazione delle bucce, per circa 20 giorni. Quanto alla fermentazione malolattica, questa si svolge in legno, nella primavera successiva alla vendemmia; il vino permane in barrique di rovere francese di secondo e terzo passaggio per un periodo di circa 30 mesi, dopo i quali affina in bottiglia per un periodo di tempo proporzionale alle necessità. Gestazione lunga, dunque, per una splendida miniatura di territorio e di annata. Profumata, complessa, fresca e nitida in questa bella 2019. **Masseria Della Porta, masseriadellaporta.com**



• 4. UNA NUOVA ERA PER IL BRUT MAJEUR DI AYALA

Molte cuvée classiche sans année rappresentano una splendida comfort zone per chi ama degustare lo Champagne senza necessariamente associarlo a un'occasione speciale per cui si scelgono fasce di prezzo impegnative. Tuttavia, accessibilità non è sinonimo di semplicità e in questa chiave la Maison Ayala (in Italia distribuito da Meregalli) propone di riscoprire la cuvée Brut Majeur che con uno statement ben preciso in etichetta, «Assemblage de 70 crus», si propone con un nuovo blend che rafforza i pilastri storici della Maison. Pur trovandosi nel villaggio Grand cru di Pinot noir di Aÿ, la Maison ha sempre avuto una certa affinità con lo Chardonnay, che diventa il vitigno dominante anche per Brut Majeur, con il 55% dell'assemblage da oltre 50 terroir della Champagne. Un lavoro meticoloso fondato su vinificazioni parcellari, cui si aggiunge il grande apporto in termini di complessità dato da oltre il 40% di vini di riserva, provenienti da una collezione costruita nel corso degli anni per preservare l'equilibrio e la consistenza del vino. Un dosaggio discreto ridotto a 6 grammi/litro rende questo Champagne un perfetto compagno della tavola, grazie a pienezza e struttura che soddisfano anche abbinamenti arditi. Champagne Ayala, champagne-ayala.fr



• 5. IL TEMPO, SEGRETO DELLO SPUMANTE DI FEUDI SAN GREGORIO

In una suite del Bulgari Hotel di Milano la famiglia Capaldo (il Gruppo Tenute Capaldo riunisce Feudi di San Gregorio in Irpinia, Campo alle Comete a Bolgheri e Basilisco nel Vulture) ha presentato in anteprima il nuovo progetto legato agli Spumanti metodo Classico a cui lavora con convinzione e successo ormai da molti anni. Dubl nasce nel 2003 dallo studio e dalla ricerca che Feudi di San Gregorio ha da sempre condotto sui vitigni autoctoni e sul territorio irpino, vocato alla coltivazione di viti di altissima qualità. Sono passate due decadi da quando l'intuizione di realizzare un metodo Classico ha preso forma in un progetto, che vide coinvolto anche il celebre vigneron champenois Anselme Selosse. Le uve di Greco e Aglianico sono diventate il cuore di una produzione che viene declinata in due tipologie, il Brut e il Rosé, con una linea legata sin da subito al design. L'evoluzione dell'iniziale sperimentazione ha portato oggi a una maggiore consapevolezza nella gestione del terzo ingrediente oltre a territorio e uve, ovvero il tempo. È nata così l'idea di creare cuvée numerate con il nome di Dubl Edition I. Estremamente interessante il Dubl Rosé Edition I, almeno 80% di Aglianico con Greco e Falanghina, con un affinamento di ben 78 mesi: un vino di personalità e carattere come suggerisce la forza irpina del suolo vulcanico, ma con classe ed espressione di frutto, tocco speziato e una vibrante spina dorsale sorretta da fragrante freschezza. **Dubl, dubl.it**

• 6. CUVÉE DE PRESTIGE PER CONNOISSEUR

Tre gli ultimi 2008 ad arrivare sul mercato, lo Champagne Orpale è sempre più considerato una cuvée de prestige da non perdere per gli amanti dei grandi Blanc de blancs. Soltanto le migliori uve Grand cru conferite dai vigneron dei villaggi di Avize, Cramant, Oger e soprattutto Le Mesnil, diventano la straordinaria cuvée di De Saint-Gall (i vini della cantina del gruppo di cooperative Union Champagne sono importati in Italia da Heres) che matura oltre 12 anni sui lieviti. Orpale è solo la settima edizione di questo raro Champagne, i cui vintage precedenti sono stati prodotti nel 1990, 1995, 1996, 1998, 2002 e 2004. Con una vinificazione in inox senza svolgimento della malolattica e un dosaggio extra brut, questa bollicina racchiude tutta la potente anima delle straordinarie uve coltivate sulla craie della Côte des Blancs. Il vino ha un profilo decisamente complesso, con raffinate note floreali e un frutto solare cangiante sorretto dall'energia di una tensione agrumata sublimata dall'annata, che regala anche un accento alla sapida mineralità e rende profondo e persistente ogni sorso. Una cuvée che non può più mancare nelle pagine più belle dedicate ai grandi Champagne. **Champagne De Saint-Gall, de-saint-gall.com**

