

OSTERIA LE TERME & URANO CUIPISTI
Approfondimenti Divini-Degustazioni con Cena

“L’ALTRO CENTRO-SUD”

Degustazione guidata

Mercoledì 12 Marzo

Regioni interessate:

Marche;

Molise;

Campania;

Basilicata;

Sicilia.

Vitigni:

Montepulciano d’Abruzzo;

Aglianico;

Nerello Mascalese;

Nerello cappuccio;

Nerello mantellato;

Cabernet Sauvignon;

Merlot.

LA DEGUSTAZIONE:

- **Conero Riserva Campo San Giorgio 2017 Umani Ronchi. Montepulciano 100%**

Un Montepulciano in purezza che sa esprimere eleganza e un legame fortissimo con il territorio. Il nome è ***l’appellativo catastale di una particella*** del comune di Osimo che si è distinta, dopo diverse vendemmie, per espressività e unicità caratteriale. L’etichetta è volutamente retrò, è stata disegnata a mano, a china, per sottolineare come questo vino sia il risultato di un’esperienza lunga, fatta di ricerca e sperimentazioni, sul vitigno Montepulciano. La vigna del Campo San Giorgio, con un’età media di 15 anni

circa, è esposta a est-ovest, a 150 metri sul livello del mare. Il terreno è franco argilloso e molto calcareo. Viticoltura ad alberello, strutturato in maniera da poter contenere la vegetazione sul filare. **L'uva diraspata, con una piccola percentuale variabile di uva a grappoli interi, viene fatta fermentare senza alcuna pigiatura, in vasche di acciaio e su lieviti autoctoni a 28-30°C, per un periodo di 14-16 giorni. Dopo la fermentazione malolattica, il vino viene affinato in legno piccolo per 12 mesi, e successivamente in botte grande per altri 12 mesi.** Il vino non subisce chiarifica e filtrazione. **Di colore rosso rubino intenso e impenetrabile, con riflessi vivaci e purpurei. Il bouquet è pieno e spiccatamente fruttato. Emerge la ciliegia matura, e poi prugna e buccia d'arancia, sentori che si amalgamano alla speziatura dolce, come radice di liquirizia e vaniglia. Al gusto si distingue per profondità, avvolgenza e concentrazione: la dolcezza del frutto accompagna il palato determinando armonia e tannini setosi. Lunga persistenza aromatica, caratterizzata principalmente da note di erbe aromatiche che determinano un finale lungo e piacevole.**

Il mio giudizio: Eccellente, voto 90/100

- **Biferno Rosso Ramitello 2020 di Majo Norante. Montepulciano 80% e Aglianico 20%**

Ramitello appartiene alla DOC Biferno Rosso. E' un rosso di buon carattere, prodotto dalla cantina Di Majo Norante di Pesaro. Le uve, Montepulciano all'80% e Aglianico al 20%, provengono dai vigneti aziendali di Contrada **Ramitello Spoltore**, dove i suoli sono argillosi e degradano lentamente verso il mare. **Dopo la svinatura, la fase di maturazione è svolta in parte in barrique e in parte in vasche di acciaio. Dopo l'assemblaggio, il vino viene imbottigliato e lasciato in cantina per una fase di affinamento in vetro per ulteriori 6 mesi prima dell'immissione in commercio. Rosso rubino intenso con riflessi violacei, al naso si apre con un intenso bouquet, dove spiccano sentori di prugna, con note speziate che ricordano il cuoio e la liquirizia. In bocca è pieno, piacevolmente morbido e vellutato, con un corpo perfettamente equilibrato.** Di Majo Norante produce vini da uve proprie sin dal 1800, come testimoniano le cantine sotto la piazza e nel vecchio palazzo di famiglia a Campomarino. Ci troviamo in provincia di Campobasso, nelle Molise. Oggi, come allora, l'azienda produce vini esclusivamente con uve

provenienti dai 123 ettari dell'antico feudo dei Marchesi Norante di Santa Cristina.

