

LA CONTRALTA

$Rassegna\ Stampa$

2022







WEB - CARTACEI



INDICE

WEB

- IDENTITA GOLOSE I vini sui quali puntare nel 2022: i suggerimenti degli esperti di Identità Golose di redazione
- DOCTOR WINE La Contralta: "Vermentino in tre consistenze" di Livia Belardelli
- WINE NEWS La Contralta, Isola dei Nuraghi Igt Vermentino Al Sol Brilla 2019 di redazione
- WINE MERIDIAN "Wine Pager Strappacuori Fiore del Sasso 2020 Vermentino di Gallura DOCG Superiore La Contralta di Giovanna Romeo
- MANGIA&BEVI San Valentino: regali per gli innamorati del food di Annalisa Cavaleri
- OGGI San Valentino, cosa regalare e cosa scegliere per i vostri momenti golosi: vino, cibo e tante idee buone e belle. Guarda le foto di Stefano Lugli
- GALLURAOGGI Una cantina della Gallura tra le 100 eccellenze di Forbes di redazione
- SARDEGNA IN BLOG La Contralta tra le 100 Eccellenze italiane del Food&Wine di Forbes di redazione
- GO NEWS La Contralta tra le 100 Eccellenze italiane del Food&Wine di Forbes di redazione
- SARDEGNA REPORTER La Contralta inserita da Forbes tra le 100 Eccellenze italiane del Food&Wine di redazione
- WINE NEWS Tavole, griffe del vino, ospitalità, food & drink: "100 eccellenze italiane 2022" by Forbes Italia di redazione
- LE STRADE DEL VINO Per Forbes la Contralta tra le 100 Eccellenze italiane del Food&Wine di redazione
- PARADISOLA La Contralta tra le 100 Eccellenze italiane del Food&Wine di Forbes di redazione
- LA NUOVA SARDEGNA In classifica anche la cantina gallurese La Contralta di redazione
- AIS SARDEGNA La forza tranquilla La Contralta e i suoi vini, tra ambizione e minimalismo di redazione
- COSTA SMERALDA "La Contralta" apre le porte e svela il segreto di cinque vini speciali di Davide Mosca
- WINE BLOG ROLL Selezione Vini Bianchi Macerati e/o Orange Wine da non perdere al Vinitaly 2022 di Francesco Saverio Russo
- GAZZETTA DI PARMA L'Ora Grande Cannonau: rosso caldo e avvolgente figlio del territorio di Andrea Grignaffini
- L'UNIONE SARDA Sardegna al top: 7 aziende dell'Isola tra le 100 eccellenze di Forbes di redazione di redazione
- ANSA Sardegna al top, 7 realtà tra le 100 eccellenze di Forbes di redazione
- SARDINIA POST Enogastronomia, sette eccellenze sarde tra le 100 della guida Forbes 2022 di redazione
- I GRANDI VINI Forbes premia le 100 eccellenze italiane di redazione
- FORBES I 50 migliori vini d'Italia scelti dal 'pallone d'oro' dei sommelier Luca Gardini di redazione
- CITY MILANO I 50 migliori vini d'Italia scelti dal 'pallone d'oro' dei sommelier Luca Gardini di redazione

- WINE NEWS La Top 50 dei migliori vini d'Italia messi in fila da Luca Gardini per "Forbes Italia" di redazione
- IL GOLOSARIO Un mare di vino in Sardegna di Paolo Massobrio
- VOGUE Dieci cantine vista mare: tramonti da sogno con un calice del miglior vino italiano di Andrea Guolo
- VINO NEWS 24 Mediterraneo Vermentino' racconta il vitigno del Mediterraneo di redazione
- SARDINIA POST Vino, torna l'appuntamento con Mediterraneo Vermentino a Sanluri di redazione
- LE STRADE DEL VINO Su Entu, al via domani Mediterraneo Vermentino di redazione
- YOU TG In Marmilla torna "Mediterraneo Vermentino": banchi di degustazione e dibattiti di redazione
- TG COM 24 Prendiamo il caldo per la gola: bontà da provare a Ferragosto di Federico Bellanca
- ITINERARI DEL GUSTO Calici di Stelle a La Contralta di redazione

STAMPA

- SPORT WEEK Mare, venti di scirocco e di maestrale per gustare la Gallura in un bicchiere di Luca Gardini
- FORBES 100 ECCELLENZE ITALIANE La Contralta di redazione
- LA NUOVA SARDEGNA Eccellenze di redazione
- SALE&PEPE I magnifici 7 di Monica Pilotto
- L'UNIONE SARDA Alla ricerca del vino degli stazzi galluresi di Tania Careddu
- LA NUOVA SARDEGNA Vermentino di Contralta nettare tutto da scoprire di Pasquale Porcu
- GAZZETTA DI PARMA Un rosso caldo e avvolgente figlio del territorio di Andrea Grignaffini
- LA NUOVA SARDEGNA L'isola in mostra a Verona di Divina Vitale
- LA NUOVA SARDEGNA Sette eccellenze sarde su Forbes 2022 di redazione
- LA NUOVA SARDEGNA Una ventina delle cantine presenti all'ultimo Vini... di redazione
- FORBES Il pallone d'oro dei vini di Luca Gardini
- LA NUOVA SARDEGNA Dallo champagne al vermentino alla scoperta dell'enoturismo di redazione
- UNIONE SARDA L'isola del cibo e del vino in 10 tappe di redazione
- BELL'ITALIA La riscoperta dei vini galluresi di Giuseppe de Biasi
- UNIONE SARDA Torna in Marmilla la rassegna del vermentino di redazione
- LA NUOVA SARDEGNA Il Vermentino in cattedra tra lezioni e degustazioni di redazione
- IL GIORNALE Ecco i posti più esclusivi dove cenare e divertirsi di redazione





WEB

RASSEGNA WEB

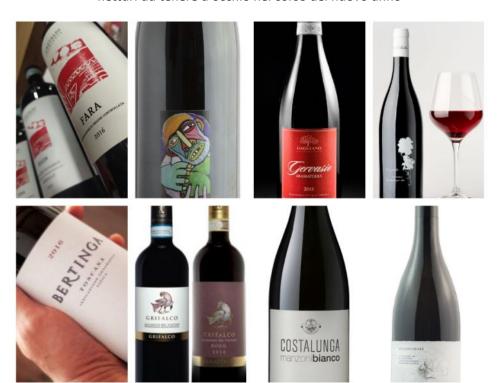


Di redazione 05/01/2021

https://www.identitagolose.it/sito/it/136/29803/in-cantina/i-vini-sui-quali-puntare-nel-2022-i-suggerimenti-degli-esperti-di-identita-golose.html

I vini sui quali puntare nel 2022: i suggerimenti degli esperti di Identità Golose

Abbiamo chiesto ai nostri autori e collaboratori, amanti del buon bere, i loro consigli tutti italiani per i nettari da tenere d'occhio nel corso del nuovo anno



Alcune delle etichette consigliate dagli esperti in ambito Wine di *Identità Golose*



Il Cannonau L'Ora Grande di La Contralta

La Contralta, una Sardegna emergente

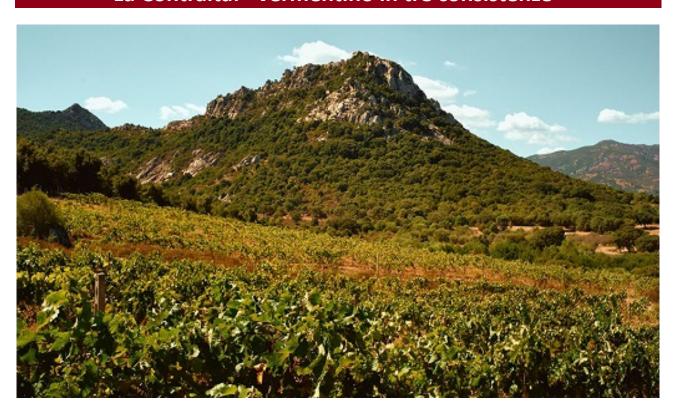
La Contralta è una giovane realtà vitivinicola in Gallura. Appena sette ettari vitati di cui cinque si trovano a Enas, una piccola località alle porte di Olbia e due a Palau. Tredicimila bottiglie sono la cifra di una produzione di nicchia con vini fuori dagli schemi: lunghe macerazioni e affinamenti non convenzionali. Vini che colpiscono per rara finezza. Roberto Gariup, anima della cantina è responsabile tecnico e winemaker de La Contralta. Nicola Dettori è il responsabile finanziario dell'azienda. Il vino è stato l'elemento che li ha fatti conoscere e iniziare questa grande sfida. Gariup è friulano d'origine e, da ben tre lustri, sardo d'adozione. Conferma il suo dna bianchista tuttavia mette in campo il suo sapere per produrre un Cannonau molto convincente. Il nome dell'azienda è lo stesso della piccola spiaggia adiacente a uno dei vigneti della tenuta. Producono *Vermentino, Cannonau* e *Carignano* con terreni pieni di sale e con il vento Maestrale perfettamente equilibrato per far crescere e maturare grandi uve. Sono vini che amano il tempo, in tutta la sua pienezza. Vince la filosofia "slow". Il Cannonau L'Ora Grande esce dal cliché del vino rosso strutturato: il colore è volutamente scarico ma il bouquet aromatico è un'inebriante esplosione di frutta rossa, spezie e note erbacee mediterranee. Note olfattive che ritrovi all'assaggio, un sorso delicato dal tannino morbido. I nomi dei vini sono tratti da alcuni versi di Umberto Saba, grande poeta di origini friulane, le stesse di Gariup. Una gamma di prodotti non sempre compresa da tutti i palati ma noi siamo entusiasti dei vini identitari firmati La Contralta, una Sardegna su cui scommettere.



Di Livia Beraldelli 19/01/2022

https://www.doctorwine.it/degustazioni/in-giro-per-cantine/la-contralta-vermentino-in-tre-consistenze

La Contralta: "Vermentino in tre consistenze"



Giovanissima realtà sarda della Gallura, La Contralta si muove con sicurezza tra i vitigni autoctoni dell'isola e propone tre versioni di vermentino diverse e avvincenti.

In questi giorni di freddo milanese, punteggiati da sparute nevicate e temperature spesso con il meno davanti, mi piace ripensare al pranzo di qualche tempo fa. Sempre a Milano, ma anche un po' in Sardegna. Da **Frades, ottimo ristorante sardo nel cuore di Milano**, a un passo dal Duomo.



L'occasione, l'assaggio dei vini di una piccola azienda sarda appena nata – ma che, a seguito dell'assaggio, mi pare abbia già le idee molto chiare – in abbinamento alle specialità del ristorante (da provare gli sfiziosissimi Culurgiones arrosto!). Il merito va sicuramente a **Nicola Dettori, proprietario dell'azienda e a Roberto Gariup, enologo friulano ormai naturalizzato sardo**, che hanno messo su, nel cuore della Gallura, nei pressi dell'omonima spiaggia, l'azienda **La Contralta**.

Nata nel 2019, è costituita da due diversi poderi: il primo ad **Enas**, a sud di Olbia, acquistato nel 2007 e subito convertito al biologico, il secondo nel territorio di **Palau**, dove sono state piantate vigne ad alberello che saranno produttive dal prossimo anno. La piccola realtà oggi produce 22.000 bottiglie ma si muove già con obiettivi concreti e vini che lo dimostrano, una filosofia produttiva all'insegna del minimalismo enologico, della verticalità e di una complessità organolettica votata all'eleganza e ai profumi anziché alla grassezza.



vitigni sono quelli autoctoni della Sardegna, **vermentino**, **cannonau e carignano**, vinificati con precisione e in un'ottica rilassata, fatta di lunghi affinamenti e lente macerazioni.

Il vermentino, vitigno marittimo ed evocativo, qui si traduce in tre espressioni l'una diversa dall'altra. L'enologo Roberto Gariup, friulano di nascita, lo associa proprio al suo friulano, anch'esso con la sua **nota tiolica** e quel bisogno d'aria in fermentazione, anch'esso con quella lieve nota ammandorlata nel finale. Ognuna delle tre versioni ha una personalità unica ed originale, dal più fresco e verticale Fiore del Sasso, all'orange Al Sol Brilla, al Sicut Erat, versione in anfora del vermentino.



Vermentino di Gallura Superiore Fiore del Sasso 2020 93/100 - € 20,00

Da uve vermentino, 80% affina in acciaio, 20% in piccole botti di rovere di primo passaggio, per 8 mesi. Colore giallo paglierino intenso e brillante. Naso fresco e granitico, elegante e verticale. Erbe aromatiche, pepe bianco, agrumi e spezie leggere. La bocca è scattante e fresca, con netta e saporita sapidità. Chiude con ottima persistenza di agrumi, erbe e sensazioni iodate.

Il mare sterminato è sotto. Ricompare. Si affanna ancora attorno quel ritaglio di terra grigia, ingombra di sterpi, a **fiore del sasso**. Seduto all'osteria, bevo quest'aspro vino.

(Da Contovello di Umberto Saba)



Isola dei Nuraghi Al Sol Brilla 2019 92/100 - € 30,00

Da uve vermentino. Fermentazione spontanea a contatto con le bucce per 15 giorni. Matura in legno per 12 mesi e affina in acciaio per 8. Colore oro antico con nuance ambrate. All'olfatto profuma di arancia candita, fiori e spezie leggere. All'assaggio ha corpo e lieve tannino, insieme a freschezza, sapidità e un lungo finale con note nocciolate e di agrumi dolci.

Un passero dalla casa di faccia sulla gronda posa un attimo, **al sol brilla**, ritorna al cielo azzurro che gli è sopra. (da Confine di Umberto Saba)



Isola dei Nuraghi Sicut Erat 2020 93/100 - € 30,00

Da uve vermentino. Matura in anfora per circa 11 mesi. Giallo dorato. Al naso è ricco e variegato con morbide sensazioni di miele, mela cotogna, mimosa e macchia mediterranea. In bocca è burroso, strutturato e avvolgente ma di buona freschezza, con una lunga persistenza aromatica di frutta gialla e miele.

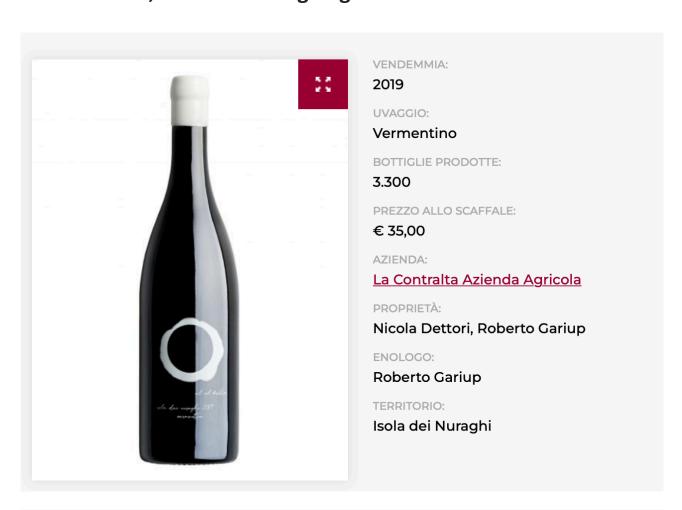
Nanneddu meu, su mund'est gai, a **sicut erat** non torrat mai. (da A Nanni Sulis di Peppino Mereu)



Di redazione 22/01/2021

https://winenews.it/it/la-contralta-isola-dei-nuraghi-igt-vermentino-al-sol-brilla-2019 460597/

La Contralta, Isola dei Nuraghi Igt Vermentino Al Sol Brilla 2019



La Contralta è una piccola spiaggia del mare della Sardegna nord-orientale da cui ha preso il nome una cantina nata nel 2019 con la volontà di valorizzare i vitigni autoctoni: Carignano, Cannonau e Vermentino. Dall'uva a bacca bianca tipica della Gallura l'azienda produce anche un orange wine, Al sol brilla. Il nome, come per altre bottiglie di questa giovane realtà viti-vinicola, proviene da un verso di Umberto Saba ed è un omaggio al Friuli, terra d'origine dell'enologo e amministratore delegato Roberto Gariup. La poesia è "Confine": Un passero/della casa di faccia/sulla gronda/posa un attimo, al sol brilla, ritorna/al cielo azzurro che gli è sopra./O lui/tra i beati beato!". Al sol della Gallura brillano le uve delle vigne di Enas, alle porte di Olbia, coltivate secondo i principi dell'agricoltura biologica e raccolte a mano, solo al mattino, nella seconda decade di settembre. Dopo la pigiatura il mosto fermenta a contatto con le bucce per 15 giorni a 20 gradi. A fermentazione alcolica ultimata, il vino separato dalle bucce affina in legno per 12 mesi e per otto mesi in

acciaio, per riposare ancora un mese in bottiglia, prima di essere messo in commercio. Il risultato è un orange wine di lunga persistenza, dal colore ambrato con riflessi ramati e sentori di fiori gialli secchi, albicocca candita, speziatura fine, leggero sentore burroso e una nota di cipria. In bocca ha una leggera nota tannica.



Di Giovanna Romeo 26/01/2022

https://www.winemeridian.com/degustazioni/wine pager strappacuori gennaio 1642495601.html?utm source=ActiveCampaign&utm_medium=email&utm_content=Wine+Pager+-+Gennaio+2022&utm_campaign=Wine+Pager+-+Gennaio+2022

Wine Pager - Strappacuori

Fiore del Sasso 2020 Vermentino di Gallura DOCG Superiore La Contralta



Difficilmente su questa newsletter racconto i numeri del vino, ma ritengo che a sostegno del comparto e dopo due anni davvero complicati, sia interessante riportare in evidenza alcuni dati riguardo a tendenze e consumi del 2021. I nostri comportamenti che dovevano essere emergenziali rispetto alla diffusione del coronavirus, sono diventati abitudini. Abbiamo consolidato atteggiamenti che hanno permesso il recupero dei consumi rispetto al 2020 confermando una crescita addirittura maggiore rispetto al periodo prepandemia. Gdo ed e-commerce - lo abbiamo ripetuto all'infinito - sono letteralmente volate, raddoppiando il proprio fatturato. I dati, forniti da Wine Monitor, ci dicono che l'export di vino italiano toccherà un controvalore di 7 miliardi di euro, mai successo prima, e in parallelo continuano a crescere i consumi di bollicine (+ 28% nei primi 9 mesi del 2021) che trovano un interessante impiego anche nella mixology (i cocktails sempre di più li si prepara a casa). Insomma, ci piace degustare un calice di vino nei winebar o ordinare una bottiglia pregiata per accompagnare la cena al ristorante, ma nella continua incertezza che ancora ci attanaglia abbiamo sicuramente capito che anche a casa ce la sappiamo cavare e godere.



Fiore del Sasso 2020 Vermentino di Gallura DOCG Superiore La Contralta

La Contralta

VERMENTINO GRANITICO, SAPIDO, MENO CONSERVATORE





Era da tempo che non assaggiavo un Vermentino sardo di tale calibro. La mano felice dell'Enologo e Direttore Tecnico friulano Roberto Gariup, con importanti esperienze sul territorio di origine, accresce la piccola rivoluzione copernicana che si compie nel Fiore del Sasso di La Contralta. Un vino che abbandona i profumi ampi e i bouquet opulenti di fiori e frutta, per ritrovarsi granitico, sapido, certamente meno conservatore. La

bravura di Roberto sta proprio nell'addomesticare la natura gallurese per ritrovare un sorso che tuona di freschezza. I profumi raffinatissimi sono l'espressione di quanto le vigne abbiano assimilato, quella biodiversità vergine che si nutre di sole, mare e bacche indigene in forte competizione tra loro, grazie a un allevamento ad alta densità d'impianto. Vinificazione separata: 80% in acciaio, sur lie e bâtonnage, 20% in botti piccole di primo passaggio. Il risultato è un tributo al piacere.

Ci mangio: Zuppa Gallurese

Bottiglie prodotte: 11.000 circa



Di Annalisa Cavaleri 06/02/2022

https://www.mangiaebevi.it/san-valentino-regali-per-gli-innamorati-del-food/

San Valentino: regali per gli innamorati del food

Non solo cioccolatini e dolci, ma anche etichette da non perdere e viaggi golosi. Consigli per celebrare la festa più romantica dell'anno in chiave gourmet.

Ecco i nostri consigli per fare un regalo di San Valentino speciale al vostro partner.

Il sentimento brilla come il sole



Al sol brilla, un orange wine dall'uva a bacca bianca tipica della Gallura. Il nome, come per altre bottiglie di questa giovane realtà vitivinicola, proviene da un verso di Umberto Saba. La poesia è "Confine": Un passero/della casa di faccia/sulla gronda/posa un attimo, al sol brilla, ritorna/al cielo azzurro che gli è sopra./O lui/tra i beati beato!" Un vino che sa di casa e di amore.Prezzo: 35 euro



Di Stefano Lugli 08/02/2022

https://www.oggi.it/cucina/gallery/san-valentino-cosa-regalare-e-cosa-scegliere-per-i-vostri-momenti-golosi-vino-cibo-e-tante-idee-buone-e-belle-guarda-le-foto/

San Valentino, cosa regalare e cosa scegliere per i vostri momenti golosi: vino, cibo e tante idee buone e belle. Guarda le foto



La Contralta, Isola dei Nuraghi Igt Vermentino Al Sol Brilla 2019, un amore che brilla come il sole

Al sol brilla, un orange wine da uve a bacca bianca tipiche della Gallura. Il nome, come per altre bottiglie di questa giovane realtà vitivinicola, proviene da un verso di Umberto Saba. La poesia è "Confine": Un passero/della casa di faccia/sulla gronda/posa un attimo, al sol brilla, ritorna/al cielo azzurro che gli è sopra./O lui/tra i beati beato!" Un vino che sa di casa e di amore. Prezzo:35 euro



Di redazione 10/02/2022

https://www.galluraoggi.it/gusto/cantina-gallura-100-eccellenze-forbes-italia-10-febbraio-2022/

Una cantina della Gallura tra le 100 eccellenze di Forbes

La giovane cantina della Gallura La Contralta nello speciale 100 eccelleze.



C'è anche una cantina della Gallura nello "speciale 100 eccellenze" che ogni anno esce con Forbes Italia. Un libro più che un magazine, che racchiude la selezione delle aziende che, a partire da una intuizione, hanno saputo valorizzare i prodotti di un territorio coltivandoli con passione, esperienza e capacità.

Ecco che tra questi 100 nomi si trova La Contralta, giovanissima cantina sarda della Gallura, che rappresenta una case history totalmente calzante per questa selezione. Nata nel 2019, La Contralta è una azienda vitivinicola costituita da 2 poderi: uno ad Enas nel comune di Loiri Porto San Paolo dove sono stati acquistati 5 ettari di vigneto di 17 anni d'età, il secondo negli immediati pressi di Palau, dove su terreni vergini che arrivano al mare sono state piantate invece vigne ad alberello ad alta densità d'impianto.

Oggi, dopo solo 3 anni la cantina produce 22.000 bottiglie e si concentrata esclusivamente sui vitigni autoctoni: Vermentino, Cannonau e Carignano, vinificati con precisione e in un'ottica "rilassata"; fatta di

lunghe macerazioni dei vini sulle bucce e lunghi affinamenti. Un progetto curato nei minimi particolari, a partire dalla terra volto a valorizzare un territorio straordinario come quello della Gallura.

"Siamo fieri ed entusiasti di essere rientrati tra le eccellenze italiane di quest'anno, è una grande soddisfazione poterci distinguere insieme alle altre realtà simbolo e vanto del made in Italy. Una menzione che premia sia l'impegno e l'attenzione che riponiamo nel nostro lavoro ricco di sfide, che la nostra visione di azienda vitivinicola autentica" interviene Roberto Gariup, CEO e direttore tecnico dell'azienda.

Una filosofia produttiva, quella de La Contralta, che parte dalla valorizzazione della terra in cui coltiva le proprie vigne e che in cantina segue la strada del "minimalismo enologico", della autenticità, della pulizia organolettica, votata all'eleganza dei vini, tutte caratteristiche che hanno fatto di questa piccola azienda una vera e propria eccellenza.



Di redazione 10/02/2022

https://www.sardegnainblog.it/93792/la-contralta-100-eccellenze-italiane-forbes/amp/

La Contralta tra le 100 Eccellenze italiane del Food&Wine di Forbes

La giovane cantina della Gallura La Contralta nello speciale 100 eccelleze.



C'è anche una cantina della Gallura nello "speciale 100 eccellenze" che ogni anno esce con Forbes Italia. Un libro più che un magazine, che racchiude la selezione delle aziende che, a partire da una intuizione, hanno saputo valorizzare i prodotti di un territorio coltivandoli con passione, esperienza e capacità.

Ecco che tra questi 100 nomi si trova La Contralta, giovanissima cantina sarda della Gallura, che rappresenta una case history totalmente calzante per questa selezione. Nata nel 2019, La Contralta è una azienda vitivinicola costituita da 2 poderi: uno ad Enas nel comune di Loiri Porto San Paolo dove sono stati acquistati 5 ettari di vigneto di 17 anni d'età, il secondo negli immediati pressi di Palau, dove su terreni vergini che arrivano al mare sono state piantate invece vigne ad alberello ad alta densità d'impianto.

Oggi, dopo solo 3 anni la cantina produce 22.000 bottiglie e si concentrata esclusivamente sui vitigni autoctoni: Vermentino, Cannonau e Carignano, vinificati con precisione e in un'ottica "rilassata"; fatta di lunghe macerazioni dei vini sulle bucce e lunghi affinamenti. Un progetto curato nei minimi particolari, a partire dalla terra volto a valorizzare un territorio straordinario come quello della Gallura.

"Siamo fieri ed entusiasti di essere rientrati tra le eccellenze italiane di quest'anno, è una grande soddisfazione poterci distinguere insieme alle altre realtà simbolo e vanto del made in Italy. Una menzione che premia sia l'impegno e l'attenzione che riponiamo nel nostro lavoro ricco di sfide, che la nostra visione di azienda vitivinicola autentica" interviene Roberto Gariup, CEO e direttore tecnico dell'azienda.

