

CANTINA FRATELLI PARDI



**RASSEGNA STAMPA
2017**

STAMPA ESTERA



Light-bodied and minerally whites are produced from the Trebbiano Procanico and Grechetto vines surrounding the historic hilltop town of Orvieto.

the Rosso riservas are priced around \$30 to \$50 a bottle, the classic Montefalco Rossos are often very good values. Look for Tabarrini's bright Montefalco Boccato 2013 (90, \$23), Rocca di Fabbri's juicy Montefalco 2013 (89, \$17) and Scacciadiavoli's aromatic Montefalco 2013 (88, \$20).

Red wines from international varieties have also shown success, particularly toward the western side of Umbria. Although red wine production is approved for a handful of DOCs in and around Orvieto, most of these bottles are labeled with the basic Umbria IGT.

Among those to try is the Umbria Il Rosso from Decugnano dei Barbi. Claudio Barbi founded this winery in 1973, and today his son Enzo heads the estate. The 2013 (90, \$28), comprising 40 percent Syrah, is supple, with rich fruit and savory undertones.

Southern Umbria's Falesco winery also offers a collection of reds based on international varieties. Perched on the Lazio-Umbria border, and with vineyards in both regions, Falesco was originally established in 1979 in Lazio, by brothers Renzo and Riccardo Cotarella. With the purchase of more than 600 acres in Umbria in 1999, they moved operations across the border, completing a new winery in 2005.

Falesco's Umbria Marciliano (2013; 90, \$50) is an elegant and expressive blend of Cabernet Sauvignon with Cabernet Franc. Single-variety bottlings under the Tellus line offer good value, including the aromatic Cabernet Sauvignon Umbria Tellus 2014 (88, \$16) and the well-spiced Merlot Umbria Tellus 2014 (87, \$16).

"The style of this area is drinkability," says Bernardo Barberani, who manages his family's namesake winery about 20 minutes outside of Orvieto with his brother Niccolò. "It's important to us that even Barberani's most structured wine keeps the drinkability." Barberani's Umbria Foresco 2014 (88, \$20), a blend of Sangiovese, Merlot and Cabernet Sauvignon, is bright and fruit-forward.

Although Umbria offers a burgeoning selection of quality reds today, white wine was the dominant player for much of the region's history, and Umbria is still best known for its white Orvieto wine.

The city of Orvieto and its medieval cathedral sit dramatically atop a steep volcanic butte, and surrounding vineyards provide grapes for a white blend based on at least 60 percent Trebbiano Procanico and Grechetto, with other allowed white varieties. The larger Orvieto area includes more than three-quarters of Umbria's vineyard acreage, planted to soils with a generally calcareous base laced abundantly with fossil sediments.

Unfortunately, in the 1960s and '70s many Orvieto producers fell prey to commercialization and the lure of profits on bulk bottlings. New technology was more often used to increase yields on the already vigorous Trebbiano Procanico grape than to improve the overall quality of the wine. The resulting wines were tart and fairly flavorless, a past and a style that Orvieto producers are still recovering from.

"Orvieto doesn't have a big reputation, now," says Francesco Gobbo, a young winemaker at Palazzone, a 60-acre estate owned by the Dubini family. "In the '70s much was bought by big groups and sold very inexpensively; this image remains, especially in Italy." But a number of dedicated producers, such as Palazzone, are working to reverse that perception.

Wine lovers looking for light-bodied, crisp and minerally whites will enjoy the efforts of these producers. Decugnano dei Barbi's Orvieto Classico Superiore Il Bianco 2014 (89, \$28) is sleek and smoky, with melon and lemon parfait flavors. For good value, find the zesty Palazzone Orvieto Classico Superiore Terre Vineate 2015 (89, \$16) or the snappy La Carraia Orvieto Classico 2015 (87, \$10).

In the Montefalco area, single-variety bottlings of Trebbiano

Spoletino or Grechetto are richer and usually fuller-bodied than the blended Orvietos, with fruit-forward character and juicy acidity.

Trebbiano Spoletino (which tends to show more personality than Orvieto's Trebbiano Procanico) from the recently established (2011) Spoleto DOC is picking up momentum. Trebbiano is also bottled from the Colli Martani DOC, but Grechetto from this area often steals the spotlight. Enjoy the fresh, herb-laced Grechetto Colli Martani Grecante 2015 from Arnaldo Caprai (90, \$20) or the lively, spiced Trebbiano Spoletino Spoleto 2015 from Perticaia (90, \$25).

International whites have found a niche in Umbria as well. One of the first to shine a spotlight on the potential of international varieties here was Tuscany's Antinori family.

In 1979, Piero Antinori brought Umbrian native Renzo Cotarella to the Antinori family's historic Castello della Sala estate. Cotarella began planting international varieties, hoping the addition of French varieties to the Orvieto blend would make a more distinctive wine. He quickly realized the potential for Chardonnay in the area, envisioning the creation of an Umbrian white that could age.

The result was Cervaro della Sala, a blend of roughly 80 percent Chardonnay with Grechetto. Probably aided by the Antinori name, the wine garnered attention right away (the first vintage was 1985),

for both the winery and the possibility of high quality white wine from Umbria. "We were in a lesser-known area, with a variety that was not grown in the area at that time," explains Cotarella. "It showed you could be positive about new areas and varieties."

The 2014 Umbria White Cervaro della Sala (91, \$50) is bright and deftly knit, with rich fruit and spice character. The winery also bottles a range of whites from both native and international varieties. A solo bottling of Chardonnay, the Chardonnay Umbria Castello della Sala Bramito 2015 (90, \$23) pairs vibrant acidity with rich notes of glazed apple and chopped hazelnut, while the Orvieto Classico Superiore Castello della Sala San Giovanni 2015 (88, \$25) is a lithe and mouthwatering blend that introduces Pinot Blanc and Viognier to the traditional Orvieto mix of Grechetto and Trebbiano Procanico.

Whether it's revitalizing a forgotten grape, building on the success of innovators who explored uncharted territory, or restoring the good name of a classic Italian white, winemakers in Umbria are diligently working to showcase all that their rich region has to offer. "We know we need to do more, to get everything we can out of every single vineyard," says Barberani. "It's a beautiful place here in Umbria, and we consider ourselves very lucky to be here."

Senior editor Alison Napjus is Wine Spectator's lead taster on the wines of Umbria.

Alison Napjus' Recommended Wines From Umbria

More than 120 wines were tasted for this report. A free alphabetical list is available at www.winespectator.com/043017. WineSpectator.com members can access complete reviews for all wines tasted using the online Wine Ratings search.

WINE	SCORE	PRICE	WINE	SCORE	PRICE
PAOLO BEA Montefalco Sagrantino Cerrete 2007 Aromatic, with rose petal and exotic spice, baked raspberry and espresso flavors and a mineral hint. Tannic frame firms the finish.	95	\$120	SCACCIADIAVOLI Montefalco White 2015 Lively and medium-bodied, with tangy acidity and flavors of dried cherry, Creamsicle and crushed almond. Grechetto blend.	90	\$20
TABARRINI Montefalco Sagrantino Colle alle Macchie 2012 Marries power and grace, layering crushed black raspberry, herbes de Provence, mocha and ground spice with dense, ripe tannins.	95	\$75	TABARRINI Montefalco Boccato 2013 A bright red, with grippy tannins and an appealing mix of ripe black cherry, tar, blood orange zest and fragrant spice notes.	90	\$23
ARNALDO CAPRAI Montefalco Sagrantino Spinning Beauty 2006 Rich and powerful, with black cherry coulis, tobacco, cocoa powder, loamy earth and licorice snap. Fresh, with silky texture.	94	\$300	ANTONELLI Trebbiano Spoletino Spoleto Trebium 2015 A sleek white, showing racy acidity to the flavors of poached pear, lemon curd, almond skin and fleur de sel, with a fresh finish.	89	\$21
ROCCA DI FABBRI Montefalco Sagrantino 2011 A core of dried fig, graphite, black olive and herb is knit to firm, dusty tannins and tarry minerality. Bright and balanced.	93	\$32	PALAZZONE Orvieto Classico Superiore Terre Vineate 2015 An elegant, light- to medium-bodied white, with poached apricot, kumquat and saline flavors carried by racy acidity.	89	\$16
LUNGAROTTI Montefalco Sagrantino 2010 Features a beautiful nose of wild cherry, spice and violet, with dense tannins, dark and brambly flavors and hints of leather and mineral.	92	\$24	ROCCA DI FABBRI Montefalco 2013 This expressive red offers a juicy mix of wild strawberry, red licorice, spice and graphite flavors, with tarry underpinning.	89	\$17
ANTINORI Umbria White Cervaro della Sala 2014 Elegant, with oak spice and vanilla accents to the baked pineapple, almond skin and lime blossom notes. Chardonnay with Grechetto.	91	\$50	FALESCO Cabernet Sauvignon Umbria Tellus 2014 Aromatic and chewy, showing hints of tar and dried mint to the mix of crushed currant and plum fruit, with smoke and spice notes.	88	\$16
ARNALDO CAPRAI Grechetto Colli Martani Grecante 2015 Thai basil notes lace a creamy mix of Asian pear, white peach, stone and lemon zest flavors. Light- to medium-bodied, with a savory finish.	90	\$20	FRATELLI PARDI Grechetto Colli Martani 2015 A balanced and accessible white, offering melon and white peach fruit and anise, preserved lemon and chalk hints, with a clean-cut finish.	88	\$15
DECUGNANO DEI BARBI Umbria Il Rosso 2013 Delicate herb and mocha accents add aromatics to the boysenberry puree, fig cake and black olive tapenade flavors. Syrah blend.	90	\$28	CASTELLO DELLE REGINE Umbria Rosso di Podernovo 2012 Fresh and elegant, layering fine tannins with subtle sun-dried cherry, thyme, singed orange peel and loam notes. Sangiovese blend.	88	\$18
PERTICAIA Trebbiano Spoletino Spoleto 2015 A well-cut white, light- to medium-bodied and creamy, offering honeydew, white peach, chamomile and pickled ginger notes.	90	\$25	LA CARRAIA Orvieto Classico 2015 Snappy, with petrol and wax accenting poached pear and lemon curd.	87	\$10
			VITIANO Umbria White 2015 Light and bright, with kiwifruit, lime granita and stone notes.	85	\$12



Golf Digest Hong Kong 高球文摘
THINK YOUNG | PLAY HARD

HOT LIST
年度球桿熱選

+
MONEY ISSUE
GD50財富榜

RISING TIDE
乘風破浪

THE EQUIPMENT ISSUE

105款 GOLD & SILVER MEDALISTS
金·銀獎球桿產品出爐

BULLY THE COURSE
DUSTIN JOHNSON
教你征服球場

MAR / 2017 HK\$ 50.00
ISSN 16075382
9 771607 538005
Golf World

Club House | Wine & Spirits

Montefalco 意大利葡萄酒之城



自從香港酒評人協會成立，我便開始計劃一次協會旅行，與各會員去到產酒區，一起體驗酒樽背後的風土人情，結果，首次葡萄酒之旅選定了意大利Umbria的Montefalco，我們一行四人去年聖誕節前出發。



選擇Montefalco，除了因為當地獨門的Sagrantino是我買重注碼的意大利葡萄品種明日之星，也由於Montefalco是「意大利葡萄酒之城」（Citta del Vino）成員之一。意大利葡萄酒之城是意大利39位市長在1987年聯手組成的組織，致力發展每個成員城市的葡萄酒旅遊。不問也知，Montefalco不會是死了3天也不會有人發現的不毛之地，在參觀酒莊之餘，周邊的景點豐富，歷史建築物林立，令食指大動的餐廳更是五步一樓，最適合只有幾天假期的酒粉。

為了令我們更立體感受Montefalco，我天大面子找來前市長Valentino Valentini在百忙中抽空擔任私人嚮導。

行程第一站首先去到Valentino Valentini的Bocale酒莊。Valentini家族在Montefalco涉足葡萄酒及橄欖油已經超過100年，還是到了2002年才決定創立Bocale品牌，主力生產葡萄酒，橄欖油則由其他親戚負責。Bocale屬於精品酒莊，走優雅溫柔路線，坐擁5公頃葡萄園，4款葡萄酒加1款Grappa白蘭地年產量僅約20,000瓶。



再去到Fratelli Pardi酒莊，又另有故事。雖然酒莊建於1919年，但Pardi家族在1949年關掉酒莊轉行製作紡織廠，第四代傳人決定重操故業，在原址重建酒莊。剛巧也是在2002年。Broccatelli Galli同樣是家族酒莊，但規模大多了，由Broccatelli及Galli兩個家族在1951年成立，80公頃的葡萄覆蓋Montefalco及Torgiano。暫時Umbria只有兩個DOCG，一個是Montefalco Sagrantino，另一個是Torgiano Rosso Riserva，酒莊都包含了。在Montefalco至今只有約600公頃葡萄園培植Sagrantino葡萄，Broccatelli Galli已經佔了30公頃，可見酒莊的代表性。

此行印象最深的是Di Filippo酒莊，莊主Roberto di Filippo不是釀酒師，他是哲學家！他將酒莊當作理想世界縮影，不但有機耕作，更採用生物動力學（Biodynamic）方法，在葡萄園飼養鴨及馬平衡生態環境，釀出來的酒天然純正，有如抹去化妝的少婦。



喝酒之餘，Valentino帶我們去到Montefalco的博物館和古城內種植着最老Sagrantino葡萄樹的地方，並去了參觀全歐洲最高的Marmore人造瀑布及鄰近的Assisi，那裡的Basilica Papale di San Francesco，是意大利最重要的教堂之一，被聯合國教科文組織列入世界文化遺產。在聖誕前夕，被濃厚節日氣氛包圍，卻完全沒有香港的商業味道。他又強調，Umbria不單酒好，美食也出眾，更是黑松露產地之一，我們隨著經過訓練的小狗上山，果然找到了一大堆「黑色黃金」。

忘記品酒步驟，不用學習酒食搭配，在意大利，葡萄酒是生活。ⓐ

TEXT & PHOTOS / 劉偉民
 香港酒評人協會主席；上海國際葡萄酒品評賽聯合主席；首位Super Tuscan華人釀酒師；獨立酒評人，專欄設於中港及馬來西亞各報雜誌。著有《傾倒葡萄酒》、《說葡萄酒的語言——法國篇》、《酒在醉前》等6本暢銷書及配對葡萄酒的音樂合輯《Music & Wine: The Perfect Matching》和《Red: A Music & Wine Party》。



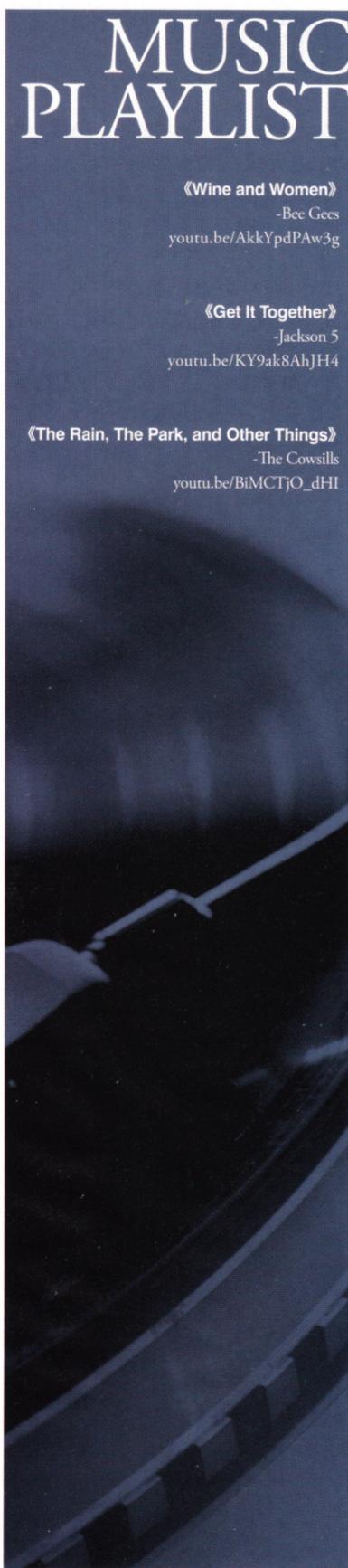

飲飲食食
—
一半音樂 · 一半酒

MUSIC PLAYLIST

《Wine and Women》
-Bee Gees
youtu.be/AkkYpdPAw3g

《Get It Together》
-Jackson 5
youtu.be/KY9ak8AhJH4

《The Rain, The Park, and Other Things》
-The Cowsills
youtu.be/BiMCTjO_dHI




打死不離

撰文／攝影·劉偉民

每次遇到有Fratelli字樣的酒莊都有種莫名好感。Fratelli是意大利語「兄弟」的意思，父子酒莊在葡萄酒世界不少，子承父業，一代傳一代，Marchesi di Frescobaldi就傳了三十年代。不過，要幾兄弟同時經營一家酒莊卻同樣簡單。兒子聽父親的話是孝順，兄弟之間卻難有同樣尊重，尤其當父親去世，兄弟的性格又各異。Robert Mondavi和弟弟Peter大打出手後分家，是酒壇典型例子。膽敢自稱「兄弟公司」，肯定兄弟感情融洽，口徑統一。Cantina Fratelli Pardi便一直口徑統一，即使放棄，即使轉型，也是兄弟同心其利斷金。

酒莊位於意大利Umbria的Montefalco，由Alfredo、Francesco及Alberto Pardi三兄弟在1919年成立，多過兩年便跨越一世紀。Montefalco近年來因為Sagrantino而受到關注，但一如Barolo及Amarone delle Valpolicella，早期是甜味的紅酒，直至1970年代，才有酒莊嘗試把這葡萄品種釀成乾口的酒。你要我選最喜愛的意大利酒款，Montefalco Sagrantino必定榜上有名。

當我去到Cantina Fratelli Pardi的時候，Alberto Pardi拿了一瓶Sagrantino 1964給我看，表示這是酒莊最老的藏品，相信是甜的。我說開瓶試一下便知是龍是鳳，他卻沒有中計！從前Sagrantino和Sagrantino是通用的，1980年Montefalco Sagrantino獲得DOC後一律稱

為Sagrantino，但酒莊為了保留傳統，現在仍有生產Sagrantino，成為了酒莊頂級酒款的名字。另外尚有兩款Montefalco Sagrantino，一乾一甜。

這位Alberto，當然不是酒莊創辦人，他是Alberto Pardi的曾孫，只是取了相同名字，而Alberto的父親，亦是叫Alberto！或許這已經解釋了他們如何重視家庭觀念。創辦人之一的Alberto在1943年不幸逝世，他的兩兄弟無心戀戰，當時三兄弟共有五個兒子，幾年後決定關掉家族酒莊，改建成織造廠，轉到另一行業。唯有Rio Pardi為了紀念亡父而繼續小量自釀甜的Sagrantino供家人享用。

1990年，織造廠生意日益擴大，地方不敷應用，遷到新的位置，家族第四代傳人，包括Alberto兩位曾孫Alberto和Gianluca，及Francesco的曾孫Francesco，一同決定再戰酒壇，闖別五十三年的Pardi兄弟酒莊在2002年原址重生！

Alberto珍惜祖父留下來的老酒不難想像，當我喝着第四代的新酒，有如在聽Bee Gees、Jackson 5和The Cowsills這些親兄弟音樂組合在唱歌，你唱我和，互相支持，塑造和諧，深深感受到那份打死不離的兄弟情。▶



CUP

免費訂閱 CUP 大腦升級

每日十條世界要聞 與你清醒同行

輸入你的電郵地址

03. 陶傑：小鮮肉是文藝復興新領袖？

04. 瑞典告別現金：捐款也可用卡

05. 為何總是在星期一心臟病發？

06. 如何

張鼎源：容不下敗家仔的意大利葡萄酒

專欄 文化生活 意大利 葡萄酒 酒 2017年3月30日 BY 張鼎源 介酒類



A+ A-



Il Marito la Lascia. Lei Diventa Ricca!