● 7. GIN DI ALICANTE

Alchimia è la parola d'ordine per questo Gin made in Spagna. La particolarità produttiva non riguarda tuttavia il numero di botaniche: qui ce ne sono comunque 21, distillate tre volte. Nell'Alkchemist Gin l'insolito deriva comunque da ingredienti poco utilizzati, almeno nel panorama di questo distillato, come per esempio finoc-

chio marino e agrimonia. A questo si aggiunge l'utilizzo dell'uva Moscatel. Si tratta del Moscato di Alessandria, varietà che solitamente si impiega nella Penisola iberica per realizzare lo Sherry. L'unicità di questo Gin di Alicante è dovuta infine al fatto secondo cui questo distillato viene prodotto solamente alla luce della luna piena. L'Alkchemist Gin propone grandi profumi specie su tonalità morbide, ma mai troppo molli. In bocca ha ritmo e lunghezza. Alkchemist Gin, distribuito in Italia da Onesti Group, onestigroup.com



● 8. SI BEVE PENSANDO AGLI ELEFANTI DELLA SAVANA

All'inizio doveva essere una limited edition, poi, visto l'enorme successo, è entrato come prodotto continuativo. Elephant Gin Orange & Cocoa è prodotto sempre in Germania. Tuttavia, come testimonia il nome, viene arricchito, aromaticamente e gustativamente parlando, da cacao e arancia. Il cacao è tostato mentre le arance, per conservare tutta la loro carica agrumata ma anche dolce e amara, in virtù della scorza, sono distillate intere. A costituire l'ossatura di questo Gin sono sempre le 21 botaniche che compongono il classico blend dell'Elephant Gin, così chiamato perché il marchio devolve parte dei suoi ricavi alla tutela degli elefanti della savana africana. Elephant Gin Orange & Cocoa è distribuito in Italia da Compagnia dei Caraibi, compagniadecaraibi.com



● 9. EREDITÀ ALLA SECONDA

Torabhaig nasce, anzi rinasce, come una fenice dalla fiamme, e dalle rovine, di una cascina abbandonata sull'isola scozzese di Skye. La distilleria, la prima sull'isola di Skye da quasi 200 anni, è perfettamente integrata con l'ambiente incontaminato che la circonda. La produzione qui è ricominciata dal 2017 e solo quattro anni dopo ecco che la distilleria rilascia la sua prima edizione limitata chiamata «The legacy edition». Quest'anno esce sul mercato la seconda release da collezione da Torabhaig, con il nome di Allt Gleann. Le sue caratteristiche? Utilizzo di malto molto torbato, varietà Concerto e Laureate, doppia distillazione con alambicco pot still, affinamento in botti ex Bourbon di primo e secondo passaggio, nessuna filtrazione. Il risultato è che in bocca sa essere complesso di agrumi, fumo, frutta secca (nociola) e spezie. Torabhaig Allt Gleann Whisky è distribuito da Ghilardi, ghilardi.com

● 10. ORZO SCOZZESE CON LA FIRMA

Chi lo dice che anche nei distillati più classici non ci possa essere innovazione, sperimentazione e quindi contemporaneità. Per ottenere tutto questo non bisogna necessariamente passare da innovazioni rivoluzionarie. Così fa Cù Bòcan con la propria gamma di Single malt, ottenuti dalla complessità di una materia prima eccellente, combinata con una distillazione chirurgica (vengono utilizzati gli alambicchi pot still di Tomatin) e da una grande attenzione alla scelta dei materiali da utilizzare in fase di affinamento. Tutto prende vita da orzo scozzese varietà Optic (leggera torbatura). La successiva fase di fermentazione è lunga: 100 ore. Il Whisky Cù Bòcan viene distillato solo in inverno, solamente per una settimana all'anno. Infine l'affinamento, che nel caso di questo Signature è effettuato in tre differenti tipi di barili: ex Sherry Oloroso, ex Bourbon e Virgin oak. L'età del Signature non è dichiarata, ma il carattere che emerge dal bicchiere con grande evidenza rivela sensazioni di spezie, anche piccanti, ed esotismi morbidi di noci pecan e cocco. Finale leggermente affumicato molto piacevole. Cù Bòcan Signature Whisky, distribuito in Italia da Beija-Flor, beija-flor.it