Una filosofia produttiva, quella de La Contralta, che parte dalla valorizzazione della terra in cui coltiva le proprie vigne e che in cantina segue la strada del "minimalismo enologico", della autenticità, della pulizia organolettica, votata all'eleganza dei vini, tutte caratteristiche che hanno fatto di questa piccola azienda una vera e propria eccellenza.



Di redazione 10/02/2022

https://it.geosnews.com/p/it/sardegna/la-contralta-tra-le-100-eccellenze-italiane-del-food-wine-diforbes 37300123

La Contralta tra le 100 Eccellenze italiane del Food&Wine di Forbes



C'è anche una cantina della Gallura nello "speciale 100 eccellenze" che ogni anno esce con Forbes Italia. Un libro più che un magazine, che racchiude la selezione delle aziende che, a partire da una intuizione, hanno saputo valorizzare i prodotti di un territorio coltivandoli con passione, esperienza e capacità.

Ecco che tra questi 100 nomi si trova La Contralta, giovanissima cantina sarda della Gallura, che rappresenta una case history totalmente calzante per questa selezione. Nata nel 2019, La Contralta è una azienda vitivinicola costituita da 2 poderi: uno ad Enas nel comune di Loiri Porto San Paolo dove sono stati acquistati 5 ettari di vigneto di 17 anni d'età, il secondo negli immediati pressi di Palau, dove su terreni vergini che arrivano al mare sono state piantate invece vigne ad alberello ad alta densità d'impianto.

Oggi, dopo solo 3 anni la cantina produce 22.000 bottiglie e si concentrata esclusivamente sui vitigni autoctoni: Vermentino, Cannonau e Carignano, vinificati con precisione e in un'ottica "rilassata"; fatta di

lunghe macerazioni dei vini sulle bucce e lunghi affinamenti. Un progetto curato nei minimi particolari, a partire dalla terra volto a valorizzare un territorio straordinario come quello della Gallura.

"Siamo fieri ed entusiasti di essere rientrati tra le eccellenze italiane di quest'anno, è una grande soddisfazione poterci distinguere insieme alle altre realtà simbolo e vanto del made in Italy. Una menzione che premia sia l'impegno e l'attenzione che riponiamo nel nostro lavoro ricco di sfide, che la nostra visione di azienda vitivinicola autentica" interviene Roberto Gariup, CEO e direttore tecnico dell'azienda.

Una filosofia produttiva, quella de La Contralta, che parte dalla valorizzazione della terra in cui coltiva le proprie vigne e che in cantina segue la strada del "minimalismo enologico", della autenticità, della pulizia organolettica, votata all'eleganza dei vini, tutte caratteristiche che hanno fatto di questa piccola azienda una vera e propria eccellenza.



Di redazione 10/02/2022

https://www.sardegnareporter.it/2022/02/la-contralta-inserita-da-forbes-tra-le-100-eccellenze-italiane-del-foodwine/432096/

La Contralta inserita da Forbes tra le 100 Eccellenze italiane del Food&Wine



Ogni anno esce con *Forbes* Italia lo "speciale 100 eccellenze", un libro più che un magazine, che racchiude la selezione delle aziende che, a partire da una intuizione, hanno saputo valorizzare i prodotti di un territorio coltivandoli con passione, esperienza e capacità.

Ecco che tra questi 100 nomi si trova *La Contralta*, giovanissima cantina sarda della Gallura, che rappresenta una case history totalmente calzante per questa selezione. Nata nel 2019, La Contralta è una azienda vitivinicola costituita da 2 poderi: uno ad Enas nel comune di Loiri Porto San Paolo a sud di Olbia dove sono stati acquistati 5 ettari di vigneto di 17 anni d'età, il secondo negli immediati pressi di Palau, dove su terreni vergini che arrivano al mare sono state piantate invece vigne ad alberello ad alta densità d'impianto.

Oggi, dopo solo 3 anni la cantina produce 22.000 bottiglie e si concentrata esclusivamente sui vitigni autoctoni: Vermentino, Cannonau e Carignano, vinificati con precisione e in un'ottica "rilassata"; fatta di

lunghe macerazioni dei vini sulle bucce e lunghi affinamenti. Un progetto curato nei minimi particolari, a partire dalla terra volto a valorizzare un territorio straordinario come quello della Gallura.

"Siamo fieri ed entusiasti di essere rientrati tra le eccellenze italiane di quest'anno, è una grande soddisfazione poterci distinguere insieme alle altre realtà simbolo e vanto del made in Italy. Una menzione che premia sia l'impegno e l'attenzione che riponiamo nel nostro lavoro ricco di sfide, che la nostra visione di azienda vitivinicola autentica" interviene Roberto Gariup, CEO e direttore tecnico dell'azienda.

Una filosofia produttiva, quella de La Contralta, che parte dalla valorizzazione della terra in cui coltiva le proprie vigne e che in cantina segue la strada del "minimalismo enologico", della autenticità, della pulizia organolettica, votata all'eleganza dei vini, tutte caratteristiche che hanno fatto di questa piccola azienda una vera e propria eccellenza.

Ogni anno esce con *Forbes* Italia lo "speciale 100 eccellenze", un libro più che un magazine, che racchiude la selezione delle aziende che, a partire da una intuizione, hanno saputo valorizzare i prodotti di un territorio coltivandoli con passione, esperienza e capacità.

Ecco che tra questi 100 nomi si trova *La Contralta*, giovanissima cantina sarda della Gallura, che rappresenta una case history totalmente calzante per questa selezione. Nata nel 2019, La Contralta è una azienda vitivinicola costituita da 2 poderi: uno ad Enas nel comune di Loiri Porto San Paolo a sud di Olbia dove sono stati acquistati 5 ettari di vigneto di 17 anni d'età, il secondo negli immediati pressi di Palau, dove su terreni vergini che arrivano al mare sono state piantate invece vigne ad alberello ad alta densità d'impianto.

Oggi, dopo solo 3 anni la cantina produce 22.000 bottiglie e si concentrata esclusivamente sui vitigni autoctoni: Vermentino, Cannonau e Carignano, vinificati con precisione e in un'ottica "rilassata"; fatta di lunghe macerazioni dei vini sulle bucce e lunghi affinamenti. Un progetto curato nei minimi particolari, a partire dalla terra volto a valorizzare un territorio straordinario come quello della Gallura.

"Siamo fieri ed entusiasti di essere rientrati tra le eccellenze italiane di quest'anno, è una grande soddisfazione poterci distinguere insieme alle altre realtà simbolo e vanto del made in Italy. Una menzione che premia sia l'impegno e l'attenzione che riponiamo nel nostro lavoro ricco di sfide, che la nostra visione di azienda vitivinicola autentica" interviene Roberto Gariup, CEO e direttore tecnico dell'azienda.

Una filosofia produttiva, quella de La Contralta, che parte dalla valorizzazione della terra in cui coltiva le proprie vigne e che in cantina segue la strada del "minimalismo enologico", della autenticità, della pulizia organolettica, votata all'eleganza dei vini, tutte caratteristiche che hanno fatto di questa piccola azienda una vera e propria eccellenza.



Di redazione 10/02/2022

https://winenews.it/it/tavole-griffe-del-vino-ospitalita-food-drink-100-eccellenze-italiane-2022-by-forbes-italia 461853/

Tavole, griffe del vino, ospitalità, food & drink: "100 eccellenze italiane 2022" by Forbes Italia

Da Bertani a Montelvini, da Sella&Mosca a Tenuta Biserno, da Tenuta Sette Ponti a Villa Sandi: ecco la guida firmata con "So Wine So Food"



La Guida "100 eccellenze italiane 2022" di Forbes Italia

Le tavole top del Belpaese (da Dattilo a Il Gabbiano 3.0, dal Leone Felice all'Osteria Povero Diavolo), le migliori griffe del vino italiano (da Bertani a Montelvini, da Sella&Mosca a Tenuta Biserno, da Tenuta Sette Ponti a Villa Sandi), gli indirizzi giusti dell'ospitalità (da Al Bicerin a Peck), i produttori delle eccellenze alimentari tricolori (da Amedei Toscana a Di Iorio Tartufi, dal Prosciutto Toscano Dop a Riso Passiu) e il meglio dal mondo del drink e degli spirits (dal Sabatini Gin alla Birra di Barassi): ecco la Guida "100 eccellenze italiane 2022",

firmata "Forbes Italia" e "So Wine So Food", con un brand ambassador d'eccezione come Martino De Rosa, alla guida del settore hospitaity del gruppo Terra Moretti, e quindi del Relais e Chateaux L'Albereta, e dedicata al meglio del made in Italy del food, del wine, dell'ospitalità e della sapienza produttiva.

"Noi di So Wine So Food diamo ben volentieri il nostro contributo alle realizzazione di questostrumento editoriale, attenti come siamo a quanto accade nell'universo del food e del beverage, e in generale, dell'offerta di ospitalità. L'eccellenza italiana, il nostro saper fare,ben rappresentato in questa prestigiosa pubblicazione, non si è fermato ed è sempre più pronto a rappresentare il meglio di sé, in Italia e nel mondo. Una pubblicazione come questaha il merito straordinario di ricordare al mondo l'unicità delle nostre performance, che vedono l'Italia, una volta di più, sul gradino più alto", commenta Stefano Cocco, executiveeditor della guida ed editore di "So Wine So Food".

Focus - Le 100 eccellenze italiane 2022 by Forbes Italia LA CONTRALTA



Di redazione 12/02/2022

https://www.lestradedelvino.com/articoli/per-forbes-la-contralta-tra-le-migliori-100-aziende-italiane-delfoodwine/

Per Forbes La Contralta tra le migliori 100 aziende Italiane del Food&Wine



La cantina sarda "La Contralta" è stata inserita da Forbes Italia tra le le 100 Eccellenze italiane del food & wine, che rappresentano una vetrina privilegiata delle realtà italiane a cui ispirarsi per avere nuovi stimoli e per confermare certezze per tenere alta la bandiera del "fare" italiano.

100 aziende scelte dalla **redazione** che hanno saputo valorizzare i prodotti del territorio partendo da un'intuizione e coltivandola con passione, esperienza, capacità.

Una sorta di fotografia del migliore made in Italy, del food, del wine, dell'ospitalità e della sapienza produttiva. Ma anche della imprenditorialità più raffinata e attenta a quanto accade nel nostro universo, fatto di intuizioni, visioni, approcci geniali.

Il nome "La Contralta" deriva dal toponimo di una piccola spiaggia adiacente a uno dei due poderi della tenuta che si trova sotto il monumento naturale della Roccia dell'Orso, di fronte alla Costa Smeralda, a Palau.

Attualmente la cantina La Contralta produce vini da uve autoctone Cannonau, Vermentino e Carignano.

- > Fiore del sasso Vermentino di Gallura D.O.C.G Superiore
- > L'ora grande Cannonau di Sardegna D.O.C. Rosso
- > Al sol brilla Isola dei Nuraghi I.G.T. Vermentino
- > Sicut erat Isola dei Nuraghi I.G.T. Vermentino
- > M'illumino Isola dei Nuraghi I.G.T. Carignano



Di redazione 16/02/2021

https://www.paradisola.it/notizie/4830-cantina-la-contralta

La Contralta tra le 100 Eccellenze italiane del Food&Wine di Forbes

La giovane cantina della Gallura La Contralta nello speciale 100 eccelleze.



C'è anche una cantina della Gallura nello "speciale 100 eccellenze" che ogni anno esce con Forbes Italia. Un libro più che un magazine, che racchiude la selezione delle aziende che, a partire da una intuizione, hanno saputo valorizzare i prodotti di un territorio coltivandoli con passione, esperienza e capacità.

Ecco che tra questi 100 nomi si trova La Contralta, giovanissima cantina sarda della Gallura, che rappresenta una case history totalmente calzante per questa selezione. Nata nel 2019, La Contralta è una azienda vitivinicola costituita da 2 poderi: uno ad Enas nel comune di Loiri Porto San Paolo dove sono stati acquistati 5 ettari di vigneto di 17 anni d'età, il secondo negli immediati pressi di Palau, dove su terreni vergini che arrivano al mare sono state piantate invece vigne ad alberello ad alta densità d'impianto.

Oggi, dopo solo 3 anni la cantina produce 22.000 bottiglie e si concentrata esclusivamente sui vitigni autoctoni: Vermentino, Cannonau e Carignano, vinificati con precisione e in un'ottica "rilassata"; fatta di

lunghe macerazioni dei vini sulle bucce e lunghi affinamenti. Un progetto curato nei minimi particolari, a partire dalla terra volto a valorizzare un territorio straordinario come quello della Gallura.

"Siamo fieri ed entusiasti di essere rientrati tra le eccellenze italiane di quest'anno, è una grande soddisfazione poterci distinguere insieme alle altre realtà simbolo e vanto del made in Italy. Una menzione che premia sia l'impegno e l'attenzione che riponiamo nel nostro lavoro ricco di sfide, che la nostra visione di azienda vitivinicola autentica" interviene Roberto Gariup, CEO e direttore tecnico dell'azienda.

Una filosofia produttiva, quella de La Contralta, che parte dalla valorizzazione della terra in cui coltiva le proprie vigne e che in cantina segue la strada del "minimalismo enologico", della autenticità, della pulizia organolettica, votata all'eleganza dei vini, tutte caratteristiche che hanno fatto di questa piccola azienda una vera e propria eccellenza.



Di redazione 18/02/2022

https://www.lanuovasardegna.it/regione/2022/02/18/news/in-classifica-anche-la-cantina-gallurese-la-contralta-1.41240449

In classifica anche la cantina gallurese La Contralta

La giovane cantina gallurese La Contralta entra nelle "speciale 100 eccellenze" di Forbes Italia, che seleziona le aziende che valorizzano i prodotti di un territorio coltivandoli con passione,...



La giovane cantina gallurese La Contralta entra nelle "speciale 100 eccellenze" di Forbes Italia, che seleziona le aziende che valorizzano i prodotti di un territorio coltivandoli con passione, esperienza e capacità. Nata nel 2019, La Contralta è una azienda vitivinicola costituita da 2 poderi: uno a Enas nel comune di Loiri Porto San Paolo e l'altro a Palau. Oggi la cantina produce 22mila bottiglie puntando su vitigni autoctoni: vermentino, cannonau e carignano. «Siamo fieri ed entusiasti di essere rientrati tra le eccellenze italiane, è una grande soddisfazione poterci distinguere insieme alle altre realtà simbolo del made in Italy. Una menzione che premia sia l'impegno sia l'attenzione che riponiamo nel nostro lavoro – dice Roberto Gariup, Ceo e direttore tecnico dell'azienda –. Una filosofia produttiva che parte dalla valorizzazione della terra e che in cantina segue la strada del "minimalismo enologico" e della autenticità».



Di Giorgio Demeru 18/03/2022

https://www.ais-sardegna.it/2022/03/18/la-forza-tranquilla-la-contralta-e-i-suoi-vini-tra-ambizione-e-minimalismo/?fbclid=IwAR2OzEoRQvBQoGsEJI4BDvoCjnTDxW6uGj5YbGklM wTq3n-0mszThuKAi4

La forza tranquilla – La Contralta e i suoi vini, tra ambizione e minimalismo



La crescita costante del mercato del vino ha incentivato l'arrivo di capitali e ha fatto sì che numerose aziende nascessero come una sorta di investimento, ma il segreto della riuscita è chiaramente da individuare nella scelta del materiale umano in grado di rielaborare quella magica alchimia che traduce la vite impiantata in un determinato luogo nel vino che degustiamo nei calici.



E ben si può dire che la Società Domo (fondo di investimento inglese ma di proprietà italiana) si sia mossa seguendo questi binari, creando nel 2019 l'azienda La Contralta e individuando in **Giovanni Nicola Dettori** (Presidente del CDA e responsabile finanziario) e **Roberto Gariup** (Amministratore Delegato e Direttore Tecnico) gli interpreti più qualificati per questa nuova declinazione del terroir gallurese. Gariup, friulano di origine e sardo per scelta di cuore, si è formato nell'Istituto agrario di Cividale, maturando esperienze con aziende importanti come quella di Marco Felluga. E "galeotta" fu proprio l'azienda Felluga nell'ospitare per uno stage Marianna Mura, al tempo specializzanda in enologia, che al termine del tirocinio rientrò in Sardegna, ma non da sola...



Poi, nella composizione dell'organigramma aziendale, la scelta è caduta sempre su professionisti preparati e sintonizzati sulla medesima lunghezza d'onda, dalla responsabile vendite **Anna Maria Fara** (specializzata in

marketing del vino, Sommelier, esperienze come guida eno-turistica) all'agronomo Maurizio Saettini (toscano, da diversi anni attivo in Sardegna), dal responsabile del personale in vigna Alessandro Raspitzu al segretario Bachisio Sirena, entrambi provenienti da lunghe esperienze nelle aziende locali. Potrebbe sembrare stucchevole questa elencazione di nomi, ma è proprio l'aspetto "umanistico" il primo a colpire nell'entrare in contatto con questa nuova azienda, e per quanto il mio personale giudizio possa apparire condizionato dalla conoscenza ravvicinata di alcuni dei protagonisti, sono sicuro che la stessa impressione sia condivisa da tutti i partecipanti al Press tour (o incontro con la stampa che dir si voglia) che ha avuto luogo lo scorso mercoledì 16 marzo, e che ha visto la collaborazione all'organizzazione dalla brillante Teresa Caniato dell'agenzia GDComunicazione, partner aziendale fin dall'inizio dell'attività. Al momento i vigneti di più recente impianto (per i quali è stata scelta la forma di allevamento ad alberello) sono ubicati a Palau, in Località Le saline, ed entreranno in produzione nei prossimi anni, mentre le uve lavorate nelle prime tre vendemmie provengono dalla tenuta di Enas (con i vigneti a spalliera impiantati dalla precedente proprietà tra il 2005 e il 2007), nel territorio di Loiri-Porto San Paolo, sede della cantina in cui si svolge l'intero processo produttivo, che prevede l'utilizzo di vasche inox e in cemento, anfore in ceramica, barrique e tonneau, recipienti che ospitano indifferentemente bianchi e rossi.



Eh sì, perché in questo caso emerge l'imprinting friulano di Roberto Gariup che già da tempo ha affiancato alle vinificazioni più tradizionali una serie di sperimentazioni – soprattutto con l'interessante e minimalista progetto Venas – sui bianchi macerati, tipologia che rappresenta in maniera molto efficace la terra di confine da cui proviene. Certo, lì si lavora su ribolla gialla, friulano, vitovska e malvasia istriana, ma la sfida era proprio quella di testare questo stile di vinificazione sul vermentino, soprattutto quello coltivato in Gallura, e in futuro anche sugli altri varietali. E i primi risultati ottenuti hanno indubbiamente fornito risposte molto positive. "L'impresa eccezionale, dammi retta, è essere normale", giusto per rifarsi ai "classici", ed è proprio la volontà di evitare i voli pindarici e rimanere ben ancorati alla terra il filo conduttore della filosofia aziendale: scelta dei vitigni tradizionali del territorio (vermentino, cannonau, carignano; in futuro anche caricagiola e pascale di Cagliari), agricoltura biologica, rispetto delle biodiversità e minimalismo enologico. Minimalista è anche la connotazione estetica del logo e del packaging, ispirati alle opere d'arte di Costantino Nivola e realizzati dal designer inglese John Pawson.



A far da sottofondo, un pensiero ambizioso, dichiarato non con proclami roboanti ma con la cura estrema per ogni più piccolo dettaglio: il simbiotico legame di tutto il team col territorio che si riverbera nell'anima più profonda dei vini e che vuole essere elemento identitario e chiave di accesso per arrivare ai consumatori, facendo in modo che in questi stessi valori si possano riconoscere.

E se, oltre che nell'architettura e nelle arti visive, il minimalismo ha fornito grandi risultati in musica (da John Cage a Philip Glass, etc.) e letteratura (Raymond Carver su tutti), nulla vieta di sognarne la piena realizzazione anche in ambito vitivinicolo.

Il primo approccio con La Contralta è proprio nel luogo eponimo, la tenuta in zona Le Saline, a Palau, che digrada verso la piccola spiaggia che ha dato il nome all'azienda. Un antico stazzo, filologicamente restaurato, offre un efficace complemento allo spettacolare panorama che già di per sé non avrebbe bisogno di presentazioni e consente ai partecipanti di sostare brevemente per un primo brindisi con un calice di Vermentino di Gallura Superiore **Fiore del sasso** 2019. Si tratta della primissima referenza prodotta, un vermentino in purezza maturato in acciaio sui lieviti con un'aggiunta del 20% dalla massa maturata in tonneau con macerazione. Un vino agile e prestante, con una invidiabile connotazione ancora "giovanile", perfetto come biglietto da visita.



L'arrivo a Enas, in località Zappallì, ci mostra la nuovissima e moderna cantina (progettata e realizzata dallo studio Conzinu-Desteghene, di proprietà di due giovani ma già esperti architetti olbiesi), perfettamente integrata nel paesaggio, in cui è presente una confortevole sala degustazione affacciata sui vigneti. I vini aziendali vengono degustati durante il pranzo realizzato dallo chef Giorgio Barone, olbiese di origine ma attivo a livello nazionale. Primo vino degustato, il Fiore del sasso 2020, realizzato più o meno con le stesse modalità del millesimo precedente, con la differenza che l'aggiunta del 20% maturato in tonneau proviene in parte dalla massa in macerazione e in parte da vinificazione tradizionale in bianco. Anche questo millesimo conferma le doti del precedente: deciso ed elegante impatto olfattivo, palato ricco e teso, piacevole retrogusto amaricante. Si prosegue poi con il Sicut erat 2020, prodotto sempre con uve vermentino fermentate con lieviti autoctoni a contatto con le bucce per 67 giorni in anfora; nello stesso recipiente matura poi per 9 mesi prima dell'imbottigliamento. Un bianco dai profumi netti e variegati, in cui emergono anche delicate note di pasticceria, che entra al palato discreto e poi si impone con una lunga persistenza, oltre a mostrare un perfetto equilibrio nonostante la generosa dotazione alcolica. È quindi il turno del vino che ha ottenuto le 4 viti, simbolo dell'eccellenza, nell'ultima edizione della nostra Guida Vitae, Al sol brilla 2019. Un "orange wine" ottenuto da uve vermentino con fermentazione in tonneau per 15 giorni a contatto con le bucce, a cui segue la maturazione suddivisa fra 12 mesi in legno e 8 in acciaio prima dell'imbottigliamento. Un vino ricco e opulento, con sentori mielati e speziati e con una potenza aromatica e gustativa mai disgiunta dalla freschezza e dalla piacevolezza di beva.



Si passa quindi ai rossi, con le due annate finora prodotte del Cannonau **L'ora grande**, che fermenta in acciaio e matura per 6 mesi in barrique: il 2019, che ha già avuto importanti riconoscimenti dalla stampa specializzata, conferma l'agile e piacevole beva caratterizzata da un filo conduttore di note balsamiche, mentre è la golosa componente fruttata a marcare maggiormente il profilo del millesimo 2020. Arriva infine il momento del **M'illumino** 2019, ottenuto da uve carignano fermentate in acciaio che hanno maturato poi per 19 mesi un unico tonneau. La produzione è infatti molto limitata e vengono imbottigliati solo 350 magnum. Un rosso austero e potente, con un profilo olfattivo variegato (confettura di amarene, spezie piccanti, note balsamiche) e una dinamica gustativa piena e appagante, che mostra anche un buon potenziale evolutivo. In chiusura, Roberto Gariup riserva ai presenti una sorpresa che è anche una piacevole primizia: il campione di vasca di un Vermentino, ottenuto da uve appassite in pianta, che sta maturando in botte. Un vino "in fieri", con un buon impatto olfattivo e un palato molto appetitoso, grazie alla dolcezza "controllata" e alla buona dote fresco-sapida.

È doveroso, a questo punto, dedicare qualche riga ai nomi dei vini. L'influenza friulana è ben presente anche in questo caso, visto che per buona parte delle etichette l'ispirazione è da ricercare nei versi del poeta triestino Umberto Saba: Contovello per Fiore del sasso, L'ora nostra per L'ora grande, Confine per Al sol brilla. Fanno eccezione M'illumino, ispirato alla celebre poesia Mattina di Giuseppe Ungaretti, e Sicut erat (espressione in lingua sarda mutuata dal latino), che rimanda alla popolare canzone "Nanneddu meu", incisa fra gli altri anche dai Tazenda e basata sulla poesia A Nanni Sulis scritta a fine '800 dal tonarese Peppino Mereu: non a caso l'unico vino al momento maturato in anfora, secondo uno stile antico, "così com'era" una volta. E che fa eccezione anche per l'etichetta, ispirata ai telai e alle opere d'arte di Maria Lai.

Un'azienda giovane, nata solo tre anni fa, che ha dovuto subito affrontare il "battesimo di fuoco" di un biennio problematico come non mai. Ma le premesse per lavorare bene ci sono tutte.



COSTA SMERALDA

Di Davide Mosca 21/03/2022

https://www.costasmeralda.it/la-contralta-apre-le-porte-svela-il-segreto-di-cinque-vini-speciali/

"La Contralta" apre le porte e svela il segreto di cinque vini speciali

Nel cuore della Gallura si sta facendo strada questa cantina che dal 2019 propone un prodotto che ammicca a chi è alla ricerca di qualcosa di diverso



Dall'amore smisurato per un territorio, dalla passione per il proprio lavoro, dalla costante e incessante ricerca della perfezione è nato qualcosa di veramente bello. Nel cuore della Gallura, meravigliosa regione nel nord

est della Sardegna. "La Contralta" non è, infatti, solo una <u>azienda vitivinicola</u> che produce ottimi vini, ma è la realizzazione di un progetto, di un sogno coltivato dai suoi animatori che l'hanno plasmata a propria immagine e somiglianza per proporre dei prodotti unici nella costellazione di prestigiosi vini che questo territorio offre.