Sponsored Forexclusiv



Cantina Fratelli Pardi 於 1964 年出品的 Montefalco Sagrantino。

「工作不是勞動，而是人生一部分」，意大利人是抱著這樣的精神過活，由於是人生，工作當然可以與交友攀談、吃飯聚會的人生部分互相置換，所以你看見意大利人的浪漫即興一面；但由於也是人生，他們視其手中所出盛載著自己的尊嚴，所以意大利的家族公司出品，世界知名。將工作結合人生，是因為在意大利，家族就是公司，公司就是家族，父親也是老闆，母親便是經理，在當中工作，你分得清，計得到，到底自己是員工，還是他們的子女？那是上天給你的人生，而人生目標當然是不負家聲。



Cantina Fratelli Pardi 的葡萄園

公私不分是好事

落機到埠後，Bocale 酒莊的 Valentino Valentini 和他的小兒子，帶著我們在 Montefalco 往來各處。1920 年，創立 Bocale 的 Valentini 家族落戶意大利 Montefalco，開始釀造葡萄酒及磨製橄欖油。大自然眷顧的這片土地，家族的葡萄及橄欖年年豐收，開枝散葉，而 Bocale 是家族暱稱，於當地方言意謂一大杯葡萄酒或容量一瓶兩升的橄欖油。根據意大利的中小企慣例，這小孩子未來很有可能加入家族酒莊，或藉著家族的網絡，開展自己事業。意大利的家族經營文化，是國家經濟及文化的重要基石。先不講酒，Ferrero、Salvatore Ferragamo 便是以家族模式經營，而這模式正好解釋，為何當全世界也覺得意大利人喜愛遲到及生性懶散，但卻是歐洲的經濟強國，出品的酒釀、時裝及名車享譽國際，這種不對稱的印象。

意大利人熱愛在家族生意工作及生活，所以最能發揮實力，拼命努力工作；故此就算不是家族生意，公司內的關係也如一家人，而非僱主及僱員。既然是一家人，工作崗位或分工便會模糊不清，公私分別也不嚴格，在飯枱上談公事，在職場上談私事，情況就像電影「教父」的情節。不過相對地，由於這種不分工及服務家族利益，人們能感受工作意義，所以會投放感情於工作。由此角度出發，便會明白出色的意大利產品，通常來於家族工匠，一來這等於自己在家族的地位及名聲；二來，至少無人想拖累家族名聲吧？所以你總見意大利人在工作場地，總是沒完沒了的閒談著，而用餐的時間也是超長，因為那既是家族成員聚會，也是家族生意的大會。

但凡事有好有壞，正正由如此，最不似、也不能似家族經營的意大利政府，其低效率全球知名，公務員只覺自己是一連串程序中的一件冰冷零件，可有可無，也不見自己工作跟成果關連何在，所以便毫無動力，懶懶散散了，但有趣的是，意大利人又似乎挺能接受這些情況……



☞ Cantina Fratelli Pardi 的酒釀系列，除了乾紅外，酒莊還出品白酒及甜紅酒 Montefalco Sagrantino passito。

「型咗先至講」的意大利經營學

傳承家族生意，依靠的是下一代的實力，江山代有才人出並非必然，看看香港的選舉論壇便知道了。而且要繼承 Bocale 這酒莊實非易事，在意大利一行中，誠然我最喜歡的便是 Bocale 的作品。父親不濟，兒子略微出力，已叫做家道中興；但先輩立下宏業，後輩的壓力便不少了。就以 Bocale Sagrantino 作品而言，不論是 Montefalco Rosso 或 Montefalco Sagrantino 皆是上乘佳作，雖說要達高峰，來日方長，不過現時已經不俗，果香及酸度充足，口感柔厚，力度雄渾，但絕不過火，尤其是酒體的質感，常說如絨，這該是最高級的絲絨了。而各年份也誠實地反映了當年的風土狀況，各有風韻。

說家族經營，拜訪的另一酒莊 Cantina Fratelli Pardi，其名字已經說明一切，Fratelli 意謂「兄弟」，Pardi 是姓氏，譯成中文是 Pardi 兄弟酒莊。酒莊於 1919 年，由 Alfredo、Francesco 及 Alberto 三兄弟成立。當時的酒釀主要於 Umbria 銷售。不過他們的兒子們其後開莊，並將酒莊改建成織布廠，其後他們生意擴張搬到工業區。於 2002 年，三位曾孫子 Francesco、Gianluca Rio 及 Alberto Mario 再續了曾祖父輩們的釀酒事業，在原址重開酒廠。酒莊的出品，整體而言，相對 Bocale 的輕柔，Montefalco Rosso 的紫羅蘭花香及甜美果味，十分吸引，而 Sagrantino 2012 年的，明顯需要更多時間才進入適飲期。

其實這種陳年能力超強的酒釀，的確較適合家族模式經營，如果是上市公司，一帆風順倒好，萬一增長放緩，甚或虧損，面對股東壓力，就很難堅持了。但各地也有採用家族經營模式，為何一些地方行得過，一些不能？要留意一點是，意大利人對美，執著得無可退讓，「型咗先至講」，是他們的民族信條及尊嚴來源，那應該能解釋了吧？

※ 此篇文章為作者觀點，不代表本網立場。 ※



☞ Bocale 請來藝術家設計的特別版酒標，由於美國人認為大露骨，所以當年貼著酒標的葡萄酒無法入境美國。

Wine Spectator - giugno 2017

90 Fratelli Pardi Montefalco Sagrantino 2012 \$38 This is abundantly aromatic, with oak spice, dried marjoram and graphite notes lacing the bright raspberry coulis and mandarin orange peel flavors. Medium- to full-bodied, offering firm, creamy tannins. A hint of smoky minerality emerges on the finish. Drink now through 2025. 12,000 cases made.—A.N.

88 Fratelli Pardi Montefalco 2014 \$18 Aromatized with dried herb, wild cherry and dried cranberry flavors tinged with a ferrous, mineral edge in this bright medium-bodied red. Lively, with crisp tannins firming the finish. Drink now through 2020. 32,000 cases made.—A.N.

88 Fratelli Pardi Grechetto Colli Martani 2015 \$15 Light- to medium-bodied and balanced, this accessible white offers melon and white peach fruit, with hints of anise, preserved lemon and chalk, followed by a clean, crisp finish. Drink now. 575 cases made.—A.N.



A TALE *of* TWO CITIES

In Italy's Umbria, wine culture flourishes around the hilltop towns of Orvieto and Montefalco **By Alison Napjus**

Most travelers to Italy's heartland region of Umbria are familiar with its capital city of Perugia or the pilgrimage town of Assisi. But for wine lovers, the excitement is found in Orvieto, about two hours' drive south of Tuscany's Florence, and Montefalco, just over an hour northeast of Orvieto.

Producers in these two areas make red and white wines in a spectrum of styles. In the past year, I've reviewed approximately 120 wines from Umbria, from light, crisp whites to rich, tannic reds, and everything in between. But while this diversity gives consumers a wealth of choices, there is no crash course to understanding what's in the bottle.

CHALLENGE IS TO PRODUCE A SAGRANTINO WITH FRUIT CHARACTER WITHOUT THE AGGRESSIVITY OF THE TANNINS."

—MARCELLO LUNELLI, TENUTA CASTELBUONO

time to explore all that Umbria has to offer.

most compelling locale in the Umbrian wine scene right Montefalco, home to densely structured reds made from the Sagrantino grape. The area's rolling hills of clay and limestone supported wine production for centuries, with Sagrantino previously made as a dessert wine (small amounts are still produced). But the grape lost favor with local growers after World War II, and by the mid-1980s it had begun dying out.

growing recognition of Sagrantino's modern iteration as a wine is thanks largely to the efforts of Marco Caprai, who founded his father's Arnaldo Caprai winery in 1987. He saw potential in the variety and partnered with researchers at the University of Perugia and elsewhere in Italy to study Sagrantino. Wide-reaching vineyard selection and clonal selection along with experimentation with vine densities and vineyard management helped tame this vigorous grape into a vine that could yield rich, concentrated reds. Caprai also worked alongside other historic producers of Sagrantino, such as Adanti, Antonelli and Scacciadiavoli, to promote the Montefalco Sagrantino appellation to DOCG status in 1992. This recognition has grown the number of producers in the area from a handful at the end of the century to close to 100 today.

"The world of Sagrantino is small, but it's growing," says Caprai. "The [new producers] start from a different point—there's more attention. So even new producers can make an impact." The report's highest-rated wines, from a trio of producers, show the heights that Montefalco Sagrantino can reach. At 95 points, Bea's Cerrete 2007 (\$120) is beautifully aromatic and finely textured, while Tabarrini's Colle alle Macchie 2012 (\$75) is like a marriage of power and elegance. At 94 points, Caprai's Spinning Wheel 2006 (\$300), a new bottling debuted last year, is rich and focused. It shows no sign of decline after almost 10 years of aging in French oak barrels before release.

Striking balance can be a challenge in Montefalco Sagrantino's typically impenetrable wall of tannins, but it is an obsession of overall harmony that recommends these top bottlings and that allows them to age gracefully. How Montefalco's winemakers achieve balance in their wines marks something of a departure among the styles available in the region today.

Some Montefalco Sagrantino producers check with more structured versions, which often necessitate aging beyond the 37 months required 37 months before release

cellar to boot. But the best ones are well worth the wait, as showcased in a recent non-blind tasting of older vintages from several producers. Even the oldest wine, Caprai's 1996 Sagrantino di Montefalco 25 Anni, was still vibrant and expressive and could easily carry another 10 or 20 years of aging.

Other producers are working, in both vineyard and winery, to bypass some of the wine's structure in order to produce a more accessible, earlier-drinking style of Montefalco Sagrantino. "The challenge is to produce a Sagrantino with fruit character without the aggressivity of the tannins," says Marcello Lunelli. The Lunellis, known for their high quality sparkling wines from northern Italy's Trento DOC under the Ferarri label, are relative newcomers to the Montefalco area with their 2001 purchase of 75 acres of vineyards and the founding of the Tenuta Castelbuono estate.

"This area needs another philosophy of Sagrantino, to keep the characteristic of the grape but with a new drinkability," argues Lunelli, whose Tenuta Castelbuono Montefalco Sagrantino Carapace Tenute Lunelli 2010 (91 points, \$38) stood out in my tastings for its balance and accessible, plush tannins, without forsaking density or flavor range.

"More than any other variety, Sagrantino reflects the winemaker, whereas Sangiovese reflects the territory," says Chiara Lungarotti, referring to Umbria's other red. Lungarotti works with her sister Teresa Severini to manage the family's newer estate in Montefalco (established in 1999) and their historic property in the neighboring town of Torgiano.

Beyond Montefalco Sagrantino, Umbria offers a variety of reds. Sangiovese is the most widely planted grape overall. It is frequently blended and typically shows a rounder, less acidic profile than versions from neighboring regions, such as Chianti.

Lungarotti's father, Giorgio, helped to put Umbria on the map in the 1960s and '70s with his Sangiovese-dominant Rubesco and Rubesco Monticchio Riserva bottlings from the Torgiano DOC, about

30 minutes northwest of Montefalco. The Torgiano Rubesco Vigna Monticchio Riserva 2009 (91, \$58) continues to be a flagship for the winery, an elegant and richly aromatic blend of 70 percent Sangiovese with Canaiolo.

Sangiovese is also the base for wines designated as Montefalco Rosso and Rosso Riserva DOC, which are legally defined as blends of 60 percent to 80 percent Sangiovese with the addition of smaller amounts of Sagrantino and other allowed red varieties. These bottlings can be a good introduction to Montefalco's reds, although they are distinct in style and weight from pure Sagrantinos.

"We don't want to make a Rosso that's a Sagrantino. For us, they are two different wines [despite the inclusion of Sagrantino in the Rosso blend]," notes Alberto Pardi of Fratelli Pardi. And while



Marco Caprai of Arnaldo Caprai led the revitalization of the local Sagrantino grape as a dry red.



Light-bodied and minerally whites are produced from the Trebbiano Procanico and Grechetto vines surrounding the historic hilltop town of Orvieto.

the Rosso *riservas* are priced around \$30 to \$50 a bottle, the classic Montefalco Rossos are often very good values. Look for Tabarrini's bright Montefalco Bocatone 2013 (90, \$23), Rocca di Fabbri's juicy Montefalco 2013 (89, \$17) and Scacciadiavoli's aromatic Montefalco 2013 (88, \$20).

Red wines from international varieties have also shown success, particularly toward the western side of Umbria. Although red wine production is approved for a handful of DOCs in and around Orvieto, most of these bottles are labeled with the basic Umbria IGT.

Among those to try is the Umbria Il Rosso from Decugnano dei Barbi. Claudio Barbi founded this winery in 1973, and today his son Enzo heads the estate. The 2013 (90, \$28), comprising 40 percent Syrah, is supple, with rich fruit and savory undertones.

Southern Umbria's Falesco winery also offers a collection of reds based on international varieties. Perched on the Lazio-Umbria border, and with vineyards in both regions, Falesco was originally established in 1979 in Lazio, by brothers Renzo and Riccardo Cotarella. With the purchase of more than 600 acres in Umbria in 1999, they moved operations across the border, completing a new winery in 2005.

Falesco's Umbria Marciliano (2013; 90, \$50) is an elegant and expressive blend of Cabernet Sauvignon with Cabernet Franc. Single-variety bottlings under the Tellus line offer good value, including the aromatic Cabernet Sauvignon Umbria Tellus 2014 (88, \$16) and the well-spiced Merlot Umbria Tellus 2014 (87, \$16).

"The style of this area is drinkability," says Bernardo Barberani, who manages his family's namesake winery about 20 minutes outside of Orvieto with his brother Niccolò. "It's important to us that even Barberani's most structured wine keeps the drinkability." Barberani's Umbria Foresco 2014 (88, \$20), a blend of Sangiovese, Merlot and Cabernet Sauvignon, is bright and fruit-forward.

Although Umbria offers a burgeoning selection of quality reds today, white wine was the dominant player for much of the region's history, and Umbria is still best known for its white Orvieto wine.

The city of Orvieto and its medieval cathedral sit dramatically atop a steep volcanic butte, and surrounding vineyards provide grapes for a white blend based on at least 60 percent Trebbiano Procanico and Grechetto, with other allowed white varieties. The larger Orvieto area includes more than three-quarters of Umbria's vineyard acreage, planted to soils with a generally calcareous base laced abundantly with fossil sediments.

Unfortunately, in the 1960s and '70s many Orvieto producers fell prey to commercialization and the lure of profits on bulk bottlings. New technology was more often used to increase yields on the already vigorous Trebbiano Procanico grape than to improve the overall quality of the wine. The resulting wines were tart and fairly flavorless, a past and a style that Orvieto producers are still recovering from.

"Orvieto doesn't have a big reputation, now," says Francesco Gobbo, a young winemaker at Palazzone, a 60-acre estate owned by the Dubini family. "In the '70s much was bought by big groups and sold very inexpensively; this image remains, especially in Italy." But a number of dedicated producers, such as Palazzone, are working to reverse that perception.

Wine lovers looking for light-bodied, crisp and minerally whites will enjoy the efforts of these producers. Decugnano dei Barbi's Orvieto Classico Superiore Il Bianco 2014 (89, \$28) is sleek and smoky, with melon and lemon parfait flavors. For good value, find the zesty Palazzone Orvieto Classico Superiore Terre Vineate 2015 (89, \$16) or the snappy La Carraia Orvieto Classico 2015 (87, \$10).

In the Montefalco area, single-variety bottlings of Trebbiano

international whites have found a niche in Umbria as well. One of the first to shine a spotlight on the potential of international varieties here was Tuscany's Antinori family.

In 1979, Piero Antinori brought Umbrian native Renzo Cotarella to the Antinori family's historic Castello della Sala estate. Cotarella began planting international varieties, hoping the addition of French varieties to the Orvieto blend would make a more distinctive wine. He quickly realized the potential for Chardonnay in the area, envisioning the creation of an Umbrian white that could age.

The result was Cervaro della Sala, a blend of roughly 80 percent Chardonnay with Grechetto. Probably aided by the Antinori name, the wine garnered attention right away (the first vintage was 1985),

(88, \$25) is a lithe and mouthwatering blend that introduced not Blanc and Viognier to the traditional Orvieto mix of Grechetto and Trebbiano Procanico.

Whether it's revitalizing a forgotten grape, building on the success of innovators who explored uncharted territory, or restoring the good name of a classic Italian white, winemakers in Umbria are diligently working to showcase all that their rich region has to offer. "We know we need to do more, to get everything we can out of every single vineyard," says Barberani. "It's a beautiful place to be in Umbria, and we consider ourselves very lucky to be here."

Senior editor Alison Napjus is Wine Spectator's lead taster on the wine of Umbria.

Alison Napjus' Recommended Wines From Umbria

More than 120 wines were tasted for this report. A free alphabetical list is available at www.winespectator.com/043017. WineSpectator.com members can access complete reviews for all wines tasted using the online Wine Ratings search.

WINE	SCORE	PRICE	WINE	SCORE
PAOLO BEA Montefalco Sagrantino Cerrete 2007 Aromatic, with rose petal and exotic spice, baked raspberry and espresso flavors and a mineral hint. Tannic frame firms the finish.	95	\$120	SCACCIADIAVOLI Montefalco White 2015 Lively and medium-bodied, with tangy acidity and flavors of dried cherry, Creamsicle and crushed almond. Grechetto blend.	90
TABARRINI Montefalco Sagrantino Colle alle Macchie 2012 Marries power and grace, layering crushed black raspberry, herbes de Provence, mocha and ground spice with dense, ripe tannins.	95	\$75	TABARRINI Montefalco Bocatone 2013 A bright red, with grippy tannins and an appealing mix of ripe black cherry, tar, blood orange zest and fragrant spice notes.	90
ARNALDO CAPRAI Montefalco Sagrantino Spinning Beauty 2006 Rich and powerful, with black cherry coulis, tobacco, cocoa powder, loamy earth and licorice snap. Fresh, with silky texture.	94	\$300	ANTONELLI Trebbiano Spoletino Spoletino Trebium 2015 A sleek white, showing racy acidity to the flavors of poached pear, lemon curd, almond skin and fleur de sel, with a fresh finish.	89
ROCCA DI FABBRI Montefalco Sagrantino 2011 A core of dried fig, graphite, black olive and herb is knit to firm, dusty tannins and tarry minerality. Bright and balanced.	93	\$32	PALAZZONE Orvieto Classico Superiore Terre Vineate 2015 An elegant, light- to medium-bodied white, with poached apricot, kumquat and saline flavors carried by racy acidity.	89
LUNGAROTTI Montefalco Sagrantino 2010 Features a beautiful nose of wild cherry, spice and violet, with dense tannins, dark and brambly flavors and hints of leather and mineral.	92	\$24	ROCCA DI FABBRI Montefalco 2013 This expressive red offers a juicy mix of wild strawberry, red licorice, spice and graphite flavors, with tarry underpinning.	89
ANTINORI Umbria White Cervaro della Sala 2014 Elegant, with oak spice and vanilla accents to the baked pineapple, almond skin and lime blossom notes. Chardonnay with Grechetto.	91	\$50	FALESCO Cabernet Sauvignon Umbria Tellus 2014 Aromatic and chewy, showing hints of tar and dried mint to the mix of crushed currant and plum fruit, with smoke and spice notes.	88
ARNALDO CAPRAI Grechetto Colli Martani Grecante 2015 Thai basil notes lace a creamy mix of Asian pear, white peach, stone and lemon zest flavors. Light- to medium-bodied, with a savory finish.	90	\$20	FRATELLI PARDI Grechetto Colli Martani 2015 A balanced and accessible white, offering melon and white peach fruit and anise, preserved lemon and chalk hints, with a clean-cut finish.	88
DECUGNANO DEI BARBI Umbria Il Rosso 2013 Delicate herb and mocha accents add aromatics to the boysenberry puree, fig cake and black olive tapenade flavors. Syrah blend.	90	\$28	CASTELLO DELLE REGINE Umbria Rosso di Podernovo 2012 Fresh and elegant, layering fine tannins with subtle sun-dried cherry, thyme, singed orange peel and loam notes. Sangiovese blend.	88
PERTICAIA Trebbiano Spoletino Spoletino 2015 A well-cut white, light- to medium-bodied and creamy, offering honeydew, white peach, chamomile and pickled ginger notes.	90	\$25	LA CARRAIA Orvieto Classico 2015 Snappy, with petrol and wax accenting poached pear and lemon curd.	87
			VITIANO Umbria White 2015 Light and bright, with kiwifruit, lime granita and stone notes.	85



WE ASKED 10 SOMMS: WHAT IS YOUR 'TREAT YOURSELF' WINE?

Vicki Denig @vicki_denig

NEVER MISS A STORY: Like 123K

1 MINUTE READ



Sometimes, you just have to treat yourself. Ever wonder what the pros are drinking when they treat themselves? We asked 10 sommeliers across the country which wines they're drinking on their treat day.

"Thierry Allemand. Any bottling, any vintage." – **Matthew Kaner, Wine Director and Owner of Bar Covell, Augustine Wine Bar, Dead or Alive Bar, AM/FM Wines**

"Northern Rhone reds from classic vintages, definitely my weak spot." – **Ellie Bufkin, Assistant Wine Director, Maialino**

"Barolo." – **Steven Grubbs, Wine Director, Five & Ten and Empire State South**

"Raveneau Chablis, always been my go-to on a special night." – **Eric Railsback, Wine Director, Mason Pacific**

"A bottle of Blanc de Blancs Champagne. Something like Agrapart Mineral or Emmanuel Brochet Haut Chardonnay." – **Michael Engelmann, Wine Director at The Modern & Cafés at MoMa, Untitled and Studio Café at The Whitney**

"Barolo/Barbaresco at the moment." – **Joshua Thomas, Wine Director, Octavia and Frances**

"My 'treat yourself' wine changes all the time. I'm fortunate to try so many amazing wines, I feel like I have a new obsession every week! At the moment I'm obsessed with a specific wine from Pardi, it's a 2011 Sagrantino." – **Rachael Lowe, Beverage Director, Spiaggia**

"My treat myself wine would also double as my 'guilty pleasure': higher elevation Napa Valley reds. The first time I visited and tasted the wines of White Rock Vineyards with winemaker Chris Vandendriesshe, I was fully blown away. The wines had so much balance, finesse, and purity of terroir; they totally changed my perspective on that entire region." – **Nathan Lithgow, Sommelier, Sauvage**

"Allemand, Cornas, 'Chaillot' 2008. I love love love this wine. So much. There is so much violet and lavender mixed with pepper and a gutsy earthiness with certainly present tannins but they are present in an incising kind of way. This wine has so much soul and presence. Yum." – **Kimberly Prokoshyn, Head Sommelier, Rebelle**

"In my cellar at home, I have a coding system, little colored dots on every bottle. Green means anyone can drink at anytime. Yellow means pause and ask. Red means get your dirty hands off. If I have had a victory in my day or [a day] so terrible that I feel like tomorrow may not ever come – I pull a red dot wine. Which basically is mostly Knoll, Leitz, or old Barolo, like mid-90s Revello, or if I am really treating myself – I always go to my birth vintage, 1982. Nothing can say 'treat yourself' more than drinking something from a year where something amazing happened – I was born!" – **Jon McDaniel, Beverage Director, Acanto, The Gage, The Dawson, Beacon Tavern, Coda di Volpe**

Published: June 5, 2017



張鼎源：容不下敗家仔的意大利葡萄酒 - *CUP

張鼎源：容不下敗家仔的意大利葡萄酒

專欄, 文化生活, 意大利, 葡萄酒, 酒 2017年3月30日 BY 張鼎源 介酒獅

A+ A-



Cantina Fratelli Pardi 於 1964 年出品的 Montefalco Sagrantino。

「工作不是勞動，而是人生一部分」，意大利人是抱著這樣的精神過活，由於是人生，工作當然可以與交友攀談、吃飯聚會的人生部分互相置換，所以你看見意大利人的浪漫即興一面；但由於也是人生，他們視其手中所出盛載著自己的尊嚴，所以意大利的家族公司出品，世界知名。將工作結合人生，是因為在意大利，家族就是公司，公司就是家族，父親也是老闆，母親便是經理，在當中工作，你分得清，計得到，到底自己是員工，還是他們的子女？那是上天給你的人生，而人生目標當然是不負家聲。

