

SOMMELIER

Veneto

01 / 14



Periodico informativo dell'Associazione Italiana Sommelier Veneto / www.aisveneto.it



**IL VINO
SECONDO ME**

—
LUCA ZAIA
SI RACCONTA

**PREMI E
CONCORSI**

—
QUANDO LE AZIENDE
PROMUOVONO
LA CULTURA

**VIAGGI
ENOLOGICI**

—
UN TOUR
NELLA STRADA
DEL SAGRANTINO

**LA
DEGUSTAZIONE**

—
LA GRANDE
VERTICALE DI
PRIMO FRANCO

ENOVITÀ

a cura di Paolo Bortolazzi

BUVOLI ROSÈ BRUT

Opificio del Pinot Nero - Vino spumante di qualità brut

Avviso agli enonauti: bollicine evolute a tiratura limitata in arrivo! Marco Buvoli un "ammalato" d'amore per il Pinot Nero. Passione scaturita nella sua prima vita da girovago commerciale, oltre che dal dna paterno. Un garagista che non si fa mancar nulla per sperimentare e ottenere il suo vino ideale. Bollicine cesellate sia nelle basi, ricorrendo anche a una piccola solera, oltre che nella scelta del terreno, una sommità di collina dall'esposizione idonea che prende tutta la luce del mattino e nello stesso tempo al riparo dal forte caldo pomeridiano, con filari rispettati e fortificati ricorrendo alla coltivazione biodinamica. Batteria entusiasmante quella degustata: "the last but do not the list" il Pinot nero fermo e il possente TPS,

Temporaneo Piacere dello Spirito da Shiraz, suo secondo amore, inserito nel vigneto di Merlot del papà. Tante e appaganti le bollicine: il Quattro, il Cinque, il Sette, l'Otto, come pure il Pas dosè, l'Extra Brut. Tutti blanc de noir differenti non solo per gli anni sui lieviti, da cui i nomi, ma anche per il dosaggio e per la presenza o meno di barrique e di fine ossidazione nei vini base. Anche il Rosè, che beviamo assieme: rosa antico, consistente nel bicchiere. Un defilé di rara persistenza al naso: melograno, rosa canina, buccia d'arancio, pompelmo rosa e in apertura sottobosco umido. Presenza tattile importante al palato, sia per spina acida di primordine che per la mineralità appagante, il tutto in un succo che ritrova la ricchezza del naso.



Prezzo: 25,00 €

Opificio del Pinot Nero s.a.s
Via Mondeo, 1
36050 Gambugliano - VI
Tel.: 348 4102919
info@opificiopinotnero.it
www.opificiopinotnero.it

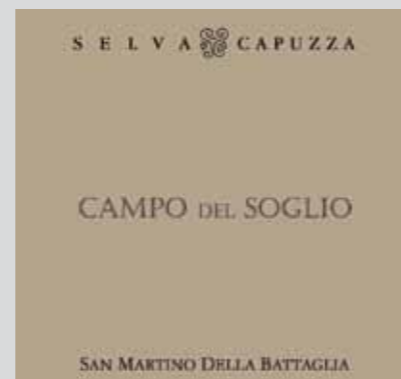
CAMPO DEL SOGLIO 2012

Podere Selva Capuzza - San Martino della Battaglia Doc

Selva Capuzza si trova sulle ventilate colline a sud del Lago di Garda. La zona è dominata dalla torre di San Martino della Battaglia, monumento che ricorda il sanguinoso evento bellico del 24 giugno 1859 dal quale nacque la Croce Rossa Internazionale. È una delle più piccole denominazioni d'Italia: la San Martino della Battaglia, un vino che fino a metà degli anni ottanta si equivaleva per quantità di produzione con il Lugana. Il Campo del Soglio nasce nel 1988 con lo scopo di salvare questo vino dall'estinzione e per alcuni anni è stato anche l'unico testimone di questa Doc. Parlare di questo vino significa anche parlare di un'uva che qui non ha più un nome, dopo che nel 2008 la Comunità Europea ha vietato l'uso del nome "tocai". La proposta più accreditata è Tuki, il

nome in dialetto bresciano con cui erano chiamate le uve di tocai e significa "piccolino, piccolo pezzettino", come l'acino di quest'uva.