Il mio giudizio: Ottimo, voto 89/100

- **Aglianico del Molise Riserva Contado 2019 Di Majo Norante.**

Rosso rubino. Per primo arriva al naso il profumo vinoso, seguito da sentori ampi e intensi di frutta a polpa rossa matura. Degustandolo si dimostra morbido e vellutato, di buon corpo e giustamente tannico. Nel complesso è armonico e ha una persistenza che richiama la mandorla.

Il vino Aglianico è citato dalle fonti storiche fin dal 1596. L'omonimo vitigno sembra sia stato introdotto in Italia dai Greci o dai Fenici, diversi secoli prima della nascita di Cristo. Nel corso della storia, l'Aglianico è stato un vino molto apprezzato, al punto che le sue qualità sono state decantate anche da Papa Paolo III.

Affinamento: **18 mesi di botte grande in legno e serbatoio in acciaio inox.**

14,50 % volume.

Il mio giudizio: Ottimo, 89/100

- **Taurasi Opera Mia 2014 Tenuta Cavalier Pepe. Aglianico 100%**

Opera Mia è il risultato della vinificazione in purezza delle uve Aglianico provenienti dai vigneti delle migliori località della denominazione del **Taurasi DOCG. Rosso rubino profondo con riflessi granati. Il vino presenta una trama di frutti rossi e frutti di boschi maturi, amarena, mirtillo che si completano con note floreali di viola e rosa appassita, balsamiche e speziate di caffè e cioccolato. Complesso, ampio ed equilibrato con una buona mineralità ed una struttura tannica. Il sorso si conclude intenso, su note fruttate e speziate.**

Le uve sono raccolte a completa maturazione, trasportate in cantina dove vengono accuratamente selezionate prima di essere diraspate. La fermentazione avviene a temperatura controllata e la macerazione "sulle bucce" si protrae per circa 20 giorni. Dopo la fermentazione, affina in barrique di rovere francese per 12 mesi, in vasche di cemento per altri 24 mesi ed infine per almeno 12 mesi in bottiglia.

Il mio giudizio: questa particolare bottiglia ha sofferto. Rientra comunque negli ottimi, voto 88/100

- **Aglianico del Vulture Superiore Riserva Campo Melograno 2016 Regio Cantina**

Rosso granata. Al naso si rivela, subito, ampio e ricco; si esprime con sentori di confettura di more e ciliegie al maraschino, note di fiori secchi e cenni di erbe aromatiche e pepe nero. Al palato si presenta caldo, avvolgente e ben strutturato; chiude con toni di caffè. L'Aglianico del Vulture DOC "Campo Melograno" della tenuta Regio Cantina, una delle ultime acquisizioni della famiglia Piccini, **affina, per circa 24 mesi in barrique e rivela, fin da subito, energia e vigore.** Regio Cantina è a Venosa, nel cuore della Basilicata, e si estende su **15 ettari di vigneto** alle pendici del monte Vulture, antico vulcano ormai spento. Qui tutto ruota intorno all'Aglianico, che sui suoli vulcanici riesce a raggiungere vette qualitative altissime. Entrata a far parte del panorama di Piccini, l'azienda interpreta il territorio restando fedele alle pratiche tradizionali dei contadini lucani, mantenendo sempre un occhio sulla modernità. Passione, tenacia, rispetto per la terra e per i suoi prodotti sono le coordinate entro cui si muove la cantina, e il risultato di tutto ciò è facilmente riscontrabile provando i suoi vini.