Azienda giovane, è nata nel 2019, che però ha già radici ben radicate. Ne sono dimostrazione i premi e i riconoscimenti che "La Contralta" ha collezionato in questi anni. A partire dai "Tre bicchieri" del Gambero Rosso e la medaglia d'oro del concorso internazionale Grenache du Monde assegnati a "l'ora grande", un Cannonau di Sardegna DOC 2019 per passare al riconoscimento dell'Ais, Associazione italiana Sommelier per "al sol brilla" un Vermentino-2019 Isola dei Nuraghi I.G.T, per finire al premiatissimo "fiore del sasso" <u>Vermentino di Gallura Docg</u> superiore 2019 con ben tre premi: il Top Hundred 2021, The WineHunter Award 2021 e il FivestarWines.



Nei giorni scorsi "La Contralta" ha aperto le sue porte alla stampa per svelare e raccontare come nascono questi vini speciali, per mostrare i terreni dove i vitigni autoctoni di vermentino, cannonau e carignano, sorgono e vengono accuditi da mani esperte. Tra rocce granitiche e profumata macchia mediterranea di mirto, elicriso, ginepro asfodelo, su una collina nel territorio comunale di Palau da dove è possibile facilmente toccare con lo sguardo il mare turchese, assaporarne il sapore nelle giornate di Maestrale e Scirocco. Il nome "La Contralta" è preso in prestito da una piccola spiaggia adiacente ad uno dei vigneti della tenuta.



Ad accogliere i giornalisti davanti al meraviglioso stazzo della cantina, Roberto Gariup, friulano, ma sardo d'adozione dopo i 14 anni di permanenza sull'Isola direttore dell'azienda, responsabile tecnico e winemaker: «Era il 2018 quando mi contattò Luigi Grandi, imprenditore modenese che lavorava a Londra, per raccontarmi quanto fosse stressante lavorare nel mondo della finanza e della sua esigenza di fare qualcos'altro: un investimento in Gallura per materializzare un progetto enologico fuori dal comune. Lui, anche grazie alla moglie di ordine sarda, si è innamorato di questa terra come del resto è accaduto anche a me e conoscendo la mia esperienza con un'altra importante cantina del territorio mi ha incaricato di cercare i terreni e così siamo arrivati qui.

L'altra persona chiave scelta da Grandi è stato Nicola Dettori, responsabile finanziario, sardo al cento percento di Nuoro, ma cresciuto in Gallura che lavora quotidianamente perché i vini di Contralta possano essere conosciuti anche oltre i confini della Sardegna. Io da subito ho proposto di differenziarci dalle sessanta cantine presenti in Gallura che fanno benissimo il loro lavoro con vermentini affermati e rinomati. Come? Con la voglia di osare con il mondo dei vini Orange, quelli macerati per intenderci, con lunghi affinamenti. Per questo non facciamo vini d'annata freschi e usciamo dopo un anno, un anno e mezzo perché siamo convinti



Alcuni dei versi di Ungaretti e Saba, cari a Gariup hanno ispirato i nomi stampati sulle etichette dei vini per i cinque prodotti: tre vermentini, un carignano e un cannonau. Fiore del sasso, L'ora grande, Al sol Brilla, Sicut erat e M'illumino. Mentre il logo è stato creato da John Pawson ritenuto uno dei padri dell'architettura

minimalista inglese. Dopo aver visitato i due ettari di Palau, i giornalisti sono stati trasferiti a Enas, alle porte di Olbia, per scoprire gli altri cinque ettari de "La Contralta" e dove si staglia la struttura della cantina con uno spazio ricettivo dedicato alle degustazioni e allo shop. Qui è stato organizzato un pranzo curato da Giorgio Barone, famoso chef olbiese che negli anni ha saputo conquistare il palato dei migliori giocatori di calcio al mondo: tra questi Cristiano Ronaldo per il quale ha lavorato durante la sua permanenza a Torino.





Di redazione 08/04/2022

https://wineblogroll.com/2022/04/selezione-vini-bianchi-macerati-orange-wine-vinitaly-2022/

Selezione Vini Bianchi Macerati e/o Orange Wine da non perdere al Vinitaly 2022



Il Vinitaly può essere anche una buona occasione per approcciare o approfondire il mondo della macerazione sulle bucce.

Nella lista che segue troverete vini frutto della ricerca che porto avanti da diversi anni nella categoria dei vini prodotti da uve a bacca bianca vinificate in rosso, ovvero con macerazione sulle bucce più o meno prolungata. Una ricerca volta a trovare quei vini capaci di dimostrare una spiccata personalità e un'identità ben definita, senza scadere nell'omologazione organolettica prodotta da macerazioni di uve poco idonei e/o mal gestite. Una tecnica che, per dare origine a vini di qualità, necessita di accortezze tecniche dalla vigna alla bottiglia, con una sanità delle uve e, nello specifico, delle bucce, impeccabile e una consapevole gestione degli equilibri ossido-riduttivi e ossidativi.

LA MIA SELEZIONE DEI VINI BIANCHI MACERATI SULLE BUCCE E/O ORANGE WINES CHE POTRETE ASSAGGIARE AL VINITALY 2022

Famigerato Marche Igt Bianco – "I Marcantoni" Conventino di Monteciccardo (P 8 stand B8/B9)

Pompeii Pompeiano Bianco Igt (Caprettone) – Bosco de Medici (P B stand A3)

Calavento Malvasia Bianca Salento Igp – Conti Zecca (P 11 stand F3)

Al sol brilla Isola dei Nuraghi Igt Vermentino – La Contralta (P 8 stand D6)

Mattio Vino Bianco Granatza – Francesco Cadinu (P F stand 17/MMW)

Saharay Catarratto Terre Siciliane Igp – Porta del Vento (P F – Organic Hall Vi.Te.)

GAZZETTA DI PARMA

Di Andrea Grignaffini

13/04/2022

https://www.gazzettadiparma.it/gusto/2022/04/12/news/lora-grande-cannonau-rosso-caldo-e-avvolgente-figlio-del-territorio-637784/ù

L'Ora Grande Cannonau: rosso caldo e avvolgente figlio del territorio



Profumi di terra e di mare per un'azienda il cui nome deriva dal toponimo di una piccola spiaggia adiacente a uno dei due poderi situati sotto la Roccia dell'Orso, davanti alla Costa Smeralda, a Palau: La Contralta. Azienda giovane e dinamica che si è dedicata esclusivamente ai vitigni autoctoni: Vermentino, Cannonau e Carignano.

I vigneti ubicati a Enas sono impiantati a spalliera e tutta la gestione della terra, delle viti e dell'uva è stata

convertita al biologico nel rispetto della natura e dell'ambiente. Il vigneto possiede un sesto impianto che

asseconda il suolo e la ventilazione delle uve, tutto in funzione dell'armonia del paesaggio circostante, come

lo dimostra il naturale anfiteatro che si affaccia sul Golfo di Olbia circondato da degradanti colline vitate,

verdi pascoli, boschi di ulivi e querceti da sughero.

Il vento di Maestrale che arriva dalle Bocche di Bonifacio e il Vento di Scirocco che dal mare lambisce da

millenni le rocce di granito trasforma il suolo a disfacimento granitico, regalando alle vigne l'anima vitale per

un vino dai profumi della natura forte e selvaggia come la macchia mediterranea.

Oggi alla luce dei risultati ottenuti in bottiglia la nuova cantina è stata costruita con un progetto di

integrazione al paesaggio, ovvero seguendo la naturale pendenza del suolo.

L'Ora Grande Cannonau di Sardegna è un vino che fermenta a contatto con le bucce per due giorni, passa poi

alla fermentazione malolattica per due mesi in acciaio. L'affinamento avviene in botti di rovere per sei mesi

e dopo l'imbottigliamento riposa un altro mese prima della commercializzazione.

Tutto ciò per arrivare ad un vino identitario del suo territorio. Alla vista è di colore rosso rubino carico, al

naso profumi di piccoli frutti rossi di bosco e note balsamiche che evocano la macchia mediterranea. Il sorso

è ampio, caldo, avvolgente con richiami olfattivi precisi e tannini in spolvero.

Sentori

Frutti di bosco speziati

Abbinamenti

Carni

VOTO 89/100

Prezzo in enoteca 27 euro

qualità/prezzo 4/5

L'UNIONE SARDA .it

Di redazione 17/04/2022

https://www.unionesarda.it/sardi-nel-mondo/notizie/sardegna-al-top-7-aziende-isolane-tra-le-100-eccellenze-di-forbes-ign4yj1n

Sardegna al top: 7 aziende dell'Isola tra le 100 eccellenze di Forbes

Riso, vino, olio e anche la spirulina tra i prodotti sardi premiati a Milano



Angelo Innocenti e Michele Pinna di Grotta Marcello (Foto Ufficio Stampa)

Riso, vino, olio, e anche spirulina: i **prodotti di qualità della Sardegna** nelle 100 eccellenze italiane nella prestigiosa e celebre guida statunitense "Forbes 2022".

Nella top ci sono il Riso Passiu di Oristano, l'Accademia Olearia di Alghero e il ristorante cagliaritano "Grotta Marcello".

Per la categoria dei migliori vini dell'anno, invece, i riconoscimenti sono andati a La Contralta, Sella & Mosca e Tenute Dettori.

Nell'elenco delle eccellenze anche Livegreen, azienda sarda principale produttrice italiana di spirulina biologica.

Cinque le categorie: drink, food, restaurant, socialize, wine. Le premiazioni per la consegna della targa si sono svolte all'hotel Principe di Savoia di Milano. Un evento organizzato da Forbes in collaborazione con So Wine So Food. Soddisfatte le aziende inserite nella guida. "

"Si tratta di un risultato che ci dà la conferma di aver creato un prodotto in grado di misurarsi e reggere il confronto con altre regioni della Penisola storicamente vocate alla coltivazione del riso", commenta il titolare e responsabile commerciale e marketing di Riso Passiu, Felice Passiu. "L'emergenza sanitaria - sottolineano invece all'Ansa i titolari di "Grotta Marcello", Angelo Innocenti e Michele Pinna - ci ha costretti a reinventarci tante volte, dandoci l'opportunità di rimettere in discussione un modello di ristorazione che necessitava di un ammodernamento. Abbiamo sfruttato questo tempo per definire e raggiungere gli standard che sono diventati il nostro punto di forza. Questo premio ci rassicura sul fatto che la strada sia quella giusta e ci stimola a proseguire di questo passo".

Giovanni Pinna, enologo e direttore Sella & Mosca si dice "fiero" si essere stato inserito fra le 100 eccellenze di **Forbes**, "per altro - precisa - con colleghi produttori sardi che stimiamo. Tutti insieme abbiamo il compito di raccontare una terra che genera meraviglie, delle sue eccellenze, delle donne e degli uomini che ogni giorno lavorano e si impegnano per far conoscere al mondo la bellezza di questa Isola. Ed è a tutti i nostri collaboratori, ai nostri appassionati, a chi sceglie i nostri vini che dedichiamo questo premio".

ANSA: Sardegna

Di redazione 17/04/2022

https://www.ansa.it/sardegna/notizie/2022/04/15/sardegna-al-top-7-realta-tra-le-100-eccellenze-diforbes 0af2b9e0-4fe6-4915-ae2d-79fda36ddf61.html

Sardegna al top: 7 aziende dell'Isola tra le 100 eccellenze di Forbes

Riso, vino, olio e anche la spirulina tra i prodotti sardi premiati a Milano



Angelo Innocenti e Michele Pinna di Grotta Marcello (Foto Ufficio Stampa)

Riso, vino, olio, e anche spirulina: i **prodotti di qualità della Sardegna** nelle 100 eccellenze italiane nella prestigiosa e celebre guida statunitense "Forbes 2022".

Nella top ci sono il Riso Passiu di Oristano, l'Accademia Olearia di Alghero e il ristorante cagliaritano "Grotta Marcello".

Per la categoria dei migliori vini dell'anno, invece, i riconoscimenti sono andati a La Contralta, Sella & Mosca e Tenute Dettori.

Nell'elenco delle eccellenze anche Livegreen, azienda sarda principale produttrice italiana di spirulina biologica.

Cinque le categorie: drink, food, restaurant, socialize, wine. Le premiazioni per la consegna della targa si sono svolte all'hotel Principe di Savoia di Milano. Un evento organizzato da Forbes in collaborazione con So Wine So Food. Soddisfatte le aziende inserite nella guida. "

"Si tratta di un risultato che ci dà la conferma di aver creato un prodotto in grado di misurarsi e reggere il confronto con altre regioni della Penisola storicamente vocate alla coltivazione del riso", commenta il titolare e responsabile commerciale e marketing di Riso Passiu, Felice Passiu. "L'emergenza sanitaria - sottolineano invece all'Ansa i titolari di "Grotta Marcello", Angelo Innocenti e Michele Pinna - ci ha costretti a reinventarci tante volte, dandoci l'opportunità di rimettere in discussione un modello di ristorazione che necessitava di un ammodernamento. Abbiamo sfruttato questo tempo per definire e raggiungere gli standard che sono diventati il nostro punto di forza. Questo premio ci rassicura sul fatto che la strada sia quella giusta e ci stimola a proseguire di questo passo".

Giovanni Pinna, enologo e direttore Sella & Mosca si dice "fiero" si essere stato inserito fra le 100 eccellenze di **Forbes**, "per altro - precisa - con colleghi produttori sardi che stimiamo. Tutti insieme abbiamo il compito di raccontare una terra che genera meraviglie, delle sue eccellenze, delle donne e degli uomini che ogni giorno lavorano e si impegnano per far conoscere al mondo la bellezza di questa Isola. Ed è a tutti i nostri collaboratori, ai nostri appassionati, a chi sceglie i nostri vini che dedichiamo questo premio".



Di redazione 17/04/2022

https://www.sardiniapost.it/cucina-e-cibo/enogastronomia-sette-eccellenze-sarde-tra-le-100-della-guida-forbes-2022/

Enogastronomia, sette eccellenze sarde tra le 100 della guida Forbes 2022

Confermano e convincono sui mercati e nei palati internazionali. Sono **riso, vino, olio**, e anche **spirulina**. I prodotti di qualità della Sardegna nel settore enogastronomico. Tra

le 100eccellenze italiane di Forbes 2022, la nota guida statunitense, ci sono

il **Riso Passiu** di **Oristano**, **l'Accademia Olearia** di **Alghero** e il ristorante cagliaritano **Grotta Marcello**. Per la categoria dei migliori vini dell'anno, i riconoscimenti sono andati

a **La Contralta**, **Sella &Mosca** e **Tenute Dettori**. Nella top 100 entra anche **Livegreen**, azienda sarda principale produttrice italiana di spirulina biologica.

Cinque le categorie: drink, food, restaurant, socialize, wine. Le premiazioni per la consegna della targa si sono svolte all'hotel Principe di Savoia di **Milano**. Un evento organizzato da Forbes in collaborazione con So Wine So Food. Soddisfatte le aziende inserite nella guida. "L'emergenza sanitaria – sottolineano da parte loro i titolari di Grotta Marcello, **AngeloInnocenti** e **Michele Pinna**.- ci ha costretti a reinventarci tante volte, dandoci l'opportunità di rimettere in discussione un modello di ristorazione che necessitava di un ammodernamento. Abbiamo sfruttato questo tempo per definire e raggiungere gli standard che sono diventati il nostro punto di forza. Questo premio ci rassicura sul fatto che la strada sia quella giusta e ci stimola a proseguire di questo passo".

Giovanni Pinna, enologo e direttore Sella & Mosca si dice fiero si essere stato inserito fra le 100 eccellenze di Forbes, "per altro – precisa – con colleghi produttori sardi che stimiamo. Tutti insieme abbiamo il compito di raccontare una terra che genera meraviglie, delle sue eccellenze, delle donne e degli uomini che ogni giorno lavorano e si impegnano per far conoscere al mondo la bellezza di questa Isola. Ed è a tutti i nostri collaboratori, ai nostri appassionati, a chi sceglie i nostri vini che dedichiamo questo premio".



Di redazione 23/04/2022

https://www.igrandivini.com/news/forbes-premia-le-100-eccellenze-italiane/

Forbes premia le 100 eccellenze italiane

Sono le 100 eccellenze tricolore premiate da Forbes al Principe di Savoia le virtuose imprese italiane del

food & drink

Pochi giorni fa è stata presentata la classifica delle **100 Eccellenze Italiane che Forbes ha selezionato per il 2022**. Le aziende sono state premiate il 14 aprile scorso all'Hotel Principe di Savoia di Milano, con l'evento organizzato in collaborazione con **So Wine So Food**.

Sono 5 le categorie che hanno visto le 100 eccellenze italiane vincere il premio: Drink, <u>Food</u>, <u>Restaurant</u>, <u>Socialize</u>, <u>Wine</u>. Una sola la mission dell'evento: celebrare le intuizioni che ci sono dietro un ristorante stellato, un ottimo vino o un prodotto della terra.

Come si trasforma un progetto in eccellenza?

Il focus dell'evento è stato: **Come si trasforma un progetto in eccellenza?** E a questa domanda risponde Martino De Rosa, gestore del famoso ristorante Leone felice de l'Albereta a Erbusco e creatore di eccellenze, soprattutto nel vino con il suocero Vittorio Moretti.

"Ci devi credere. Finché un giorno ti svegli al mattino e non è che hai vinto ma incominci a sentire che tutto sta girando, che tutto il mondo attorno a te comincia a crederci. Il successo è una cosa che arriva un po' tutta insieme, è lì che senti che un progetto sta diventando un'eccellenza".

Supporter della giornata: Sabatini Gin e The Wine Sider

Le 100 Eccellenze italiane secondo Forbes

Restaurant

Nella categoria **Restaurant** dedicata ai migliori ristoranti italiani, la Guida 100 eccellenze pubblicata da Forbes Italia e So Wine So Food ha premiato: Bolle, Borgo San Pietro, Chianti Mixology, Contaminazioni, Dattilo, Dvca, Essenza, Grotta Marcello, Harry's Piccolo, Il Gabbiano 3.0, La Gallina, La Palta, Leone Felice, Limoneto, Linfa, Locanda dei Logi, L'Imbuto, Maio Restaurant, Osteria Povero Diavolo, Ristorante Oseleta e Villa Naj.

Wine

Sul fronte dei vini, sotto la categoria Wine, le etichette e i prodotti inseriti all'interno della nuova Guida 100 eccellente italiane del 2022 sono: Bertani, Bisson, Cantele, Cantine Buonanno, Cantine Sartirano, Cantine Vedova, Casa Vinicola Coppi, Castello del Terriccio, Filare Italia, Fortulla, Garbole, La Contralta, Manincor, Masciarelli, Montelvini, Palmento Costanzo, Podere Castorani, Podere Cavaga, Rotari, Réva Resort, San Salvatore, Schioppetto, Sella&Mosca, Tenuta Biserno, Tenuta Sette Ponti, Tenute Chiaromonte, Tenute Dettori, V8+, Valdo, Villa Franciacorta, Villa Sandi e Zai Urban Winery.

Socialize e Brand Voice

Per quanto riguarda la categoria chiamata **Socialize**, la nuova Guida pubblicata da Forbes e So Wine So Good, insieme a Martino De Rosa, ha premiato Al Bicerin, Ci Sta, Edoardo Freddi, Kuiri, Loste Cafè, Mama Eat, Marchio Verificato, Officina, Peck e Rinascente. The Winesider, invece, è stato premiato nella categoria intitolata **Brand Voice**.

Food

Nella categoria **Food**, la guida di Forbes Italia ha premiato: Accademia Olearia, Amedei Toscana, Benghi's, Bodrato, Coppini Arte Olearia, D'Amico, Di Iorio Tartufi, Fattoria Borrello, Favole Siciliane, Filippo Berio, Finocchiona Igp, Frantoio Santa Tea, Grezzo Leone, Livegreen, Luca Finocchio, Majani, Orto Bioattivo, Petra, Pintaudi, Prosciutto Toscano Dop, Riso Passiu, Sommariva, Spiga Emilia, Tenute Allegretti, Zafferano Antica Cascina e Zafferano di Raccuja.

Drink

I **Drink** inseriti all'interno della nuova Guida 100 eccellenze italiane 2022 sono: 50/60 Gin Rurale, Birra di Barassi, Eugin, Farmacia dei Contenti, Fonte Plose, Levico Acque, Portofino Dry Gin, Puni, Sabatini Gin e Unico.

Forbes

Di redazione 02/06/2022

https://forbes.it/2022/06/01/i-50-migliori-vini-ditalia-scelti-dal-pallone-doro-dei-sommelier-luca-gardini/

I 50 migliori vini d'Italia scelti dal 'pallone d'oro' dei sommelier Luca Gardini



Romagnolo, 41 anni, Luca Gardini è il grande talento della comunicazione enoica, in Italia e nel mondo. Rarissima combinazione di competenze di settore, Gardini unisce alla grandissima propensione all'assaggio, rafforzata da un costante lavoro sul campo, con centinaia di aziende visitate e recensite ogni anno, un cristallino talento naturale, al pari degli sportivi più celebrati.

Enfant prodige, approda a poco più di vent'anni nel gotha della ristorazione mondiale, l'Enoteca Pinchiorri di Firenze, alla corte di Giorgio Pinchiorri, per tanti il miglior maître italiano di sempre. Nel 2004 diventa campione italiano, nel 2009 conquista il titolo Europeo e nel novembre del 2010 si laurea campione mondiale Wsa. Dopo l'ulteriore esperienza del ristorante Cracco, a Milano, in cui per sette anni si occupa della carta dei vini ma soprattutto di rivoluzionare il servizio in sala, Luca si trasforma in un poliedrico comunicatore in ambito vitivinicolo, attività divulgativa che gli è valsa, tra le tantissime onorificenze ricevute (tra cui, ultima in ordine cronologico, di Ambasciatore della Basilicata e dell'Aglianico), il conferimento del titolo di Cavaliere della Repubblica nel 2019 (anche in questo bruciando le tappe).

Il grande lavoro di diffusione della conoscenza nel settore enoico, svolta sia via social sia (soprattutto) tramite il portale free access www.lucagardini.com, dove sotto il nick di The Wine Killer vengono regolarmente pubblicati speciali tematici scaricabili gratuitamente in pdf, classifiche, tasting di vini provenienti da tutto il mondo, gli sono valsi sia il ruolo di brand ambassador per il fondamentale sito di vendita vino.com, sia la collaborazione con lo storico marchio a stelle e strisce Zachys, da 75 anni nel business della selezione e vendita di wine & spirits. Ciliegina sulla torta, appena un mese fa, arriva il 'pallone d'oro del vino', la vittoria, primo italiano di sempre, del titolo mondiale Bww – Best Italy Wine Critic of the World 2022, da parte della rivista *Tastingbook.com*, succedendo a James Suckling, vincitore delle ultime tre edizioni.

- La Contralta

Vermentino di Gallura Docg Superiore Fiore del Sasso 2020

Densità ed estratto glicerico impeccabile per un Vermentino unico. Pesca bianca e ginestra al naso, salmastro-salato alla bocca.



Di redazione 02/06/2022

https://citymilano.com/2022/06/01/i-50-migliori-vini-ditalia-scelti-dal-pallone-doro-dei-sommelier-lucagardini/

I 50 migliori vini d'Italia scelti dal 'pallone d'oro' dei sommelier Luca Gardini



Romagnolo, 41 anni, Luca Gardini è il grande talento della comunicazione enoica, in Italia e nel mondo. Rarissima combinazione di competenze di settore, Gardini unisce alla grandissima propensione all'assaggio, rafforzata da un costante lavoro sul campo, con centinaia di aziende visitate e recensite ogni anno, un cristallino talento naturale, al pari degli sportivi più celebrati.

Enfant prodige, approda a poco più di vent'anni nel gotha della ristorazione mondiale, l'Enoteca Pinchiorri di Firenze, alla corte di Giorgio Pinchiorri, per tanti il miglior maître italiano di sempre. Nel 2004 diventa campione italiano, nel 2009 conquista il titolo Europeo e nel novembre del 2010 si laurea campione mondiale Wsa. Dopo l'ulteriore esperienza del ristorante Cracco, a Milano, in cui per sette anni si occupa della carta dei vini ma soprattutto di rivoluzionare il servizio in sala, Luca si trasforma in un poliedrico comunicatore in ambito vitivinicolo, attività divulgativa che gli è valsa, tra le tantissime onorificenze ricevute (tra cui, ultima in ordine cronologico, di Ambasciatore della Basilicata e dell'Aglianico), il conferimento del titolo di Cavaliere della Repubblica nel 2019 (anche in questo bruciando le tappe).

Il grande lavoro di diffusione della conoscenza nel settore enoico, svolta sia via social sia (soprattutto) tramite il portale free access www.lucagardini.com, dove sotto il nick di The Wine Killer vengono regolarmente pubblicati speciali tematici scaricabili gratuitamente in pdf, classifiche, tasting di vini provenienti da tutto il mondo, gli sono valsi sia il ruolo di brand ambassador per il fondamentale sito di vendita vino.com, sia la collaborazione con lo storico marchio a stelle e strisce Zachys, da 75 anni nel business della selezione e vendita di wine & spirits. Ciliegina sulla torta, appena un mese fa, arriva il 'pallone d'oro del vino', la vittoria, primo italiano di sempre, del titolo mondiale Bww – Best Italy Wine Critic of the World 2022, da parte della rivista *Tastingbook.com*, succedendo a James Suckling, vincitore delle ultime tre edizioni.

- La Contralta

Vermentino di Gallura Docg Superiore Fiore del Sasso 2020

Densità ed estratto glicerico impeccabile per un Vermentino unico. Pesca bianca e ginestra al naso, salmastro-salato alla bocca.



Di redazione 02/06/2022

https://winenews.it/it/la-top-50-dei-migliori-vini-ditalia-messi-in-fila-da-luca-gardini-per-forbesitalia 470940/

La Top 50 dei migliori vini d'Italia messi in fila da Luca Gardini per "Forbes Italia"

Un tuffo tra i territori e le etichette più prestigiose del Belpaese, dal Brunello di Montalcino al Barolo, dalla Franciacorta al Chianti Classico.



C'è tanta Toscana, specie Brunello di Montalcino, con 7 etichette, che ne fanno il territorio più rappresentato, ma anche il Chianti Classico e i Super Tuscan. E poi il Piemonte, con i Barolo (5) e i Barbaresco (2), le bollicine metodo classico della Franciacorta (3), tanta Sicilia (4), Alto Adige (2), Campania, Sardegna, Friuli Venezia Giulia, Abruzzo e Basilicata. È un vero e proprio tuffo nell'Italia del vino e nei suoi territori, denominazioni e griffe più prestigiose, quello che ci consegna la Top 50 dei migliori vini d'Italia messi in fila, per "Forbes Italia", da Luca Gardini, uno dei palati e dei nasi più apprezzati nel mondo enoico e miglior critico sul vino italiano secondo la "The Best Wine Critic of the World Competition" by Tastingbook.com.