張鼎源：容不下敗家仔的意大利葡萄酒 - *CUP



Cantina Fratelli Pardi 的葡萄園

公私不分是好事

落機到埗後，Bocale 酒莊的 Valentino Valentini 和他的小兒子，帶著我們在 Montefalco 往來各處。1920 年，創立 Bocale 的 Valentini 家族落戶意大利 Montefalco，開始釀造葡萄酒及磨製橄欖油。大自然眷顧的這片土地，家族的葡萄及橄欖年年豐收，開枝散葉，而 Bocale 是家族暱稱，於當地方言意謂一大杯葡萄酒或容量一瓶兩升的橄欖油。根據意大利的中小企慣例，這小孩子未來很有可能加入家族酒莊，或藉著家族的網絡，開展自己事業。意大利的家族經營文化，是國家經濟及文化的重要基石。先不講酒，Ferrero、Salvatore Ferragamo 便是以家族模式經營，而這模式正好解釋，為何當全世界也覺得意大利人喜愛遲到及生性懶散，但卻是歐洲的經濟強國，出品的酒釀、時裝及名車享譽國際，這種不對稱的印象。

意大利人熱愛在家族生意工作及生活，所以最能發揮實力，拼命努力工作；故此就算不是家族生意，公司內的關係也如一家人，而非僱主及僱員。既然是一家人，工作崗位或分工便會模糊不清，公私分別也不嚴格，在飯枱上談公事，在職場上談私事，情況就像電影「教父」的情節。不過相對地，由於這種不分工及服務家族利益，人們能感受工作意義，所以會投放感情於工作。由此角度出發，便會明白出色的意大利產品，通常來於家族工匠，一來這等於自己在家族的地位及名聲；二來，至少無人想拖累家

張鼎源：容不下敗家仔的意大利葡萄酒 - *CUP

族名聲吧？所以你總見意大利人在工作場地，總是沒完沒了的閒談著，而用餐的時間也是超長，因為那既是家族成員聚會，也是家族生意的大會。

但凡事有好有壞，正正由如此，最不似、也不能似家族經營的意大利政府，其低效率全球知名，公務員只覺自己是一連串程序中的一件冰冷零件，可有可無，也不見自己工作跟成果關連何在，所以便毫無動力，懶懶散散了，但有趣的是，意大利人又似乎挺能接受這些情況……



Cantina Fratelli Pardi 的酒釀系列，除了乾紅外，酒莊還出品白酒及甜紅酒 Montefalco Sagrantino passito。

「型咗先至講」的意大利經營學

傳承家族生意，依靠的是下一代的實力，江山代有才人出並非必然，看看香港的選舉論壇便知道了。而且要繼承 Bocale 這酒莊實非易事，在意大利一行中，誠然我最喜歡的便是 Bocale 的作品。父親不濟，兒子略微出力，已叫做家道中興；但先輩立下宏業，後輩的壓力便不少了。就以 Bocale Sagrantino 作品而言，不論是 Montefalco Rosso 或 Montefalco Sagrantino 皆是上乘佳作，雖說要達高峰，來日方長，不過現時已經不俗，果香及酸度充足，口感柔厚，力度雄渾，但絕不過火，尤其是酒體的質感，常說如絨，這該是最高級的絲絨了。而各年份也誠實地反映了當年的風土狀況，各有風韻。



Charles Scicolone on Wine

HOME ABOUT

CAPITANO SPADARINO SPEAKS TO "MR. SOAVE" GIOVANNI PONCHIA

CONSULTING DANIELE CERNILLI, DOCTOR WINE ON PLASTIC WINE

TEACHING



Unique Grapes of Italy

There are so many grape varieties in Italy that it is impossible to know them all. It is a very humbling experience. There is always something new to discover.

PR Vino, an Italian PR agency, represents a number of wineries that produce wines from some rare varieties some of which I have never tasted or have had little experience with.



Elisa Bosco

Since I wanted to try these wines, I contacted Elisa Bosco who is in charge of the USA programs and activities for PR Vino. I asked her if she would like to do a tasting for the Wine Media Guild. Elisa agreed and sent me a list of the wineries. I chose the most unique and interesting wines, plus a few of my favorites. The tasting and lunch was held at Felidia Restaurant in NYC and Elisa was the speaker.

Below are the white wines plus one dessert wine. I will do the red wines separately.

The White Wines



Trebbiano Spoletino "Farandola" (Umbria) 2016 IGT Di Filippo made from 100% Trebbiano Spoletino

The winery overlooks Assisi between Torgiano and Montefalco. The soil is clayey-calcareous and the vineyards are on hillsides. Training method is guyot and there are 4,600 vines per hectare. Fermentation takes place off the skins at 18 degrees C and the wines remains in stainless steel until bottled. This is a fruity wine, rich in flavor with hints of citrus. It has good acidity and minerality. It is one of the best examples of Trebbiano I ever tasted. The Trebbiano Spoletino is native to Umbria and is different from other Trebbiano grapes.

Di Filippo has been practicing organic farming since 1994 when they were first certified according to E. U. regulations.



Vernaccia di San Gimignano "Selvabianca" La Vernaccia di Santa Chiara 2016 DOCG (Tuscany) Il Colombaio di Santa Chiara made from 100% Vernaccia di San Gimignano. The winery is located 1.5 km from San Gimignano in the direction of Volterra.

The training system is spurred cordon and the vineyard is at 350/390 meters. No pesticides are used. Hard harvesting takes place the last week of September using boxes of 15/20kg. The best bunches are chosen directly in the vineyard and immediately conveyed to the wine cellar.

After a short maceration with the skins, fermentation takes place in temperature controlled stainless steel tanks. This a well-structured wine, fresh tasting wine with hints of apple and a flower scent and balanced acidity.



Grechetto Colli Martani (Umbria) DOC 2016 **F.lli Pardi** made from 100% Grechetto. The story of the winery goes back to 1919 but the present winery began in 2003 beneath the walls of Montefalco. The soil is of sedimentary and clayey origin. All the vines are spurred cord trained and there are 4,500 to 5,000 vines per hectare. Harvest takes place in early September.

The grapes are soft pressed and fermentation is at a constant 20 degrees C for 20 days in stainless steel tanks. The wine is aged in bottle for 2 months and released 6 months after the harvest.



"Le Grane" Colli (Le Marche) DOC 2016 made from 100% Ribona (aka *Maceratino*) **Boccadigabbia**. Ribona is a rare grape varietal grown only in the province of Macerata. The 23 hectares of vineyards stand on hills in two separate zones in Civitanova and Macerata.

The soil is sandy-clayey and the exposure is northeast and the training system is guyot. The grape clusters are soft crushed and fermentation lasts for about 12 days in temperature controlled stainless steel tanks. After fermentation, whole slightly overripe berries are added to the wine. This second fermentation lasts for 10 days and allows an added extraction of compounds and aromatics from the skins. It is a well-structured wine with fragrances of ripe citrus fruit with a hint of melon.

This is the first time I have ever tasted a wine made from this grape. Until 1950 the estate belonged to a direct descendent of Napoleon and therefore French grapes are also planted here.



Lady F 2016 (Tuscany) made from 100% *Orpicchio* **Donne Fittipaldi** The grapes are hand harvested and the stalks are gently removed and then cooled to 8/10 degrees C leaving the juice in contact with the skins for 4 hours, followed by a soft pressing and cleaning of the must that is fermented in oak barrels, half and half in steel at a temperature of 16degrees C. This is a well-structured wine with hints of peach, citrus fruit and white flowers and balanced acidity. Everyone sitting at the table with me commented on how much they liked the wine. This is the first time I tasted a wine made from this grape.

One Dessert Wine



Moscato Rosa (Alto Adige)DOC 1994 Castel Sallegg made from 100% Moscato Rosa, Kuenburg selection, indigenous variety and one of the world's rarest grapes

The Princes of Campofranco, the ancestors of today's owner Count George von Kuenburg, introduced this noble grape variety in 1892 when they moved from Sicily to Caldaro and Castel Sallegg. They planted it in the warmest earth around Lake Caldaro, where it thrived.

The vineyard is at 230 meters. Soil is reddish gravel and sandstone. This warm porous soil combines with a unique microclimate on the shores of Lake Kaltern. The training system is traditional pergola. A late harvest ensures the grapes have reached a minimum sugar content of 32 degrees KMW (160 Oechsle) this is the must weight is a measure of the amount of sugar in grape juice (must), before entering mash fermentation in stainless steel tanks for 2 weeks.

The wine is aged in stainless steel tanks for 12 months and then for another 12 months in bottle before release. This is an elegant dessert wine with intense fragrances of roses, hints of ripe raspberries and other red berries and a touch of spice.



HOME ABOUT RECIPES TRAVEL HOTELS, RESTAURANTS, WINERIES & EVENTS FEATURES ARTICLES IN OTHER SITES PRIVACY POLICY

12 NOVEMBER 2017

CANTINA FRATELLI PARDI IN MONTEFALCO (UMBRIA), ITALY



©ROWENA DURLAO - GIARDINA
APRON AND SNEAKERS

Pardi is a name that you will encounter often as you walk around the town of Montefalco. You see, the Pardi family specializes in two areas: weaving and wine making. The family, with deep roots in Montefalco started with wine making in 1919 when the three Pardi brothers, Alfredo, Francesco and Alberto, established the Cantina Fratelli Pardi. During those times, the grape production partly belonged to the family while most were procured from local landowners to produce their red and white wine, including the Sagrantino which was made only as Passito in Montefalco. The wines were sold all over the region of Umbria and outside the region to some other important buyers like the Vatican.



At Cantina Fratelli Pardi the Sagrantino grapes are air-dried in naturally ventilated rooms for 2 -3 months to make the Montefalco Sagrantino Passito DOCG.

©ROWENA DURLAO - GIARDINA
APRON AND SNEAKERS

The year 1925 gave the brothers a big reward when they won the silver medal for table red wines given by the Ministry of National Economy. Sadly, in 1943, the youngest, Alberto, died while the two other brothers were getting old. In 1949, their sons decided to close the winery and establish a new business, the weaving mill Tessitura Pardi which became a big success, even internationally, until the present times.



In 2002, the great-grandchildren of the founding brothers, Francesco, Gianluca Rio, and Alberto Mario decided to restore the old winery. Driven by the will of the Pardi family to revive what has been in their family tradition for almost a century, the winery continues to make excellent wines with the enthusiasm of the men of the family's fourth generation.



At present, Cantina Fratelli Pardi produces red and white wines and extra virgin olive oil in their 11-hectare land where 1.2 hectares are cru in the hills of Pietrauta, Casale, Campolungo, and Lasignano, all in the heart of Montefalco. In their vineyards, they cultivate **Sagrantino**, the red autochthonous grape Montefalco, as well as **Sangiovese, Cabernet Sauvignon and Merlot** for the red varieties. For the white varieties, they have **Grechetto, Chardonnay, and Trebbiano Spoletino**. Their wines are mainly distributed in Umbria while some are sent to different regions of Italy.



The red wine labels are:

Montefalco Rosso DOC 2015 (Sangiovese 70%, Sagrantino 15%, Merlot e Cabernet 15%): fermented with the skin for 10 days, aged in large oak barrels for 12 months, stainless steel for 6 months, and 4 months in bottle. Transparent ruby red in color with medium structure, tannic with nuances of amarena cherries and dark fruits.

Montefalco Sagrantino DOCG 2013: fermented with the skin for 8 days, aged in large oak barrels for 18 months, stainless steel for 9 - 12 months, and 6 - 8 months in bottle. Intense ruby red in color, consistent, tannic, complexities in the nose and the palate with pronounced smokiness and tobacco.

Sagrantino Montefalco Sagrantino DOCG 2012: fermented with the skin for 8 - 9 days, aged in large oak barrels for 18 months, stainless steel for 9 - 12 months, and 18 months in bottle. Garnet red in color, consistent, smooth tannins with complex to the nose and palate with nuances of mature dark fruits and confiture, spices, and herbs.

The white wine labels are:

Colli Martani Grechetto 2016: fermented for 20 days in stainless steel tanks then aged in the bottle for 3 months. Rich straw yellow with golden highlights, and important floral and fruit notes.

Spoletino Trebbiano Spoletino 2016: fermented for 20 days in stainless steel tanks then aged in the bottle for 3 months. Straw yellow with greenish highlights, sapid, crispy and fresh which indicates white flowers and fruits to the nose and palate, a pleasant and easy white wine to drink.

Spoletino Trebbiano Spoletino 2015: aged for two years then a few more months in the bottle. Rich straw yellow in color, sapid and fresh, rounder in the mouth, than the previous Trebbiano Spoletino giving a sensation of creaminess.

During my visit to the winery, that was conducted by Alberto Pardi, I tried seven of their wines along with a full lunch prepared by his wife who is also a chef. The dishes during lunch permitted the wines to open up in harmony with the food which is the best way to understand the wines. I have a weakness for good Sagrantino and I appreciated Pardi's Sacrantino, aged between 4 - 5 years, with its nice smoothness, soft medium tannins and complexities to the nose and palate.



Montefalco Sagrantino Passito DOCG 2011: air-dried naturally for 2 months, fermented with the skin for 10 - 16 days, aged in barrique for 18 months, stainless steel for 12 months, and 6 months in bottle. Brilliant granite in color, lightly dense in consistency with just the right sweetness.



Our wines are endowed with their own features. Every vintage is different from the others and we are deeply interested in respecting what nature offers, without forcing or adulterating our produce. We believe in our territory, in its wine culture and tradition and we want to communicate this to the world through a bottle of wine that, by itself, is able to convey our values.

- Alberto Mario Pardi

CANTINA FRATELLI PARDI

Via Giovanni Pascoli, 79
 06036 Montefalco (PG), Italy
 Tel/Fax: +39 0742379023
 Email: info@cantinapardi.it
 Website: <http://www.cantinapardi.it/en/>
 Facebook



Wine Enthusiast Magazine

Cantina Fratelli Pardi 2013 Montefalco Sagrantino

91
POINTS



Aromas of underbrush, baked plum, dried mint and a balsamic note emerge in the glass. Brawny and dense, the meaty palate delivers licorice, ripe black cherry, raisin and clove alongside chewy tannins. Drink 2018–2025.

PRICEN/A, [Buy Now](#)**VARIETY**[Sagrantino, Italian Red](#)**APPELLATION**[Montefalco Sagrantino, Central Italy, Italy](#)**WINERY**[Cantina Fratelli Pardi](#)

ALCOHOL	15%
BOTTLE SIZE	750 ml
CATEGORY	Red
IMPORTER	de Grazia Imports LLC
DATE PUBLISHED	12/31/2017
USER AVG RATING	Not rated yet [Add Your Review]

ANNO 2017



ErGentili
Wine ratings



Posts Comments

HOME

INTERVENTI ▾

DEGUSTAZIONI ▾

CHI SIAMO

CONTATTI

« Febbraio 2017 – Bianchi IGT – Serie 2

Gennaio 2017 – Bianchi Igt – Serie 1 »

Febbraio 2017 - Bianchi DOC - Serie 1

DENOMINAZIONE	NOME DEL VINO	ANNATA	AZIENDA	GIUDIZIO	VOTO
Alto Adige Bianco DOC	Muri Gries	2014	MURI GRIES	profumi tenui ma nitidi di stampo floreale – è fresco, slanciato, elegante e in progressione continua – bella beva e chiusura coerentemente lunga	90
Alto Adige Terlano Pinot Bianco DOC	Muri Gries	2015	MURI GRIES	quasi timido al primo approccio, si rivela poi intenso e teso, ha carattere, dinamica, una convincente articolazione sul palato – finale non lungo di piacevole sapidità	88
Colli Martani Grechetto DOC	Di Filippo	2015	DI FILIPPO	tonico, intenso, dinamico, profumi agrumati e carattere deciso lo rendono particolarmente distinto	88
Colli Martani Grechetto DOC	Pardi	2015	Fratelli PARDI	aperto su note di camomilla e menta, è lungo e ben disposto sul palato – un vino ben riuscito che non difetta di originalità	87
Colli Martani Grechetto DOC	Sassi d'Arenaria	2015	DI FILIPPO	corretto, gradevole, ben fatto, semplice ma si fa valere	83
Etna Bianco DOC	Gamma	2015	Federico CURTAZ	estrema, invitante purezza olfattiva, il carattere è floreale, agrumato, minerale – l'equilibrio tra calore e freschezza è quasi perfetto, in questa fase giovanile prevale di poco, e per fortuna, la terra (sale e acidità) sul sole (alcol e zuccheri), ma si apprezza in particolare la tensione gustativa elastica e flessuosa – il finale è lungo, complesso – un esordio scoppiettante per un vino di grande prospettiva	94
Maremma Toscana Vermentino DOC	Rocca di Frassinello	2015	ROCCA DI FRASSINELLO	colore vivace dai riflessi verdognoli, vino semplice, gradevole, morbido e quasi dolce all'impatto	81
Montecarlo Vermentino DOC	La Torre	2015	Fattoria LA TORRE	corretto, pulito, poco espressivo, sapido, lineare	80
Sicilia Grillo DOC	Fileno	2015	CANTINA VIT. CANICATTI'	qualche eccesso di carbonica – aromi in prevalenza vegetali – abbastanza gradevole nel complesso	82
Spoletino Trebbiano Spoletino DOC	Pardi	2015	Fratelli PARDI	rosmarino, melissa, erbe aromatiche e balsami – alla ricchezza dei profumi corrisponde un sapore dinamico, scattante, reattivo	89

febbraio 1st, 2017 | Category: Vini Bianchi | author: **Ernesto Gentili** | ergentili@tiscali.it



Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY

indietro stampa condividi Translate

VOTA! ★★★★★ 5.0

Categoria: News

Montefalco - 20 Febbraio 2017, ore 18:18

“ANTEPRIMA SAGRANTINO 2013”: IL 60% DEL ROSSO UMBRO FINISCE ALL'ESTERO. GIRO D'AFFARI DA 35 MILIONI DI EURO, CHE SALGONO A 100 CON L'INDOTTO LEGATO AD AGRITURISMO E CULTURA. LA TOP TEN DEGLI ASSAGGI DI WINENEWS FOTOGRAFA LA 2013 COME ANNATA POSITIVA

Dopo un ampio excursus sul Sangiovese e le sue denominazioni più importanti, con le “Antepime di Toscana” che si chiudono oggi a Montalcino, è il turno del conosciuto e riconoscibile in tutto il mondo Sagrantino di Montefalco, vino e vitigno recuperato e rilanciato dalla griffe Caprai. Che è uno dei grandi vini rossi dell'Umbria e del Belpaese, e che per il 60% viene esportato nel mondo, con i mercati di Usa (25%) e Germania (12%) in testa, seguiti dalla Cina (7%). E che muove un giro di affari del settore vino stimato in 35 milioni di euro, che arrivano a 100 con l'indotto legato all'agricoltura e al turismo sul territorio. Numeri che arrivano da “Anteprima Sagrantino 2013”, di scena oggi e domani a Montefalco, dove debutta l'annata 2013 del Montefalco Sagrantino Docg, valutata con 4 stelle su 5 (celebrate anche dal premio per l'“Etichetta d'Autore 2013” vinto dall'opera intitolata “Lo Scigno” dell'artista Denis Calupacio, che ha voluto rappresentare il calice di Sagrantino come uno scigno che custodisce la città di Montefalco, ndr). I vini di Montefalco (Sagrantino e Rosso) rappresentano il 16,7% della produzione di vino umbra e arrivano da 610 ettari di vigneto (erano 122 nel 2000). Il Sagrantino nell'ultimo triennio ha fatto registrare un'impennata di bottiglie (potenziali) prodotte che sono passate da 812.407 ai 2.497.000 del 2016 (+207%), mentre il Montefalco Doc ha registrato una crescita dell'82% con 4 milioni di bottiglie potenziali. Bene anche le vendite che, spiega il Consorzio, rispetto al 2013, hanno registrato il +19% per il Montefalco Sagrantino Docg ed il +28% per il Montefalco Doc.

Numeri importanti per un vino che è profondamente legato al suo territorio e alla sua cultura, come testimonia anche la “sede” dove i dati sono stati presentati, ovvero il Complesso Museale San Francesco, affrescato dall'opera di Benozzo Gozzoli che il Sagrantino (ancora una volta su iniziativa di Caprai, ndr) ha contribuito a recuperare e restaurare, alla presenza del Sindaco di Montefalco Donatella Tesei, del Presidente del Consorzio Tutela Vini Montefalco (www.consorzioMontefalco.it) Amilcare Pambuffetti, dell'enologo Emiliano Falsini e dell'agronomo Giovanni Bigo.



“Nel 25esimo anno della Docg Montefalco Sagrantino viviamo un entusiasmo quasi adolescenziale pur mantenendo una grande maturità nella continua valorizzazione del nostro territorio, che resta uno dei più dinamici dal punto di vista della specificità - spiega Amilcare Pambuffetti - i progetti sviluppati finora ci hanno permesso di raggiungere dei risultati importanti e di garantire una grande vivacità all'area produttiva di Montefalco. Sinergia, quella tra vino e territorio, che continueremo a perseguire con costanza e determinazione”. E che sembra pagare anche dal punto di vista lavorativo e turistico: nell'ultimo anno la crescita dell'occupazione nell'area del Sagrantino si è attestata intorno al 3%, e il Comune di Montefalco ha registrato +14% di attività produttive e oltre 140.000 presenze turistiche.

“La cultura rappresenta per il nostro territorio un elemento fondamentale - spiega Donatella Tesei, Sindaco di Montefalco - le politiche di valorizzazione attuate negli anni hanno contribuito a cementare il rapporto tra arte e produttori, trasformando il loro contributo in un impegno partecipativo e costante”.