Il mio giudizio: il migliore della serata. Eccellente, voto 91/100

- **Etna Rosso Contrada Villagrande 2014 Barone Villagrande. Nerello mascalese 80%, Nerello cappuccio 10%, Nerello mantellato 10%**
L'Etna è un mondo a parte nell'enologia non solo siciliana, ma mediterranea. Il calore del Sud si sposa alle brume, alle escursioni termiche, alle piogge frequenti, insomma c'è un pizzico di grande Nord in questi vini. **Si percepisce nei toni delicatamente fruttati, erbacei e di bosco, ingentiliti dalle botti di castagno in cui questo vino riposa per 1 anno.** Questo rosso è opera dell'iconico produttore locale Barone di Villagrande, gestito dai Nicolosi da generazioni. La famiglia coltiva qui a est dell'Etna dal XVII secolo e ha ereditato il suo alto titolo nel 1727, quando Don Carmelo Nicolosi fu nominato Barone di Villagrande dall'imperatore Carlo VI di Augusta. La sensazione al palato è sorprendente, **perché il tannino del legno si associa a un inusuale tocco di vivacità, ovviamente garbato e finissimo.** Nerello Mascalese 80%, Nerello Cappuccio e Nerello Mantellato 20%. Fermentazione: In acciaio con macerazione di 6-10 giorni. **Affinamento: Botti di castagno da 500L per 12 mesi. Imbottigliamento dopo 18 mesi dalla vendemmia. Rosso rubino brillante e fluido. Sentori floreali di viola e di frutta fresca di sotto bosco, seguiti da leggere note erbacee. Tannico ma non aggressivo, ben compensato da una spiccata acidità ed un frutto fresco e persistente.**

Il mio giudizio: Ottimo, voto 89/100

- **Etna Rosso Il Purgatorio 2017 Federico Curtaz. Nerello Mascalese 100%**

L'Etna Rosso Il Purgatorio 2017 è un vino **dal colore rosso rubino intenso, al naso arriva un tipico aroma di frutta rossa e spezie come pepe e chiodi di garofano, sul finale un'equilibrata armonia e persistenza**. Alla fine di una lunga e appassionante esperienza, nel 1997, Federico lascia Barbaresco e inizia l'attività di libero professionista, che continua a svilupparsi tuttora. Nel 2007 assieme a Roberto Silva e Silvia Maestrelli prende vita **Tenuta di Fessina** e da la piccola azienda che lavorava solo in Italia, inizia a crescere approdando anche all'estero, così in poco tempo e grazie agli sforzi produttivi fatti, ha iniziato a produrre vini che sanno utilizzare appieno gli elementi peculiari dei luoghi dove si coltiva. Nel 2015 lascia Tenuta di Fessina e produce le prime etichette che portano il proprio nome come viticoltore.

Il mio giudizio: Eccellente, voto 90/100

- **Guest Star Pelago 2017 Umani Ronchi. Cabernet Sauvignon, Merlot, Montepulciano**

Nato da un'intuizione del gruppo di tecnici Umani Ronchi che decise di abbinare al Montepulciano del Cabernet Sauvignon, il Pelago **è un vino che conserva lo stile e la personalità delle uve autoctone, insieme alla complessità e al profilo aromatico delle uve bordolesi**. Il suo nome deriva dal greco antico pelagos, mare, che suggerisce il carattere marino e le peculiarità organolettiche tipiche dei vini prodotti in prossimità delle coste. **Marche Rosso IGT. Cabernet Sauvignon, Merlot, Montepulciano**. Il vigneto da cui nasce il Pelago si trova nel comune di Osimo, su una collina a circa 100-150 metri sul livello del mare, con esposizione a sud-est. Il terreno è molto profondo, franco argilloso-limoso, decisamente calcareo. **L'uva diraspata e leggermente pigiata viene fatta fermentare a 27-29°C in vasche di acciaio, a cappello sommerso, per 14-15 giorni su lieviti indigeni. A fermentazione malolattica svolta, il vino passa alla fase di affinamento. In barrique di rovere da 225 lt. per un periodo di 14 mesi. Di colore granato impenetrabile, al naso esprime note di chiodi di garofano, noce moscata, pepe nero, vaniglia e ginepro. In bocca è vellutato e sontuoso, fresco e tannico, perfettamente equilibrato, con una persistenza infinita di sentori speziati e fruttati**. Umani Ronchi è una delle aziende più grandi delle Marche. Oltre 200

ettari e dieci diverse tenute sono frutto dell'innovazione e dell'investimento di una famiglia che opera sul territorio da oltre cinquant'anni.

Il mio giudizio: una conferma, Eccellente, voto 90/100

Urano Cupisti