Focus - La "Top 50" di Luca Gardini dei migliori vini d'Italia per "Forbes Italia"

Vermentino di Gallura Docg Superiore Fiore del Sasso 2020



Di Paolo Massobrio 14/06/2022

https://www.ilgolosario.it/it/degustazione-vini-sardegna

Un mare di vino in Sardegna

Sulle tracce del mio viaggio prima dell'estate

Viaggio di cinque giorni in **Sardegna**, a girare cantine, sentendo l'aria di vacanza durante il week end del ponte del 2 giugno. Ora, la prima impressione che ho avuto è che l'**enoturismo** è una realtà acclarata, capace di offrire alternative alla spiaggia, per chi vuole conoscere da vicino la storia di una rinascita che ha a che fare con il vino. Personalmente, da un lustro, insieme a Marco Gatti abbiamo ben presente che gli investimenti in Sardegna sono pari a quelli che stanno avvenendo sull'Etna o nella zona del Timorasso, a Tortona. Diversi i casi di imprenditori del Continente che stanno investendo su vigneti e cantine.

Detto questo, il nostro viaggio è iniziato dalla cantina La Contralta di Olbia (località le Saline) dove ci ha accolto l'enologo di origine friulana Roberto Gariup, nella nuovissima cantina, dotata di un dehors e di una sala degustazione. Per noi questa cantina è stata fra i Top Hundred del 2021 con il Vermentino di Gallura Superiore "Fiore del Sasso" 2019. Il progetto prevede anche un investimento importante a Palau dove c'è uno stazzo del 1926 che diventerà un luogo di accoglienza.



Roberto Gariup de La Contralta di Olbia Fra i nostri assaggi ecco il Vermentino Isola dei Nuraghi 2020 un vino dal colore giallo oro con note citrine ben marcate e frutta esotica speziata con finale sapido. Il 2021 si affina in cemento e qui senti più evidenti il miele speziato, la pesca melba e poi un sorso morbido, minerale. Bellissimo vino che merita il massimo riconoscimento in entrambe le annate.

Venas è invece la cantina di quattro amici, fra cui lo stesso Roberto, Fabrizio Conte, Stefano Tedeschi e Stefano Negri il loro Vermentino Isola dei Nuraghi 2019 si chiama "Abal'abà". E colpisce per l'originalità, con quella speziatura di zafferano e una freschezza spaziale. Anche qui il colore è orange; in bocca è tanta roba, allappante con note di panettone, liquirizia, frutta esotica sotto spirito che senti anche in bocca. Da cercare.



Il **Vermentino Isola dei Nuraghi "La Contralta" 2019** è affinato un anno in tonneaux di rovere e 10 mesi in acciaio. Ha colore arancio candito e qui resta sempre desta l'eleganza con note minerali che chiudono il sorso sapido. Un vino da bere in silenzio, perché la sua complessità regala all'appassionato vero di vino momenti di meditazione e sogni di viaggi fra spiagge e monti.

Passando ai Rossi ecco il **"Su Nighèle" 2019 di Venas**, il loro secondo vino che subito si evidenza con note di inchiostro, cuoio finissimo. È elegantissimo.



Il **Cannonau "L'ora grande" 2019** l'ora grande della **Contralta**ha una frutta fresca più spiccata coi piccoli frutti che si fanno sentire. Elegante e suadente il **Carignano "M'illumino" 2020**che ha la freschezza della prugna e l'eleganza tipica del Carignano. Grandi vini!



A Tempio Pausania abbiamo invece incontrato **Francesco Mariotti** con la sua cantina **Davitha** e lui ci ha fatto assaggiare i suoi vini naturali direttamente dalla botte.

L'isola dei Nuraghi Vermentino Nathavi 2021 è bellissimo; clamoroso il Colli dei Limbadi Rosato Nathavi 2021 che profuma di lampone e quindi il Davitha rosso da uve pascale, caricagiola, barbera sarda e altri vitigni...

Fa anche un caricagiola in purezza, sempre 2021, che è una sorpresa al pari del **Davitha Bianco 2021**, blend di vermentino e moscato: un vino da mangiare con quella frutta bianca macerata che è un invito. Quello che colpisce in tutti questi vini, che nell'annata 2021 hanno una marcia in più, è la pienezza, la ricerca di eleganza e la sapidità. È una cantina di cui si sentirà parlare molto. C'è da scommetterci.



In questa cantina abbiamo conosciuto anche **Luca Depperu Sassu**, amico e produttore in Luras. Suo il Vermentino Sgimòne 2021 che offre note floreali di camomilla e poi un sorso secco e sapido. Il suo Rosato Ru 2021 è molto intenso con note di caffelatte e una bella rotondità in bocca. Il Cannonau 2021 ha un fondo di carrube; in bocca tannini e spezie lo rendono graffiante. È fruttato con note verdi, molto caratteristiche.



Luca Depperu Sassu, produttore di Luras Su Avvenire (link), l'8 giugno avevo scritto un pezzo sulla Colleganza sarda, riportando una dichiarazione di Roberto Gariup: "Ogni terreno, ogni esposizione, ogni altezza è diversa non c'è motivo di sentire l'altro come un concorrente". Qui ne ho visto la rappresentazione.

Francesco Lepori di Trinità d'Agultu è un gigante e un campione di umiltà. Noi lo scorso anno premiammo il suo Colli del Limbara "Zilvara" fra i Top dei Top e chi venne a Golosaria lo conobbe e ne rimase colpito tanto che oggi il suo rosso da uve caricagiola e il suo Bianco Colli di Limbara si apprestano a sbarcare nel Principato di Monaco. È stato un colpo di fulmine il giudizio mio e di Marco Gatti? Se c'era un dubbio, la visita nella sua cantina me lo ha tolto del tutto. Nei suoi vini c'è sostanza da vendere. E Francesco me ne ha dimostrato aprendo bottiglie del 2020 e 2018 di "Caricagiola" e del 2013 e 2011 di "Zilvara" (spettacolo puro) oltre al 2021 nella vasca sia del bianco sia del rosso (grandissime promesse). Non ci sono più aggettivi per dire che dentro Sardegna quei bicchieri c'è che avresti sempre voluto scoprire.



Francesco Lepori nella sua cantina di Trinità d'AgultuCon Francesco, poi, nel pomeriggio, siamo andati fino a Sorso Sennori per incontrare la cantina di Fara Cappai. Una cantina antica, dove la chicca è stato proprio l'assaggio del mitico Moscato di Sorso. E lì mi sono commosso, immedesimandomi in Veronelli quando andava alla scoperta dei vini contadini. Che stanno tornando in auge vivaddio. E qui ci devono credere.

Al ritorno a **Trinità**, eccoci nella **Tenuta Buniccu** che sta nascendo attorno a quei vigneti ad anfiteatro di una cava naturale. La titolare Silvia Muroni ci ha accolti con tutta la sua famiglia (il figlio Matteo sta studiando enologia).

Marco Gatti aveva già avuto modo di apprezzare i vini e di scriverne sul Golosario.it (link), ora è toccato a me sentire il sapore di una gran bella promessa, che fra poco sarà un luogo di attrattiva per l'enoturismo. Il loro **Vermentino di Gallura superiore "Birò" 2020** ha colore paglierino classico con note di polpa di frutta e anche floreale. In bocca c'è una vena di frutta bianca sottospirito, di ribes. Classico e lineare anche il 2021. Il Rosso 2021 da uve rosse autoctone, mi ha colpito per la frutta distesa al naso che trasporta un sorso di eleganza inusitata. Il 2020 è una conferma. Li vogliamo a Golosaria!

Infine, il colpo di frusta che non t'aspetti, ovvero la Cantina cooperativa del Giogantinu a Berchidda. Sapevo della bravura dell'enologo veneto Michelet che cura anche la cantina di Bisson, ma vedere nei vini di questa cantina che ha 254 soci conferitori e produce 1,5 milioni di bottiglie mi ha commosso, scusate se uso ancora questa parola. Eh sì, perché commuove vedere come un uomo possa interpretare un territorio che ha un quid unico. Poco prima di arrivare, la superstrada indicava Monti, che per me era un'enclave del vermentino molto interessante, ma trovare l'originalità di Berchidda che ha il suo valore nel Monte Limbara è stata una sorpresa, vi assicuro. E poi i prezzi, assolutamente competitivi per il valore dei vini che si trovano nella Gdo (approfittatene, io l'ho fatto subito il giorno dopo per una cena con amici). Detto questo, l'assaggio è stato Roberto Vargiù, direttore della cantina е Andrea Dente, responsabile Il Vermentino di Gallura 2021 è iconico per freschezza e sapidità, il Vermentino superiore 2021 ha quella mandorla amara intrigante e una rotondità in bocca che ne fa uno dei migliori assaggi che potete immaginare. Le vigne storiche danno origine al "Kerenzia" superiore prodotto con il grappolo pizzettato. Colore dorato e profondità di albicocca. Pazzesco il 2016, dove quel verde che sentivi negli altri campioni diventa lavanda. L'Isola dei Nuraghi "Terra Saliosa" 2020 è un blend di merlot e cabernet e dal suo rubino senti note di incenso e una carezza in bocca fine ed elegante. Che vini, ho detto a Pietro Dente, papà del direttore tecnico che è la memoria storica. Che gran bella scoperta, per uno come me che ha sempre creduto nel valore delle cantine cooperative.



Dei vini di **Murales, Mura e Lu Duni** ho scritto su *La Stampa* per cui rimando al mio articolo uscito martedì 14 giugno (link), mentre merita segnalare alcuni ristoranti dove sono stato. **Murales** che è un ristoro agrituristico ci ha stregati con il piatto di zicche di pesce e subito col suo Vermentino base.



Piero e Giuliana Canopoli titolari di Murales

A Badesi il Vendemmia tardiva Nozzinnà della cantina Li Duni, annate 2015 e 2012, lo abbiamo abbinato all'aragosta cucinata al **Calypso**, ristorante sulla spiaggia, davvero ottimo. Sorpresa per la cena a **Trinità** d'Agultu, nel ristorante Il **Geranio** che ha una cucina veramente interessante e un servizio attento.



A Loiri Porto San Paolo abbiamo pranzato a base di pesce al ristorante 12.1 che è già sul nostro *Golosario* e il cuoco ha saputo rendere perfetta una razza appena pescata e uno scorfano. E qui è stato uno spettacolo il Vermentino di Gallura "Clos" di Atlantis, azienda privata di Berchidda.



Mentre la fregola al ragù di scoglio e l'ottima pasta e fagioli a modo mio è stata la soluzione del **ristorante** dello Yacht Club di Porto Rotondo (bravissimo lo chef Marco Mainardi) dove abbiamo accompagnato la cena con il superbo Vermentino di Gallura "Lupus in Fabula" 2020 di Tenute Olbios.



Di Andrea Guolo

29/06/2022

https://www.vogue.it/news/article/cantine-vista-mare-aperitivi-wine-resort

Dieci cantine vista mare: tramonti da sogno con un calice del miglior vino italiano

Dalla Liguria alla Sicilia, i luoghi che propongono le più belle wine experience del nostro Paese: in alto i calici che profumano di sole e di sale



Le immagini che vi raccontiamo ritraggono luoghi bellissimi a poca distanza dalle spiagge o dalle rocce, sulle colline protese verso il mare, con panorami mozzafiato che a volte fanno anche da cornice al rito dell'aperitivo con un calice di buon vino. Il valore aggiunto? Tutto è a km zero, perché il vino che vi preparate

a degustare è stato prodotto proprio lì, raccogliendo le uve da <u>vigneti</u>coltivati secondo i principi della viticoltura eroica e baciati dalla brezza marina. Sono le cantine vista mare, autentici gioielli che diventano, durante la stagione estiva, i luoghi più emozionali per ammirare la golden hour e scattare la foto che resterà nella memoria – non soltanto dello smartphone – focalizzando il calice in primo piano e il sole che declina sullo sfondo. Vale la pena, prima del tramonto, di abbandonare la <u>spiaggia</u> per salire lungo la collina e raggiungere un punto panoramico dove vivere **una wine experience unica**. Le cantine vista mare sono attrezzate per l'accoglienza, essendo consapevoli di essere posizionate in luoghi di fascino e facilmente raggiungibili. Ovunque voi siate, prenotate con largo anticipo e vivete la vostra ora felice degustando una bollicina o un vino bianco fermo che profuma di sole e di sale.

Ammirando l'arcipelago de La Maddalena



La Contralta ha il mare nel proprio dna, anzi nel nome, che trae origine dal toponimo di una piccola spiaggia adiacente a uno dei due poderi della Tenuta che si trova sotto il monumento naturale della Roccia dell'Orso, di fronte alla Costa Smeralda, a Palau. I vitigni sono quelli autoctoni: Vermentino, Cannonau e Carignano. L'azienda dispone di due sedi, entrambe vista mare, nel nordest della Sardegna, e quella di Palau è aperta anche in orario serale per offrire degustazioni con vista sull'arcipelago de La Maddalena. Da visitare, ma in orario diurno, anche la nuova cantina di Enas, presso Olbia.



Di redazione

15/07/2022

https://www.vinonews24.it/2022/07/14/mediterraneo-vermentino-racconta-il-vitigno-del-mediterraneo/

Mediterraneo Vermentino' racconta il vitigno del Mediterraneo

Venerdì 15 luglio l'evento voluto dalla famiglia Pilloni (Su'entu) con la la partecipazione di produttori provenienti da Sardegna, Toscana, Liguria e Corsica.

Torna dopo due anni di pausa forzata l'appuntamento estivo con "Mediterraneo Vermentino", la giornata dedicata al vitigno Vermentino e alle sue espressioni sulle sponde del Mediterraneo.

Nata per volontà della famiglia Pilloni, la manifestazione è accolta dalla cantina <u>Su'entu</u> e fin dalla nascita prevede la partecipazione di produttori provenienti da Sardegna, Toscana, Liguria e Corsica.



Il vitigno bianco, oggi più rappresentativo dell'Isola, ha una storia particolare che ha declinato espressioni territoriali molto eterogenee. "Il mondo del vino è ricchissimo di storie e di stili vitivinicoli – dicono Valeria e Roberta Pilloni – con la voglia di approfondire questo patrimonio non perdiamo occasione per coinvolgere realtà per noi rappresentative, e in tal modo promuovere la cultura del vino e il turismo in Marmilla".

Con la voglia di approfondire queste tipicità è nata una manifestazione quest'anno si colloca il 15 luglio con l'apertura alle 19 dei banchi di degustazione delle cantine La Contralta (Palau), Cantina Mesa (Sant'Anna Arresi), a far gli onori di casa Su'entu (Sanluri), la cantina toscana Tenuta Sassoregale (Civitella Marittima) e la ligure La Baia del Sole – Cantine Federici (Luni); inoltre, grazie alla collaborazione con il Concorso Enologico Internazionale "Vermentino", sarà possibile degustare una selezione di vermentini provenienti dalla Corsica.

Alle 19.30 si aprirà il dialogo tra i protagonisti sul tema "Il Vermentino e il mare. Dialogo tra i produttori del Mediterraneo" con gli interventi di Roberta Pilloni (Su'entu), Giuseppe Carrus (Guida Vini Gambero Rosso), Roberto Gariup (La Contralta), Stefano Cova (Cantina Mesa), Andrea Daldin (Tenuta Sassoregale), Giulio Federici (La Baia del Sole-Cantine Federici) e Gianluca Ventroni (Su'entu), coordina il direttore di *VinoNews24* Giambattista Marchetto.



A seguire, spazio al cibo con lo street food itinerante e alle 20.30 la lezione "L'incredibile viaggio del cibo attraverso il bacino del Mediterraneo" con **Giovanni Fancello**, scrittore e giornalista, Valeria Pilloni di Su'entu e lo chef Davide Atzeni di Coxinendi. La serata si chiude tra musica e degustazioni.



Di redazione

19/07/2022

https://www.sardiniapost.it/cucina-e-cibo/vino-torna-lappuntamento-con-mediterraneo-vermentino-a-sanluri/

Vino, torna l'appuntamento con Mediterraneo Vermentino a Sanluri

Il 15 luglio dopo due anni di pausa torna l'appuntamento estivo con "Mediterraneo Vermentino". Una giornata dedicata al vitigno e le sue espressioni sulle sponde del Mediterraneo, nata per volontà della famiglia Pilloni proprietaria della cantina Su'entu a Sanluri dove si tiene l'evento, la manifestazione giunta alla sua terza edizione fin dalla nascita prevede la partecipazione di produttori provenienti da Sardegna, Toscana, Liguria e Corsica. Il vitigno bianco, oggi più rappresentativo dell'Isola, ha una storia particolare che ha declinato espressioni territoriali molto eterogenee. Con la voglia di approfondire queste tipicità è nata la manifestazione che il 15 luglio si aprirà alle 19:00 con i banchi di degustazione delle cantine: La Contralta (Palau), Cantina Mesa (Sant'Anna Arresi), a far gli onori di casa Su'entu (Sanluri), la cantina toscana Tenuta Sassoregale (Civitella Marittima) e la ligure La Baia del Sole – Cantine Federici (Luni), inoltre, grazie alla collaborazione con il Concorso enologico internazionale "Vermentino", sarà possibile degustare una selezione di Vermentini provenienti dalla Corsica a cura del Premio Internazionale del Vermentino.

Dalle 19:30 nella terrazza panoramica si terrà il dibattito: "Il Vermentino e il mare. Dialogo tra i produttori del Mediterraneo" coordinato dal giornalista Giambattista Marchetto (Il Sole 24 Ore) e con gli interventi di Roberta Pilloni (Su'entu), Giuseppe Carrus (curatore della Guida vini del Gambero Rosso), Roberto Gariup (La Contralta), Stefano Cova (Cantina Mesa), Andrea Daldin (Tenuta Sassoregale), Giulio Federici (La Baia del Sole – Cantine Federici) e Gianluca Ventroni (Su'entu). Dalle 20:00 spazio al cibo con lo street food itinerante e alle 20:30 nella corte interna si terrà la lezione "L'incredibile viaggio del cibo attraverso il bacino del Mediterraneo" con Giovanni Fancello, scrittore e giornalista, Valeria Pilloni amministratore di Su'entu e lo chef Davide Atzeni di Coxinendi. Dalle 21:00 spazio anche alla musica nella terrazza che accompagnerà i brindisi e le degustazioni.

Valeria e Roberta Pilloni, hanno dichiarato: "Il mondo del vino è ricchissimo di storie e di stili vitivinicoli, con la voglia di approfondire questo patrimonio non perdiamo occasione per coinvolgere realtà per noi rappresentative, e in tal modo promuovere la cultura del vino e il turismo in Marmilla".



Di redazione

19/07/2022

https://www.lestradedelvino.com/articoli/suentu-al-via-domani-mediterraneo-vermentino-2022/

Su'Entu: al via domani Mediterraneo Vermentino 2022

Pubblicato da 🔻 Redazione



Il 15 luglio dopo due anni di pausa torna l'appuntamento estivo con "Mediterraneo Vermentino". Una giornata dedicata al vitigno Vermentino e le sue espressioni sulle sponde del Mediterraneo, nata per volontà della famiglia Pilloni, la manifestazione giunta alla sua terza edizione fin dalla nascita prevede la partecipazione di produttori provenienti da Sardegna, Toscana, Liguria e Corsica.

Il vitigno bianco, oggi più rappresentativo dell'Isola, ha una storia particolare che ha declinato espressioni territoriali molto eterogenee. Con la voglia di approfondire queste tipicità è nata la manifestazione che il 15 luglio si aprirà alle 19:00 con i banchi di degustazione delle cantine: La Contralta (Palau), Cantina Mesa (Sant'Anna Arresi), a far gli onori di casa Su'entu (Sanluri), la cantina toscana Tenuta Sassoregale (Civitella Marittima) e la ligure La Baia del Sole – Cantine Federici (Luni), inoltre, grazie alla collaborazione con il Concorso Enologico Internazionale "Vermentino", sarà possibile degustare una selezione di Vermentini provenienti dalla Corsica a cura del Premio Internazionale del Vermentino.

Dalle 19:30 nella terrazza panoramica si terrà il dibattito: "Il Vermentino e il mare. Dialogo tra i produttori del Mediterraneo" coordinato dal giornalista Giambattista Marchetto (Il Sole 24 Ore) e con gli interventi di Roberta Pilloni (Su'entu), Giuseppe Carrus (Curatore della Guida Vini del Gambero Rosso), Roberto Gariup (La Contralta), Stefano Cova (Cantina Mesa), Andrea Daldin (Tenuta Sassoregale), Giulio Federici (La Baia del Sole – Cantine Federici) e Gianluca Ventroni (Su'entu).

Dalle 20:00 spazio al cibo con lo street food itinerante e alle 20:30 nella corte interna si terrà la lezione "L'incredibile viaggio del cibo attraverso il bacino del Mediterraneo" con Giovanni Fancello, scrittore e giornalista, Valeria Pilloni amministratore di Su'entu e lo chef Davide Atzeni di Coxinendi. Dalle 21:00 spazio anche alla musica nella terrazza che accompagnerà i brindisi e le degustazioni.



Di redazione 19/07/2022

https://www.youtg.net/canali/culture/47782-in-marmilla-torna-mediterraneo-vermentino-banchi-didegustazione-e-dibattiti

In Marmilla torna "Mediterraneo Vermentino": banchi di degustazione e dibattiti



CAGLIARI. Venerdì 15 luglio, dopo due anni di pausa, torna in Marmilla l'appuntamento estivo con "Mediterraneo Vermentino". Una giornata dedicata al vitigno Vermentino e le sue espressioni sulle sponde del Mediterraneo, nata per volontà della famiglia Pilloni, la manifestazione giunta alla sua terza edizione fin dalla nascita prevede la partecipazione di produttori provenienti da Sardegna, Toscana, Liguria e Corsica.

Il vitigno bianco, oggi più rappresentativo dell'Isola, ha una storia particolare che ha declinato espressioni territoriali molto eterogenee.

Con la voglia di approfondire queste tipicità è nata la manifestazione che il 15 luglio si aprirà alle 19:00 con i banchi di degustazione delle cantine: La Contralta (Palau), Cantina Mesa (Sant'Anna Arresi), a far gli onori di casa Su'entu (Sanluri), la cantina toscana Tenuta Sassoregale (Civitella Marittima) e la ligure La Baia del Sole – Cantine Federici (Luni), inoltre, grazie alla collaborazione con il Concorso Enologico Internazionale "Vermentino", sarà possibile degustare una selezione di Vermentini provenienti dalla Corsica a cura del Premio Internazionale del Vermentino.

Dalle 19:30 nella terrazza panoramica si terrà il dibattito: "Il Vermentino e il mare. Dialogo tra i produttori del Mediterraneo" coordinato dal giornalista Giambattista Marchetto (Il Sole 24 Ore) e con gli interventi di Roberta Pilloni (Su'entu), Giuseppe Carrus (Curatore della Guida Vini del Gambero Rosso), Roberto Gariup (La Contralta), Stefano Cova (Cantina Mesa), Andrea Daldin (Tenuta Sassoregale), Giulio Federici (La Baia del Sole – Cantine Federici) e Gianluca Ventroni (Su'entu). Dalle 20:00 spazio al cibo con lo street food itinerante e alle 20:30 nella corte interna si terrà la lezione "L'incredibile viaggio del cibo attraverso il bacino del Mediterraneo" con Giovanni Fancello, scrittore e giornalista, Valeria Pilloni amministratore di Su'entu e lo chef Davide Atzeni di Coxinendi.

Dalle 21 spazio anche alla musica nella terrazza che accompagnerà i brindisi e le degustazioni. "Il mondo del vino è ricchissimo di storie e di stili vitivinicoli - hanno dichiarato Valeria e Roberta Pilloni - con la voglia di approfondire questo patrimonio non perdiamo occasione per coinvolgere realtà per noi rappresentative, e in tal modo promuovere la cultura del vino e il turismo in Marmilla".



Di Federico Bellanca

11/08/2022

https://www.tgcom24.mediaset.it/cucina/bonta-da-provare-a-ferragosto-_52808432-202202k.shtml

Prendiamo il caldo per la gola: bontà da provare a Ferragosto

Meraviglie gastronomiche da provare quest'estate per affrontare al meglio anche le follie climatiche

Con le alte temperature è meglio stare un po' leggeri, ma **non vuol dire rinunciare al gusto.** E visto che il **Ferragosto si avvicina** abbiamo selezionato per voi un po' di **meraviglie gastronomiche, dolci e salate, solide e liquide** che non potete farvi sfuggire.

La Contralta - Al Sol Brilla

Voglia di viaggiare? Approdiamo in Sardegna con Al Sol Brilla de La Contralta, giovanissima azienda della Gallura. Basta chiudere gli occhi e sorseggiarne un po' per trovarsi catapultati nella bellissima isola. Un orange wine dai colori brillanti e ramati come il sole. Un attacco gentile ed una leggera nota tannica lo rendono perfetto per grigliate di pesce in riva al mare.





Di redazione

11/08/2022

https://www.itinerarinelgusto.it/eventi/calici-di-stelle-a-la-contralta-5923

Calici di Stelle a La Contralta

Per la magica notte di San Lorenzo, mercoledì 10 agosto 2022, La Contralta accoglie i wine-lovers allo stazzo di Palau in loc. Le Saline in occasione del noto appuntamento enoico: "Calici di Stelle". L'evento più atteso dell'estate dagli amanti del vino, che illuminerà le vigne, le piazze ed i borghi di tutta Italia, curato e promosso dal Movimento Turismo del Vino e dell'Associazione Città del Vino, è giunto alla 30° edizione e anche quest'anno mirerà al coinvolgimento e alla condivisione dei valori e intenti per sostenere una filiera che produce ricchezza e valore.

La Contralta, giovane realtà sarda che in pochi anni si è fatta notare per l'unicità dei suoi vini.