E dunque, nell'anno che vedrà il Sagrantino e Montefalco protagonisti della tappa n. 10 a cronometro del Giro d'Italia (Foligno-Montefalco), il terroir rossista per eccellenza dell'Umbria enoica manda in commercio il millesimo 2013 (rating 4 stelle su cinque). Stessa valutazione ottenuta anche dall'annata 2016, che il Consorzio definisce la classica annata da grandi vini. Il 2013 è stata un'annata fresca nella media del quinquennio 2010-2013 e molto simile alla 2010 per condizioni climatiche. Nel 2013, però, le avversità della primavera hanno portato ad una riduzione dei quantitativi con una maturazione tardiva e non priva di gradualità. Forse è mancato un po' di calore che, di solito, è complice delle annate più importanti del vino di Montefalco. Prodotto da un vitigno decisamente tipico e originale, dal patrimonio tannico molto importante, superiore perfino a quello del Nebbiolo, si presta per produrre vini di struttura imponente e dai profumi intensi e incisivi. Una caratterizzazione spiccata che, tuttavia, nell'interpretazione più recente di molti produttori sta trovando anche una strada alternativa, caratterizzata da una ricerca più precisa di uno stile meno opulento e più elegante. Un trend che non solo indica la gioventù della tipologia e i suoi grandi margini di crescita (a cominciare da una valutazione più precisa del grande potenziale di invecchiamento di questo rosso che, solo oggi, comincia a fornire una profondità di annate che può dare un'idea più puntuale) ma anche l'attenzione verso la sperimentazione di molti attori del territorio che, a cominciare dall'uso del legno grande per l'affinamento, stanno cercando strade nuove e più personali.

La 2013 è, in sostanza, un'annata positiva che corrisponde, in generale, alla sua valutazione in stelle e si colloca in un trend di annate qualitativamente interessanti che stanno segnando la recente storia delle vendemmie di Montefalco.

Nella top ten degli assaggi di WineNews (oltre al Sagrantino 25 Anni di Caprai, etichetta di riferimento della denominazione, ndr) nonostante la gioventù del vino, un'osservazione che praticamente vale per tutti, esprime buone sensazioni il Sagrantino 2013 di Antonelli, dai profumi compiuti e dal gusto fresco e ritmato. Non delude il sorso del Sagrantino 2013 di Romanelli, dagli aromi di frutti di bosco e dal sapore vivo e continuo. Dai profumi ancora in divenire ma dalla progressione gustativa di bel contrasto e grande profondità il Sagrantino “Colle Grimaldesco” 2013 di Tabarrini. Energia e grande freschezza contraddistinguono il Sagrantino “Collepiano” 2013 di Caprai, dai profumi fragranti e dal sorso dinamico. Un vino di esecuzione senz'altro inappuntabile e non privo di eleganza il Sagrantino “Collenottolo” 2013 della Tenuta Bellafonte. Pieno e dai profumi ben a fuoco il Sagrantino 2013 di Adanti, come ben realizzato e non privo di carattere il Sagrantino 2013 di Pardi. Generoso al naso con ricche note di mirtillo e spezie e altrettanto intenso nella sua progressione gustativa il Sagrantino 2013 di Villa Mongalli. Potente ma anche elegante il Sagrantino 2013 di Perticaia e ben fatto il Sagrantino 2013 di Bocale.



DALL'ITALIA 📅 24 febbraio 2017 👤 Jessica Bordoni

Sagrantino 2013, vendemmia dal futuro promettente



Quest'anno a Montefalco c'era una ragione in più per alzare i calici: nel 2017 ricorrono, infatti, i **25 anni** dal riconoscimento della Docg per il Sagrantino, già Doc nel 1979. L'**Anteprima del Sagrantino 2013** si è svolta il 20 e 21 febbraio e ha permesso di assaggiare l'annata che sta per essere messa in commercio, protagonista assoluta dei tasting in versione secco e passito, ma anche la **2007**, per un utile confronto in profondità.

Il binomio imprescindibile vino-territorio

La cerimonia di apertura si è tenuta nel **Complesso Museale San Francesco** di Montefalco, che ospita il ciclo di affreschi di Benozzo Gozzoli, dedicato alla vita del santo. Come spiega il sindaco **Donatella Tesei**: «Il luogo non è stato certo scelto a caso. Il Gozzoli, che prima di diventare un grande maestro fu allievo del Beato Angelico, nei suoi affreschi ha inserito Montefalco e le sue colline, dove non mancano dei grappoli d'uva in abbinamento a dei cibi. Attualmente il Comune è impegnato nell'ampliamento del polo museale e per l'anno prossimo anche le antiche cantine sotto al convento saranno completamente visibili. Ci tengo a ribadire come tutti i nostri progetti culturali siano realizzati con il contributo e le sinergie dei produttori vinicoli di Montefalco, che hanno perfettamente compreso come la promozione del vino non possa prescindere da quella del territorio».

25 anni di Garantita

A prendere la parola è poi il presidente del **Consorzio tutela Vini Montefalco Amilcare Panbuffetti**, titolare dell'azienda **Scacciadiavoli**. «Questo anniversario testimonia la relativa gioventù della denominazione: 25 anni vuol dire essere ancora agli inizi, avere ancora molta strada da fare, ma anche essere consapevoli di averne già percorsa un po'». Oggi l'area del Sagrantino occupa circa **600 ettari**, mentre **410** sono dedicati alla coltivazione di uve atte a diventare **Montefalco Doc** (soprattutto in versione Rosso). In termini di bottiglie, la produzione complessiva è di **1,3 milioni** di bottiglie per il Montefalco Sagrantino Docg e **2,5 milioni** di bottiglie tra Rosso e Bianco di Montefalco Doc.

Una zona che vale 35 milioni di euro

Il fatturato si aggira sui 35 milioni di euro, che salgono a 200 se si considera anche l'indotto. «Durante l'Anteprima presentiamo la nuova Mappa del Montefalco Sagrantino realizzata dal **Consorzio** grazie al grande lavoro di **Alessandro Masnaghetti** che ha diviso il territorio seguendo i riferimenti toponomastici e le caratteristiche pedoclimatiche delle varie zone». Il microfono passa poi nelle mani di **Emiliano Falsini**, enologo consulente che opera da 18 anni sul territorio di Montefalco. A lui il compito di raccontare il Sagrantino 2013 sotto il profilo dell'andamento stagionale.

Un'annata fredda e non facilissima

«La premessa è che l'areale della Denominazione è piuttosto vasto, quindi è difficile fare un discorso unico. Credo sia arrivato il momento di sottolineare **le differenze di stile dei Sagrantino**, legati alle scelte dei produttori, ma anche alle zone di provenienza dei vini. Detto questo, la **2013** è stata per certi aspetti un'annata complicata. In inverno è stato caratterizzato da forti precipitazioni e anche in primavera si sono registrate temperature più basse della media che hanno portato a un ritardo dello sviluppo vegetativo delle piante. A partire da fine giugno l'estate è proseguita nella norma, con un buon decorso fino a fine settembre. Il periodo vendemmiale ha alternato periodi asciutti a qualche temporale, ma nulla di anomalo, consentendo una buona raccolta. L'annata 2013 evidenzia una produzione ridotta a causa delle avversità climatiche del periodo primaverile. La maturazione dell'uva è stata comunque eccellente anche se tardiva».





Per il Sagrantino 2013 vendemmia a quattro stelle

I tecnici hanno valutato il Sagrantino 2013 come un'annata a quattro stelle. Chi ha gestito bene i vigneti e ha saputo interpretare le peculiarità dell'annata ha prodotto etichette con una bella struttura, buon colore, ph leggermente elevato. Il Sagrantino è dotato di un corredo di polifenoli e di tannini fuori dal comune, quindi risulta piuttosto difficile esprimere giudizi per quanto riguarda i vini giovani ed è importante fare una valutazione in prospettiva. Il Sagrantino 2013, oggi non ancora maturo, saprà esprimere al meglio le sue doti di equilibrio e profondità aromatica negli anni a venire.

Le Cantine dell'Anteprima

Quest'anno le Cantine partecipanti sono state 31 (sul totale di 59 che aderiscono al Consorzio). Ecco in ordine alfabetico: Adanti, Agricola Castelgrosso, Antonelli, Arnaldo Caprai, Bocale, Colle del Saraceno, Còlpetrone - Tenute del Cerro, Di Filippo, Fattoria Colleallodole Milziade Antano, Fattoria Colsanto, Fattoria Le Mura Saracene - Goretti, Fratelli Pardi, Fongoli, Le Cimate, Montioni, Moretti Omero, Perticaia, Romanelli, Scacciadiavoli, Tabarrini, Tenuta Alzatura - Cecchi, Tenuta Bellafonte, Tenuta di Saragano, Tenuta Castelbuono - Tenute Lunelli, Tenuta Rocca di Fabbri, Terre de La Custodia, Tudernum, Valdangius, Villa Mongalli, Viticoltori Broccatelli Galli.



I nostri migliori assaggi

Ecco cinque Sagrantino 2013 che ci hanno particolarmente colpito durante il tasting della batteria presentata a Montefalco, tutti in versione secco.

Bocale – Montefalco Sagrantino Docg 2013

Area viticola: Montefalco

Uve: Sagrantino 100%

Numero di bottiglie: 7954 + 156 Magnum

Prezzo: 25 euro

Voto: 90

Note tecniche: i vigneti sono trattati con la tecnica dell'inerbimento e della concimazione organica e minerale, senza prodotti di sintesi. Lunga macerazione di almeno 25 giorni, fermentazione con lieviti indigeni, nessuna stabilizzazione o filtrazione. Affinamento di almeno 18 mesi in botte grande di rovere francese, poi in bottiglia

Descrizione: Colore rosso rubino intenso con leggeri riflessi violacei, il naso si apre con sentori di mora, ribes, macchia mediterranea, poi un'intrigante speziatura che dona profondità. Al gusto è strutturato, dotato di una bella freschezza e un finale lunghissimo

In due parole: Un Sagrantino di grande fascino

Fratelli Pardi – Montefalco Sagrantino Docg 2013

Area viticola: Montefalco

Uve: Sagrantino 100%

Numero di bottiglie: 10.000

Prezzo: 22 euro

Voto: 89

Note tecniche: fermentazione in acciaio con breve macerazione di 6-7 giorni, affinamento in botti di rovere da 25 ettolitri per 18 mesi, poi in bottiglia

Descrizione: Colore rosso rubino intenso, naso fresco e molto fruttato dove spiccano la mora e la fragolina di bosco. In bocca è pieno, armonico ma con un tannino ancora un po' verde legato alla giovane età

In due parole: Tradizionale, ma con personalità

Di Filippo – Etnico, Montefalco Sagrantino Docg 2013

Area viticola: Montefalco

Uve: Sagrantino 100%

Numero di bottiglie: 10.000

Prezzo: 20 euro

Voto: 90

Note tecniche: in vigna si seguono i principi dell'agricoltura biologica e biodinamica, in campo sono utilizzati cavalli e oche per la pulizia delle erbe spontanee. Fermentazione di 8 giorni in fermentini di acciaio, affinamento in botti grandi e tonneau, poi bottiglia. Vino certificato biologico

Descrizione: Colore rosso rubino intenso e interessante bouquet fruttato con una nota tostata e leggera di tabacco. La beva è potente e ricca di sfumature aromatiche, la trama tannica è serrata e il calore alcolico ben bilanciato da una buona freschezza

In due parole: Opulento, ma non troppo

Tenuta Bellafonte – Collenottolo, Montefalco Sagrantino Docg 2013

Area viticola: Montefalco

Uve: Sagrantino 100%

Numero di bottiglie: 17.500

Prezzo: 40 euro

Voto: 90

Note tecniche: fermentazione in acciaio a temperatura controllata per due settimane, maturazione in botti di rovere di Slavonia poco tostate, poi in bottiglia

Descrizione: Colore rosso rubino intenso, profilo olfattivo fruttato di prugna, fragolina di bosco, seguito da note mentolate e di legni nobili. In bocca ha un sorso moderno, dove non mancano una buona freschezza e un tannino ancora giustamente esuberante

In due parole: Un Sagrantino con meno muscolo e più eleganza

Arnaldo Caprai – 25 Anni, Montefalco Sagrantino Docg 2013

Area viticola: Montefalco

Uve: Sagrantino 100%

Numero di bottiglie: 20.000

Voto: 90

Note tecniche: fermentazione di 7-10 giorni in tank di acciaio a temperatura controllata, affinamento in barrique di primo passaggio per 22-24 mesi, poi in bottiglia

Descrizione: Colore rosso rubino intenso, naso ampio giocato sulla speziatura dolce con eleganti note tostate. In bocca è polposo, assai concentrato, con una discreta acidità e una chiusa piacevolmente ammandorlata che si fa ricordare

In due parole: Un Sagrantino che ha fatto la storia della denominazione



Luciano Pignataro WineBlog

Tutti i sapori e i colori di Napoli e dell'Italia, da bere, da mangiare, da raccontare



24

FEB
2017

Anteprima Sagrantino, anche in un'annata difficile (2013) il rosso continua il suo percorso di qualità

Condividi

Mi piace 30

Tweet

G+ 2

Condividi

Letture: 932



Municipio Montefalco

di Antonio Di Spirito e Maurizio Valeriani

Dopo la lunga cavalcata delle Anteprime Toscane, siamo andati a Montefalco per l'Anteprima Sagrantino, calendarizzata subito dopo Benvenuto Brunello.

L'Umbria è il cuore verde dell'Italia, è terra generosa e gli umbri sono cordiali ed accoglienti, ma da alcuni mesi il turismo latita, le strutture di accoglienza ed i ristoranti sono vuoti e, con essi, fatica anche l'indotto locale. Alcuni imprenditori hanno lamentato di aver ricevuto la cancellazione di ordini per il timore che non potessero essere onorati. A determinare questo status quo è stata la paura ingenerata dai recenti terremoti, anche se questi non hanno praticamente interessato le zone di cui stiamo parlando. Infatti, girando per Montefalco, Bevagna, Bastardo, ecc, non abbiamo notato alcuna struttura lesionata o pericolante, ed abbiamo constatato che non c'è nulla di cui preoccuparsi.

Gli umbri e le loro strutture ricettive sono sempre accoglienti, il cibo ed il vino sono tipici e di altissima qualità. Vale la pena ritornarci spesso, fidatevi.



La Piazza di Montefalco

Ed ora parliamo di Sagrantino.

Emiliano Falsini, enologo che opera da molti anni in questo comprensorio, ci illustra l'andamento climatico dell'annata 2013.





Continua, anche con la difficile annata 2013, che in zona si è rivelata molto piovosa fino a fine giugno, il percorso di miglioramento qualitativo della produzione dei vini di Montefalco, registrato già nella precedente edizione della manifestazione.

Il Sagrantino, da sempre, viene ritenuto a ragione, un vino "palestrato": struttura e tannini imponenti, forte concentrazione, tanti antociani per un colore intenso e cupo. Ci è capitato ad esempio di degustare fuori salone qualche vino di oltre venti anni con colore intatto ed uniforme anche sull'unghia.

E' stata anche presentata la nuova mappa del Montefalco Sagrantino D.O.>C.G. realizzata da Alessandro Masnaghetti.

Da qualche anno si nota la tendenza a produrre vini che abbiano una maggiore facilità di beva ed una eleganza, ormai necessaria, senza rinunciare a struttura e avvolgenza. I proverbiali tannini, sono finalmente sotto controllo; quanto basta per avere la possibilità di godere appieno delle caratteristiche sapidità e speziatura, e dei piacevolissimi ricordi di frutti rossi e neri.

Senza indugiare oltre vi forniamo la lista dei nostri migliori assaggi relativi appunto all'annata 2013 del Sagrantino:

Fattoria Colsanto – Sagrantino di Montefalco 2013: succoso e speziato, con sapidità e profondità di beva che accompagnano il sorso dinamico e progressivo;

Tabarrini – Sagrantino di Montefalco Campo alla Cerqua 2013: connubio di eleganza e potenza, struttura e mineralità; unisce note speziate a sensazioni di frutti rossi e agrumi e chiude con un lungo finale di macchia mediterranea;

Moretti Omero – Sagrantino di Montefalco 2013: sentori di frutta secca si uniscono a toni agrumati ed anticipano una gustativa armonica e ricca;

Poggio Turri – Sagrantino di Montefalco 2013: intense note balsamiche e frutta rossa al naso; in bocca è fragrante, speziato, tannico, scorrevole e progressivo;



Degustazione Tecnica

Terre della Custodia – Sagrantino di Montefalco 2013: tanta frutta nera e note balsamiche al naso; in bocca è fruttato, sapido e speziato; il tannino è ancora un po' polveroso, ma il sorso risulta scorrevole e dinamico;

Fratelli Pardi – Sagrantino di Montefalco 2013: un crescendo di sensazioni accompagna l'assaggio di questo straordinario sagrantino, caratterizzato da struttura imponente, ottima freschezza e lunga chiusura balsamica;

Tabarrini – Sagrantino di Montefalco Colle Grimaldesco 2013: ancora pecca di gioventù, con grande materia e sorso progressivo. In prospettiva sarà un grandissimo vino;

Tenuta di Saragano – Sagrantino di Montefalco 2013: floreale di viola e nota fumé; in bocca il tannino è intenso; il sorso è speziato, sapido, saporito e progressivo;

Fattoria Colleallodole Milziade Antano – Sagrantino di Montefalco 2013: intensi profumi di frutta rossa e nera; giovane e vinoso al palato; il tannino è levigato; il sorso è speziato, fresco e dinamico;

Tenuta Alzatura – Sagrantino di Montefalco 2013: eleganza e freschezza sono al centro dell'assaggio, seguiti da sapidità e piacevolissimo finale di macchia mediterranea.







Doctor Wine
by Daniele Cernilli



Menu

Birre
Oli
Food
Ristoranti
Produttori
Appuntamenti

Archivio vini

Fratelli Pardi

Trebbiano Spoletino 2016



Punteggio	89
Autore	Riccardo Viscardi
Data pubblicazione	28-06-2017
Annata	2016
Categoria	Bianco
Regione	Umbria
Nazione	Italia
Prezzo	9 €

Da uve trebbiano spoletino, affina in acciaio sui lieviti per 2 mesi. Paglierino medio brillante. Una versione equilibrata tra stili differenti. Un tocco leggermente

balsamico poi note di fiori gialli e albicocche fresche. Fase gustativa a trama serrata e progressiva ben sostenuta dall'acidità. Il vino è di facile beva e ha un buon finale.



Poggio del Vescovo 2016 Spoleto Superiore Doc Cantina Ninni

Punteggio	-	Regione	Umbria
Categoria	Bianco	Nazione	Italia

Da uve trebbiano spoletino, affina in acciaio sui lieviti per circa 5 mesi. Colore paglierino carico con riflessi verdi, ha olfatto nitido su note di nocciola, un velo balsamico, fiori gialli e liquirizia. Fase gustativa ben sostenuta da ac...

[Condividi](#)



Trebbiano Spoletino 2016 Spoleto Doc Le Cimate

Punteggio	-	Regione	Umbria
Categoria	Bianco	Nazione	Italia

Da uve trebbiano spoletino, affina in acciaio sulle fecce per qualche mese. Colore paglierino con riflessi verdi. Una versione molto moderna con l'olfatto giocato su diverse tonalità come nespola, eucalipto, litchi. Bocca intensa, ricca,...

[Condividi](#)



Trebbiano Spoletino 2015 Spoleto Superiore Doc Colle Uncinano

Punteggio	-	Regione	Umbria
Categoria	Bianco	Nazione	Italia

Da uve trebbiano spoletino. Affina in acciaio per qualche mese sui lieviti, non filtrato. Paglierino carico. Di stampo decisamente classico, ha un olfatto intenso su note di tè nero, oleandro e fiori tendenti al secco. Gustativa serrata co...

[Condividi](#)



Colle Murello 2015 Umbria Igt Bussolotti

Punteggio	-	Regione	Umbria
Categoria	Bianco	Nazione	Italia

Da uve trebbiano spoletino, affina in acciaio sui lieviti per qualche mese. Paglierino intenso e brillante. Olfatto classico su note di biancospino, fiori anche secchi e un leggero idrocarburo oltre alla nespola matura. Fase gustativa a tra...

ErGentili
Wine ratings

Posts Comments

HOME ERNESTO GENTILI DEGUSTAZIONI INTERVENTI PUBBLICAZIONI

CONTATTI

« Giugno 2017 – Alto Adige Schiava

Giugno 2017 – Rossi IGT – 2 »

Giugno 2017 - Rossi DOCG - Barolo e Sagrantino

Barolo DOCG Bussia 2013 GIACOMO FENOCCHIO

profumi mentolati e sapore carnoso, ricco, grasso, vigoroso ma non scomposto – promettente, in grado di migliorare con il tempo – **91**

Barolo DOCG Cannubi 2013 GIACOMO FENOCCHIO

in questa fase è, forse sorprendentemente, il cru più espressivo e compiuto di Claudio Fenocchio: molto balsamico e mentolato al naso, elegante, profondo, setoso nel corredo tannico – un Cannubi eccellente che farà parlare ancora a lungo di sé – **94**

Barolo DOCG Castellero 2013 GIACOMO FENOCCHIO

elegante nei profumi di stampo agrumato, piacevole e ordinato nello sviluppo, sottile e preciso nella trama tannica – il finale è di media lunghezza e complessità ma l'insieme è molto convincente – **89**

Barolo DOCG Villero 2013 GIACOMO FENOCCHIO

potente, caldo, quasi dolce all'impatto, ha profumi di prugne e ciliegie mature su una struttura ancora alla ricerca degli equilibri ottimali (alcol in evidenza e tannini un po' recalcitranti) ma dotata di un potenziale notevole da sviluppare – **89**

Montefalco Sagrantino DOCG Bocale 2014 BOCALE

colore intenso, profumi fortemente speziati, sapore deciso, carnoso, potente, con tannini incisivi, forti ma non aggressivi e chiusura leggermente sapida e insieme, soprattutto, calda – vino robusto, di pochi dettagli ma buon carattere – **86**

Montefalco Sagrantino DOCG Etnico 2012 DI FILIPPO

carattere forte per un vino massiccio ma di bella integrità aromatica, dotato di un dinamismo inatteso in un'annata calda e secca come la 2012 – promettente, può salire di quota – **89**

Montefalco Sagrantino DOCG Pardi 2013 FRATELLI PARDI

floreale e speziato al naso, alcolico e potente all'impatto, calibrato e proporzionato nella distribuzione della massa tannica, mai timida nei Sagrantino, fresco e compatto nel finale – **90**

Montefalco Sagrantino DOCG Plani Arche 2012 PLANI ARCHE

nitidi sentori di amarene al naso e palato concentrato, avvolgente, con tannini terrosi che frenano l'espansione finale – da attendere – **85**

Montefalco Sagrantino DOCG Plani Arche 2011 PLANI ARCHE

profumi di more e marasche, ha una struttura energica con uno sviluppo continuo e progressivo del sapore – chiude su tannini molto fitti e poco docili – **87**

Ecco i vini umbri vincitori dei Tre Bicchieri 2017
Gambero RossoPubblicato in [Notizie sui migliori vini dell'Umbria](#) [Stampa](#) [Email](#)

I **vini umbri** che si sono aggiudicati i **Tre Bicchieri 2017** della guida **Gambero Rosso** sono 10, esattamente come nel 2016, e con territori di riferimento ben definiti: Montefalco, Orvieto e Narni.