Le uve del Campo del Soglio provengono da un vigneto con più di quarant'anni, ma il 2012 è un vino ancora giovane che esprime al naso fresche note minerali accompagnate da delicate fragranze di glicine e erbe aromatiche. La frutta a polpa bianca è ancora in secondo piano, ma certamente esploderà fra un paio d'anni, quando il vino raggiungerà la sua maturità e si fonderà con le spezie dolci, come testimonia la preziosa verticale delle annate che il titolare Luca Formentini ci ha offerto, un emozionante viaggio tra profumi e aromi da ricordare per eleganza e finezza.



Prezzo: 9,00 €

Selva Capuzza
Cantine Colli a Lago
Loc. Selva Capuzza
25010 Desenzano del Garda - BS
Tel./Fax: 030 9910381
www.selvacapuzza.it
info@selvacapuzza.it

GRAPPA MILLESIMATA ZIBIBBO DA TRAPANI 2010

Castagner

Eccoci alla Distilleria Castagner, dove con 40 anni di esperienza e da quasi 20 il mastro distillatore Roberto Castagner è un imprenditore innovativo della grappa con prodotti che corrono i tempi ed in alcuni casi li anticipano. Alla base sempre eccellente materia prima mantenuta fragrante grazie al suo sistema brevettato Grappa system, tunnel di film plastico nei quali lieviti enologici fermentando sviluppano un ambiente anaerobico sano e protettivo. Innovazione anche nelle grappe: pensiamo alla Torba rossa e Torba nera 3, 5, 7 e 10 anni, dove l'esclusivo sistema di tostatura delle vinacce sviluppa aromi unici propri degli Scotch, che la grappa non vuole copiare ma interpretare offrendo in unione i suoi

profumi primari. E proprio per esaltare queste doti ecco una batteria unica di grappe da vitigni autoctoni di Cru Italiani. Un meraviglioso tour per l'Italico stivale e le sue tipicità che esaltano le differenze e quindi la peculiarità: Aglianico dei Taurasi, Cabernet Piave, Chardonnay di Trento, Greco di Tufo, Moscato d'Asti, Nero d'Avola, Primitivo del Salento, Prosecco Valdobbiadene, Raboso del Piave ed infine il Zibibbo di Trapani che degustiamo assieme: cristallo nel cristallo in profusione continua ed appagante di fiori di zagara, melone giallo, pasta di mandorla, macchia mediterranea, corteccia d'arancia. Si ritrova tutto al palato, dove la gentilezza si abbraccia con dissidente mineralità sapida. Unica come l'Italia.



Prezzo: 24,00 €

Roberto Castagner
Acquaviti
Via Bosco, 25
31028 Visnà di Vazzola - TV
Tel.: 0438 793811
info@robertocastagner.it
www.robertocastagner.it

RINALDI PREMIÈRE BRUT - LA PRIMA CUVÉE

Villa Rinaldi - Spumante

Il signor Rinaldo Rinaldi ci accoglie nella splendida sede della propria azienda, maison Villa Rinaldi con grande entusiasmo, il calore e l'intensità che trasmette nel raccontare il proprio cammino colpiscono perché disegnano una personalità di grande carisma e dinamicità. Rammaricato mentre ci racconta dell'alluvione del 2001, si rivela immediatamente entusiasta e orgoglioso per aver avviato, partendo da quella brutta avventura, una nuova fase di rinnovamento tecnologico della linea di produzione. Fortunatamente la barriera dislocata al primo piano dell'azienda è rimasta intatta, nessun condizionamento quindi sui vini in affinamento. Due le linee di produzione principali: una per i vini spumanti metodo classico, realizzati con uve coltivate in Alto Adige (chardonnay e pinot nero) da conferitori fidati e seguiti da personale specializzato dell'azienda

e l'altra per l'Amarone della Valpolicella, ottenuto da uve coltivate nella zona classica. Per entrambe la prima fermentazione avviene sul posto, poi il mosto viene trasportato presso la sede di Soave, dove viene messo ad affinare in barrique, rigorosamente a bassa tostatura, nuove e di 2° - 3° passaggio. I vini sostano nelle cisterne di acciaio solamente durante le fasi di tiraggio e assemblaggio. In degustazione "Rinaldi Première Brut", sboccatura 2013 - 100% chardonnay - colore giallo paglierino intenso e brillante con spuma persistente e fine. Intrigante e delicato il bouquet di rosa bianca, biancospino e pera. Decisa la nota minerale che bene accompagna il delicato balsamico. Piacevole quanto divertente al palato, dove la setata morbidezza è sostenuta da freschezza e mineralità. Ottimo in versione aperitivo, lo suggeriamo in abbinamento a un'orata al tegame.