La serata sarà animata dalla musica del LOUNGE LIFE TRIO che propone hit nazionali e internazionali dagli anni '60 a oggi, interpretate dalla voce soul di Serena Carta Mantilla, accompagnata dalla chitarra nylon di Alessandro Mazzullo e dalle percussioni di Daniele Merrone, con riferimento a ritmi e suoni del Sud-America. La degustazione comprende 3 vini in accompagnamento a prodotti del territorio. Il costo è di 25 euro a persona.



Titolo dell'evento: Calici di Stelle a La Contralta

Per la magica notte di San Lorenzo, mercoledì 10 agosto 2022, La Contralta accoglie i wine-lovers allo stazzo di Palau in loc. Le Saline in occasione del noto appuntamento enoico: "Calici di Stelle".

Luogo: Palau, Lo Stazzo

Indirizzo: Le Saline - Palau (SS) Organizzazione: *La Contralta*

Sito web per approfondire: https://lacontraltavini.it/

RADIO/TV



Di redazione 19/07/2022

https://www.unicaradio.it/eventi/mediterraneo-vermentino-terza-edizione/

Mediterraneo Vermentino: terza edizione

Una giornata dedicata al vitigno Vermentino e le sue espressioni sulle sponde del Mediterraneo. Nata per volontà della famiglia Pilloni, la manifestazione giunta alla sua terza edizione fin dalla nascita prevede la partecipazione di produttori provenienti da Sardegna, Toscana, Liguria e Corsica.





CARTACEI

Sportweek #05

In cantina

di Luca Gardini



Mare, venti di scirocco e di maestrale per gustare la Gallura in un bicchiere

S e nel multiforme panorama di eccellenza che contraddistingue la viticoltura peninsulare c'è un'area vitivinicola per cui non è sprecato l'aggettivo di "magica", è proprio la Sardegna. All'interno della regione, la Gallura ha caratteristiche talmente uniche (terreni a matrice granitica, vicinanza al mare e presenza di macchia mediterranea, condita da forte escursione e azione di scirocco e maestrale) da poter essere considerata un territorio a parte, molto peculiare. È proprio qui, tra Enas, sopra lo splendido golfo di Olbia, e Palau, nella patria d'elezione del Vermentino omonimo, che vede la luce il

progetto de La Contralta. Nasce con la precisa intenzione, chiara negli intendimenti di Roberto Gariup, winemaker di origine friulana (che gestisce la tenuta insieme a Nicola Dettori), di valorizzare, in un ambiente di biodiversità e sostenibilità, i territoriali Vermentino, Cannonau e Carignano. Rendimenti bassi e grandi concentrazioni di frutto per etichette senza compromessi, tuttavia caratterizzate dalla bella pulizia di fattura, in cui il varietale possa esprimere il suo incredibile potenziale. Il claim, di conseguenza, è il forse scontato, ma sacrosanto: "La Gallura in un bicchiere".

LE SCELTE

CANNONAU DI SARDEGNA DOC L'ORA GRANDE 2019

Un Cannonau di concentrazione e finezza. Mora di rovo, sentori di mirto e alloro, tannini iodati. € 27

VERMENTINO DI GALLURA DOCG SUPERIORE FIORE DEL SASSO 2020

Densità ed estratto glicerico per un Vermentino unico. Pesca bianca e ginestra al naso, salmastro-salato alla bocca. € 27

ISOLA DEI NURAGHI IGT CARIGNANO M'ILLUMINO 2019 (MAGNUM)

Una vera chicca. Lampone nero, timo, tocchi iodati e di macchia mediterranea.

Tannini salmastri e persistenti. €80



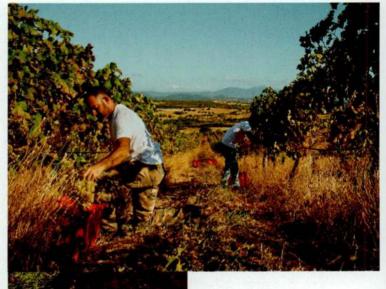




WINF

La Contralta

'azienda vitivinicola, nata nel 2019, produce vini eleganti e longevi partendo da vitigni tradizionali dell'isola, in particolare del gallurese. Una terra caratterizzata dal granito, elemento principale del suolo in cui crescono le viti. Questo conferisce al vino sapidità e mineralità, in linea con una filosofia produttiva che ha come obiettivo il minimalismo enologico e un'agricolutra sostenibile. Il nome la Contralta deriva dal toponimo di una piccola spiaggia adiacente, la tenuta di Palau, un ambiente unico che incanta i visitatori da tutto il mondo. Due ettari con declivio sul mare, che vanno a unirsi agli ulteriori cinque di un podere a Enas, frazione di Loiri Porto San Paolo (SS), nell'entroterra a sud di Olbia. La mission dell'azienda? La ricerca dell'autenticità del Vermentino: meno vino turistico, che fa business e volumi, privilegiando invece riserve e proposte di nicchia.



IN PR Un ame questa ha con friulanc coinvol con il d Nicola inclesse

IN PRIMO PIANO

Un amore a prima vista con questa terra forte, particolare, ha convinto il winemaker friulano Roberto Gariup, coinvolto nel 2019 - insieme con il direttore finanziario Nicola Dettori - dalla proprietà inglese. Che su questi suoli di granito ha lanciato una scommessa: impiantare viti ad alberello con diecimila piante per ettaro, nel segno di una tradizione che valorizza i vitigni dell'isola e riscopre varietà dimenticate.



Grande creatività e voglia di uscire dagli stereotipi che vogliono in Sardegna solo vini forti, di carattere anche nei nomi dei principali prodotti: Fiore del Sasso, M'Illumino, Al Sol Brilla, L'Ora Grande, Sicut Erat. Vermentino e Cannonau con una marcia in più, che bene accompagnano piatti tipici come fregula e maialetto al latte.

CONTATTI

Via Vignola, 18 - Olbia (SS) Telefono: 349 6806547 email: info@lacontralta.it lacontraltavini.it





In classifica anche la cantina gallurese La Contralta

La giovane cantina gallurese La Contralta entra nelle "speciale 100 eccellenze" di Forbes Italia, che seleziona le aziende che valorizzano i prodotti di un territorio coltivandoli con passione, esperienza e capacità. Nata nel 2019, La Contralta è una azienda vitivinicola costituita da 2 poderi: uno a Enas nel comune di Loiri Porto San Paolo e l'altro a Palau. Oggi la cantina produce 22mila bottiglie puntando su vitigni autoctoni: vermentino, cannonau e carignano. «Siamo fieri ed entusiasti di essere rientrati tra le eccellenze italiane, è una grande soddisfazione poterci distinguere insieme alle altre realtà simbolo del made in Italy. Una menzione che premia sia l'impegno sia l'attenzione che riponiamo nel nostro lavoro - dice Roberto Gariup, Ceo e direttore tecnico dell'azienda -. Una filosofia produttiva che parte dalla valorizzazione della terra e che in cantina segue la strada del "minimalismo enologico" e della autenticità».



a proposito di Vini

I magnifici 7

DI ORIGINI INIMITABILI

di Monica Pilotto

Artigianalità, eccellenza, innovazione, sostenibilità si fondono nei prestigiosi vini che, da nord a sud, i viticoltori delle nostra penisola sanno elaborare con tanto impegno. Spesso sono etichette insignite da importanti riconoscimenti, capaci di svelare nel calice il loro carattere autentico

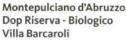


Fratta 2017 Maculan

Tra le eccellenze enoiche del Bel Paese, riceve importanti riconoscimenti dalle guide di settore ed entra nella top ten di Gentleman tra i migliori rossi d'Italia. Blend di Cabernet Sauvignon e Merlot, è un rosso rotondo e morbido, intenso ed elegante, all'altezza di carni rosse alla brace, spiedi di selvaggina e formaggi stagionati (€ 60).

Cereja Langhe Doc Rosato Tenuta Carretta

Dal distretto viticolo Langhe-Roero e Monferrato le uve Nebbiolo (85%) e Barbera (15%), con poche ore di macerazione sulle bucce, danno origine a questo vino rosato fresco, minerale, morbido da provare con antipasti, verdure grigliate e pesce (€ 11,90).



Nasce dal vitigno omonimo nella zona di Controguerra (TE), matura in barrique per 18 mesi ed è un rosso persistente e aromatico in bocca, da servire con carni alla griglia, arrosti e brasati, formaggi stagionati e con l'anatra all'arancia di cui esalta la dolcezza (€ 23).

Al Sol Brilla 2019, Isola dei Nuraghi Igt Vermentino, La Contralta

È un orange wine da uve a bacca bianca tipiche della Gallura. Fermenta sulle bucce per 15 giorni, affina in legno per 12 mesi e in acciaio per altri 8. Sapidità e freschezza accompagnano zuppe e grigliate di pesce, paella, piatti orientali (€ 35).



Terra Alpina Pinot Grigio Dolomiti 2020 Alois Lageder

Unico del Trentino tra i 100 vini migliori al mondo per Wine Spectator, da coltivazione biologica, ha aroma fine e fruttato e sapore vivace, ottimo come aperitivo, con antipasti e frutti di mare (€ 7,90).

Tancredi 2018 Donnafugata Dolce&Gabbana

Da uve Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Tannat, questo rosso prestigioso è affinato in barrique per 12 mesi e conquista per il bouquet fruttato da accostare a tonno e pesci grassi, carne e cacciagione (€ 32,50).

Montefalco Sagrantino Docg 25 anni Arnaldo Caprai

Nella classifica stilata da Gentleman, incrociando i rating italiani e internazionali più autorevoli, entra nella top ten dei vini rossi migliori del mondo e al settimo posto nella superclassifica di quelli più buoni d'Italia. Per la cantina umbra è un importante riconoscimento alla qualità e sostenibilità di questo vino contraddistinto da carattere, potenza ed eleganza. Servitelo a 18-20° con arrosti e grigliate di agnello, tartufo nero, selvaggina (€ 50).

sale&pepe 75

Loiri. Viti antiche e un'etichetta ispirata a Maria Lai nell'azienda La Contralta

Alla ricerca del vino degli stazzi galluresi

Coltivazione sostenibile integrata, biologica, con varietà di viti tradizionali e dimenticate, piantate in maniera poco impattante e tipica dell'antica cultura degli stazzi, ormai quasi perduta. Sei ettari di terra, cinque a Enas e due a Palau, intatta e arcaica, in cui natura e cultura si intrecciano ne La Contralta.

Azienda vitivinicola gallurese, una delle più recenti nate nell'isola, La Contralta è stata creata, nel 2019, con l'obiettivo di preservare la biodiversità del territorio e di produrre vini longevi rispettando i ritmi len-



L'AZIENDA Il direttore Roberto Gariup

ti della natura e il paesaggio che la ospita. «Una decisione agronomica e culturale che collega la buona pratica de La Contralta a una parte della storia vitivinicola della Sardegna», ha spiegato ieri in un incontro il direttore dell'azienda e winemaker, Roberto Gariup.

All'insegna del minimalismo (enologico) e legate all'identità sarda anche le etichette. Sono ispirate ai chiaroscuri dello scultore Costantino Nivola, lineari, semplici e che rimandano alla purezza delle origini. Tra le sei bottiglie prodotte

da La Contralta, i cui nomi sono versi delle poesie di Umberto Saba che hanno ispirato Gariup durante il lookdown, ce n'è una più identitaria di tutte. La sua etichetta riprende i telai dell'artista Maria Lai e il suo nome è ispirato a Nanneddu Meu, testo scritto alla fine dell'Ottocento dal poeta di Tonara, Peppino Mereu. Si chiama Sicut Erat, la bottiglia di Vermentino prodotta a Enas. E racchiude il vino autentico della tradizione secolare degli stazzi. "Così com'era".

Tania Careddu

RIPRODUZIONE RISERVATA

di Pasqua



Produzioni speciali dalle cantine inaugurate nel 2019 in <mark>Gallura</mark> Bianchi e rossi ''orange wine'' realizzati nella natura incontaminata

le Porcu

i siedi fuori dalla costruzione che ospita l'azienda agricola <mark>La Contralta</mark> e ti godi il sole attenuato da un dolce

.... Lì sotto il mare di Palau si apre alla meraviglia dell'arcipelago della Maddalena. Che fascino quella vegetazione mediterranea. Lungo i sentieri che portano ai nuovi vigneti ogni genere di biodiversità vegetale: centinaia di minuscole orchidee, tarassaco, asparagi, fiorellini di campo di mille colori in uno scenario muto e irreale. Solo da un luogo speciale possono nascere vini speciali come quelli della <mark>Contralta. I</mark> vermentini, in particolare. Ma anche i Cannonau e i Carignano che si producono nei vigneti di Enas (nel territorio di Loiri), intorno alla supertecnologica cantina. Impianti moderni al servizio di una enologia di qualità ed ecocompatibile. «Qui abbiamo fatto una scelta drastica dice Roberto Gariup, enologo dell'azienda e motore propulsore insieme ad Anna Maria Fara -. Solo vitigni sardi, nessuna traccia di Cabernet Sauvignon, Carmenere o Sirah e soprattutto massimo rispetto dell'ambiente».

Basta dare uno sguardo intorno alla cantina di Enas per capire che l'ambiente qui è ancora incontaminato. In lontananza si erge un castello che in passato ha avuto fama e gloria e che evoca suggestioni Draculesche. Ora ospita il Julio Iglesias fan club: sic transit gloria mundi.

L'azienda è giovane, è nata nel 2019 (ma i vigneti sono del 2007), e anno dopo anno si amplia di ettari e conoscenze grazie a investimenti mirati e lungimiranti.

mirati e lungimiranti.
Qualcuno si chiederà: ma di fronte a
una situazione che presenta una
sessantina di produttori di
Vermentino di Gallura docg, c'era
davvero bisogno di un'altra cantina
che lavorasse il vino principe dei
bianchi sardi?

La risposta è sì se si pensa che le produzioni della Contralta rappresentano una delle frontiere più interessanti dell'enologia dei Bianchi non solo isolani. Il segreto è nelle lunghe e lunghissime macerazioni alla quali vengono sottoposte alcune uve, una volta diraspate e spremute.











donne, le aziende, i territori

Un processo, questo, che mira a estrarre tutte le sostanze contenute nelle bucce. Le più ricche di profumi in un acino. La tecnica non è nuova, anzi è ampiamente usata per la produzioni dei cosiddetti "orange wines", molto apprezzati dai mercati internazionali.

Ma vediamo meglio le diverse etichette della Contralta. In un crescendo rossiniano troviamo Fiore del Sasso, un Vermentino di Gallura docg al 100% che ha intensi profumi di frutta agrumata e macchia

mediterranea. In bocca è pieno, piacevolente equilibrato con un finale ammandorlato. Ecco poi a una vera perla tra i Vermentini di Gallura: "Sicut erat". L'uva, vendemmiata a mano, viene diraspata, pigiata e messa in anfore di ceramica a fermentare con le bucce per 67 giorni. Dopo la separazione dalle bucce, il vino viene rimesso in anfore dove matura per nove mesi prima di essere imbottigliato. Prima di essere messo in commercio il vino affina per altri tre mesi in bottiglia. Il risultato è

sbalorditivo.

Ed ecco poi un altro Vermenino Igt dal nome che ricorda una poesia di Umberto Saba: "Al sol brilla". Il vino matura in legno per 12 mesi e per altri 8 in acciaio. Anche in questo caso il risultato è molto interessante. Ed ecco anche i due rossi dell'azienda. Originale il Cannonau simile a un Pinot nero, ottima la vendemmia 2018, promettente e più briosa l'annata 2012. E poi il Carignano che merita una collocazione nelle produzioni di questo vitigno.

L'indagine

La felicità? È una tazza di cioccolata, una pizza e il tiramisù

È il cibo salato ad essere più facilmente associato alla felicità (62%). La tipologia conquista il podio assieme al senso di rigenerazione (55%) e al relax (49%). Il cibo dolce consente invece di esprimere gioia con il 61% delle preferenze, seguito da dolcezza (55%) e consolazione (51%). Il cibo croccante genera un senso di ricarica nel 59% dei casi, seguito dal piacere (53%) e dalla soddisfazione È quanto emerge da una

ricerca su cibo, emozioni e

sensazioni di Uber Eats (piattaforma statunitense di ordini e consegna di cibo online) su 1.200 persone tra i 20 e i 50 anni in Italia e realizzato in occasione della Giornata Internazionale della Felicità, celebrata il 20 marzo. L'indagine registra che mentre si assapora un cibo che piace l'emozione dominante è quella della felicità con il 71% delle preferenze, seguita dal piacere (64%) e dalla serenità (61%). Relativamente alla tipologia di cibo o piatto maggiormente associato alla sensazione di felicità, la cioccolata la fa da padrona, sul podio con pizza e tiramisù. Dallo studio risulta inoltre che per il 61% degli intervistati l'odore del cibo è legato a ricordi felici. Infine un piatto di colore caldo suscita prima di tutto energia (54%), in secondo luogo calore (47%) e sicurezza (39%). Le pietanze di colore freddo ispirano tranquillità (54%), appagamento (47%) e

contentezza (33%).

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privatc



L'Ora Grande <mark>Cannonau</mark> di Sardegna 2020

Un rosso caldo e <mark>avvolgente</mark> figlio del territorio

di ANDREA GRIGNAFFINI

rofumi di terra e di mare per un'azienda cui nome deriva dal toponimo di una piccola spiaggia adiacente a uno dei due poderi situati sotto la Roccia dell'Orso, davanti alla Costa Smeralda, a Palau: La Contralta. Azienda giovane e dinamica che si è dedicata esclusivamente ai vitigni autoctoni: Vermentino, Cannonau e Carignano.

I vigneti ubicati a Enas sono impiantati a spalliera e tutta la gestione della terra, delle viti e dell'uva è stata convertita al biologico nel rispetto della natura e dell'ambiente. Il vigneto possiede un sesto impianto che asseconda il suolo e la ventilazione delle uve, tutto in funzione dell'armonia del paesaggio circostante, come lo dimostra il naturale anfiteatro che si affaccia sul Golfo di Olbia circondato da degradanti colline vitate, verdi pascoli, boschi di ulivi e querceti da sughe-

Il vento di Maestrale che arriva dalle Bocche di Bonifacio e il Vento di Scirocco che dal mare lambisce da millenni le rocce di granito trasforma il suolo a disfacimento granitico, regalando alle vigne l'anima vitale per un vino dai profumi della natura forte e selvaggia come la macchia mediterranea.

Oggi alla luce dei risultati ottenuti in bottiglia la nuo-

con un progetto di integrazione al paesaggio, ovvero seguendo la naturale pendenza del suolo.

L'Ora Grande Cannonau di Sardegna è un vino che fermenta a contatto con le bucce per due giorni, passa poi alla fermentazione malolattica per due mesi in acciaio. L'affinamento avviene in botti di rovere per sei mesi e dopo l'imbottigliamento riposa un altro mese prima della commercializzazione.

Tutto ciò per arrivare ad un vino identitario del suo territorio. Alla vista è di colore rosso rubino carico, al naso profumi di piccoli frutti rossi di bosco e note balsamiche che evocano la macchia mediterranea. Il sorso è ampio, caldo, avvolgente con richiami olfattivi precisi e tannini in spolvero.

Voto

8

Prezzo in enoteca

Qualità/prezzo

Sentor

Frutti di bosco speziati

Abbinamenti

Carni



proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

L'isola in mostra a Verona clienti anche dal Vietnam

I successi delle cantine stimolano l'interesse dei distributori internazionali

di Divina Vitale

VERONA

L'impronta di un territorio, l'anima di una terra. Colori e terra di Sardegna. Così l'isola si è presentata a Vinitaly 2022, con successo visti anche i premi ottenuti. Tra questi il miglior vino d'Italia, la Vernaccia Riserva di Oristano Judikes 2008 della Cantina Sociale della Vernaccia di Oristano. . A premiarlo la giuria di #5StarsWines - The Book un evento, giunto alla sesta edizione, organizzato dal team internazionale di Verona Fiere. E anche i vini biologici trionfano con la cantina Giampietro Puggioni, cambiando zona e dirigendosi a Mamoiada, i vini Mamuthone e Isula sono stati premiati nella sezione Wine Without Walls dedicata ai vini biologici. Positivi gli addetti ai lavori e le cantine protagoniste di questo salone tornato alla normalità dopo due anni di stop pandemico obbligato. Tra le maggiori cantine del territorio c'è Sella&Mosca, del Gruppo Terra Moretti, che conferma positività per un Vinitaly riveduto e corretto, una sorta di piacevole ritorno al passato. Così ha com-mentato il direttore ed enologo dell'azienda, Giovanni Pinna: «L'organizzazione di Verona fiere - ha detto - che nei mesi invernali si è voluta confrontare con gli espositori, ha portato alcuni accorgimenti che hanno dato maggior professionalità L'appuntamento all'evento. che, fatto salvo una Special Edi-tion a ranghi ridotti svoltasi nel mese di novembre, mancava ormai da due edizioni e aveva fatto sentire la sua mancanza. La possibilità di rivedere di persona gli interlocutori, mettendo da parte le utili ma fredde e distanti videochiamate, ha ridato quel tratto di gioia e di rapporto umano che da sempre caratterizza il nostro mondo e fortifica la fiducia e la fidelizzazione dei nostri clienti. Il prezzo piuttosto sostenuto del biglietto d'ingresso da un lato, le restrizioni dettate dalle normative e la logistica dall'altro, sono stati un filtro che ha tenuto distanti i consumatori, favorendo un approccio più affaristico e professionale. E se è vero che la fiera è un'opportunità di crescita per i consumatori più

esperti e desiderosi di ampliare la loro cultura enologica, dall'altro crediamo che debba essere anche un momento esclusivo e dedicato, con i ristoratori, i distributori, gli importatori e gli addetti ai lavori che possono

consolidare e fortificare il rapporto con le aziende che già conoscono e venire in contatto con nuovi operatori. Per quanto ci riguarda, quest'anno abbiamo deciso di investire sensibilmente nella fiera, ci siamo pre-

sentati come Terra Moretti Vino con uno stand nuovo che ha visto protagoniste tutte le nostre cantine, tre regioni - Lombardia, Toscana e Sardegna - e sei aziende, fra le quali Sella&Mosca di Alghero. Un'architettura razio-

nale e minimale, l'utilizzo di materiali naturali e provenienti da un'economia sostenibile e un'attenzione ai dettagli e al design ha accolto i nostri amanti del vino e clienti. Sella&Mosca – conclude Pinna – ha consolidato le

sue partnership, sia nazionali sia estere, perimetri nei quali continua a crescere l'appeal della Sardegna, sia con i suoi vini più rappresentativi, Cannonau, Vermentino e Carignano, sia con vitigni meno conosciuti, come il Torbato. Interessante l'attenzione posta da nazioni emergenti, come le scandinave ed alcune asiatiche. Un bilancio positivo che fa ben sperare». Nuovi clienti come il Vietnam sono entrati a far parte del portfolio di alcune aziende, come Pala. «Abbiamo riscontrato un'ottima affluenza con presenze di qualità, ritrovando tutta la nostra rete estera (Usa, Europa e Asia) e aggiungendo il Vietnam alla nostra lista di distribuzione – ha dichiarato il direttore commerciale Fabio Angius». Anche le cantine più piccole sono rimaste entusiaste: «Grande affluenza - ha dichiarato Roberto Gariup, direttore dell'azienda gallurese La Contralta - con operatori del settore molto qualificati. L'azienda è al primo Vinitaly ma siamo molto soddisfatti, c'era tanta curiosità nel conoscerci e nell'approfondire con assaggi. Tanti anche i ristoratori. Meno estero, quello si, direi 95% Italia e qualche operatore sporadico da New York, Londra e anche dal Belgio. «Sono davvero felice di questa ripartenza - ha aggiunto Elisabetta Pala, produttrice per Mora&Memo -, Abbiamo lavorato con serenità, dedicando il giusto tempo agli appuntamenti. Ci siamo concentrati sulla clientela estera, ma abbiamo anche rivisto clienti storici e avuto la possibilità di conoscerne nuovi».



Roberto Puggioni, enologo della Cantina della Vernaccia, con il Judikes

PINNA SELLA&MOSCA Dopo due anni di stop

Il ritorno in presenza permette di consolidare le collaborazioni e chiudere nuovi contratti



Abbiamo riscontrato un'ottima affluenza con presenze di qualità e abbiamo ritrovato tutta la nostra rete estera



Sette eccellenze sarde su Forbes 2022

Premiati a Milano produttori isolani di riso, olio, vino e spirulina biologica

CAGLIARI

Riso, vino, olio, e anche spirulina. La Sardegna ancora protagonista nel settore enogastronomico con i suoi pro-

dotti di qualità.

Tra le 100 eccellenze italiane elencate da Forbes 2022, la nota guida statunitense, ci sono il Riso Passiu di Oristano, l'Accademia Olearia di Alghero e il ristorante cagliaritano «Grotta Marcello. Per la categoria dei migliori vini dell'anno, i riconoscimenti sono andati a La Contralta, Sella & Mosca e Tenute Det-

tori. Nella top 100 entra anche Livegreen, azienda sarda principale produttrice italiana di spirulina biologica.

Cinque le categorie prese in considerazione: drink, food, restaurant, socialize, wine. Le premiazioni per la consegna della targa si sono svolte all'hotel Principe di Savoia di Milano. Un evento organizzato da Forbes in collaborazione con So Wine So Food. Soddisfatte le aziende inserite nella guida.

«Si tratta di un risultato che ci dà la conferma di aver creato un prodotto in grado

di misurarsi e reggere il confronto con altre regioni della Penisola storicamente vocate alla coltivazione del riso», ha commentato il titolare e responsabile commerciale e marketing di Riso Passiu, Felice Passiu.

«L'emergenza sanitaria — sottolineano da parte loro i titolari di Grotta Marcello, Angelo Innocenti e Michele Pinna — ci ha costretti a reinventarci tante volte, dandoci l'opportunità di rimettere in discussione un modello di ristorazione che necessitava di un ammodernamento. Abbiamo sfruttato questo tempo per definire e raggiungere gli standard che sono diventati quello che è il nostro punto di forza».