Per quanto riguarda i vini bianchi, Orvieto Superiore è la DOC regina con il massimo riconoscimento assegnato al Campo del Guardiano 2014 Palazzone, al Bianco 2015 Decugnano dei Barbi e al Luigi e Giovanna 2013 Barberani. Fa storia a sé, per il ternano, l'immane Cervaro della Sala Antinori.

Anche molti Grechetto Superiore Todì sono degni di nota ma a vincere il premio è il Superiore

Fiorfiore '14 della cantina Roccafiore.

Per quanto riguarda i vini rossi, è ovviamente Montefalco a farla da padrona con la DOCG Sagrantino, dove vengono premiati il Collepiano di Marco Caprai, il Campo alla Cerqua di Giampaolo Tabarrini e il Riserva 2012 dei Fratelli Pardi. Per il Torgiano Vigna Monticchio di Lungarotti vale quanto detto per il Cervaro della Sala: più che il territorio, ad essere premiata è l'eccellenza della cantina, presenza stabile ormai nella lista dei Tre Bicchieri.

Piacevole novità è invece la varietà Ciliegiole di Narni che si affaccia all'olimpico del Gambero Rosso con il Brecciaro 2014 di Leonardo Bussoletti.

Di seguito la lista completa:

Grechetto Superiore Todì - Fiorfiore - Roccafiore - Vendemmia 2014

Orvieto DOC Classico Superiore - Campo del Guardiano - Palazzone - Vendemmia 2014

Orvieto DOC Classico Superiore - Il Bianco - Azienda Agricola Decugnano dei Barbi - Vendemmia 2015

Orvieto DOC Classico Superiore - Luigi e Giovanna - Barberani - Vendemmia 2013

Umbria IGT - Cervaro della Sala - Castello della Sala Marchesi Antinori - Vendemmia 2014

Ciliegiole di Narni IGT - Brecciaro - Leonardo Bussoletti Viticoltore in Narni - Vendemmia 2014

Torgiano Rosso Riserva Rubesco Vigna Monticchio - Cantine Lungarotti - Vendemmia 2011

Montefalco Sagrantino - Riserva - Cantina Fratelli Pardi - Vendemmia 2012

Montefalco Sagrantino - Campo alla Cerqua - Tabarrini - Vendemmia 2012

Montefalco Sagrantino - Collepiano - Arnaldo Caprai - Vendemmia 2012



100° GIRO D'ITALIA

di Stefano Polacchi
foto di Pier Paolo Metelli

LA TAPPA DEL Sagrantino

**Su due ruote tra vigne e olivi
insieme a Giorgione**

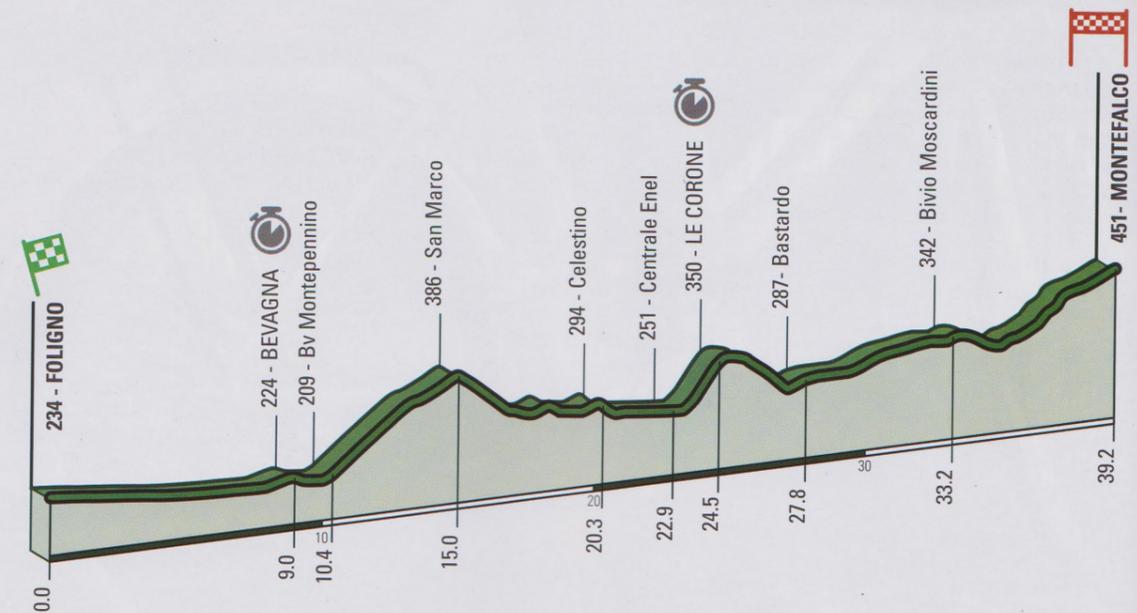
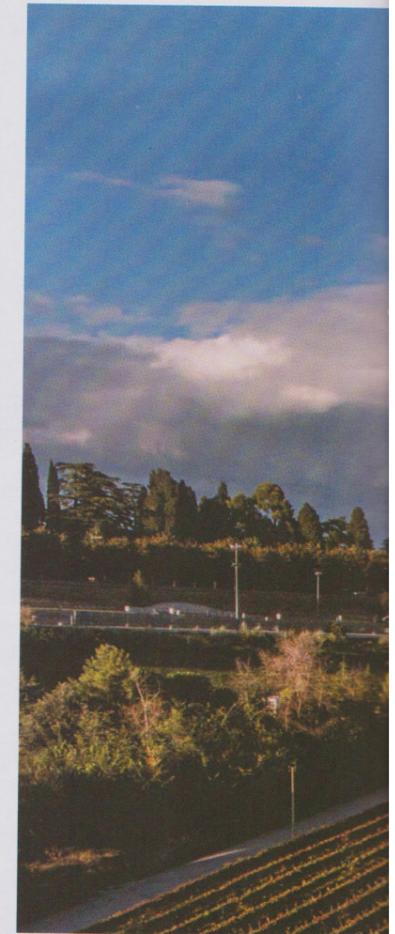
Edizione numero 100 per il Giro d'Italia. Per festeggiarla i campioni attraversano tutta la Penisola. Particolare attesa per la Cronometro Foligno-Montefalco, in Umbria: spettacolare galoppata in un territorio simbolo dell'Italia enogastronomica. In compagnia di Giorgione

100° GIRO D'ITALIA

Vino e olio, colline e pascoli, tartufi e miele, e ancora colline e campi. Dal disegno altimetrico della spettacolare tappa cronometro del Giro d'Italia edizione del Centenario – in programma per il 16 maggio e che unisce Foligno a Montefalco – si capiscono sia l'emozione per la gara, sia quali siano gli elementi cardine di quel territorio, uno dei più intriganti dell'Umbria, regione ricca di preziose chicche da bere e da mangiare. Anche nelle parole di Giorgione, al secolo Giorgio Barchiesi, talent di Gambero Rosso Channel e cuoco nel suo ristorante di Montefalco, questa terra è tutta di colline con viti e olive e di grandi campi coltivati, con una splendida varietà di ortaggi di grande pregio. «È l'unico territorio al mondo dove si coltiva l'uva che dà vita al Sagrantino di Montefalco – sorride Giorgione – È un vino unico, molto tannico, di corpo e difficile da domare: ha bisogno di lunghi affinamenti in bottiglia. Io lo uso molto in cucina, per gli gnocchi, ad esempio, o per lo stracotto. Ma è splendido anche come compagno di arrosti succulenti o formaggi erborinati». A proposito di erborinati, questa è terra di importanti formaggi, in primis di pecora e di capra. Anche

in questo campo – come del resto sta accadendo da qualche anno in tutta l'agricoltura – ci sono nuove leve, nuove generazioni che partendo magari dalle aziende e dai piccoli poderi di famiglia finora coltivati solo ad uso casalingo, hanno pensato di riqualificare la produzione e l'allevamento del bestiame secondo criteri di sostenibilità ambientale e di naturalità.

È ciò che è accaduto a Diego Calcabrina che ha trasformato l'hobby del padre Angelo (ferroviere e produttore di passito per passione e tradizione) in una vera e propria azienda agricola biodinamica certificata. Diego faceva il commercialista, ma la terra lo chiamava. Così nel 2005 fonda l'azienda, mentre per vivere continuava a far conti. «Cresciuta l'azienda vinicola, nel 2010 mi regalano le prime capre da latte e così ho cominciato a fare formaggi – racconta Diego – oggi ho 200 animali in lattazione, capre incrociate tra saanen e camosciate, perché sono più rustiche e adatte al pascolo. Qui – sorride il giovane contadino che ha una moglie avvocato – facciamo la ferma invernale, quando le capre non hanno latte. E non facciamo inseminazione artificiale: le capre allattano i loro capretti. Siamo una





LA PRIMA VOLTA DI MONTEFALCO FOLIGNO ALLA SUA QUINTA PARTENZA

Gli organizzatori del Giro, Res Sport e Gazzetta dello Sport, hanno scelto Montefalco che debutta nel gran circo del Giro, mentre Foligno è sede della partenza per la quinta volta. **1968.** Tappa Foligno-Abbadia San Salvatore vinta dallo spagnolo Jimenez con Merckx in maglia rosa che vincerà il giro. Il giorno prima San Marino Foligno vinta da Bitossi. **1995.** Crono individuale Foligno-Assisi (seconda tappa) vinta dallo svizzero Tony Rominger che conquistò la maglia rosa per non lasciarla più fino alla fine. **2014.** Ottava tappa in salita Foligno-Montecopiolo vinta da Diego Ulissi; maglia rosa conquistata dall'australiano Cadel Evans. Il giro verrà vinto dal colombiano Nairo Quintana. Il giorno prima Frosinone-Foligno vinta dal francese Bouhanni. **2016.** Lo scorso anno l'ottava tappa Foligno-Arezzo viene vinta dall'italiano Gianluca Brambilla che conquista la maglia rosa. Il giro verrà vinto da Nibali. Il giorno prima la Sulmona-Foligno vinta dal tedesco Greipel, con il francese Dumoulin.

delle pochissime aziende che fa questo: purtroppo le farine da latte sono entrate un po' dappertutto...» Sono una decina le tipologie di caprini di Calcabrina, dagli erborinati "blu" ai "calcabrie" stracchinati: realizzati dopo aver studiato a lungo sia in viaggi Oltralpe che da amici magari d'Italia. E ora Diego ha anche realizzato un rete d'impresa con uno splendido agriturismo della zona (Il Poggio dei Pettirossi) in cui offrono esclusivamente i prodotti delle loro aziende.

Un percorso simile, per quanto diverso, a quello seguito da Francesca Chiacchierini: con il marito che viene dalla Nuova Zelanda, Mac Ryde

– figlio della pittrice Alison che vive e opera a Montefalco e artista anche lui – lei che era la giovane pastorella locale ha convertito l'azienda di famiglia in una fattoria didattica e agrituristica spostandosi di pochi chilometri da Montefalco a Pettino, villaggio di 16 anime a 1.100 metri nel comune di Campello sul Clitunno, dove propone il percorso Wild Foods Italy: in pratica mangiare, vivere e godersi la campagna in un villaggio di montagna italiano. Qui alleva le sue pecore comisane insieme alle localissime sopravissane portate dal marito: insieme le allevano, le mungono e ne trasformano il latte in formaggi super tradizionali seguen-

do le antiche ricette della famiglia di Francesca. I 39 chilometri tra Montefalco e Foligno sono un susseguirsi di dolci colline e pianori verdi. «Da Cannara a Foligno e fino a Trevi, sotto Montefalco, si va dalla cipolla di Cannara al sedano nero di Trevi: grandi campi ricchi di preziosi ortaggi, dal sapore particolarmente intenso – spiega Giorgio Barchiesi – Il sedano di Trevi, in particolare, ha davvero un retrogusto molto caratteristico rispetto agli altri sedani. E poi ci sono gli alberi da frutta: tanti e di diverse specie. Ci sono le mele "cul di somaro", che del somaro avevano le forme. Le mele limoncelle, la

91
MAGGIO 2017

100° GIRO D'ITALIA

ciucca o muso di bue... Insomma, le mele de li porchi: melette selvatiche e asprigne, che si davano ai maiali e che oggi si torna a utilizzare in diversi modi diversi. Idem per le pere, i fichi, le ciliegie...»

L'Umbria e questa sua fascia di particolare bellezza, poi, è una delle patrie storiche e ideali dell'olivo: albero della saggezza e della pace, albero della salute, colonna portante del modo di vivere e di nutrirsi italiano e della dieta mediterranea. Qui l'olio extravergine di oliva trova alcune delle sue massime espressioni. Non a caso i due Premi Speciali per i migliori Extravergine Bio assegnati dalla guida Oli d'Italia 2017 del Gambero Rosso, sono umbri entrambi. Li hanno ottenuti Marco Viola (che si trova proprio a Foligno) e Francesco Gradassi, titolare di Marfuga a Campello sul Clitunno. «L'Umbria ha la sua Dop che si divide in 4 sottozone, ognuna con terreni e microclimi particolari che danno vita a extravergine anche molto diversi: c'è l'area del Trasimeno e quella dei Colli Amerini, poi le zone dei Colli Martani e la Assisi-Spoleto – afferma Giordano – A Montefalco siamo nell'Assisi-Spoleto, ma quasi ai confini con i Colli Martani: così su una bella fiorentina



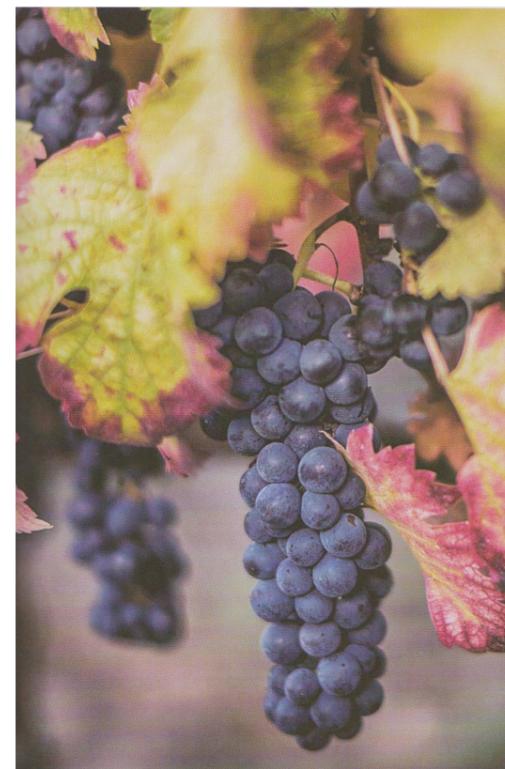
CITTÀ DI CASTELLO ARCHEOLOGIA ARBOREA E... "LE MELE DE LI PORCHI"

Una grande raccolta a cielo aperto degli alberi da frutta di varietà antiche autoctone e storiche dell'Umbria ("le mele de li porchi" come ricorda Giordano: così chiamavano le melette selvatiche che si davano ai porci perché troppo aspre) è stata realizzata nei pressi di Città di Castello – a una novantina di chilometri dal cuore della tappa – da Isabella Della Ragione con la sua fondazione Archeologia Arborea che ha ottenuto dalla Fondazione Nonino il Premio Barbatella d'Oro 2017: «scendendo in campo con piantumazioni e innesti, da anni, con dedizione, preserva colori, profumi e sapori antichi salvandoli dal loro oblio, lo stesso amore che da oltre quarant'anni il Premio dedica alla civiltà contadina e ai suoi saperi», afferma la motivazione della giuria presieduta dal Premio Nobel VS. Naipaul e composta da Adonis, John Banville, Ulderico Bernardi, Peter Brook, Luca Cendali, Antonio R. Damasio, Fabiola Gianotti, Emmanuel Le Roy Ladurie, James Lovelock, Claudio Magris, Norman Manea, Edgar Morin ed Ermanno Olmi.

ARCHEOLOGIA ARBOREA | LOC. SAN LORENZO DI LERCHI | VIA DEL FALEGNAME, 33 | TEL. 335 612 8439 | CITTÀ DI CASTELLO (PG) | WWW.ARCHEOLOGIAARBOREA.ORG

92
MAGGIO 2017

di Chianina uso un gran Moraiolo, mentre per il pesce di lago, per le trote del Clitunno o i gamberi di fiume uso un San Felice o un Lecchino». Sì, perché se il Trasimeno è lontano, da qui, proprio sotto Montefalco scorre il Clitunno, fiume dove si allevano e si pescano ottime trote e gamberi di acqua dolce, corso d'acqua già celebrato dagli antichi Romani: furono loro a tirar su il primo nucleo di Montefalco, che in origine di chiamava Coccorone, dal nome – forse – del centurione che la colonizzò; mentre il nome attuale glielo diede Federico II di Svevia, grande amante della falconeria qui un tempo molto praticata.



CANTINE LUNGO LA TAPPA III TRE BICCHIERI

GIAMPAOLO TABARRINI |
MONTEFALCO (PG) |
FRAZ. TURRITA |
TEL. 0742 379351 |
WWW.TABARRINI.COM

ARNALDO CAPRAI |
MONTEFALCO (PG) |
LOC. TORRE |
TEL. 0742 378802 |
WWW.ARNALDOCAPRAI.IT

ELLI PARDI |
MONTEFALCO (PG) |
VIA G. PASCOLI, 7/9 |
TEL. 0742 379023 |
WWW.CANTINAPARDI.IT

PERTICIAIA |
MONTEFALCO (PG) |
LOC. CASALE |
TEL. 0742 379 014 |
WWW.PERTICIAIA.IT

SCACCIADIIVOLI |
MONTEFALCO (PG) |
LOC. CANTINONE, 31 |
TEL. 0742 371 210 |
WWW.SCACCIADIIVOLI.IT

ROMANELLI |
MONTEFALCO (PG) |
LOC. COLLE
SAN CLEMENTE, 129A |
TEL. 0742 371 245 |
WWW.ROMANELLI.SE

FATTORIA COLLEALLODOLLE |
BEVAGNA (PG) |
VIA COLLEALLODOLLE, 3 |
TEL. 0742 361 897 |
WWW.FATTORIA
COLLEALLODOLLE.IT

ANTONELLI - SAN MARCO |
MONTEFALCO (PG) |
LOC. SAN MARCO, 60 |
TEL. 0742 379 158 |
WWW.ANTONELLI
SANMARCO.IT

EXTRAVERGINE LUNGO LA TAPPA III TRE FOGLIE

VIOLA | FOLIGNO (PG) |
FRAZ. SANT'ERACLIO |
VIA BORGO
SAN GIOVANNI, 11B |
TEL. 0742 675 15 |
WWW.VIOLA.IT

ARNALDO CAPRAI |
MONTEFALCO (PG) |
LOC. TORRE |
TEL. 0742 378 802 |
WWW.ARNALDOCAPRAI.IT

NOEMIO BACCI |
GUALDO CATTANEO (PG) |
VIA MADONNA
DEL PUGLIA, 5/A |
TEL. 0742 91456 |
WWW.OLIOBACCINOEMIO.IT

MARFUGA |
CAMPELLO
SUL CLITUNNO (PG) |
V.LE FIRENZE |
TEL. 0743 521 338 |
WWW.MARFUGA.IT

MOLINO IL FATTORE
DI LUIGI TEGA |
FOLIGNO (PG) |
VIA DEI FRANTOI, 53 |
TEL. 0742 660 015 |
WWW.LUIGITEGA.IT

MASCIO |
TREVİ (PG) |
LOC. FALCIONE |
TEL. 0742 780 955 |
WWW.AGRICOLAMASCIO.IT

FRANTOIO GAUDENZI |
TREVİ (PG) |
LOC. CAMPOREALE, 6 |
TEL. 0742 781 107 |
WWW.FRANTOIOGAUDENZI.IT



Un giro per l'Italia enoica, su e giù per buone bottiglie

Panoramica interessante, questa degustazione in quel di Livorno, non a caso all'hotel La Vedetta di Montenero. In effetti da qui lo sguardo, e, soprattutto, le papille, hanno goduto di una prospettiva abbastanza completa sulla nostra Penisola.

Anfitrione del nostro viaggio è Riccardo Gabriele, titolare dell'agenzia di Pubbliche Relazioni "PR Comunicare il vino". Una struttura snella e veloce specializzata in media relations per le aziende vinicole. Sono trentacinque le aziende in portfolio, di cui due straniere, una francese e una rumena. Riccardo è anche giornalista e ottimo degustatore, un instancabile lavoratore, ricco di una passione e di un entusiasmo coinvolgenti. «Noi siamo le aziende che rappresentiamo», spiega Riccardo Gabriele, «lavoriamo sempre con loro e per loro. Inoltre la nostra presenza agli eventi e manifestazioni del settore ci permette di essere gli occhi dei nostri clienti in diretta sul mondo del vino, sulle sue trasformazioni, sul suo presente e futuro».

Non abbiamo assaggiato i vini di tutte le aziende, solo alcune. E riportiamo quelli che maggiormente ci hanno colpito. Iniziamo con una grande conferma, il Brunello di Montalcino Selezione Madonna delle Grazie 2011 del Marroneto.