Prezzo: 18,00 €

Villa Rinaldi s.a.s
Via San Lorenzo, 74
37038 Soave - VR
Tel.: 045 7613228
www.villarinaldi.it
villarinaldi@villarinaldi.it

SAUVIGNON TERREPIANE 2012

Ornella Bellia - Lison Pramaggiore Doc

Largo ai giovani! Ne abbiamo proprio bisogno quando sono come Andrea Masat, il "bocia" pronipote di quel Giovanni fondatore dal quale tutto iniziò. Col diploma della scuola enologica di Conegliano, prossimo alla laurea in enologia a Udine e il non trascurabile sostegno dei genitori, ha improntato il futuro dell'azienda di famiglia. 25 ettari di proprietà e 25 da conferitori dislocati sulle due diverse zone: Pramaggiore ricca di caranto, l'argilla tipica e Pradipozzo con terreni più organici di medio impasto. Ricorre all'agricoltura integrata con idonei sestri d'impianto riducendo al minimo i trattamenti. Due carte dei vini offerte, l'Ornella Bellia, per un uso quotidiano e la Terrepiane per la ristorazione frutto di se-

lezione e ricerca. Tra l'ampia batteria a disposizione e in parte degustata, ci piace ricordare, l'informalità appagante del Bocia Rosso, alter ego di Andrea, petillant abboccato, vino ufficiale di "Griglie roventi" che ne testimonia la versatilità di abbinamento. Agli opposti il Gio1929 in onore del nonno, dove nel dosaggio del legno si ha conferma della buona mano dell'erede. A voi proponiamo l'eleganza del Sauvignon, che brilla nel bicchiere con la sua veste paglierina tenue, senza eccessi varietali al naso, intreccio di fiori di sambuco e di rosa bianca, pesca a pasta chiara e pompelmo giallo. Equilibrio gustativo giocato sulla freschezza e che in unione a una mineralità di ottima statura offre un sorso dissetante e appagante.



Prezzo: 4,20 €

Azienda Vitivinicola Ornella Bellia
Via Roma, 117
30020 Pramaggiore - VE
Tel.: 0421 200679
www.ornellabellia.it
info@terrepiane.it

TRAMINER AROMATICO 2012

Borgo Stajnbach - Igp delle Venezie

Siamo in una delle aziende che rappresentano l'eccellenza della denominazione Lison Pramaggiore, cioè da Borgo Stajnbach dove Adriana e Giuliano non paghi dei successi di critica e di pubblico ottenuti con il "150" Lison Classico Docg e il Sauvignon "Bosco della Donna", propongono il loro Traminer. Vitigno ormai internazionale, nato non aromatico in Alto Adige nell'800, migrato in Alsazia e poi nel Palatinato. Ha subito mutazioni nel diffondersi anche per la contaminazione del Savagnin Rosè, acquisendo nell'evoluzione caratteristiche più spiccatamente "gewurz"; i nuovi cloni proposti nel post filosserico hanno poi chiuso la pratica consegnandocelo come lo apprezziamo oggi. Predilige i terreni marno-calcarei, argillo-sabbiosi e granitici in unione

a esposizioni riparate che ha trovato nella pianura veneta orientale. Mani sapienti e lungimiranti sono un altro ingrediente fondamentale, soprattutto in alcune zone tendenzialmente quantitative. Ed ecco quindi la nostra affiatissima coppia anche in questo caso prediligere senza indugio densità elevate, rese ridotte su una maturazione che dia concentrazione e bevibilità. Apprezziavamo dunque: fine oro lucente, complesso e appagante al naso, maturità di albicocca e buccia di mandarino in confettura, zenzero fresco in un floreale di ginestra. Ben gestita la genetica morbidezza al palato del vitigno proposta in simbiosi a un giusto calore tra stuzzicante supporto fresco e dissetate richiamo minerale. Lunghezza fruttata.