«Questo premio – proseguono Innocenti e Pinna – ci

rassicura sul fatto che la strada sia quella giusta e ci stimola a proseguire di questo pasSO».

Giovanni Pinna, enologo e direttore delle cantine algheresi Sella & Mosca, si dice fiero si essere stato inserito fra le 100 eccellenze di Forbes, «per altro – precisa – con colleghi produttori sardi che stimiamo. Tutti insieme abbiamo il compito di raccontare una terra che genera meraviglie, delle sue eccellenze, delle donne e degli uomini che ogni giorno lavorano e si impegnano per far conoscere al mondo la bellezza di questa Isola. Ed è a tutti i nostri collaboratori, ai nostri appassionati, a chi sceglie i nostri vini – conclude Pinna – che dedichiamo questo importante premio».



La premiazione del titolare del "Riso Passiu"



LA NUOVA SARDEGNA

buon sto

25

di Paolo Ardovino

ta diventando abitudine delle cantine sarde e galluresi, tornare dalla fiera del Vinitaly con medaglie d'oro e attestati di stima da palati nazionali ed esteri. Dopô l'ultima recente edizione, è Daniela Pinna a fare un punto della situazione sullo stato di salute della Gallura del buon bere.
Titolare delle tenute Olbios e
presidente del consorzio di tutela del Vermentino di Gallura Docg («unica Docg di Vermentino nel mondo»), mette sul tavolo riflessioni divenute mature nei rillessioni divenute mature per cantine che primeggiano sulla scena isolana e sono richieste oltremare. «Il nostro Vermentino non è solo il vino fresco che si accompagna al piatto vista mare» e poi «sì, siamo anche terra di rossi».

Era il momento del ritorno alle grandi esposizioni, la Sardegna ha partecipato con 71 etichette e tante aspettative. Il Vinitaly 2022 Daniela Pinna lo promuove con voti alti: «Un'organizzazione importante che ha messo insieme vari profili con giornate tematiche. I con giornate tematicne. I compratori, gli importatori, i ristoratori, gli addetti ai lavori– racconta la sua esperienza –. Il biglietto era diverso dagli altri anni, la selezione sul pubblico era alta. Per i vini sardi c'è stato l'interesse che già avevamo notato due anni che già avevamo notato due anni fa, nell'ultima edizione prima della sospensione per covid. L'estero in particolare mi è sembrato esserne attratto, io ho parlato con persone dagli Stati Uniti, dal Giappone, dall'Australia. E poi, la Francia si è presentata nel padiglione della Sardegna: cosa insolita». Va bene, del nutro di visto estetico diciamo dal punto di vista estetico diciamo che lo stand isolano non avrebbe cne lo stand isolano non avrebbe vinto il premio come più bello. Abbastanza rivedibile, anche se «su altri aspetti, la Regione sta dando molto al comparto». Per esempio, da un po' si chiedeva il ripristino del tavolo vitivinicolo, «e sono stata contenta di sentirlo dire anche dall'assessore regionale all'Agricoltura Murgia. Fare rete serve ancora e soprattutto ora che abbiamo un vero status».

Il vermentino del nord-est

Il Vermentino di Gallura è Il Vermentino di Gallura è cresciuto, ha assunto la maturità tale da sentirsi una realtà forte e in ascesa. «Il disciplinare di produzione fino a poco faci consentiva la produzione solo in un determinato modo», spiega la presidente del consorzio di tutela. Ora invece è possibile proporre la vendempia tardiva la supuranta. Ora invece e possibile proporre la vendemmia tardiva, lo spumante, il frizzante, il passito.
«Adesso abbiamo un materiale enologico che crea interesse». Sta cambiando anche la comunicazione del territorio, nei mesi scorsi una promozione. mesi scorsi una promozione unitaria («non dei nostri vini, della nostra zona») sulle riviste nazionali di settore è stata fatta con immagini di una Gallura senza le

I SIGNORI DELVINO

Gli uomini e le donne, le aziende,

Mare e montagna tutti i colori dei vini galluresi

Daniela Pinna, presidente del Consorzio del Vermentino, dopo il successo al Vinitaly delle etichette del Nordest scommette anche sui rossi: «Ora l'Igt Colli del Limbara»



Daniela Pinna, presidente del Consorzio del Vermentino Docq

Il territorio



Venti cantine per la vetrina internazionale e porte aperte al turismo

Una ventina delle cantine una ventina delle cantine presenti all'ultimo Vinitaly era gallurese: Tenute Olbios, Atlantis, Cantina Gallura, Cantina del Vermentino, Cantina Tani, Tenute Gregu, Cantina Tondini, La Contralta, Sella e Mosca, Un mare divino di Sini Gioschino mare divino di Sini Gioachino Cantina Li Duni. Cantina delle Vigne di Piero Mancini, Consorzio San Michele, Società agricola Jankara, Zanatta, Pedra Majore, Surrau, Cantina Li Seddi, Vini Mura Con il ponte di Pasqua è cominciata la stagione del cominciata la stagione dei turismo, la presidente del consorzio conferma il successo della formula delle visite alle tenute. Sono specie i turisti stranieri a optare per i tour guidati negli spazi delle cantine della Gallura. della Gallura.
Per conoscere antiche
famiglie e aziende giovani,
che uniscono
evoluzione e tradizione.
E conoscere queste storie con
il calice in mano piace molto.



La guerra in Ucraina

«È presto per capire le prospettive ma dobbiamo essere positivi non possiamo contare sul mercato tra Russia e Ucraina, dove si esportava per 400 milioni di euro», così il Consorzio dei Colli fiorentini durante l'ultima edizione del Vinitaly



La crisi del vetro

L'industria del vetro ai produttori di vino che hanno lamentato rincari: «I problemi ci sono per una somma di ragioni - ha detto Marco Ravasi di Assovetro - possiamo fare solo i complimenti al mondo del vino che è cresciuto anche nella spiagge o i colori smeraldini di fronte. Non più il vino come contorno frivolo di tavole a tema mare, ma il vino come studio di sapori locali.

Va cancellata dalla lavagna un'equazione a volte anche autoimposta: Gallura uguale solo vini bianchi. «Per dire, all'ultima riunione il punto all'ordine del giorno era legato ai nostri rossi. Ho richiesto l'adozione diffusa della demoninazione la Colli dal denominazione Igt Colli del Limbara. Che bel nome, si

attraversano tutte le zone, ci riguarda da vicino. Ne stiamo parlando – afferma Pinna –. La maggior parte dei consorziati usa maggior parte dei consorziati usa l'Igt Isola dei nuraghi, ma già a partire dalla prossima vendemmia molte cambieranno». Gli argomenti sul rosso ci sono tutti: in Gallura esiste il Nebiolo – proveniente dal Nebiolo piemontese –, il vitigno «autoctono rarissimo» del Caricagiola o quello del Muristellu, «varietà che i nostri avrani hanno sempre usato». anziani hanno sempre usato» Come per dire: non si sta inventando niente di inedito.



Onda La Gelateria Artigianale, nasce dalla passione della titolare Sabrina V. che, 28 anni fa, intraprese questa attività, fatta di impegno, sacrifici, professionalità, studio nella ricerca di materie prime di livello superiore, sperimentando e ricercando il gusto perfetto.

A seguirla il marito Mauro che, dopo quasi 30 anni da dirigente nel settore Gds, anche lui ha voluto intraprendere questa attività artigiana, occupandosi prevalentemente della gestione amministrativa e della parte commerciale, sfruttando il Knowledge Management acquisito negli anni di carriera da dirigente,

Perché una gelateria chiamarla Onda? La risposta di Mauro è semplice..... "l'amore per il mare, per l'elemento acqua, per la sua forza, per il senso di libertà che esso trasmette, ci ha portato a dare il nome di Ondama sopratutto un omaggio a Santa Teresa Gallura che, per noi, resta al di sopra di tutto....

Santa Teresa Galluradove il mare incontra il paradiso.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



di Redazione Forbes

omagnolo, 41 anni, Luca

41 anni, Luca Gardini è il grande talento della

comunicazione enoica, in Italia e nel mondo. Rarissima combinazione di competenze di settore, Gardini unisce alla grandissima propensione all'assaggio, rafforzata da un costante lavoro sul campo, con centinaia di aziende visitate e recensite ogni anno, un cristallino talento naturale, al pari degli sportivi più celebrati. Enfant prodige, approda a poco più di vent'anni nel gotha della ristorazione

mondiale, l'Enoteca Pinchiorri di Firenze, alla corte di Giorgio Pinchiorri, per tanti il miglior maître italiano di sempre. Nel 2004 diventa campione italiano, nel 2009 conquista il titolo Europeo e nel novembre del 2010 si laurea campione mondiale Wsa. Dopo l'ulteriore esperienza del ristorante Cracco, a Milano, in cui per sette anni si occupa della carta dei vini ma soprattutto di rivoluzionare il servizio in sala. Luca si trasforma in un poliedrico comunicatore in ambito vitivinicolo, attività divulgativa che gli è valsa, tra le

tantissime onorificenze ricevute (tra cui, ultima in ordine cronologico, di Ambasciatore della Basilicata e dell'Aglianico), il conferimento del titolo di Cavaliere della Repubblica nel 2019 (anche in questo bruciando le tappe). Il grande lavoro di diffusione della conoscenza nel settore enoico, svolta sia via social sia (soprattutto) tramite il portale free access www.lucagardini. com, dove sotto il nick di The Wine Killer vengono regolarmente pubblicati speciali tematici scaricabili gratuitamente in pdf, classifiche, tasting di vini

provenienti da tutto il mondo, gli sono valsi sia il ruolo di brand ambassador per il fondamentale sito di vendita vino.com, sia la collaborazione con lo storico marchio a stelle e strisce Zachys, da 75 anni nel business della selezione e vendita di wine & spirits. Ciliegina sulla torta, appena un mese fa, arriva il 'pallone d'oro del vino', la vittoria, primo italiano di sempre, del titolo mondiale Bww - Best Italy Wine Critic of the World 2022, da parte della rivista Tastingbook. com, succedendo a James Suckling, vincitore delle ultime tre edizioni.

LA TOP 50 DI LUCA GARDINI



 Casanova di Neri Brunello di Montalcino Docg Riserva Cerretalto 2016 Uno degli apici nell'espressione

nell'espressione
della Riserva, un cru
nella storia della
denominazione.
Marmellata di
lampone al naso, noce
moscata e alloro.
Bocca con tannini
sapido-salmastri.

Cortonesi
Brunello di
Montalcino
Docg Riserva La
Mannella 2016

La Riserva d'eccezione di Cortonesi, naso di mirtilli, con tocchi di timo cedrino e sfumature floreali, di gardenia. Palato teso-croccante, tannini salati.

Canalicchio di Sopra Brunello di Montalcino Docg Riserva Canalicchio di Sopra 2016

Una Riserva da anni ai vertici della categoria. Marmellata di lamponi al naso, tocchi salmastri, poi rabarbaro. Bocca con tannini iodati.

Le Potazzine Brunello di Montalcino Docg 2017

Ribes rosso, tocchi di liquerizia e frutto di cappero al naso, poi buccia di arancia rossa, bocca con tannini salmastrosapidi e persistenza lunghissima.

• Tassi Brunello di Montalcino Docg Vigna Colombaiolo 2017

Finezza ed eleganza di Tassi, dal piccolo cru di Vigna Colombaiolo. Melagrana, tocchi di garofano al naso, palato succoso, tannini salmastri.

• Ridolfi Brunello di Montalcino Docg Riserva Mercatale 2016

Un'altra grande Riserva, che beneficia di un'annata di grandissima concentrazione di frutto. Amarene sotto spirito, tocchi di cannella e finale di eucalipto.

Bocca salmastrosapida.

• Capanna Brunello di Montalcino Docg G Riserva 2016

Naso di ribes nero, con tocchi di carruba e frutta secca tostata, con bella

traccia di gardenia sul finire. Bocca di densità e tensione, con tannini salmastri.

• G.B. Burlotto
Barolo Docg
Monvigliero 2018
Castiglione Falletto,
una lettura di equilibrio
e pulizia. Naso di
corniolo, con tocchi di
gardenia, liquirizia e
chinotto. Palato con
tannini salmastrosapidi, finale fruttato.

• Giovanni Rosso Barolo Docg Ester Canale Particella 251p dell'antica Vigna Rionda 2018

Un Barolo unico. Lamponi in confettura, al naso, tocchi di gardenia, poi balsamico



sul finale. Beva con tannini salmastro-salati, ritorno fruttato-balsamico.

• Elvio Cogno Barolo Docg Riserva Vigna Elena 2016

Una Riserva di grande spessore. Al naso ricordi di susina gialla e pesca. Tocchi balsamici con chiusura speziata e mentolata. In bocca denso, con richiami di arancia sanguinella.

Azelia Barolo Docg San Rocco 2018

Da piante di 65 anni, un vino di potenza e tipicità varietale. Ribes nero al naso, tocchi di eucalipto, poi sfumature di rabarbaro. Bocca di densità e tensione, lunghissima.

FORBES.IT MAGGIO, 2022

MM.G.R. BURLOT

proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

ITALIA

D A

• Boroli Barolo Docg Cerequio 2018

Note di corbezzolo, poi sfumature di rabarbaro e floreali, di camomilla. Beva con tannini salmastro-sapidi, finale compatto e persistente, ritorno fruttato-floreale.

• Pasquale Pelissero Barbaresco Docg Cascina Crosa 2018 Etichetta di levatura: ciliegie in confettura, peonia, un tocco

balsamico e di sottobosco, finale con sfumature di frutta secca tostata. Tannini salmastrosapidi, ritorno fruttato.

• Sottimano Barbaresco Docg Fausoni 2019

Al naso pesca gialla, poi lampone con chiusura speziata e richiami di rabarbaro. Al palato è teso e denso, con ritorno di frutta a polpa gialla. Finale sapido, speziato e di grande profondità.

• Fattoria Le Pupille Toscana Igt Saffredi 2020 Un bordolese spiazzante,

da quella che è stata ribattezzata "Lady Morellino". Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot, naso di more di rovo, poi tocchi balsamici, di eucalipto, con una chiusura sui sentori della macchia mediterranea. Bocca compatta, succosa, tannini salmastri.

• Ronco Dei Tassi Venezia Giulia Igp Malvasia Collezione Di Famiglia 2021 Il vino-simbolo di famiglia

Coser, naso di nettarina, con belle evidenze officinalifloreali, rosmarino e gelsomino



Monte Rossa Franciacorta Docg Dosaggio Zero Cabochon Doppiozero

Naso di bergamotto, pesca tabacchiera, con tocchi di camomilla e gelsomino. Beva tesa e croccante, di grande persistenza, con ritorno florealeagrumato.

Bellavista Franciacorta Docg Pas Dosé Grande Cuvée Alma

Un piccolo gioiello della casa di Erbusco, sfaccettato al naso, sambuco e pescanoce in testa, poi pepe bianco, bocca croccante, sapida, di bella persistenza.

• Tenuta Sette Ponti Toscana Igt Oreno 2020

Un vino unico. Naso di mora di rovo, eucalipto, pepe rosa e cappero, chiusura di peonia e balsamica. In bocca densità, tannini croccanti-salati, richiami agrumati e grande beva.

• Petrolo

Val d'Arno di Sopra Doc Merlot Vigna Galatrona 2020

Merlot in purezza, il capolavoro di casa. Ribes nero al naso, poi alloro e buccia di sanguinella. Bocca fresca, tannini iodati, ritorno agrumato e finale di persistenza.

Ciavolich

Trebbiano d'Abruzzo Dop Fosso Cancelli 2020

Il vino-manifesto delle convinzioni di Chiara. Susina gialla, gelsomino e note di pepe bianco, bocca salmastrosapida e persistente.





• Tornatore Etna Bianco Doc Zottorinotto 2020

Uve Carricante in purezza da vendemmia manuale, nettarina, chiodi di garofano e sferzate di timo cedrino al naso, bocca croccante e sapida, con ritorno fruttato.

• Cusumano Terre Siciliane Igt Salealto 2019

Tenuta di Ficuzza, Insolia, Grillo e Zibibbo in parti uguali, naso di pesca-noce, timo e zagara. Fresco, croccante e salmastro alla bocca, finale pieno ed ammandorlato.

Cantina Tramin Alto Adige Doc Chardonnay Riserva Troy 2018

Un vino pensato per glorificare le potenzialità dello Chardonnay in territorio altoatesino. Agrumato e officinale al naso, teso e croccante alla beva, con arande persistenza.

• Petra

Toscana Igt Petra 2018

Blend-simbolo di un ventennio di lavoro impeccabile. Marasca al naso, con note officinali di salvia e finale di pepe bianco. La bocca è tesa, di eccellente densità, con tannini sapidi.

Hofstatter

Alto Adige Doc Pinot Nero Ludwig Barth Von Barthenau Vigna Roccolo 2017

L'espressione somma del Pinot Nero di Mazzon. Ribes nero, tocchi di ginepro, poi note salmastre sul finale. Beva sapida, finale con ritorno dei piccoli frutti.

Marisa Cuomo Costa D'Amalfi Doc Furore Bianco Fiorduva 2019

Un blend raffinatissimo, un vino inarrivabile. Al naso richiami di limoni di Sorrento, fiori di acacia e macchia mediterranea. Palato salino, minerale, di enorme persistenza.

• Elena Fucci Aglianico del Vulture Doc Sceg 2019

Una delle produttrici più importanti del Vulture, un aglianico di freschezza. Naso di amarena, con note balsamiche, poi timo e pepe bianco. Palato denso, tannini salmastri.

Vermentino di Gallura Docg Superiore Fiore del Sasso 2020

La Contralta

del Sasso 2020
Densità ed
estratto glicerico
impeccabile per un
Vermentino unico.
Pesca bianca e
ginestra al naso,
salmastro-salato
alla bocca.

• Feudo Maccari Sicilia Doc Saia 2019

Naso con sentori di mora, viola e tocchi di ginepro in chiusura. Compatto e succoso al palato, con tannini salmastri, ritorni fruttati e lunga scia sapida.

• Castello di Albola

Chianti Classico Docg 2020 Un Chianti di precisione ed intensità. Marasche sotto spirito al naso, tocchi di timo e pepe nero in grani. Beva croccante e tesa, tannini iodati e persistenza.

San Leonardo Vigneti delle Dolomiti Igt San Leonardo 2017

La mitologia del bordolese trentino, arrivata intatta ai nostri giorni. Ciliegie in confettura, sottobosco, bocca

SCEG

LOIRI PORTO SAN PAOLO

Dallo champagne al vermentino alla scoperta dell'enoturismo

▶ LOIRI PORTO SAN PAOLO

Con il superamento dell'emergenza si aprono le porte verso la ripartenza, con segnali positivi, anche nell'enoturismo. In questo scenario si colloca la visita in Gallura della francese Anne Lenzinì, di origini sarde, padre olbiese, emigrato da Ozieri, che vive nella regione dello Champagne. Con alle spalle una lunga esperienza nel settore vitivinicolo, dove ricopre un incarico importante in una grande azienda francese produttrice del noto spumante.

Nella circostanza, Giuliano Lenzini, fondatore di Enoturismo in Sardegna patron del Premio Gallura, l'ha accompagnata in alcune aziende del territorio, con l'intento di farle conoscere la realtà isolana. Nell'azienda viticola, dei fratelli Sanna di Berchidda, ha degustato vari tipi di vino. In un'altra, produttrice di formaggi, ha provato

l'abbinamento con il vino. L'azienda vitivinicola "La Contralta" infine, interpreta l'enoturismo con il prodotto simbolo, il vermentino di Gallura. Alla fine Anne Lenzinì è ripartita alla volta della Francia con la consapevolezza che il settore ha raggiunto livelli di eccellenza, supportato dalla conoscenza delle lingue straniere, indispensabili per fronteggiare i mercati mondiali. (g.m.)



La visita alla cantina" La Contralta"



L'iniziativa. L'attività delle "Donne del vino" per promuovere e valorizzare il territorio

L'Isola del cibo e del vino in 10 tappe

Conoscere la cultura e le tradizioni sarde tramite l'enogastronomia

Un percorso enogastronomico durato un anno, che ha toccato tutti i territori della Sardegna, alla ricerca di ricette perdute, con richiami storici e culturali e l'obiettivo di promuovere una terra affascinante come la nostra. Le protagoniste di questo "viaggio" nei saperi e nei sapori dell'Isola sono le quaranta socie della delegazione regionale dell'associazione "Donne del vino", nata nel 1988 e che a livello nazionale conta circa 900 iscritte.

Gli incontri conviviali a Cagliari, nel Convento di san Giuseppe, ma stando a tavola i circa 800 partecipanti complessivi hanno spaziato da nord a sud, da est a ovest, assaggiando vini e cibo dal forte legame con il territorio.

In ognuna delle dieci serate è stata protagonista una cantina che ha, in qualche modo, una presenza femminile. Una produttrice, un'enologa oppure una direttrice o un'agronoma. Contrariamente a quello che si può pensare, la presenza femminile nel setto-re enoico è forte e caratte-

La delegazione regionale è presieduta da Antonella Pala, appartenente a una famiglia da lungo tempo ra-dicata nel mondo del vino, mentre il "motore" dell'attività è Rossella Pisano, assaggiatore «maestro Onav», come preferisce definirsi, un concentrato di passione, competenza e carica agonistica, per usare un termine calcistico.

A lei il compito di farci viaggiare idealmente nelle dieci tappe che hanno segnato l'attività dell'associazione. «Con Mora e Memo, cantina di Serdiana, siamo nel sud della Sardegna, nel Parteolla, terra di dolci colline e vigneti. Posti ameni, celebrati da etichette dedicate alle Bandidas, donne della tradizione che guardano al futuro».

Tenute Olbios, lo dice il nome dell'azienda, significa Gallura. La titolare, Daniela Pinna, è presidente del Consorzio del Vermentino, e ne ha presentato uno, Bissos, che ricorda la tradizione tessile dell'Iso-

Dal nordest al sudovest, il Sulcis, patria del Carignano. Terra Sassa, di Villarios, frazione di Giba, non poteva che abbinare i vini al tonno rosso di Carloforte e al pilau, antico piatto composto di fregula e ca-

pra marina. Con Cantina Lilliu una doverosa sosta a Ussaramanna. Medio Campidano, zona siccitosa, e proprio per questo motivo l'azienda coltiva in regime di "aridocoltura", un modo per rispettare l'ambiente e preservare le sue risorse, messe sempre più a rischio dall'invadenza degli uomi-

«Vino, cibo, ambiente sono al centro della nostra attività», puntualizza Rossella Pisano. «Diciamo che partiamo dal vino, per poi volgere lo sguardo verso la cultura, la storia e le tradizioni del territorio». Come con Nuraghe Crabioni, Sorso, che prende il nome dalla presenza, tra i filari della vigna, di un nuraghe di straordinario interesse. «Alla cena», ricorda Pisano, «ha partecipato l'archeologa che dirige gli scavi per portare alla luce un intero villaggio nuragico». Le viti che affondano le radici nella storia millenaria della Sardegna.

Non poteva mancare il Mandrolisai, unica Doc sar-da il cui nome si identifica con un luogo geografico e che prevede il blend di tre vitigni autoctoni: Cannonau, Bovale e Monica. Cantina Biboi di Sorgono rivendicail legame con il territorio. «È una zona geografica

in cui la speranza di vita è molto più alta rispetto alla media. Tra i segreti di lunga vita a queste latitudini, nel Mandrolisai, ci sono tre vitigni che offrono vini con caratteristiche antiossidanti e che garantiscono benefici vascolari maggio-ri rispetto agli altri viti-

Si diceva di piatti antichi, legati a tradizioni secolari che caratterizzavano i pranzi della domenica o delle grandi occasioni, come matrimoni e battesimi. Uno di questi è la zuppa gallurese, fatta con pane raffermo, brodo, formaggio fresco. Ogni paese della Gallura ha la sua ricetta. A Monti si chiama "zuppa montina", è in bianco e arricchita da un formaggio che si produce solo in questa zona. La Cantina Tani di Monti l'ha proposta abbinata ai suoi vini per una serata, curata come le altre da Luisa Bayre, dal fascino che deriva dalla tradizione. Le sorelle Angelica e Roberta sono con ragione orgogliose del loro Serra-nu, premiato al Vinitaly 2019 come miglior rosso d'Italia.

Accanto a piccole aziende a conduzione familiare o quasi, un colosso come le Cantine di Dolianova, cooperativa con trecento soci conferitori e quattro milio-ni di bottiglie prodotte all'anno. Quantità che non si discosta dalla qualità, però. Perché questa azienda hainserito una sorta di premialità per i bravi coltivatori. Più l'uva è di qualità più viene pagata. Così, il







IVOLTI Elisabetta Pala, Rossella Pisano e a sinistra una delle serate

territorio si avvantaggia di tecniche di coltura avanzate ma sempre più rispettose dell'ambiente e dei cicli vitali della terra.

Il viaggio intorno al gusto proposto dalle "Donne del vino" ha toccato anche Mamoiada, terra eletta del

Cannonau. Questo è stato in passato un paese tormentato dalla faida ma che ha saputo risollevarsi. Il vino non è stato estraneo alla rinascita. A Mamoiada sono tutti produttori, più o meno grandi, anche solo per un consumo privato. Il vino, i mamuthones, il meraviglioso Museo delle maschere mediterranee, le cortes apertas, il turismo. Attorno alla valorizzazione della cultura e delle tradizioni locali il paese si è riscattato.

Alla serata organizzata da Cantina Canneddu, improvvisamente buio in sala, solo candele accese e in sottofondo il suono dei campanacci dei mamuthones, a rendere magica l'atmosfera. Di rilievo il recupero di un vitigno a bacca bianca, la Granazza, che è stato strappato dall'ingiu-sto olbio al quale sembrava condannato.

La Contralta, con sede a Olbia e vigneti impiantati di recente a Palau, è l'azienda più giovane delle dieci coinvolte. Siamo di nuovo in Gallura e la mente corre al Vermentino. Ma in questo caso abbiamo uno straordinario esempio di contaminazione. L'enologo è infatti Roberto Gariup, friulano di poche parole ma con occhi vivaci e una predilezione per i cosiddetti "vini dell'anima", quelli che ti entrano dentro e ci restano. Il Friuli è terra dei vini macerati sulle bucce, che regalano colori e sensazioni unici. Con questa idea nasce "Al sol brilla", Vermentino piace volmente inconsueto.