Siamo a Montalcino, nella proprietà di Alessandro Mori, acquistata nel 1974 dal padre Giuseppe. Cinque ettari su terreni con sedimenti marini e sabbione di mare misto a minerali vari. Il podere sorge sotto la chiesa del 1200 dedicata alla Madonna delle Grazie - da cui prende il nome la località in cui impianta il pri-

mo vigneto - sul versante del paese che guarda a Nord. Alessandro, che ha una bellissima storia di vigneron da raccontare, ha ricevuto i primi consigli dal mitico Giulio Gambelli. Qui siamo di fronte ad un'azienda che è un sicuro punto di riferimento per il mondo del vino italiano, una certezza per filosofia concettuale e per qualità. Madonna delle Grazie Docg Brunello di Montalcino Selezione 2011 è un paradiso in bottiglia. Memorabile sorso lirico, dai tratti fini ma intensi, di pura Bellezza. Autentico e viscerale, colpisce per la personalità unica. Proseguiamo con un'altra conferma, il Barolo Cannubi 2012 di Fenocchio, un vino austero, capace di un'energia compatta dalla sarda presa gustativa, che scorre gustoso con ritmo incalzante. L'azienda capitanata dal bravissimo Claudio Fenocchio è storica, fondata nel 1864. Da oltre cinque generazioni, con i suoi dieci ettari circa di vigneti nel cuore del-



la zona tipica del Barolo, produce, vinifica ed invecchia grandi vini, proseguendo l'antica esperienza tramandata di padre in figlio. Con Giacomo Fenocchio, che nel dopoguerra cominciò ad acquistare nuovi vigneti, l'azienda ebbe un rinnovato impulso. La filosofia produttiva non ha subito variazioni nel tempo: lo stile è quello classico, senza cambiamenti di rotta, né colpi di scena, vessillo di una tradizione unica e costante. I terreni risalgono al periodo Eveziano: molto compatti, composti principalmente da marne calcareo-argillose bluastre e da tufo. Grande conferma anche dal Rosso di Notri 2015 dell'azienda Tua Rita: concentra polpa fruttata, ricca materia ad uno slancio vivo e continuo, sapido, toccando vette di rara limpidezza e bevibilità. L'azienda è nota non solo in Italia, ma anche nel mondo (esporta in cinquantacinque Paesi). Stefano Frascolla ha saputo essere l'ambasciatore ideale per quest'azienda fondata nel 1984 dai suoceri nella Val di Cornia. Trentacinque ettari di vigneto coltivati in regime biologico, su terreni composti prevalentemente da scheletro, argilla, limo, sabbia. Proseguiamo con un'altra certezza, il Nocio 2012 di Boscarelli. Mostra finezza nei tannini registrati con maestria, sostanza ben presente profilata da un'eleganza accogliente e pervasiva che si protrae fino al lungo finale. L'azienda si trova in località Cervognano a 300 metri s.l.m., immersa tra le dolci colline che scendono da Montepulciano, guardando la Val di Chiana. La collocazione (con un microclima particolare) è su terreni alluvionali e sabbiosi, per un totale di quattordici ettari. L'età media del vigneto è di



trentacinque anni. Boscarelli nasce nel 1962, fondata da Egidio Corradi, ora al timone ci sono i nipoti Luca e Nicolò.

Commoventi entrambi i vini di Colle Santa Mustiola: Poggio ai Chiari 2008 e Vigna Flavia 2010. Sono tutti e due imperniati su trame setose, finissime, su un'eleganza fatta di dettagli, di sfumature luminose, ricchi di una vibrante energia. Difficile scegliere, me li porto entrambi su un'isola deserta a bermi il paradiso. L'azienda si estende su cinque ettari a Chiusi, una delle più potenti città etrusche. A testimonianza della storia, il titolare Fabio Cenni rinviene all'interno della proprietà una tomba etrusca. Nel suo vigneto, dall'età fra i quindici e i trent'anni, ha operato una selezione clonale di circa ventotto cloni di Sangiovese di cui cinque prefilosserici. I terreni sono pliocenic, fondali marini con depositi alluvionali e medio impasto ciottoloso.

Il Montefalco Sagrantino 2012 di Pardi si esprime con calore e sapore alleati nella beva, un po' austera ma in progressione trascinante per materia ingente, tensione tattile e accelerazione al palato. A Montefalco i Pardi lavorano nel mondo del vino dai primi del Novecento, poi per un periodo smisero di occuparsi del settore fino al 2003 quando nasce la rinnovata azienda Pardi. I terreni degli otto ettari di proprietà (a cui si aggiungono tre in affitto) sono argillosi di origine sedimentaria, con più o meno presenza di scheletro a seconda della zona.

Emozionante il Colli di Luni Fosso di Corsano 2015 di Terenzuola: il naso cattura per il variegato spettro olfattivo ma è la bocca che non si dimenticherà mai più: slanciata spalla acida a sorreggere la maturità del frutto, tensione gustativa ben espansiva, salino, energetico e lungo. Di grande bevibilità e finezza anche il Merla della Miniera 2013, piacevole e fresco, di grande fragranza ed eleganza. L'azienda è nel Comune di Fosdinovo, all'interno della provincia di Massa e Carrara, tra Liguria, Toscana ed Emilia, in una terra da sempre nota col nome di Lunigiana. Quindici ettari, molte vigne vecchie, su terreni diversi, limo-argillosi e sabbiosi. Il proprietario Ivan Giuliani è molto attento al recupero dei vitigni autoctoni.

Dell'azienda Boccadigabbia abbiamo apprezzato molto sia Le Grane Colli Maceratesi Ribona 2015, una sorpresa, sia l'Akronte 2012. Il primo, olfattivamente caratterizzato da erbe aromatiche, sprizza acidità e sapidità energizzate da una piacevolezza cristallina che spinge alla beva. Il secondo, cabernet sauvignon in purezza, è decisamente più potente,



complesso e sontuoso nel suo incedere elegante. L'azienda, fondata nel 1970, si trova nel maceratese e si estende su poco più di dieci ettari. Le vigne, con un'età variabile fra i due e i trent'anni, affondano le loro radici su terreni sabbiosi e argillosi.

Il Chianti Classico 2015 dell'azienda San Gervasio si esprime con un seducente timbro olfattivo (quell'accluga rivelatrice!), preludio di un assaggio luminoso: sostanza delicata, pura succosità per una golosa beva tentatrice. Più complesso il Toscana Rosso 2011 A Sirio, profondo e materico, dalla trama più chiaroscurale, ma di vibrante impatto. L'azienda si trova nel comune di Palaia, 25 Km ad est di Pisa. Fondata nel 1960 dalla famiglia Tommasini, si estende su ventidue ettari vitati, coltivati a regime biologico certificato, anche se la propensione attuale vira verso la viticoltura biodinamica. Le vigne, di ventitré anni, sono su terreni sabbiosi, argillosi, ricchi di conchiglie marine (l'origine è pliocenica).

Due gran belle prove per l'azienda Coste Ghirlanda con Silenzio Terre Siciliane Igt 2013, al naso esprime il varietale (zibibbo), con inusuali note di fieno e camomilla. Scorre con finezza ed estremo equilibrio fino al luminoso apogeo. Un vino che sussurra emozioni intime. Il Jardinu

2013 sa esprimersi nella sua complessa avvolgenza, su registri di carezzevole rotondità che nascondono un bel nervo acido palpitante. L'azienda di Giulia Pazienza Gelmetti viene fondata nel 2005 a Pantelleria su circa undici ettari. Dalla prima etichetta del 2009, ad oggi arriva a produrre circa 25.000 bottiglie all'anno. Le vigne ad alberello, su terreno vulcanico, hanno circa trent'anni e sono il frutto del lavoro e della tradizione secolare, risultato di un'agricoltura caparbia ed eroica (riconosciuta come Patrimonio Unesco).

Il Chianti Classico 2012 di Quercia al Poggio offre sentori articolati, di buona concentrazione, un po' boisé. Gode di una struttura vivida, dall'espansione lenta ma dinamica, che si fa apprezzare per l'armonia e l'estensione del sorso. Quercia al Poggio, situata a 400 metri sul livello del mare, si trova in località Monsanto, nel comune di Barberino Val D'Elsa, nel cuore pulsante del Chianti Classico. Di proprietà della famiglia Rossi dal 1997 (anche se la data di fondazione risale al 1969) si estende su cento ettari vitati. Le vigne, con un'età compresa tra i dodici e i diciotto anni (ad esclusione della Vigna le Cataste, di oltre trentacinque anni) vivono su terreni a matrice calcareo-argillosa, con presenza di arenaria e scisti.





Dal 2004
UMBRIA JOURNAL

Cantine in Centro 2017, Lungarotti vince il primo premio dei vini dolci

A RITIRARE IL PRIMO PREMIO PER LE CANTINE LUNGAROTTI È STATA TERESA SEVERINI

11 settembre 2017 Arte e cultura, Eventi, Notizia in rilievo 0



Cantine in Centro 2017, Lungarotti vince il primo premio dei vini dolci

TERNI – “Cantine in centro” ha chiuso la terza edizione con la premiazione dei tre migliori vini dolci e passiti umbri tra i venti che hanno partecipato alla

selezione 2017. **Vince la sfida il Vin Santo di Lungarotti** (Torgiano), secondo premio ex aequo al **Sagrantino** passito di Pardi (Montefalco) e al Genius, grechetto passito, della cantina Montecorneo 570 (Perugia), mentre il premio speciale per la migliore etichetta è stato assegnato al Lab di Terre Margaritelli (Torgiano). Questa la classifica secondo la giuria di esperti composta da Roberto Canali, Marco Servili, Matteo Pasquini e Maurizio Pescari. A ritirare il premio del primo classificato è stata **Teresa Severini** delle Cantine Lungarotti.

I premi, quattro disegni originali realizzati dai fumettisti della **Biblioteca delle Nuvole di Perugia**, sono stati consegnati dall'organizzatore di Cantine in Centro Massimo Tesorini e dal sommelier Roberto Canali insieme a Giorgio Phellas della Camera di Commercio di Perugia.

La manifestazione dedicata alle eccellenze vitivinicole dell'Umbria ha dimostrato di avere tutte le potenzialità per svilupparsi e crescere. “Nonostante il maltempo di domenica, che ci ha penalizzato costringendoci a chiudere con un giorno di anticipo gli stand, siamo molto soddisfatti per aver distribuito in meno di due giorni quasi 2500 calici, che è lo stesso risultato dell'anno scorso, per il successo riscosso dal salotto allestito nella piazzetta dell'area espositiva e per la straordinaria partecipazione registrata alle degustazioni e alla tavola rotonda inaugurale”.

Questo il commento a caldo del **presidente dell'Associazione Collega_menti, Massimo Tesorini** che ringrazia, oltre a tutte le cantine che hanno partecipato alla mostra mercato e al premio dei vini dolci, la **Regione Umbria**, il **Comune di Perugia**, la **Camera di Commercio di Perugia** e tutti gli altri soggetti che hanno collaborato e contribuito alla buona riuscita di questa terza edizione: **Strada dei Vini del Cantico, Promocamera, Strada del Vino Colli del Trasimeno, Biblioteca delle Nuvole di Perugia – Associazione Umbria Fumetto, Associazione Luoghi Invisibili Perugia e Compagnia Toscana Sigari.**

Elenco delle cantine che hanno partecipato alla selezione dei vini dolci 2017:

Cantina “Casale Rialto” (Montefalco), Cantina “Chiorri” (Sant’Enea, Pg), Cantina “Pucciarella” (Magione), Cantina “Freddano” (Orvieto), Cantina “Colle Di Rocco, Bianco Passito” (Cannara), Cantina “Castello Di Magione” (Magione), Cantina “Plani Arche” (Cannara), Cantina “Terre Margaritelli” (Torgiano), Cantina “Perticaia” (Montefalco), Cantina “Moretti Omero” (Montefalco), Cantina “Spacchetti” (Montefalco), Cantina “Antonelli” (Montefalco), Cantina “Antano” (Montefalco), Cantina “Pardi” (Montefalco), Cantina “Lungarotti, Vin Santo” (Torgiano), Cantina “Colle Di Rocco, Vernaccia” (Cannara), Cantina “Carini” (Perugia), Cantina “Montecorneo 570” (Perugia), Cantina “Pomario” (Piegario), Cantina “Lungarotti”, Sagrantino Passito (Montefalco).

Elenco delle cantine che hanno partecipato alla mostra mercato 2017:



ETH: Il Prossimo Bitcoin?

etoro.com/trading-carries/risk

Non Perdere Questa Opportunità - Acquista Ethereum CFD con CC Oggi!



Agricola “Casale Rialto” (Montefalco); Azienda Agricola “Chiorri” (Sant’Enea, Perugia); Azienda Agricola “Pucciarella” (Magione); Cantina “Berioli” (Magione); Cantina “Fanini” (Petrignano del Lago); Cantina “Poggio Cavallo” (Orvieto); Cantina “Terre Margaritelli” (Torgiano); Cantina “Todini” (Todi); Cantina “Tudernum” (Todi); Cantina “Villa Bucher” (San Venanzo); Cantina “Vigneti De Santis” (Assisi); Movimento Turismo del Vino Umbria (Foligno); Strada dei Vini Del Cantico (Torgiano); Strade del Vino Colli del Trasimeno (Passignano sul Trasimeno); Società Agricola “Fattoria Di Monticello” (San Venanzo); Società Agricola “Poggio Maiolo” (Montone); Società Agricola “Pomario” (Piegario).



L'AcquaBuona
In rete dal 1999, per amor di terra

VinoC
pubblicità online wine &

Home Amici Chi Contatti Notiziario Policy e-mail Newsletter Cerca

I Super Tre Stelle e i dieci "soli" della guida I Vini di Veronelli 2018

Di L'AcquaBuona • 25 Ott 2017 • Rubrica: [Da vedere e da sapere, i premi delle guide](#)

Dalla Valle Isarco a Pantelleria, le ambite "tre stelle blu" identificano vini eccellenti che hanno ottenuto un giudizio uguale o superiore a 94/100 nelle degustazioni di selezione e valutazione.

Su 16.137 etichette recensite, la famiglia dei Super Tre Stelle conta appena 314 referenze, numero in leggera flessione rispetto all'edizione precedente, testimonianza del rigore con cui la Guida creata oltre trent'anni fa da Luigi Veronelli ha assegnato questo simbolo d'eccellenza.

Dopo una lunga "supremazia toscana", è il Piemonte a primeggiare tra le regioni con il maggior numero di vini premiati (87), benché la terra del Brunello di Montalcino e del Chianti Classico segua a breve distanza. La Toscana, infatti, con 83 riconoscimenti, s'attesta in seconda posizione, mentre tra le regioni del Sud è la Sicilia a confermarsi leader con 15 Super Tre Stelle.

Valle d'Aosta

Umbria

Colle Ozio Grechetto Umbria 2015 – Leonardo Bussoletti Viticoltore in Narni
Montefalco Sagrantino 2013 – Pardi
Montefalco Sagrantino 2013 – Perticaia
Montefalco Sagrantino Black Label 2011 – Piani Arche
Montefalco Sagrantino Colle alle Macchie 2013 – Tabarrini
Orvieto Classico Superiore Dolce Calcaia Muffa Nobile 2014 – Barberani
Torgiano Rosso Riserva Rubesco Vigna Monticchio 2012 – Lungarotti



Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia
Lunedì 13 Novembre 2017 | agg

PROFESSIONI ATTREZZATURE ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI

LUXURY

LA SQUADRANETWORKABBONAMENTICONTATTI EURO-TOQUESPARTNER

CERCA PER CODICE



HOME VINO GUIDE



Bibenda 2018, 598 "5 Grappoli" Piemonte primo, poi Toscana e Veneto

Primo Piano del 17 Ottobre 2017 | 16:44

Sulla Guida Bibenda 2018, giunta alla 20ª edizione, domina incontrastato il Piemonte con 135 "5 Grappoli". Lo seguono Toscana (94) e Veneto (40). I vini premiati hanno ottenuto un punteggio da 91/100 in su e sono selezionati partendo da una base di etichette in degustazione pari a 27mila. Tra questi anche una top ten scelta "ascoltando l'anima". In totale infatti, su tutti i vini degustati, hanno ottenuto i "5 Grappoli" ben 598 etichette sparse per il territorio nazionale.



Il primato rimane al Piemonte, che domina la classifica regionale con 135 etichette premiate. Segue a buona distanza la Toscana (94) che batte con più del doppio delle referenze il Veneto (40). Oltre alla solita triade a stanzarsi sul podio, tutte le altre regioni d'Italia si susseguono per breve distanza.

Lombardia e Sicilia a pari merito, e molto vicine al Veneto, hanno ottenuto quest'anno 35 "5 Grappoli" a testa, seguite dal sempre più emergente Friuli Venezia Giulia (32) e dalle Marche (31) a pari merito con la Campania. Si scende sotto la soglia dei 30 infraregionali con la Puglia (24) e l'Umbria (23) e a seguire Lazio e Alto Adige alla pari (21). 20 sono i "5 Grappoli" dell'Abruzzo, dietro il Trentino (14) e la Sardegna (13). Nelle ultime posizioni l'Emilia Romagna (9), Liguria e Basilicata a pari merito (6), Calabria e Valle d'Aosta con 3 "5 Grappoli" e ultimo Molise (2).

UMBRIA (23)

Montefalco Sagrantino Chiusa di Pannone 2010 | Antonelli San Marco
Sagrantino di Montefalco Collepiano 2013 | Arnaldo Caprai
Sagrantino di Montefalco 25 Anni 2013 | Arnaldo Caprai
Orvieto Classico Superiore Luigi e Giovanna 2014 | Barberani
Selezione Cabernet S. 2010 | Calispone
Sagrantino di Montefalco Sacrantino 2012 | Cantina Fratelli Pardi
Muffato della Sala 2013 | Castello della Sala
Cervaro della Sala 2015 | Castello della Sala
Orvieto Classico Pourriture Noble Muffa Nobile d'Umbria 2015 | Decugnano dei Barbi
Il Rosso 2015 | Decugnano dei Barbi
Montiano 2015 | Cotarella
Marciliano 2014 | Cotarella
Brut Rosato Metodo Classico Ancestrale 2013 | Grilli - La Palazzola
NarnOt 2014 | La Madeleine
Ciliegiolo di Narni Ràmici 2014 | Leonardo Bussoletti
Torgiano Rosso Rubesco Riserva Vigna Monticchio 2012 | Lungarotti
Orvieto Classico Superiore Campo del Guardiano 2015 | Palazzone
Santoio 2013 | Santo Iolo
Adarmando 2015 | Tabarrini
Sagrantino di Montefalco Campo alla Cerqua 2013 | Tabarrini
Montefalco Sagrantino Collettolo 2013 | Tenuta Bellafonte
Montefalco Sagrantino Exuberata 2007 | Terre de La Custodia
Majolo 2009 | Zanchi



Italia a Tavola

Quotidiano di enogast
Mercoledì 15 Novembre 2017

PROFESSIONI ATTREZZATURE ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI TI
LUXURY

LA SQUADRA NETWORK KABBONAMENTI CONTATTI EURO-TOQUES PARTNER

CERCA PER CODICI



HOME VINO GUIDE



Guida Veronelli - I Super Tre Stelle (Scarica allegato)

Guida Veronelli, Piemonte superstar 87 etichette "Super Tre Stelle"

Primo Piano del 13 Ottobre 2017 | 15:08

Il 20 ottobre a Venezia si presenterà l'edizione 2018 della Guida Oro I Vini di Veronelli. Intanto il Seminario comunica i nomi dei "Super Tre Stelle" col Piemonte che è la regione più premiata con 87 etichette; segue come di consueto la Toscana con 83 referenze. Tra le regioni invece del solo Sud Italia, la migliore è la Sicilia con 15 etichette. I "Super Tre Stelle" sono vini insigniti del massimo riconoscimento attribuito ai capolavori della vitivinicoltura italiana. Dalla Valle Isarco a Pantelleria, le ambite "tre stelle blu" identificano, infatti, esclusivamente vini eccellenti che hanno ottenuto un giudizio uguale o superiore a 94/100 nelle degustazioni di selezione e valutazione.



Su 16.137 etichette recensite, la famiglia dei Super Tre Stelle conta appena 314 referenze, numero in leggera flessione rispetto all'edizione precedente, testimonianza del rigore con cui la Guida creata oltre trent'anni fa da **Luigi Veronelli** ha assegnato questo simbolo d'eccellenza. Dopo una lunga "supremazia toscana", è il Piemonte a primeggiare tra le regioni con il maggior numero di vini premiati (87), benché la terra del Brunello di Montalcino e del Chianti Classico segua a breve distanza. La Toscana, infatti, con 83 riconoscimenti, s'attesta in seconda posizione, mentre tra le regioni del Sud è la Sicilia a confermarsi leader con 15 Super Tre Stelle.

Tutti i dettagli saranno snocciolati durante la presentazione, in programma alle ore 14.30 presso la Fondazione Giorgio Cini sull'Isola di San Giorgio Maggiore a Venezia. La presentazione ufficiale di venerdì 20 ottobre è attesa anche per la consegna dei dieci Sole 2018, un tempo attribuiti personalmente da Luigi Veronelli e oggi "premi speciali" assegnati dalla Redazione in modo del tutto indipendente dalle valutazioni in centesimi. Il Sole identifica, infatti, dieci "racconti in forma di vino" che il Seminario Veronelli desidera proporre all'attenzione dei Lettori come rappresentanti della straordinaria ricchezza del settore vitivinicolo italiano.

Durante l'evento saranno assegnati, inoltre, i Migliori Assaggi 2018 ai cinque vini, uno per tipologia, che hanno conseguito il giudizio più elevato: per definizione, si tratta di etichette celebri e universalmente note ma come al solito ci sarà curiosità per scoprire gli outsider.

«Presentare nel Cenacolo Palladiano della Fondazione Giorgio Cini l'ultimo nato della **produzione editoriale veronelliana** vuol essere una convinta affermazione del valore culturale dei "mestieri del vino" - ha anticipato **Andrea Bonini**, direttore del Seminario Veronelli - l'intento della nostra associazione, che redige e pubblica la Guida, è consentire l'incontro tra il lettore e le migliori produzioni enologiche italiane: non soltanto una branca fondamentale della nostra economia, ma anche una componente essenziale della nostra storia e della cultura mediterranea. Ogni nuova edizione del volume che ha accompagnato l'affermazione internazionale del vino italiano contiene un intero anno di lavoro della nostra redazione, una dedizione quotidiana paragonabile soltanto alla cura costante che il vignaiolo riserva alle sue viti e ai suoi vini. Per questo teniamo a presentarla in anteprima agli operatori, ai giornalisti e ai lettori che più ci sono vicini, organizzando un appuntamento in cui sia possibile conoscere e degustare i vini premiati con il Sole, ma anche scambiare idee e commenti con i Curatori e la Redazione nel momento più importante dell'anno per la comunità del vino "secondo Veronelli"».