Prezzo: 6,20 €

Borgo Stajnbach
Via Belfiore, 109
30020 Belfiore di Pramaggiore - VE
Tel.: 0421 799 929
info@borgostajnbach.com
www.borgostajnbach.com

VECCHIO VIGNALONE 2012

Colle di Bugano - Igt Veneto

Secondo capitolo nella proposta di Pinot Nero di questa piccola azienda storica dei Colli Berici che avevamo già avuto modo di incontrare nell'ottobre del 2010 in occasione di una degustazione della versione vinificata in bianco, vino equilibrato e armonico dove la decisa mineralità tipica della zona era piacevolmente avvolta dalla nota glicerica per un sorso avvolgente e di spiccata bevibilità. Motivo della nostra visita è una orizzontale dei prodotti dell'azienda che ci ha permesso di individuare alcuni elementi comuni che rappresentano le peculiarità del territorio e la filosofia produttiva dell'azienda stessa; fragranza, miner-

alità ed eleganza dei profumi sono le caratteristiche principali che accomunano tutti i vini che abbiamo degustato. Alla seconda annata di produzione, il Pinot Nero 2012 vinificato in rosso svela tutta la sua emozionante gioventù in un bel rosso rubino, intenso e luminoso. Bouquet di viola fresca, pepe nero e profumi balsamici, ha un sorso polposo di ciliegia e rosa con il tannino ancora giovane ma sempre collaborativo e avvincente. Finale lungo che si esprime con note di vernice e alcol di rosa, il corpo è deciso e ben sostenuto dalla mineralità. Molteplici le possibilità di abbinamento, ma una su tutte ci sembra la più appropriata: filetto di cervo e ribes rosso.



Prezzo: 12,00 €

Società Agricola Colle di Bugano s.s
Via Bugano, 74
36023 Longare - VI
Tel.: 0444 533469
info@colledibugano.com
www.colledibugano.com

VIGNA MONTI 2012 METODO CLASSICO

Loredan Gasparini - Asolo Prosecco Superiore Docg

Fattori dell'apprezzamento internazionale dei Rossi del Montello sin dagli anni '60 e già negli anni '80 produttori di un metodo classico capace di raggiungere lusinghieri riconoscimenti. Ugualmente abili da oltre un decennio nel proporre un Prosecco che grazie alla sua eleganza è capace di reggere il confronto con quelli di Valdobbiadene. Giusto presupposto questo per produrne una versione Indigena, cioè da fermentazione dei soli e bizzarri lieviti propri del vitigno, legando quindi al territorio in modo indissolubile l'informale bollicina. Lunga ma necessaria presentazione per onorare l'ultima creatura di Loredan Gasparini, quelli del "Capo di Stato", se non si era ancora capito, che abbiamo l'onore di presentare e degustare in anteprima assoluta: un

Asolo prosecco superiore rifermentato in bottiglia. Dalla Vigna Monti, che si è sempre distinta per qualità, impiantata nel 1975 e collocata a circa 150 metri di altitudine, una selezione champenois di nove mesi con struttura da metodo classico, capace di preservare comunque le caratteristiche olfattive del vitigno. Dosatura minima, tre gr/l, in una pressione atmosferica "Saten". Beviamolo quindi questo lucente paglierino tenue dalle finissime bollicine. Non esuberanza ma compostezza nella complessità con pera kaiser, cedro, gelsomino in amalgama su pasta lievita appena sfornata. Spumoso e gentile al palato evidenzia freschezza e mineralità in un contesto ampio ed equilibrato. Persistenza degli stimoli di rilevante lunghezza.



Prezzo: 9,80 €

Azienda Agricola Conte Loredan Gasparini di Palla Giancarlo
Via Martignago Alto, 23
31040 Volpago del Montello - TV
Tel.: 0423 870024
www.loredangasparini.it
info@loredangasparini.it