«Abbiamo voluto valorizzare cibo, vino e territorio», dice Rossella Pisano, «cercando aziende che avessero un'impronta femminile e che rappresentassero con i loro prodotti la realtà in cui operano». Soddisfatta? «Molto».

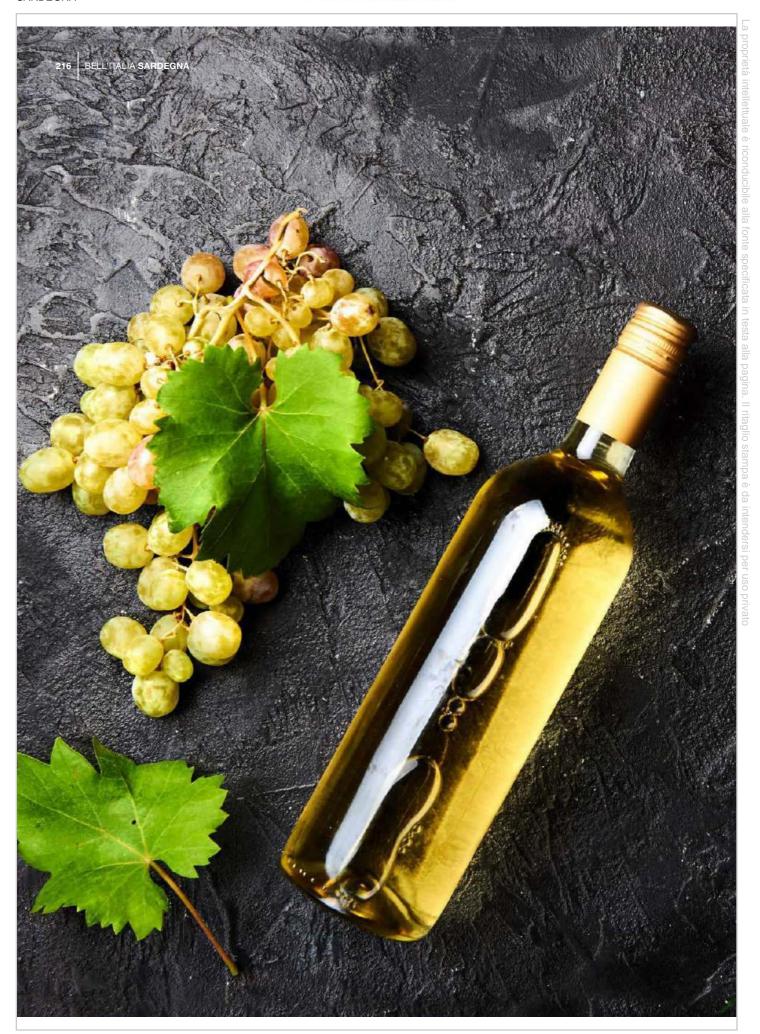
Lo è anche Elisabetta Pala: «I partecipanti sono andati sempre aumentando dalla prima all'ultima serata. Segno del successo dell'iniziativa. Con l'associazione facciamo gruppo, diamo voce ai diversi terri-

dell'attività, l'associazione sta pensando al futuro. «Vogliamo aprirci al resto d'Italia», aggiunge Elisabetta Pala. «Proporremo serate dove saranno prota-

tori dell'Isola». Chiusa la prima parte goniste zone vitivinicole al di là del Tirreno». Ivan Paone RIPRODUZIONE RISERVATA



Bell'Italia





La riscoperta dei vini galluresi

Tra le spiagge della Costa Smeralda e i graniti dell'interno, dalle vigne della Sardegna nord-orientale, nasce il Vermentino di Gallura, un vino dal carattere fiero come la sua terra. Unica Docg dell'isola, grazie all'azione del Consorzio di Tutela vive oggi la sua seconda giovinezza sui mercati internazionali

TESTI DI **GIUSEPPE DE BIASI**

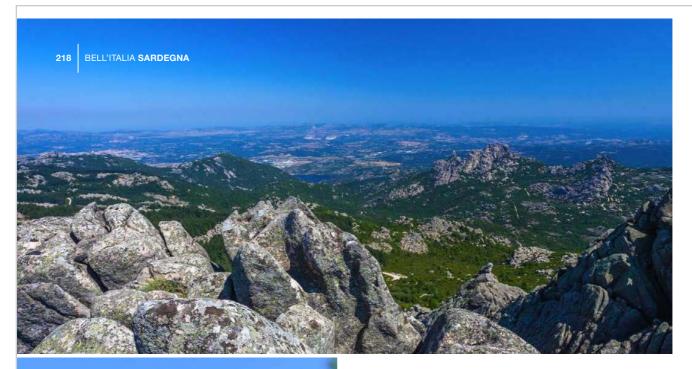
A sinistra: un grappolo di uva Vermentino, il vitigno a bacca bianca più coltivato nell'isola, accanto a una bottiglia del Vermentino di Gallura. In alto: un momento di una degustazione di questo vino rinomato, dalle proprietà olfattive fruttate e minerali. l più prolifico scrittore e letterato sassarese della seconda metà dell'Ottocento, Enrico Costa, descrivendo la Gallura la definiva con una frase emblematica: «Qua e là in mezzo a foreste vergini o a vigne deliziose, tu scorgi qualche masso imponente lanciato sulla terra, non sai come, perché, né da chi». Nelle sue parole compaiono le curate vigne, i folti boschi e la roccia che insieme all'alito costante del vento e ai profumi di macchia mediterranea rappresentano gli elementi distintivi di questo magico lembo nord-orientale di Sardegna, diventato negli anni l'area più nota dell'intera isola grazie al traino delle cristalline acque della Costa Smeralda.

UNA CORONA DI QUARANTA CANTINE

Ma la Gallura è molto di più. Sintesi perfetta di tale multiforme paradiso naturale è un vino: il Vermentino di Gallura, raffigurazione bacchica del galletto stilizzato che campeggia nelle tradizionali stoffe e ceramiche di quello che fu l'antico giudicato gallurese. Un vino capace di condensare nei tratti del suo Dna olfattivo e gustativo paesaggi molto diversi fra loro, che spaziano dalle granitiche sculture modellate dal maestrale e dalle onde della frastagliata costa che va da Budoni a Isola Rossa ai pastorali stazzi dell'interno, con le distese di querce da sughero e il profilo del monte Limbara a far da arcigno contrafforte.

Tutelato dalla Doc dal 1975 e dal 1996 unica Docg di tutta la Sardegna, il Vermentino di Gallura può contare su 2.500 ettari dedicati, 40 cantine e sei milioni di bottiglie prodotte, numeri che forniscono l'emblematica raffigurazione della simbiosi, anche qualitativa, con la sua terra d'elezione. Terra dove vulcani spenti giacciono →

ta in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato





Dall'alto: il caratteristico paesaggio dell'entroterra gallurese che si gode dai 1.362 metri di altezza del monte Limbara, la vetta principale del massiccio montuoso omonimo che un tempo segnava il confine tra le regioni

storiche della Gallura e del Logudoro. La macchia mediterranea ricopre le alture di granito di questa zona, in cui trovano spazio le vigne del Vermentino; un vecchio stazzo presso una vigna; sullo sfondo, il profilo del monte Limbara. sul fondo del mare come sotto i filari di viti, riportati in superficie nelle sembianze di quel caratteristico granito, frutto del preistorico magma intruso, come scarabeo nell'ambra, nelle fascinose rocce di Gallura. Le origini del vitigno appaiono piuttosto incerte: secondo alcuni storici sarebbe di derivazione lusitana-ispanica, per altri ligure, considerata la parentela con il Pigato, ma in realtà ricerche più recenti ipotizzano che proprio l'area gallurese sia la sua culla d'origine, almeno in epoca moderna.

I PROFUMI DEL MARE E DELLA MACCHIA

Grazie al clima secco e costantemente ventilato e ai terreni ricchi di scheletro e preziosi minerali della Gallura, il genius loci si esprime con una complessità e pienezza gustativa davvero uniche, associate a nitidi echi minerali e iodati, in cui si riflettono i tipici profumi di macchia mediterranea, caratteristiche che giustificano quelle peculiarità che hanno portato all'attribuzione della Docg. Negli ultimi anni poi, grazie all'azione propulsiva del Consorzio di Tutela, il Vermentino di Gallura sta vivendo una seconda giovinezza sui mercati internazionali con riconoscimenti importanti che attribuiscono alla Gallura, insieme all'Etna, al Collio e all'Alto Adige, la palma di terra madre dei migliori vini bianchi italiani e al suo figlio prediletto il ruolo di ambasciatore, capace di scalare le guide specializzate estere con punteggi da primo della classe. Una bella rivincita per l'orgoglioso galletto dal cristallino color dorato e dalle note fruttate e minerali che lo rendono davvero unico e inconfondibile, proprio come la fiera terra in cui nasce.

INFO Consorzio Tutela del Vermentino di Gallura www.vermentinogallura.wine

PRODUZIONE RISERVATA

proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina.

Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

BELL'ITALIA SARDEGNA

Le bottiglie da non perdere

TENUTE ÓLBIOS

Lupus in Fabula VdG Superiore

Cela al naso una palette olfattiva di agrumato (soprattutto bergamotto e pompelmo), frutta a polpa bianca e note della macchia mediterranea che circonda i vigneti di Venafiorita Sorso fresco e sapido con finale ammandorlato e sbuffi minerali. Con un menu di mare regge tutto il pasto. Prezzo: 19 €



MURALES

Miradas - VdG

Il Vermentino (insieme alla vendemmia tardiva Lumenera) secondo Piero Canopoli e Giuliana Dalla Longa. Spremitura soffice e breve sosta sui lieviti per esaltare i profumi fruttati con nuance di timo, basilico e fiori di zagara. In bocca è polposo, con sorso seducente e minerale e finale ammandorlato. Da sposare a un pesce spada alla griglia. Prezzo: 18 €

LA CONTRALTA

Fiore del sasso - VdG Superiore

Un Vermentino di mare, cresciuto come un fiore sulle rocce granitiche da cui prende il nome, con naso delicato di agrumi, elicriso, timo e ginestra e un sorso pieno e diretto, di bella pastosità con finale ammandorlato e leggermente minerale. Perfetto su un branzino al sale ma anche sui formaggi freschi della sua Gallura. Prezzo: 28 €





CANTINE

Tenute ÓlbiosOlbia (Nord-Est Sardegna), località Venafiorita, via Loiri 83, 0789/64.10.03. Visite e degustazioni, su prenotazione: info@tenuteolbica

Murales Olbia (Nord-Est Sardegna), località Piliezzu 1, 392/905.94.00.

La Contralta Palau (Nord-Est Sardegna), strada provinciale 13 Le Saline, 349/680.65.47. Visite e degustazioni, su prenotazione:

Cantina Tani Monti (Nord-Est Sardegna), località Conca Sa Raighina, 338/643.20.55. Visite e degustazioni, su prenotazione: info@cantinatani.it www.cantinatani.it

Tanca Raina Monti (Nord-Est Sardegna), strada provinciale 147 Monti-Telti km 3, 329/615.48.85. Visite e degustazioni, su prenotazione:

Cantina del Vermentino Monti (Nord-Est Sardegna), via San Paolo 2, 0789/440.12 - 446.31. Visite e degustazioni, su prenotazione: cantinavermentinomonti.it

CANTINA TANI

Prezzo: 15 €

Taerra - VdG Superiore

Vermentino dal carattere esuberante che esibisce un bouquet olfattivo di lime, frutta esotica e pesca bianca. Non manca la percezione minerale a tratti quasi gessosa. Al palato è vellutato e sapido con una lunga persistenza gustativa. Perfetto da affiancare ad antipasti di mare, ma anche a un Fiore Sardo di media stagionatura.



TANCA RAINA

Prezzo: 14 €

Tanca Raina - VdG Superiore

Etichetta di punta di Tanca Raina, è un vermentino gioviale con un olfattivo di frutta a polpa bianca, bergamotto, ginestra e scia minerale. In bocca è sapido ed equilibrato, con attacco gustativo rotondo e chiusura ammandorlata con sentori di erbe officinali. Ideale compagno dello "spuntino sardo" si abbina bene anche a delicati primi di mare

CANTINA DEL VERMENTINO

Funtanaliras - VdG Superiore

750 mila bottiglie annue per questo inossidabile protagonista della cantina cooperativa di Monti. Al naso accenni di maggiorana e basilico si intrecciano a mandarino e pesca bianca per sfumare in una leggera nota minerale. In bocca è fresco e immediato, con sorso dissetante e finale agrumato. Da associare a una tartare di tonno Prezzo: 13 €



Itinerari. Vini bianchi e rossi, vitigni dimenticati e riscoperti, cultura. Ce n'è per tutti i gusti

Tra i filari delle vigne la Prisgiona Un altro modo di vedere la Gallura

Oltre il luccichio della Costa Smeralda un patrimonio ineguagliabile

Nella mappa dei siti enoturistici galluresi accostati alle bellezze del territorio, che sono anche luoghi di inte resse storico e archeologico, l'eccellenza la fa da pa

Così, una volta sbarcati a Olbia, non si ha che l'imbarazzo della scelta. Prenden-do l'Orientale Sarda, direzione nord, si può fare, ad zione nora, si puo iare, ad esempio, tappa ad Arzache-na. Dove spiccano "La Pri-sgiona" e le Vigne Surrau. A pochi passi dalla Costa Smeralda c'è una fortezza, nota come "La Prigione", che rappresenta uno dei complessi nuragici più significativi della Sardegna nord-orien-tale, riferimento per un va-sto territorio lungo un arco temporale collocabile tra il XIV e l'VIII secolo a.C., cui segui una frequentazione a fine età romana (IV-V d.C.). Uno spettacolo che merita un brindisi a base di Sciala «Il nostro pezzo forte», dice del Vermentino di Gallura Docg Superiore di Surrau il padrone di casa, Tino De-muro. «La nostra è terra di Vermentino di Gallura, che è sempre il più richiesto, ma piace il riequilibrato Monti di Mola, vendemmia tardiva, e sta riscuotendo un discreto successo la novità Gjola, un rosè frutto della riscoperta di un vitigno di menticato, il Caricagiola». Il recente restyling della struttura, che ospita il punto vendite e una galleria d'arte, fanno la loro parte. Come le chicche che accompagnano la degustazione dei vini.

Verso nord

Intanto, lo sguardo punta ancora a nord, verso Palau. Dove, con vista sulla cele-bre Roccia dell'Orso, una delle icone più conosciute della Sardegna, modellata in tali sembianze dai venti che, per milioni e milioni d'anni, hanno asportato dal granito le parti più fragili, si trova uno dei due poderi di La Contralta. «A Enas, a 15



minuti da Olbia, c'è la cantina di produzione, che attira una clientela più tecnica, interessata oltreché alla degustazione dei nostri vini, con vista sulle vigne, anche a vi-sitare i luoghi dove si produ-cono, mentre a Palau, in località Le Saline, sotto la roc calità Le Saine, sotto ia ruc-cia dell'Orso, in uno stazzo del 1926, il target è più da aperitivo», spiega Roberto Gariup, direttore generale della giovanissima azienda (nemmeno 2 anni) che prende il nome da una piccola spiaggia nelle vicinanze.

Antiche radici «Finora abbiamo ospitato molti stranieri, ma adesso stanno arrivando anche gli italiani», aggiunge Gariup, friulano doc trasferitosi in Sardegna per amore della moglie, sarda e enologa. Dunque, l'offerta. A partire da Al sol brilla. «La nostra specialità è il vino orange, metodo georgiano, ottenuLE TAPPE Il viaggio si snoda da Olbia, centro più grande

Gallura. toccare Arzachena "capitale della Costa Smeralda. efinire a Palau. all'incante vole arcipelago di La Madda

to dalla fermentazione sulle bucce, ma abbiamo an-che un Cannonau, L'ora grande, e un Carignano, M'illumino». Più i vermenti-ni Fiore del sasso, di Gallura Docg Superiore, e Sicut erat, Isola dei Nuraghi Igt.

Un prodotto che impone il ritorno a Olbia. A un passo dal Castello di Pedres, forte medievale della metà del Duecento costruito durante il periodo visconteo del giudicato di Gallura, sorgono le Tenute Olbios: fiore all'occhiello il Vermentino di Gallura Docg Superiore di Galura Docg Superiore Lupus in Fabula. «Con tap-po di vetro», svela Daniela Pinna, proprietaria dell'a-zienda e presidente del Con-sorzio di tutela del Vermentino di Gallura Docg. Non-ché erede di una tradizione tutta femminile.

«Ho ereditato la tenuta da mia madre, che l'aveva ere-

ditata dalla sua: l'uva del vigneto finiva nelle cantine lo-cali per fare il vino, finché con mio marito, 20 anni fa. non abbiamo realizzato la nostra cantina. Non usiamo diserbanti e adottiamo un sistema di coltivazione integrata, potatura e ven-demmia avvengono a ma-no», prosegue l'imprendi-trice gallurese.

Qualità e accoglienza «Produciamo anche i rossi e posso dire che la percezione del vino gallurese è cambiata e associata semcambiata e associata sem-pre di più al concetto di qua-lità superiore». Come l'ac-coglienza delle Tenute Ol-bios. «Si viene per visitare la cantina ma anche per la degustazione, accompagnata dalla piccola cucina, zuppa gallurese, pane frattau, culurgiones. Ce n'è per tutti i gusti».

Itenia Giagnoni

Incontri. Oggi a Sanluri Torna in Marmilla la rassegna del Vermentino



Oggi, dopo due anni di paus: torna l'appuntamento estivo con "Mediterraneo Vermenti-no". Una giornata dedicata al vitigno Vermentino e le sue spressioni sulle sponde del Mediterraneo, nata per volon-tà della famiglia Pilloni, la ma-nifestazione giunta alla sua terza edizione fin dalla nascita prevede la partecipazione di produttori provenienti da Sardegna, Toscana, Liguria e Corsica.

La manifestazione si aprirà alle 19 con i banchi di degusta zione delle cantine: La Contralta (Palau), Cantina Mesa (Sant'Anna Arresi), a far gli onori di casa Su'entu (Sanlu-ri), la cantina toscana Tenuta Sassoregale (Civitella Maritti-ma) e la ligure La Baia del Sole Cantine Federici (Luni). noltre, grazie alla collabora-zione con il Concorso Enologi-co Internazionale "Vermenti-no", sarà possibile degustare una selezione di Vermentini

provenienti dalla Corsica. Dalle 19.30 nella terrazza panoramica il dibattito: "Il Ver-mentino e il mare. Dialogo tra i produttori del Mediterra-neo". Dalle 20 spazio al cibo con lo street food itinerante e alle 20.30 nella corte interna si terrà la lezione "L'incredibile viaggio del cibo attraverso il bacino del Mediterraneo con Giovanni Fancello, scrit-tore e giornalista, Valeria Pilloni amministratore di Su'en-tu e lo chef Davide Atzeni di Coxinendi, Dalle 21 spazio alla musica nella terrazza che accompagnerà i brindisi e le

degustazioni. Per info: domenicosan-na@cantinesuentu.com

IL TESORO

Vermentiuno dei tesori enologici della sola. Il vitigno e il vino che ne saranno alcentro della dioggi

Venerdì a Sanluri

II Vermentino in cattedra tra lezioni e degustazioni

enerdì a Sanluri dopo due anni di pausa torna l'appuntamento estivo con "Mediterraneo Vermentino". Una giornata dedicata al vitigno Vermentino e le sue espressioni sulle sponde del Mediterraneo, nata per volontà della famiglia Pilloni, la manifestazione giunta alla sua terza edizione prevede la partecipazione di produttori provenienti da Sardegna, Toscana, Liguria e Corsica. Il via alle 19 coni banchi di degustazione delle cantine La Contralta (Palau), Cantina Mesa (Sant'Anna Arresi), a far gli onori di casa Su'entu

(Sanluri), la cantina toscana Tenuta Sassoregale (Civitella Marittima) e la ligure La Baia del Sole Cantine Federici (Luni), inoltre sarà possibile degustare una selezione di Vermentini provenienti dalla Corsica. Dalle 19:30 nella terrazza panoramica si terrà il dibattito: "Il Vermentino e il

mare. Dialogo tra i produttori del Mediterraneo" coordinato dal giornalista Giambattista Marchetto (Il Sole 24 Ore) e con Roberta Pilloni (Su'entu), Giuseppe Carrus (Guida Vini del Gambero Rosso), Roberto Gariup (La Contralta), Stefano Cova (Cantina Mesa), Andrea Daldin (Tenuta Sassoregale), Giulio Federici (La Baia del Sole Cantine Federici) e Gianluca Ventroni (Su'entu). Alle 20:30 si terrà la lezione "L'incredibile viaggio del cibo attraverso il bacino del Mediterraneo" con Giovanni Fancello, scrittore e giornalista, Valeria Pilloni amministratore di Su'entu e lo chef Davide Atzeni di Coxinendi.





Ecco i posti più esclusivi dove cenare e divertirsi

Fra spiagge con acqua cristallina, ristoranti stellati e shopping, nella dolce (e mondana) vita dell'isola

■ Dopo una notte trascorsa nel Borgo meglio alle affezionate e nuove clienti. Smeraldo, luxury hotel aperto tutto l'anno, in una elegante suite o in una delle sette ville immerse nella natura incontaminata, si può iniziare la giornata a bordo piscina, facendo colazione davanti al paesaggio incantevole di Tavolara.

Per cominciare con spiritualità merita una sosta la chiesa di Stella Maris, su un'altura del golfo di Porto Cervo, capolavoro di architettura sacra moderna dell'architetto Michele Busiri Vici. Dal Porto Vecchio, dove sono ormeggiati i lussuosi yacht, si arriva alla Promenade du Port: 350 metri di bien vivre. Un percorso tra gastronomia e street art, intervallato da shopping: un vero viaggio esperienziale. Irrinunciabile l'appuntamento in erboristeria, La Pachamama, in Promenade, dove si trovano prodotti biologici per un'alimentazione sana, tisane e profumi di nicchia. Un'altra tappa obbligatoria è il negozio di arredamento di design di Rossana Orlandi e quello sardo-contemporaneo di Berenice Vien dal Mare.

Proseguendo lungo il porticato della piazza di Porto Cervo colpisce la splendida boutique di Hermès, progettata dallo studio di architettura parigino RDAI, che propone tutte le collezioni più esclusive della maison francese dove si possono ammirare le vetrine dedicate alla clientela di Porto Cervo. Sempre in piazzetta c'è l'Hotel Cervo, progettato nel 1962 dall'architetto Luigi Vietti: il rifugio ideale per chi desidera soggiornare nel cuore di Porto Cervo, di raffinata semplicità, che si fonde perfettamente con lo stile tipico della Costa Smeralda.

Nella sottopiazza, alla ricerca di prodotti esclusivi e di prestigiosi marchi come Alberta Ferretti, Etro, Ermanno Scervino, Ralph Lauren, Pucci, Moschino, solo per citarne alcuni, si può visitare l'elegante Boutique Esmeralda di Marco Calatri che, da sessanta anni, offre il

Per gli addicted della crioterapia è fondamentale sottoporsi ad una seduta, affidandosi all'esperienza del Centro Longevity, di Massimo Gaulerzi.

È finalmente ecco il momento di andare al mare: destinazione White Beach Club-Liscia Ruja. La spiaggia, con sabbia finissima, si apre tra il verde della macchia mediterranea e un incantevole mare color smeraldo. È uno degli stabilimenti balneari preferiti da chi desidera trascorrere soggiorni marini all'insegna della tranquillità, della buona cucina, in un ambiente raffinato e accogliente.

Per l'aperitivo un'ottima proposta è il Phi Beach, situato ai piedi della fortezza

> napoleonica di Forte Cappellini a Baja Sardinia, diventato uno dei locali più frequentati della costa nord della Sardegna. Un must per l'aperitivo da gustare alla luce del tramonto, con sottofondo musicale dei Dj più famosi del mondo. Una valida alternativa è



la degustazione allo Stazzu de La Contralta, giovane cantina sarda alle Saline di Palau, scegliendo fra un bicchiere di Vermentino o un Cannonau, 'L'Ora Grande', premiato dalle guide Gambero Rosso con gli ambiti «Tre bicchieri» e con Medaglia d'oro al Grenaches du Monde 2021, cantina ritenuta anche da Vogue una delle dieci migliori italiane con accesso dal mare. E per la cena? Diverse le proposte: il Finger's Porto Cervo di Robero Okabe è un luxury restaurant giapponese di cucina creativa, nell'elegante Promenade du Port. Qui si vive un'esperienza gourmet a tutto tondo, con il sottofondo delle note del Dj set. Nel cuore della Promenade, per chi ama la cucina tradizionale rivisitata in chiave moderna, c'è il Pedri Garden Restaurant della Famiglia Pedrinelli, location esclusiva, immersa in un romantico giardino e, in piazzetta degli Ulivi, c'è il ristorante Renato Pedrinelli. Il Meraviglioso, dello chef stellato Andrea Berton, dove trovare un concentrato di socialità, divertimento e convivialità, fusione perfetta di summer vibes, musica e cucina.

Sintesi di fascino giapponese ed eleganza smeraldina è il nuovo ristorante Zuma, la cui terrazza è un punto di osservazione straordinario, o l'ottimo I Frati Rossi, in un contesto naturale unico al mondo, in una delle più belle terrazze della Costa Smeralda. Un ristorante di assoluto livello in cui la professionalità e l'eleganza si unisce alla cortesia tipica della gestione familiare, aperto tutto l'anno. Chi ama la discoteca non si perda il Sottovento che continua ad attirare la migliore nightlife del panorama nazionale ed internazionale. Ma non si può concludere il soggiorno a Porto Cervo senza trascorrere almeno una serata al Billionaire. Luogo unico, creato nell'estate del 1998 dal visionario Flavio Briatore, un punto di riferimento iconico del divertimento notturno per l'élite internazionale che gravita attorno alla Costa Smeralda.