Al termine della presentazione, che avverrà al cospetto del facsimile delle Nozze di Cana di Paolo Veronese - un unicum realizzato nel 2007 grazie alla collaborazione con il Musée du Louvre e l'atelier Factum Arte di Madrid - i partecipanti potranno degustare i Sole 2018 accompagnati da una selezione di specialità gastronomiche proposte da selezionate aziende alimentari: Acqua Bracca, Carla Latini, Casa Saclà, I Love Ostrica, Luigi Guffanti 1879 e Antica Pasticceria Muzzi. Il volume sarà disponibile in libreria a partire da giovedì 26 ottobre.

UMBRIA

Colle Ozio Grechetto Umbria 2015 - Leonardo Bussoletti Viticoltore in Narni
Montefalco Sagrantino 2013 - Pardi
Montefalco Sagrantino 2013 - Perticaia
Montefalco Sagrantino Black Label 2011 - Planì Arche
Montefalco Sagrantino Colle alle Macchie 2013 - Tabarrini
Orvieto Classico Superiore Dolce Calcaia Muffa Nobile 2014 - Barberani
Torgiano Rosso Riserva Rubesco Vigna Monticchio 2012 - Lungarotti



10
anni
2007-2017

cronachedigusto.it

Giornale online di enogastronomia
Direttore Fabrizio Carrera
34.277 utenti iscritti

21 OTT Presentata l'edizione 2018 della guida "I vini di Veronelli" - I SUPER TRE STELLE

on 21 Ottobre 2017. Pubblicato in [Archivio articoli dal 05/04/2011](#) - [La guida](#)



di **Michele Pizzillo**

Tre le novità che sono emerse a Venezia, nel corso della presentazione della "Guida Oro. I Vini di Veronelli 2018": una riduzione dei vini premiati, una triade a giudicare i vini, la nascita dell'Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli. Andiamo per ordine.

I Super Tre Stelle (attribuite a un vino eccellente, già ai vertici nelle precedenti edizioni, che abbia ottenuto valutazione uguale o superiore a 94 centesimi) questa volta sono solo 314 su 16.137 vini inseriti in Guida perché hanno superato lo standard qualitativo stabilito ai curatori. A Gigi Brozzoni, curatore-principe dal 1997 della Guida, adesso si sono aggiunti Marco Magnoli e Alessandra Piùbello. La collaborazione con la Fondazione Giorgio Cini sull'Isola di San Giorgio Maggiore, location giusta e fantastica per la presentazione di una pubblicazione conosciuta come la "Guida Oro", che l'anno prossimo dovrebbe portare alla creazione di un centro di alta formazione dedicato ai professionisti del vino e del cibo italiani, appunto l'Alta scuola. E, poi, ha sottolineato Brozzoni la "Guida Oro. I Vini di Veronelli" è "il ritratto fedele delle migliori produzioni enologiche del Paese, dalla Valle Isarco a Pantelleria". La Guida, vademecum per "camminare la terra" - espressione coniata da Luigi Veronelli che del Seminario Permanente fu Socio Fondatore e Presidente Onorario (e attualmente editore della Guida), scrivendo così un nuovo capitolo della lunga storia che lega questa pubblicazione al mondo del vino di pregio.

Il trio Brozzoni-Magnoli-Piùbello, dalle migliaia di vini degustati, ne ha descritti in guida 16.137, classificati secondo il giudizio in centesimi e l'intuitiva scala in stelle, con 314 i campioni insigniti delle Super Tre Stelle in ragione d'un punteggio uguale o superiore a 94/100. Dopo alcuni anni, il Piemonte torna sul gradino più alto del podio nella consueta "sfida regionale": è, infatti, il regno del nebbiolo e della barbera ad aver proposto il maggior numero di vini eccellenti, conquistando ben 87 Super Tre Stelle. La Toscana si ferma, invece, al secondo posto, a quota 83 riconoscimenti. Tra le regioni del Sud, infine, è la Sicilia a distinguersi, come di consueto, con 15 referenze ai vertici delle produzioni vitivinicole nazionali. I produttori censiti sono 2.084, rappresentativi di tutta l'enologia italiana. Scorrendo le 1.150 pagine della guida pubblicata dal Seminario Veronelli, si trovano 28 vini che hanno ottenuto un punteggio uguale o superiore a 94/100, essendo recensiti per la prima volta o rientrando in Guida dopo lunga assenza, è stato assegnato il titolo di "grande esordio e sono:

- Valle d'Aosta Neige d'Or 2015, Les Crêtes Aymavilles, di Aosta;
- Barolo Castelletto Vigna Pressenda 2013, Conterno Fantino, di Monforte d'Alba, Cuneo;
- Barolo Cerretta 2013, Garesio, di Serralunga d'Alba, Cuneo;
- Barolo Riserva 2010, Fontanafredda, di Serralunga d'Alba, Cuneo;
- Barolo Riserva Falletto Vigna Le Rocche 2011, Giacosa Bruno, di Neive, Cuneo
- Barolo Vigna Rionda Arnaldorivera 2013, Terre del Barolo e Arnaldo Rivera, di Castiglione Falletto, Cuneo;
- Colli Tortonesi Timorasso Biancofranco 2014, Martinetti Franco M., di Torino;
- Alto Adige Gewürztraminer Epokale Spätlese 2009, Tramin, di Termeno, Bolzano;
- Alto Adige Pinot Noir Riserva Mazon Vigna Ganger 2014, Giran, di Appiano, Bolzano;
- Alto Adige Terlano Rarity 1991, Cantina Terlano, di Terlano, Bolzano;
- Trentino Vino Santo Nobles 2004, Francesco Poli, di Santa Massenza Vallelaghi, Trento;
- Amarone della Valpolicella Riserva Hatteso 2009, Garbole, di Tregnago, Verona;
- Hurlo Veneto Rosso 2009, Garbole, di Tregnago, Verona;
- Chianti Classico Gran Selezione Giovanni Folonari 2013, Nozzole, di Greve in Chianti, Firenze;
- Colli Etruria Centrale Vin Santo Occhio di Pernice 2006, Sangervasio, di Palaia, Pisa
- U.C.B. Ugo Contini Bonacossi Toscana Rosso 2013, Tenuta di Capezzana, di Carmignano, Prato;
- Vin Santo di Carmignano 2004, Allocco, di Carmignano, Prato;
- Fatja Marche Rosso 2011, PS Winery, di Offida, Ascoli Piceno;
- IX Prandone Marche Rosso 2013, Il Conte Villa Prandone, di Montepandone, Ascoli Piceno;
- Amelia Vin Santo Caratelli al Pozzo 2011, La Palazzola, di Stroncone, Terni;
- Roma Rosso Edizione Limitata Felice Mergè 2014, Poggio Le Volpi, di Monteporzio Catone, Roma;
- Campi Flegrei Piediroso Vigna delle Volpi Agnanum 2015, Agnanum, di Agnano, Napoli;
- Fiano di Avellino Aipierti 2016, Traerte – Vadiaperti, di Montefredane, Avellino;
- Sabbie di Sopra Il Bosco Terre del Volturmo Rosso 2015, Nanni Copè, di Vitulazio, Caserta;
- Aglianico del Vulture Quarta Generazione 2013, Quarta Generazione, di Barile, Potenza;
- Aglianico del Vulture Superiore Basilisco Fontanelle 2013, Basilisco, di Barile, Potenza;
- Dodecapolis Salento Primitivo 2016, Attanasio Luca, di Sava, Taranto;
- Primitivo di Manduria Riserva ES 2013, Fino Gianfranco Viticoltore, di Sava, Taranto.

Il riconoscimento più atteso tra quelli attribuiti dalla "Guida Oro. I Vini di Veronelli" è, tuttavia, il Sole, premio speciale che i degustatori assegnano indipendentemente dal giudizio in centesimi, a dieci etichette che ben rappresentano l'intelligenza, la creatività e la dedizione dei vignaioli italiani. Questi i dieci vini "solari" svelati nel corso della presentazione veneziana:

- Valle d'Aosta Petite Arvine 2016 dell'Institut Agricole Regional di Aosta;
- Barolo Ciabot Mentin 2012 di Clerico Domenico, di Monforte d'Alba, Cuneo;
- Rossese di Dolceacqua Bricco Arcagna 2015 di Terre Bianche, di Dolceacqua, Imperia;
- Vin de la Neu Vigneti delle Dolomiti Johanniter 2015 di Nicola Biasi, di Predaia, Trento;
- Colli di Conegliano Refrontolo Stèfen 1624 2012 di De Stefani, di Fossalta di Piave, Venezia;
- Arbis Blanc Venezia Giulia Bianco 2015 dell'azienda Borgo San Daniele, di Cormons, Gorizia;
- La Pineta Toscana 2015 di Podere Monastero, di Castellina in Chianti, Siena;
- Capri Bianco Scala Fenicia 2016 di Scala Fenicia, di Capri, Napoli;
- Le Braci Salento Negroamaro 2010, dei Vigneti e Cantine Garofano, di Copertino, Lecce;
- Carignano del Sulcis Riserva Gavino 2014, Cantina Vitivinicola Mesa, di Sant'Anna Arresi, Carbonia.



Immutato, per definizione - si legge nell'introduzione della Guida -, è il numero dei "migliori assaggi", cinque vini che, nella rispettiva tipologia, hanno ottenuto il più alto giudizio in centesimi nelle degustazioni dei Curatori. E, sono:

- **miglior vino spumante:** Franciacorta Extra Brut Rosé Riserva Cuvée Annamaria Clementi 2007 di Ca' del Bosco, di Erbusco, Brescia;
- **miglior assaggio per la tipologia vini bianchi:** Montepepe bianco Vintage Toscana 2012 di Montepepe, di Montignoso, Massa Carrara;
- **miglior assaggio per la tipologia vini rosati:** c'è la riconferma di Vigna Mazzi Salento Rosato 2015 di Rosa del Golfo; di ; di Alezio, Lecce;
- **miglior assaggio per la tipologia vini rossi:** il Barolo Riserva Falletto Vigna Le Rocche 2011, Bruno Giacosa, di Neive, Cuneo;
- **miglior vino dolce o da meditazione:** Carmignano Vin Santo Riserva 2010, di Tenuta di Capezzana, Carmignano, Prato.

Il metodo di valutazione della Guida Veronelli prevede le stelle, che indicano un giudizio che tiene conto dei diversi assaggi effettuati nel tempo: una stella, vino discreto, da 80 a 85 centesimi; due stelle vino buono, da 86 a 89 centesimi; tre stelle, vino ottimo, da 90 a 93 centesimi. Super Tre Stelle attribuite a un vino eccellente, già ai vertici nelle precedenti edizioni, che abbia ottenuto valutazione uguale o superiore a 94 centesimi. Il simbolo (fiore rosso) indica un vino che entra per la prima volta in Guida o che entra dopo lunga assenza; il simbolo (fiore blu) identifica un Grande Esordio, un vino che entra per la prima volta in Guida o che rientra dopo lunga assenza, valutato con punteggio uguale o superiore ai 94 centesimi; Il simbolo (allori) è assegnato ai Migliori Assaggi, cinque vini che, nella rispettiva tipologia, hanno conseguito il più elevato punteggio in centesimi. Il simbolo che rappresenta il Sole, "premio speciale" della Guida, è attribuito dalla redazione nel suo insieme - in modo del tutto indipendente dal punteggio in centesimi - esclusivamente a dieci vini l'anno.

Poi ci sono i 314 vini che hanno conquistato i Super tre stelle. Che, secondo Andrea Bonini, direttore del Seminario Veronelli, associazione senza scopo di lucro che da oltre trent'anni promuove la cultura gastronomica "secondo Veronelli", sono il frutto del processo di rinnovamento della guida che con "l'edizione 2018 segna un ulteriore passo in avanti nel processo di graduale rinnovamento intrapreso nel 2014. All'interno di una chiara ripartizione di ruoli e competenze, l'esperienza di Brozzoni unita al contributo dei due nuovi curatori, Piubello e Magnoli, ha permesso una programmazione dettagliata delle sedute di degustazione e la condivisione costante di idee, spunti e opportunità. L'obiettivo della Redazione è sempre lo stesso: accompagnare il lettore alla scoperta dei vini d'Italia, supportandolo nel riconoscere le produzioni di pregio all'interno di un vastissimo panorama produttivo, ma anche a cogliere ciò che di più interessante accade nei singoli distretti produttivi. La sezione "Il punto", posta quest'anno in apertura delle singole regioni, e l'accurato corredo cartografico rappresentano, in questo senso, novità interessanti novità". E, fra queste novità, quella emersa durante la presentazione del volume, con l'annuncio della partnership tra Seminario Permanente Luigi Veronelli e Fondazione Giorgio Cini, fondazione istituita nel 1951 da Vittorio Cini in ricordo del figlio Giorgio, con lo scopo di restaurare l'Isola di San Giorgio Maggiore, reinserendola nella vita di Venezia e facendone un centro internazionale di attività culturali. Dalla collaborazione nata sulla base del comune interesse a promuovere le eccellenze culturali italiane, nel 2018 nascerà l'Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli, centro di alta formazione dedicato ai professionisti del vino e del cibo italiani. Dall'aprile 2016, il Seminario Veronelli ha un nuovo consiglio direttivo e come presidente Angela Maculan, figlia di Fausto - promotore attivo del rinascimento del vino italiano - e rappresentante di un'azienda che ha saputo imporsi scrivendo un nuovo capitolo della secolare storia dei vini di Breganze. A lei il compito di guidare il consiglio direttivo composto da Paolo Pizzoli, direttore dell'azienda Villa di Monticelli Brusati, Alessio Fornasetti, titolare di Torre San Quirico di Azzate, Fabio Contini, patron con la moglie Annalisa dell'azienda Rossi Contini di Ovada e Giuseppe Piazza, co-fondatore di Nordest Innovazione di Vicenza, società di consulenza aziendale per l'organizzazione e la gestione delle imprese con competenze specifiche nel mondo vitivinicolo.

Da segnalare, infine, che la presentazione della Guida Oro è avvenuta al cospetto dell'imponente facsimile delle "Nozze di Cana" di Paolo Veronese: un unicum realizzato nel 2007 grazie alla collaborazione con il Musée du Louvre e l'atelier Factum Arte di Madrid. Qui, i partecipanti hanno potuto degustare i dieci Sole 2018 accompagnati da alcune specialità gastronomiche proposte da aziende come la bergamasca Acqua Bracca, la pasta di Carla Latini (utilizzata dallo chef Andrea Perini del ristorante Al 588 di Bagno a Ripoli, per prepararla con aglio, peperoncino e evo monocultivar Maurino di Giacomo Grassi che ha suggellato la collaborazione tra Seminario Veronelli e l'Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio che a Milano ha avviato un percorso formativo per aspiranti assaggiatori di olio d'oliva), le conserve di Casa Saclà, I Love Ostrica, specialista in catering e degustazioni di ostriche, cruditée e pesce fresco, i formaggi di Luigi Guffanti 1879, i dolci dell'Antica Pasticceria Muzzi.

I SUPER TRE STELLE 2018

UMBRIA

- Colle Ozio Grechetto Umbria 2015 Leonardo Bussoletti
- Viticoltore in Narni Narni, Terni
- Montefalco Sagrantino 2013 Pardi Montefalco, Perugia
- Montefalco Sagrantino 2013 Perticaia Montefalco, Perugia
- Montefalco Sagrantino Black Label 2011 Plani Arche Cannara, Perugia
- Montefalco Sagrantino Colle alle Macchie 2013 Tabarrini Montefalco, Perugia
- Orvieto Classico Superiore Dolce Calcaia Muffa Nobile 2014 Barberani Baschi, Terni
- Torgiano Rosso Riserva Rubesco Vigna Monticchio 2012 Lungarotti Torgiano, Perugia



**SEMINARIO PERMANENTE
LUIGI VERONELLI**
Associazione per la cultura del Vino e degli Alimenti

Il Seminario Veronelli
Gli Associati
Luigi Veronelli
La Formazione
I Vini di

@

I Super Tre Stelle 2018



Le *Super Tre Stelle* sono attribuite ai vini che hanno ottenuto giudizio uguale o superiore a 94/100. Essendo per la *Guida Veronelli* la costanza qualitativa un valore, questo riconoscimento è conferito esclusivamente ai vini già ai vertici nelle annate precedenti.

UMBRIA		
Colle Ozio Grechetto Umbria 2015	Leonardo Bussoletti	Narni, Terni
	Viticoltore in Narni	
Montefalco Sagrantino 2013	Pardi	Montefalco, Perugia
Montefalco Sagrantino 2013	Perticaia	Montefalco, Perugia
Montefalco Sagrantino Black Label 2011	Plani Arche	Cannara, Perugia
Montefalco Sagrantino Colle alle Macchie 2013	Tabarrini	Montefalco, Perugia
Orvieto Classico Superiore Dolce Calcaia Muffa Nobile 2014	Barberani	Baschi, Terni
Torgiano Rosso Riserva		
Rubesco Vigna Monticchio 2012	Lungarotti	Torgiano, Perugia



Venezia - 20 Ottobre 2017, ore 19:10

I 10 "SOLE", I 5 "MIGLIOR ASSAGGI" (BRUNO GIACOSA, MONTEPEPE, CA' DEL BOSCO, CAPEZZANA, ROSA DEL GOLFO) E UNA NUOVA ALTA SCUOLA ITALIANA DI GASTRONOMIA LUIGI VERONELLI: GLI ATOUT DELLA GUIDA ORI I VINI DI VERONELLI 2018, DI SCENA OGGI A VENEZIA

Valle d'Aosta Petite Arvine 2016 dell'Institut Agricole Regional (Aosta), Barolo Ciabot Mentin 2012 di Clerico Domenico (Monforte d'Alba, Cuneo), Rossese di Dolceacqua Bricco Arcagna 2015 di Terre Bianche (Dolceacqua, Imperia), Vin de la Neu Vigneti delle Dolomiti Johanniter 2015 di Nicola Biasi (Predaia, Trento), Colli di Conegliano Refrontolo Stèfen 1624 2012 di De Stefani (Fossalta di Piave, Venezia), Arbis Blanc Venezia Giulia Bianco 2015 dell'azienda Borgo San Daniele (Cormons, Gorizia), La Pineta Toscana 2015 di Podere Monastero (Castellina in Chianti, Siena), Capri Bianco Scala Fenicia 2016 di Scala Fenicia (Capri, Napoli), Le Braci Salento Negroamaro 2010 prodotto da Vigneti e Cantine Garofano (Copertino, Lecce) e, infine, Carignano del Sulcis Riserva Gavino 2014 della Cantina Vitivinicola Mesa (Sant'Anna Arresi, Carbonia-Iglesias): ecco i 10 "Sole", i premi speciali, "che ben rappresentano l'intelligenza, la creatività e la dedizione dei vignaioli italiani" della Guida Ori I Vini di Veronelli 2018, presentata oggi a Venezia (e in edicola dal 26 ottobre). E che, tra 2.084 produttori censiti, per un totale di 16.137 vini classificati in centesimi e 314 i campioni insigniti delle "Super Tre Stelle" (vini con un punteggio uguale o superiore a 94/100", ha selezionato anche i "migliori assaggi" per ogni tipologia, cinque vini che, nella rispettiva tipologia, hanno ottenuto il più alto giudizio in centesimi nelle degustazioni dei curatori. Miglior vino rosso è il Barolo Riserva Falletto Vigna Le Rocche 2011 di Bruno Giacosa (Neive, Cuneo), il miglior bianco è, a sorpresa, al Montepepe Bianco Vintage Toscana 2012 di Montepepe (Montignoso, Massa Carrara), il miglior spumante il Franciacorta Extra Brut Rosé Riserva Cuvée Annamaria Clementi 2007 di Ca' del Bosco (Erbusco, Brescia), il miglior vino dolce o da meditazione è il Carmignano Vin Santo Riserva 2010 della Tenuta di Capezzana (Carmignano, Prato), e il miglior vino rosato, per il secondo anno consecutivo, è il Vigna Mazzì Salento Rosato 2015 di Rosa del Golfo (Alezio, Lecce).

Ma quella 2018 è una edizione della Guida che porta con se molte novità per il Seminario Veronelli, e che, ha detto il direttore Andrea Bonini, "segna un ulteriore passo in avanti nel processo di graduale rinnovamento della Guida Oro I Vini di Veronelli intrapreso nel 2014. All'interno di una chiara ripartizione di ruoli e competenze, l'esperienza di Gigi Brozzoni unita al contributo dei due nuovi curatori, Alessandra Piubello e Marco Magnoli, ha permesso una programmazione dettagliata delle sedute di degustazione e la condivisione costante di idee, spunti e opportunità".

Ancora, è stato annunciato pubblicamente l'avvio di una partnership tra Seminario Permanente Luigi Veronelli e Fondazione Giorgio Cini, fondazione istituita nel 1951 da Vittorio Cini in ricordo del figlio Giorgio, con lo scopo di restaurare l'Isola di San Giorgio Maggiore, reinserendola nella vita di Venezia e facendone un centro internazionale di attività culturali. Dalla collaborazione nata sulla base del comune interesse a promuovere le eccellenze culturali italiane, nel 2018 nascerà l'Alta Scuola Italiana di Gastronomia Luigi Veronelli, centro di alta formazione dedicato ai professionisti del vino e del cibo italiani.

Tornando alla Guida, dopo alcuni anni, il Piemonte torna sul gradino più alto del podio nella consueta "sfida regionale", con 87 "Super Tre Stelle", davanti alla Toscana con 83 riconoscimenti.

Umbria

Colle Ozio Grechetto Umbria 2015 Leonardo Bussoletti Viticoltore in Narni
Montefalco Sagrantino 2013 Pardi
Montefalco Sagrantino 2013 Perticaia
Montefalco Sagrantino Black Label 2011 Planì Arche
Montefalco Sagrantino Colle alle Macchie 2013 Tabarrini
Orvieto Classico Superiore Dolce Calcaia Muffa Nobile 2014 Barberani
Torgiano Rosso Riserva Rubesco Vigna Monticchio 2012 Lungarotti

5 Montefalco Rosso 2015
€15 - Pardi Fratelli

Sensazioni speziata e agrumate precedono materia e profondità, ed una chiusura su ricordi di frutta secca e arancia sanguinella.

6 Montefalco Sagrantino Sacrantino 2012
€35 - Pardi Fratelli

Quando la materia è sontuosa e l'avvolgenza straordinaria il rischio è che venga meno la bevibilità. Ma così non è perchè sapidità, freschezza e dinamicità del sorso fanno il resto.

3 Spoleto Trebbiano Spoletino 2016
€14 - Pardi Fratelli

Un grande equilibrio caratterizza questo piacevolissimo Trebbiano Spoletino, sapido e fresco, che chiude con ricordi di frutti gialli e agrumi.

Da Guida Espresso 2018

Da Guida Veronelli 2018

UMBRIA - MONTEFALCO	
Cantina Fratelli Pardi 06036, via G. Pascoli 7/9; tel. 0742/379023 - fax 0742/379023 info@cantinaparditi www.cantinaparditi	
Proprietario: Alberto, Francesco, Gianluca e Alberto Mario Pardi Agronomo: Tiziano Maschio Ettari vitati: 10,7 Nel 2002 i cugini Alberto, Francesco e Gianluca Pardi hanno rifondato la cantina un tempo gestita dai bisnonni. All'epoca le uve venivano lavorate nei locali al pianoterra del massiccioso complesso di San Francesco a Montefalco, mentre la moderna azienda dispone di una vasta struttura per la vinificazione e l'imbottigliamento.	
Docg	2013 (A.P.) 94
★★★ Montefalco Sagrantino (ha 4.5 10.000 € E)	2011 (A.P.) 89
★★ Montefalco Sagrantino Passito (ha 0.5 3.000 € E)	2012 (A.P.) 93
★ Montefalco Sagrantino Sacrantino (ha 0.7 1.200 € G)	
Doc	2016 (A.P.) 89
★★ Colli Martani Grechetto (ha 0.4 2.000 € C)	2015 (A.P.) 90
★★★ Montefalco Rosso (ha 3 32.000 € C)	2016 (A.P.) 88
★★ Spoleto Trebbiano Spoletino (ha 0.5 2.500 € D)	
Igt	2016 (A.P.) 85
★ Colle di Giove Umbria Bianco (ha 0.8 5.000 € C) grechetto, chardonnay e trebbiano spoletino	

Le bottiglie firmate da Alberto e Gianluca Pardi sono esempio di perfetta aderenza territoriale, notevole precisione stilistica e finezza espressiva. Spicca per la polposità del frutto, per l'eleganza slanciata che spinge alla beva il Montefalco Sagrantino 2013, che abbiamo preferito (fiancheggiato dalla sua riserva) alla sua omologa del 2011.



L'AcquaBuona
In rete dal 1999, per amor di terra



Home Amici Chi Contatti Notiziario Policy e-mail Newsletter Cerca

I dieci migliori vini e i Cinque Grappoli di Bibenda 2018

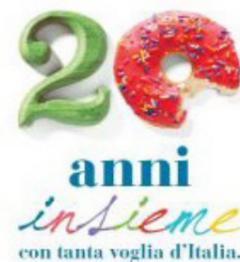
Di L'AcquaBuona • 14 Nov 2017 • Rubrica: [Da vedere e da sapere, I premi delle guide](#)

Ecco le migliori etichette della viticoltura italiana per il 2018 secondo la guida edita dalla Federazione Italiana Sommelier.

I dieci vini dell'anno

Barolo Lazzarito Riserva 2011 – Ettore Germano
Trento Brut Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2006 – Ferrari
Rossese di Dolceacqua Terrabianca 2015 – Terre Bianche
Brunello di Montalcino Riserva 2011 – Biondi Santi Tenuta Greppo
Flaccianello della Pieve 2014 – Fontodi
Il Guercio 2015 – Il Guercio-Sean O'Callaghan
Cinque Autoctoni Edizione 17 2015 – Farnese-Fantini
Spumante Dosaggio Zero Esse s.a. – Dubl
Sabbie di Sopra Il Bosco 2015 – Nanni Cope'
Etna Rosso Vigna Barbagalli 2014 – Pietradolce

I Cinque Grappoli



Federazione Italiana Sommelier

Toscana

Brunello di Montalcino 2012 – Agostina Pieri
Brunello di Montalcino Montosoli 2012 – Altesino
Chianti Classico Gran Selezione Badia a Passignano 2012 – Antinori
Solaia 2014 – Antinori
Vin Santo del Chianti Classico 2009 – Badia a Coltibuono
Brunello di Montalcino Poggio alle Mura Riserva 2011 – Banfi
Miticaia 2013 – Batavigna
Chianti Classico Gran Selezione Vigna del Capannino 2013 – Bibbiano
Testamatta 2015 – Bibi Graetz
Brunello di Montalcino Riserva 2011 – Biondi Santi Tenuta Greppo
Vino Nobile di Montepulciano Il Nocio 2013 – Boscarelli
Bolgheri Rosso Magari 2015 – Ca' Marcanda
Chianti Classico Basilica San Martino Riserva 2013 – Cafaggio
Brunello di Montalcino Paesaggio Inatteso 2012 – Camigliano
Brunello di Montalcino 2012 – Capanna
50 & 50 2012 – Capannelle
Brunello di Montalcino Vigna La Casa 2012 – Caparzo
Cabernet Franc Filare 18 2015 – Casadei
Brunello di Montalcino Tenuta Nuova 2012 – Casanova Di Neri
I Sodi di S. Niccolò 2013 – Castellare di Castellina
d'Alceo 2013 – Castello dei Rampolla
Lupicaia 2013 – Castello del Terriccio
Chianti Classico Riserva 2013 – Castello di Albola
L'Apparita 2014 – Castello di Ama
Siepi 2015 – Castello di Fonterutoli
Chianti Classico Gran Selezione 2013 – Castello di Radda
Castello di Vicarello 2012 – Castello di Vicarello
Chianti Classico Gran Selezione Vigneto Casanova Il Puro 2013 – Castello di Volpaia
Vinsanto del Chianti Classico 2010 – Castello Monterinaldi
Brunello di Montalcino Filo di Seta 2012 – Castello Romitorio
Brunello di Montalcino Poggio al Vento Riserva 2010 – Col d'Orcia
Carmignano Sancti Blasii 2011 – Colline San Biagio
Duemani 2014 – Duemani
Maestro Raro 2014 – Fèlsina
Chianti Classico Riserva Tenuta Villa Cerna 2014 – Famiglia Cecchi
Cortona Syrah Bramasole 2012 – Fattoria La Braccasca
Saffredi 2014 – Fattoria Le Pupille
Salamartano 2013 – Fattoria Montellori
Chianti Classico Vigneto La Selvanella Riserva 2013 – Fattorie Melini
Flaccianello della Pieve 2014 – Fontodi
Brunello di Montalcino 2012 – Fuligni
Bolgheri Superiore Grattamacco Rosso 2014 – Grattamacco
Suvereto Merlot l'Rennero 2014 – Gualdo del Re
Chianti Rufina Quona Riserva 2014 – I Veroni
Vallin dei Ghiri 2015 – Il Falcone
Il Guercio 2015 – Il Guercio-Sean O'Callaghan

Brunello di Montalcino Selezione Madonna delle Grazie 2012 – Il Marroneto
Cabernet Sauvignon Collezione Privata 2013 – Isole e Olena
Moscadello di Montalcino 2015 – La Poderina
Brunello di Montalcino 2012 – Le Chiuse
Petresco 2013 – Le Cinciole
Paleo Rosso 2014 – Le Macchiole
Brunello di Montalcino Riserva 2011 – Le Macioche
Brunello di Montalcino 2012 – Le Potazzine
Brunello di Montalcino Ugolaia 2011 – Lisini
Brunello di Montalcino Luce 2012 – Luce della Vite
Brunello di Montalcino Vigna Schiena d'Asino 2012 – Mastrojanni
Brunello di Montalcino Vigna Loreto 2012 – Mastrojanni
Cavaliere 2013 – Michele Satta
Brunello di Montalcino Vigna delle Raunate 2012 – Mocali
Monteverro 2014 – Monteverro
Bolgheri Superiore Ornellaia 2014 – Ornellaia e Masseto
Masseto 2014 – Ornellaia e Masseto
Brunello di Montalcino 2012 – Palazzo
Quercegobbe 2014 – Petra
Galatrona 2014 – Petrolo
Poggio de' Colli 2015 – Piaggia
Guardavigna 2013 – Podere Forte
La Pineta 2015 – Podere Monastero
Morellino di Scansano Capatosta 2015 – Poggio Argentiera
Brunello di Montalcino Riserva 2011 – Poggio di Sotto
Vino Nobile di Montepulciano Asinone 2014 – Poliziano
Camartina 2013 – Querciabella
Brunello di Montalcino Riserva 2011 – Renieri
Chianti Classico Gran Selezione Sergio Zingarelli 2013 – Rocca delle Macie
Chianti Classico Gran Selezione Vigneto San Marcellino 2013 – Rocca di Montegrossi
Morellino di Scansano Calestaia Riserva 2013 – Roccapesta
Brunello di Montalcino 2012 – Salvioni – La Cerbaia
Maremma Toscana Ciliegiole San Lorenzo 2014 – Sassotondo
Brunello di Montalcino Phenomena Riserva 2011 – Sesti
Cortona Syrah Apice 2013 – Stefano Amerighi
Chianti Classico Chioccioli Riserva 2013 – Tenimenti Chioccioli Altadonna
Cortona Syrah Il Bosco 2013 – Tenimenti d'Alessandro
Bolgheri Superiore Guado al Tasso 2014 – Tenuta Guado Al Tasso
Sister Moon 2013 – Tenuta Il Palagio
Bolgheri Sassicaia Sassicaia 2014 – Tenuta San Guido
Guidalberto 2015 – Tenuta San Guido
Il Pareto Tenuta di Nozzole 2014 – Tenute Folanari
Brunello di Montalcino Vigneto Manachiara 2012 – Tenute Silvio Nardi
Giusto di Notri 2014 – Tua Rita
Brunello di Montalcino 2012 – Uccelliera
Brunello di Montalcino Vigna del Lago 2012 – Val di Suga
Merlot Quercegrosse 2015 – Vallepicciola
Anfiteatro 2013 – Vecchie Terre di Montefili
Chianti Classico Gherardino Riserva 2014 – Vignamaggio



Umbria Domani

LUNEDÌ 8 GENNAIO 2018 - AGGIORNATO ALLE ORE 10:10

HOME UMBRIA EDITORIALI CRONACA POLITICA ECONOMIA CULTURA PILLOLE L'OPINIONE

Montefalco Sagrantino: il 2017 è l'anno dei premi

Oltre 30 tra riconoscimenti e nomination, oltre all'ingresso nella denominazione nella Top 100 del Wine Spectator e alla candidatura dell'Umbria a "Wine Region of the Year". Pambuffetti: "Successo decretato dall'amore per l'Umbria e dal lavoro di squadra"

dic 24, 2017 Foligno, Umbria in pillole Nessun commento



MONTEFALCO – Il 2017 sta per volgere al termine ed è tempo di bilanci. Per il **Consorzio Tutela Vini Montefalco** quello appena trascorso sarà di certo un anno da ricordare: oltre a festeggiare il **25esimo anno della DOCG Montefalco Sagrantino**, questo 2017 ha visto la denominazione fare incetta di numerosi **riconoscimenti di prestigio**, sulla scena sia nazionale sia internazionale. Sono infatti **oltre 30 i premi e le nomination** raccolti nell'ultimo anno dal Consorzio, che attestano e consacrano

definitivamente la qualità del vino umbro e, in particolare, delle varietà dell'area di Montefalco.

Tra le guide che hanno riconosciuto la qualità della produzione enologica di Montefalco ci sono la prestigiosa **Vini d'Italia di Gambero Rosso**, che ha premiato con **4 Tre Bicchieri** il Montefalco Sagrantino, e la **Guida Veronelli**, che ha assegnato al Sagrantino **4 Super Tre Stelle**. Anche **L'Espresso** ha incluso nella sua guida **Vini d'Italia 2017** il Sagrantino tra i "Vini da conservare" e il Montefalco Rosso Riserva tra i "Vini da bere subito". A questi riconoscimenti si aggiungono le ben 5 Chioccioline di **Slow Wine**, le 3 Corone di **Vini Buoni d'Italia**, le 5 Quattro Viti di **Vitae** e i 7 Cinque Grappoli di **Bibenda**.

"Un risultato significativo per il Consorzio e per l'intera filiera vinicola di Montefalco – spiega il Presidente **Amilcare Pambuffetti** – Questi riconoscimenti sono la prova e la conferma che l'amore per l'Umbria e il lavoro di squadra, portato avanti dai produttori per rendere il Sagrantino un vitigno amato e conosciuto a livello internazionale, ci sta portando nella direzione giusta. Oltre a essere una grande soddisfazione, questi premi rappresentano un'autentica vittoria corale".

A ciò si aggiunge l'ingresso della DOCG Montefalco Sagrantino, per la prima volta in assoluto, nella lista dei **cento migliori vini al mondo** secondo **Wine Spectator**. La Top 100 della rivista americana, autentica autorità nel mondo del vino, accoglie nell'olimpo enico produttori e denominazioni da tutto il mondo che abbiano superato delle ardue selezioni (circa 18mila vini assaggiati ogni anno).

Bisogna ricordare in ultimo la candidatura dell'Umbria come "**Wine Region of the Year**", nell'ambito dei **Wine Star Awards** del magazine **Wine Enthusiast**. A eleggere il cuore verde d'Italia tra le possibili regioni vinicole dell'anno è stata – secondo Kerin O'Keefe, Italian Editor della testata – l'autenticità dell'esperienza garantita dal territorio umbro, che lo accomuna ad altri quattro luoghi a grande vocazione enoturistica: Galizia (Spagna), Margaret River (Australia), Sonoma County (California) e la Regione del Sud-Ovest della Francia.

Di seguito la lista completa dei premi vinti:

Guida Veronelli – Super Tre Stelle (4)

- Montefalco Sagrantino DOCG F.lli Pardi
- Montefalco Sagrantino DOCG Perticaia
- Montefalco Sagrantino DOCG Black Label Plani Arche
- Montefalco Sagrantino DOCG Colle alle Macchie Tabarrini

Gambero Rosso – Tre Bicchieri (4)

- Montefalco Sagrantino DOCG '13 – F.lli Pardi
- Montefalco Sagrantino DOCG Collenottolo '13 – Tenuta Bellafonte
- Montefalco Sagrantino DOCG Collepiano '13 – Arnaldo Caprai
- Montefalco Sagrantino DOCG Fidenzio '12 – Tudernum

Slow Wine – Chioccioline alle Cantine (5)

- Adanti
- Antonelli San Marco
- Fattoria Collealodole
- Paolo Bea
- Tabarrini

Vini Buoni D'Italia – Le Corone (3)

- Arnaldo Caprai: Montefalco Sagrantino Docg 25 Anni 2013
- Tabarrini: Montefalco Sagrantino Docg Campo alla Cerqua 2013
- Tenute Lunelli – Tenuta Castelbuono: Montefalco Sagrantino Docg Carapace 2013

Wine Spectator – I 100 Migliori Vini Al Mondo

- Montefalco Sagrantino DOCG Scacciadiavoli (66esimo posto su 100)

Vitae – Quattro Viti (5)

- Montefalco Rosso DOC Rubium Riserva 2014 – Terre De La Custodia
- Montefalco Sagrantino DOCG 2013 – Romanelli
- Montefalco Sagrantino DOCG 25 Anni 2013 – Arnaldo Caprai
- Montefalco Sagrantino DOCG Campo Alla Cerqua 2013 – Tabarrini
- Montefalco Sagrantino DOCG Collenottolo 2013 – Tenuta Bellafonte

Bibenda – 5 Grappoli (7)

- Montefalco Sagrantino DOCG Chiusa di Pannone 2010 – Antonelli San Marco
- Montefalco Sagrantino DOCG Collepiano 2013 – Arnaldo Caprai
- Montefalco Sagrantino DOCG 25 Anni 2013 – Arnaldo Caprai
- Montefalco Sagrantino DOCG Sacrantino 2012 – Cantina Fratelli Pardi
- Montefalco Sagrantino DOCG Campo alla Cerqua 2013 – Tabarrini
- Montefalco Sagrantino DOCG Collenottolo 2013 – Tenuta Bellafonte
- Montefalco Sagrantino DOCG Exubera 2007 – Terre de La Custodia

L'Espresso – I Vini D'Italia 2017 (3)

- **Vini da bere subito:** Montefalco Rosso DOC Riserva 2014, Antano Milziade
- **Vini da conservare:** Montefalco Sagrantino DOCG 2013, Bocale; Montefalco Sagrantino DOCG Etnico 2013, Di Filippo.

Montefalco Rosso DOC 2015 Pardi

Azienda: Pardi

★★★★★ 3

Tipo di vino: **ROSSO** Regione: **UMBRIA** Uva: **SANGIOVESE, SAGRANTINO, MERLOT, CABERNET**



Occhio
★★★★★ 4

RUBINO BRILLANTE

Naso
★★★★★ 3

FRUTTATO INTENSO

FRUTTA DI BOSCO

Bocca
★★★★★ 3.5

ROTONDO

PERSISTENTE

GIUSTAMENTE TANNICO

Placevolezza
★★★★★ 3

Rispondenza al vitigno

★★★★★ 4

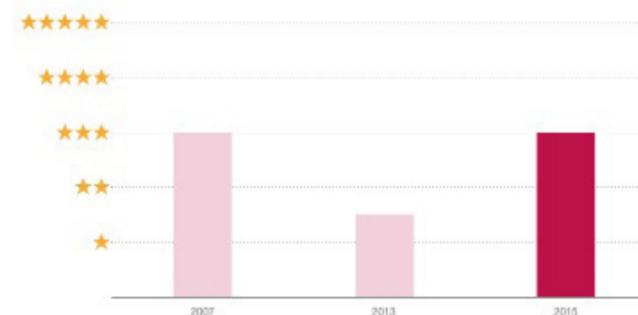
Possibilità di invecchiamento

vino adatto sia ad essere gustato adesso che a un moderato invecchiamento

Prezzo

Prezzo medio del vino in enoteca 10.00€ - Buon rapporto qualità prezzo.

Valutazione annate precedenti



TUTTI I VINI DI QUESTA
DEGUSTAZIONE

Montefalco Rosso →
14 dicembre 2017

25 Etichette degustate
3 Vini Top



Montefalco Sagrantino DOCG Sagrantino 2012 Pardi

Azienda: Pardi

★★★★★ 3

Tipo di vino: **ROSSO** Regione: **UMBRIA** Uva: **SAGRANTINO**



Occhio ⚙️
★★★★★ 5

PORPORA

Naso ⚙️
★★★★★ 3.5

GERANIO MORA PRUGNA SECCA
EUCALIPTO BALSAMICO
FRUTTO MATURO

Bocca ⚙️
★★★★★ 3

CORPOSO POTENTE PERSISTENTE
MOLTO TANNICO TANNINI DOLCI

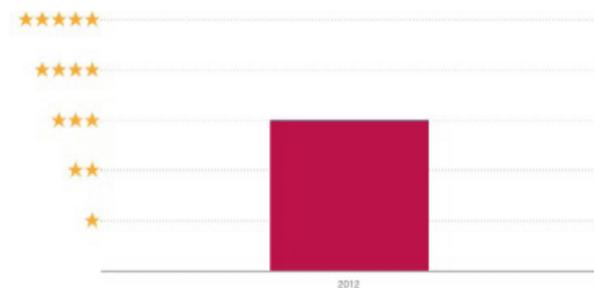
Placevolezza ⚙️
★★★★★ 3

Rispondenza al vitigno ⚙️
★★★★★ 5

Possibilità di invecchiamento ⚙️
vino attualmente troppo giovane

Prezzo ⚙️
Prezzo medio del vino in enoteca 34.00€

Valutazione annate precedenti



2012



TUTTI I VINI DI QUESTA DEGUSTAZIONE

Montefalco Sagrantino →
16 dicembre 2017
29 Etichette degustate
8 Vini Top

Montefalco Sagrantino DOCG 2013 Pardi

Azienda: Pardi

★★★★★ 2.5

Tipo di vino: **ROSSO** Regione: **UMBRIA** Uva: **SAGRANTINO**



Occhio ⚙️
★★★★★ 4

PORPORA

Naso ⚙️
★★★★★ 2.5

FLOREALE GERANIO CAUCCIÙ
BALSAMICO

Bocca ⚙️
★★★★★ 2.5

MEDIO CORPO PERSISTENTE
TANNICO ALCOLICO

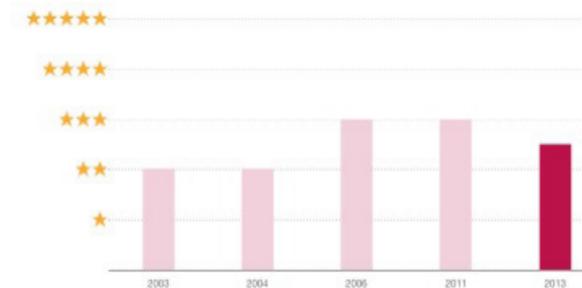
Placevolezza ⚙️
★★★★★ 3

Rispondenza al vitigno ⚙️
★★★★★ 4

Possibilità di invecchiamento ⚙️
vino attualmente troppo giovane

Prezzo ⚙️
Prezzo medio del vino in enoteca 24.00€

Valutazione annate precedenti



TUTTI I VINI DI QUESTA DEGUSTAZIONE

Montefalco Sagrantino →
16 dicembre 2017
29 Etichette degustate
8 Vini Top