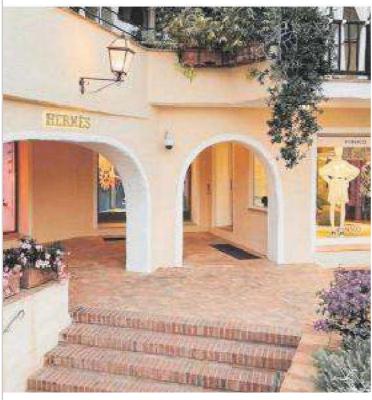
KaNo

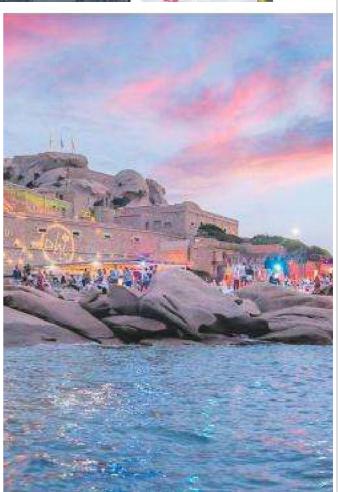
COSTA SMERALDA





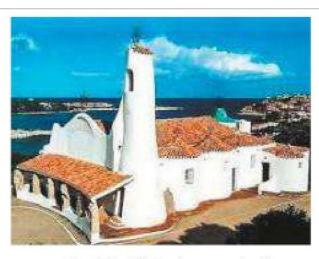
FAMOSI
Flavio Briatore
al Billionaire e
Roberto Okabe
del Finger's.
A sinistra,
dall'alto
la boutique
Hermès
e la vista
sul mare
del Phi Beach



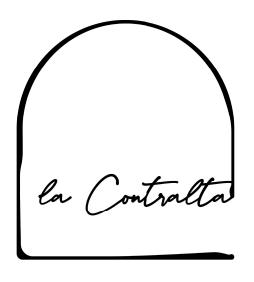








ATTRATTIVE Da sinistra Villa Tavolara e, accanto, villa Corbezzolo, due delle sette ville di Borgo Smeraldo. Qui sopra la chiesetta Stella Maris di Porto Cervo costruita negli anni Sessanta e considerata un capolavoro



RASSEGNA STAMPA 2023

INDICE

WEB

- WINE BLOG ROLL I VINI DA NON PERDERE AL VINITALY 2023 di Francesco Saverio Russo
- GAZZETTA DELLO SPORT Le scelte di Gardini per Vinitaly di redazione
- TUSCANY SOMMELIER La Contralta: valorizzazione del territorio e minimalismo enologico di Marco Germani
- TGCOM24 Vini per brindare insieme all'estate di Federico Bellanca

STAMPA

- IL GUSTO Undici vini da assaggiare tra gli stand di Verona di redazione
- LA GAZZETTA DELLO SPORT Grande varietà e la riscoperta degli autoctoni L'Italia è unica di Luca Gardini
- CORRIERE DI ROMAGNA Dal Nord al Sud Italia Tutte le nostre eccellenze di redazione
- WINE COUTURE Il nuovo valore del vino italiano di Matteo Borrè
- SALE E PEPE I magnifi 7 di Monica Pilotto
- GUIDA VINI L'ESPRESSO LA CONTRALTA di Luca Gardini
- BELL'ITALIA CALICI DI VENTO E DI MARE di Giuseppe de Biasi

RADIO TV

- NAPOLI TODAY - Napoli scopre i vini della Sardegna con il Cannonau di Antonia Fiorenzano



Di Francesco Saverio Russo 22/03/23

https://wineblogroll.com/2023/03/vini-da-non-perdere-al-vinitaly-2023/

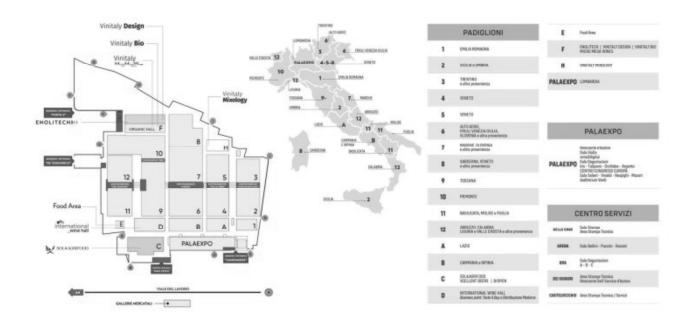
I VINI DA NON PERDERE AL VINITALY 2023



Manca sempre meno alla 55ma edizione del <u>Vinitaly</u> che, dopo anni complessi, dovuti alla pandemia, può confidare su un ritorno a pieno regime, sia in termini di espositori (oltre 4000 le aziende presenti) che di "pubblico" potenziale. Confermate anche le aree tematiche: Vinitalybio, International wine hall, Vinitaly tasting, Vinitaly design, Micro Mega Wines and Enolitech.

Dal 2 al 5 aprile 2023, a Verona, operatori italiani e stranieri potranno confrontarsi con migliaia di realtà del panorama vitivinicolo italiano (e non solo) ma, come ogni anno, mi permetto di condividere, con chi vorrà fruirne, una selezione di vini da non perdere al prossimo Vinitaly. Si tratta di una "wine list" estrapolata dai migliori assaggi fatti dallo scorso aprile ad oggi. Il fine, come di consueto, è quello di darvi un canovaccio dal quale attingere per creare il vostro percorso all'interno del mare magnum delle referenze presenti in fiera. I VINI DA NON PERDERE DAL VINITALY 2023

N.B.: le coordinate degli stand sono state inserite sulla base dei dati segnalati dal portale <u>vinitalyplus.com</u> ma potrebbero subire degli aggiornamenti. I riferimenti delle referenze si intendono tutti relativi alle annate attualmente in commercio e/o in presentazione al Vinitaly (degustate in anteprima).



Sardegna

Metodo Classico VSDQ Brut – **Quartomoro** (P8 – B7 – 25)

"Filighe" Vermentino di Sardegna Doc Metodo Classico- Cherchi (P8 – A1)

"Frinas" Vermentino di Sardegna Doc – Carpante (P8 – B3 – 39)

"Ziru" Igt Isola dei Nuraghi Bianco – **Antonella Corda** (P8 – H8/H9 – 5 – FIVI)

"Mattio" Igt Barbagia – Francesco Cadinu (Pad F – 6MMW)

Panzalte Isola dei Nuraghi Igt – Berritta (P8 – G8/G9 – 21 FIVI)

"Al Sol Brilla" Igt Isola dei Nuraghi Vermentino – La Contralta (P8 – D6)

"Don Aldo" Igt Valle del Tirso Nieddera Rosso – **Davide Orro (**P8 – B6 – 46)

"Balente" Mandrolisai Superiore Doc – Carboni (P7 – E11/F10)

"Olieddu" Igt Isola dei Nuraghi Cagnulari – Mario Bagella (P9 – D17/E16)

"Ghirada Gurguruo" Cannonau di Sardegna Doc – VikeVike (Pad F – 3MMW)

"Perda Rubia" Cannonau di Sardegna Doc – **Tenute Perda Rubia** (P8 – B2 – 59)

"Antico Gregori" Vernaccia di Oristano Riserva Doc - Contini (P8 - D1)

Vernaccia di Oristano Riserva Doc – Silvio Carta (P8 – C2 – 9)

La Gazzetta dello Sport Tutto il rosa della vita

Di redazione 01/04/23

https://www.gazzetta.it/stile/storie/31-03-2023/le-scelte-di-gardini-per-vinitaly-1680277974/

Il sommelier campione del mondo 2010 segnala i migliori bianchi, rossi, rosati e le migliori bollicine

La Contralta (rosso)



Cannonau La Contralta è un'azienda del Sassarese che produce ottimi vermentini, ma anche spettacolari vini rossi. Provate "L'ora Grande", un Cannonau in purezza potente ed elegante 28 euro



Di Marco Germani 05/05/23

 $\underline{\text{https://www.tuscanysommelier.com/2023/05/05/la-contralta-valorizzazione-del-territorio-e-minimalismo-enologico/}$

La Contralta: valorizzazione del territorio e minimalismo enologico

La Contralta nasce nel 2019, un'azienda giovane fondata da Roberto Gariup, responsabile tecnico e winemaker, e Nicola Dettori responsabile finanziario dell'azienda.

Prende il nome da una piccola spiaggia adiacente a uno dei vigneti della tenuta, ma per i sardi la contra è anche il nome dei punti di avvistamento naturali.

La Contralta sorge su un territorio antichissimo, integro, dove la vite attinge dalla Natura a piene radici. Una natura che si fa anche arte e storia con i Nuraghi, le Tombe dei Giganti e che ha nell'aria l'odore mediterraneo della macchia e le forme bizzarre delle pietre.



I Fondatori

Roberto Gariup e Nicola Dettori, due storie diverse per un impegno comune. Roberto, friulano, trasferitosi in Gallura dall'età di 14 anni, da sempre apporta la passione per i vini bianchi della sua terra, dritti, verticali, asciutti. Nicola Dettori, sardo al cento per cento, nato a Nuoro, ma cresciuto in Gallura, vuol spingere l'azienda fuori dall'isola, verso sempre nuovi e esigenti mercati internazionali.

Insieme iniziano a sperimentare nuove tecniche produttive: dalle lunghe macerazioni, all'utilizzo di diversi contenitori per la fermentazione, ai lunghi affinamenti in bottiglia. Interssante sottolineare che queste tecniche non vengono "ostentate" in etichetta, ma rappresentano unicamente il mezzo attraverso il quale i vini dell'azienda prendono forma.



I vigneti

Undici ettari, non tutti ancora produttivi, per una produzione di circa 32.000 bottiglie annue. Il corpo più grande – cinque ettari – è a Enas, piccola località alle porte di Olbia, vocato in particolare per il Vermentino grazie a terreni nati dal disfacimento granitico e ricchi di sali minerali come il potassio.

Il vigneto più vecchio, è esposto a nord-est a un'altezza di cento metri sul livello del mare. Qui troviamo anche Cannonau e Carignano.

Gli altri due ettari sono a Palau dove è stato scelto l'impianto ad alberello. La vigna quasi sconfina sulla spiaggia, il mare è a due passi e il vento, che sia Maestrale o Scirocco, non manca mai. È un terreno più sabbioso con una componente limosa e qui il granito si fa più rosso per l'importante presenza di ferro.

Un vigneto sostanzialmente povero di sostanza organica e che ha bisogno di costanti sovesci. Questo è soprattutto il posto del Cannonau che guarda all'arcipelago della Maddalena e alla Corsica. A breve arriveranno anche due ettari di Vermentino.



La cantina

Il lavoro della cantina di Enas è stato affidato allo studio Conzinu-Desteghene di Olbia, fondato da due giovani architetti sardi, con una lunga esperienza di progettazione e realizzazione alle spalle.

La Contralta è il loro primo intervento in campo vitivinicolo e per la struttura è stato realizzato un nucleo dove forma e funzione si integrano per andare incontro alle esigenze di lavoro e di accoglienza. La cantina segue la naturale pendenza del terreno integrandosi con le linee del paesaggio.

Ha un piano interrato dedicato all'invecchiamento con una barricaia ipogea e altre due aree isolate per i contenitori in cemento e l'anforaia interrata. L'architettura a vista, al piano superiore, ha uno sviluppo in orizzontale alleggerito da ampie vetrate, il cui interno è dedicato alle degustazioni e allo shop.

Lo spazio ricettivo si apre sul paesaggio con vista sul golfo di Olbia che spazia fino a Tavolara. La parte opposta ha un tetto a falde ed è destinata all'arrivo delle uve e alle fermentazioni. I materiali usati richiamano la zona circostante con l'impiego del granito e del legno. Interno ed esterno si caratterizzano per linee pulite e dai colori chiari ed opachi.



Le etichette

Tutti i vini del "La Contralta" sono raccontati da alcuni dei versi di Umberto Saba e di Giuseppe Ungaretti. Sono rime che Roberto Gariup ha letto e riletto durante le settimane di lockdown e da cui ha tratto ispirazione per presentare il suo lavoro.

Il segno grafico invece è stato affidato a John Pawson, uno dei padri dell'architettura minimalista inglese. Un altro grande nome che ha dato ispirazione alla realizzazione di queste etichette è quello di Costantino Nivola, architetto e artista sardo.

Una figura decisiva, uno di quei professionisti che hanno contribuito a rendere l'architettura modernista, percepita come fredda e distante, più vicina al pubblico e ai reali fruitori degli spazi di tutti i giorni.

Nivola ha normalizzato l'arte, privandola della sua aura di eccezionalità e avvicinandola alla vita quotidiana e alla semplicità, così com'è lo stile de La Contralta, semplice, lineare, un ritorno alla purezza delle origini. La degustazione

Fiore del sasso, Vermentino di Gallura Docg Superiore 2021



L'80% della massa sosta in acciaio sulle proprie fecce fini, il restante 20% affina in tonneau di rovere francese di primo passaggio, entrambe per 8 mesi. Una volta imbottigliato affina un ulteriore mese in vetro prima di essere commercializzato.

Dal brillante dorato, emerge un profilo di carattere. Sfumature di macchia mediterranea in accordo con pompelmo, melone, pesca gialla, mandorla. Interessante il bilanciamento tannini/alcol (una parte è vinificata con le bucce), che fa apprezzare un sorso dinamico e intrigante. Di questo vino vengono prodotte circa 10.000 bottiglie all'anno.

Al sol brilla, Vermentino IGT Isola dei Nuraghi Bianco 2020



Vermentino in chiave "orange wine". Anche qui controllo della temperatura, fermentazione sulle bucce per 15 giorni e poi passaggio in tonneau per un anno. Prima di andare in bottiglia sosta ancora in acciaio e arriva in vetro senza chiarifiche e filtrazioni.

* Roberto Gariup: "Adoro il Vermentino, un'uva semi-aromatica, croccante, piacevole e dal finale ammandorlato. Certi cloni mi ricordano quasi il Moscato e questa sua poliedricità la rende divertente da lavorare. Volevo che il Fiore del Sasso fosse un Vermentino dalla grande pulizia aromatica, elegante e teso. I profumi giusti sono quelli della macchia mediterranea spazzata dal vento continuo che tira da queste parti. Non volevo una beva convenzionale, che ricordasse tanti vini che vanno in commercio troppo presto. Il Vermentino è un'uva invece che sa aspettare. Per questo ho pensato anche a una versione macerata, in grado di lasciare in bottiglia tutta la fragranza del vitigno. Da friulano amo questo genere di vini: sono bottiglie spesso emozionanti perché ti pongono in contatto con l'essenza del vino".

Nel calice vira dal color ambra al ramato, di ottima luminosità e trasparenza. Olfattivo ampio, declinato su dolci speziature, e caratterizzato da note burrose, frutta candita, sbuffi di vaniglia e fiori di mimosa. Sorso corposo, morbido e dal buon bilanciamento. Sul finale un nerbo tannico, abbinato a piacevole sapidità chiude con netta pulizia e duratura persistenza. L'azienda ne produce circa 3.000 bottiglie all'anno.

Sicut Erat, Vermentino Isola dei Nuraghi IGT 2021



Fermentazione a contatto con le bucce per 22 mesi, segue la separazione dalle fecce con torchio manuale e successivo passaggio in anfora per 9 mesi. Senza filtrazioni o chiarificazioni affina altri 3 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

Dorato intenso, consistente e dal deciso impatto olfattivo. Nespole, pesche, albicocche mature, pasta di mandorla, caramella d'orzo e miele ben si combinano nel calice. Il sorso è strutturato, ben coerente con quanto già percepito al naso. Lungo il finale, fresco e pulito dalla piacevole sensazione calorica e tannica. La produzione si attesta sulle 1.500/2.000 bottiglia annue, una produzione molto ambita e di non facile reperibilità.

L'ora grande, Cannonau di Sardegna Doc Rosso 2021



Affina in botti da 500 litri di rovere francese di primo passaggio e cemento per 6 mesi. Trascorso questo tempo il vino viene rimesso in acciaio, filtrato e imbottigliato, dove affina ulteriormente un altro mese. Ne sono state prodotte 3.300 bottiglie.

Luminoso rosso rubino, esprime eleganza al primo sguardo. Ciliegia, frutti di bosco, viola, sfumature di pepe e di eucalipto. Sorso bilanciato, dove alcol e setosi tannini corrono insieme alla piacevole freschezza, amplificata dai suoli granitici che caratterizzano il vigneto, verso un lungo finale fruttato.

Roberto Gariup: "la mia idea di rossi esce dal cliché sardo che li vuole potenti, alcolici e impenetrabili. Punto invece sul colore scarico del Cannonau, su un odore intenso di frutta rossa e spezie e sulla finezza ed eleganza . Mi piace il finale morbido e avvolgente con un tannino che non secca il sorso, ma che fa da spalla alla beva".

M'illumino, Carignano IGT Isola dei Nuraghi Rosso 2021



L'uva vendemmiata viene fermentata per quindici giorni a contatto con le bucce in tino aperto senza controllo della temperatura e il vino ottenuto lasciato affinare in rovere francese per diciotto mesi. Verranno imbottigliati 320 magnum.

Acceso rosso rubino, molto vivace. Rosa, piccoli fiori selvatici, mora di gelso, ribes. Sul finale accenni erbacei e tostati. Sorso ottimamente bilanciato con perfetta dosatura alcolica, piacevole trama tannica, un finale "di classe" e carattere sfuma con giusta balsamicità. Affina per 19 mesi in botti di rovere e per un mese in bottiglia.

Le ultime cose, Vermentino Passito 2021



Ed infine una piacevole anteprima, un vermentino passito e fermentato sulle bucce con sosta di 12/20 mesi in barrique nuova.

Non nascondo la felicità di essere stato il primo ad averlo provato, una quantità limitata per un bellissimo esperimento. Sapidità, freschezza, ottimo corpo e un colore ammaliante per 80g/l di zucchero e 14,50 gradi alcolici.

Un ringraziamento speciale a Roberto Gariup per l'accoglienza e la disponibilità https://lacontraltavini.it/



Di Federico Bellnaca 29/06/23

https://www.tgcom24.mediaset.it/cucina/vini-per-brindare-allestate 66537912-202302k.shtml

Vini per brindare insieme all'estate

Freschi, piacevoli da sorseggiare e abbinare di volta in volta ad una pietanza diversa: vini per rendere indimenticabile un incontro romantico, un aperitivo o una cena in terrazza

La bella stagione è arrivata, è il momento di brindare! Pranzi, cene, aperitivi, pic-nic e gite in barca: **ogni momento vuole un vino diverso**: poco importa se si tratta di **una bolla, di un bianco o di un rosé**, l'importante è che sia fresco, piacevole e che abbia quel **retrogusto di vacanza** che è necessario per godersi i prossimi mesi.

Per orientarsi nella vasta proposta del settore, ecco una selezione di 12 bottiglie da provare e di cui godere durante la bella stagione.



Sicut Erat - isola dei nuraghi igt

Questo 100 % Vermentino, figlio di una vendemmia manuale, fatta solo al mattino, nella seconda decade di settembre in Gallura, è prodotto in sole 1.500 bottiglie. L'uva vendemmiata viene diraspata, pigiata e messa in anfore di ceramica microporosa non vetrificata a fermentare a contatto con le bucce per 67 giorni. Dopo la separazione dalle bucce con torchio manuale, il vino viene rimesso in anfora dove matura per 9 mesi prima di essere imbottigliato. Prima di essere messo in commercio il vino affina altri 3 mesi in bottiglia. Ne deriva un profumo intenso di frutta gialla matura, fiori di mandorla, pasticceria e miele, un colore giallo dorato intenso e un gusto morbido, strutturato e con una lunga persistenza.

RADIO/TV

NAPOLITODAY

Di Antonia Fiorenzano 27/02/23

https://www.napolitoday.it/social/degustazione-vino.html



Napoli scopre i vini della Sardegna con il Cannonau (Video)

All'Hotel Renaissance con Ais Campania è andata sold out la degustazione che ha fatto scoprire ai napoletani i territori sardi attraverso nove etichette del suo vitigno più antico

Nove bicchieri per far scoprire la Sardegna e i suoi territori ai napoletani attraverso il suo vitigno più prezioso, il Cannonau.

E' questo l'intento di Cannonau, Anima Sarda, seminario curato dal manager e wine maker Roberto Gariup, con degustazione guidata di Tommaso Luongo e Pietro Iadicicco dell'AIS Campania che si è svolta al Renaissance di Napoli.

Per la collettività della Sardegna si ha un'idea legata al turismo e al jet set più glamour, ma è un'isola fatta di tradizione e di un'economia agroalimentare genuina e più autentica ed è quella che si vuole mostrare a Napoli attraverso nove etichette di Cannonau composte da otto bottiglie di vino rosso e una di rosato.

La poesia del Cannonau

Il Cannonau è un vitigno autoctono ed è piantato in numerosi territori nel mondo. Però in pochi riescono a coglierne la sua essenza più pura nel suo sapore e nei suoi profumi.

Si può dire che in Roberto Gariup e nella sua azienda il Cannonau ha una sua reinterpretazione che se fosse un testo teatrale o letterario sarebbe quella più poetica, fatta di una poesia che solo i napoletani riuscirebbero a cogliere.

Gariup é wine maker e manager vitivinicolo. E' friulano d'origine ma vive, come scelta di vita, in Gallura da 14 anni.

Se si conosce la sua filosofia enoica è comprensibile la sua scelta dove c'è dietro una voglia di osare con le macerazioni e di sperimentare con diversi contenitori.

Roberto Gaiup crede nella longevità dei vini e ha scelto la strada della lunga vita delle etichette. No quindi a veloci imbottigliamenti, a vini da mettere in commercio subito, a bianchi che non abbiano nerbo e colore, a rossi alcolici e muscolosi. Un minimalismo enologico in Sardegna si può fare, a patto che si rispetti l'uva e la terra dove cresce.

Nel 2018 crea con degli amici l'azienda Venas per la produzione di vini bianchi macerati e Cannonau prodotti in maniera "naturale".

Dal 2019 ad oggi gestisce e amministra l'azienda agricola La Contralta come consulente di direzione oltre che wine maker per l'intera produzione vinicola.

Dietro queste convinzioni e soprattutto vocazione si spiega la sua proposta del Cannonau e ciò che arriva a coloro che degustano i suoi vini.

Alla scoperta dei territori della Sardegna del Cannonau

A Napoli è andato sold out questo seminario di degustazione di nove etichette di Cannonau pressoché introvabili. Essendo dei rossi i piatti che si abbinano meglio sono delle carni, ma ci si può anche stupire e di abbinarlo alla pizza e a una buona mozzarella.

Al di là della degustazione e degli abbinamenti di cibo migliori per esaltarlo, si scopre che il Cannonau è un vino contemporaneo che ha radici antichissime.

Un'uva dai mille nomi e con un'origine ancora non del tutto chiara: prima si pensava venisse dalla Spagna, dove è tutt'ora chiamato garnacha, intorno al 1400. Recenti scoperte hanno invece dimostrato che vive in terra sarda almeno dal 1200 a.C. e da qui si sarebbe diffuso in tutto il bacino del Mediterraneo mostrando tutta la sua capacità di adattamento, soprattutto ai climi caldi.

Ma sono i suoli a disfacimento granitico della Sardegna a esaltare la sua naturale vocazione alla finezza aromatica e alla delicatezza tannica conservando nel contempo grande bevibilità e una profonda identità esaltate dalle micro differenze territoriali di Barbagia e Ogliastra, Romangia e Mamoiada, Oliena, Jerzu e Dorgali.



LE SCELTE DEL DIRETTORE

Undici vini da assaggiare

tra gli stand di Verona

1

Batar 2020

CANTINA: Querciabella Greve in Chianti Pad. 9 D11

Chardonnay e Pinot Bianco che dopo l'affinamento in barrique regalano alla bocca pesca, melone e vaniglia.

2

Maximum Blanc de Blancs

CANTINA Ferrari, Trento Pad. 3 C3

Un Trento Doc di grande personalità. Crosta di pane e nocciola per questo ottimo figlio di uve Chardonnay.

3

Fiano di Avellino 2020

CANTINA Guido Marsella Summonte Pad. 7 B4-B6

Siamo a 700 metri di terreno roccioso-argilloso che regalano una mineralità unica.

4

Hommage a Gaston Burtin 2018

CANTINA Maison Burtin, Epernay Pad. 4 C7

Uno champagne che lascia il segno e che nella festa dei vini italiani è un'interessante e colta divagazione.

5

Cannubi 2019

CANTINA Damilano, La Morra Pad. 10 E2-F2

Nasce nel cuore di Barolo, del Barolo e di Cannubi: tannini morbidi, corposo e intenso in bocca.

6

Claré JC

CANTINA G. D. Vaira Barolo Pad. 10 M4

Un Nebbiolo che arriva dal passato, anzi dalle parole di Thomas Jefferson. Un'esperienza unica. Da fare.



, proprietA intellettuale A" riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa A" da intendersi per uso privato



La Gazzetta dello Sport

unoenergy

CASO STIPENDI, CHIUSA L'INDAGINE: IN VISTA PENALITÀ O MAXIMULTA



Dunoenergy

Gli ex dirigenti e la società ritenuti responsabili degli accordi. In salvo invece i giocatori

di ESPOSITO, PICCIONI ► 4-5 (Sotto accusa: Agnelli, Nedved, Arrivabene e Cherubini)

IL CHELSEA VUOLE IL PORTIERE: SOLDI PER IL MERCATO

Il camerunese vale 40 milioni. può aprire a Chalobah e al Lukaku-bis L'idea di Vicario in nerazzurro

di CONTICELLO, D'ANGELO ➤ 2-3 (André Onana, 26 anni)



Storia di Retegui dall'hockey prato alle reti in Nazionale Domani con la Gazzetta



IL ROMPIPALLONE di Gene Gnocchi

Il calclo in subbuglio per le troppe partite: «Settanta panchine l'anno sono davvero tante», ha detto Rugani.



POLEDOMATTINA ALLE 7

F.1 in Australia Andretti «Perché questa Ferrari può rimontare»

diSALVINI > 28-29



IL DERBY DUCATI-APRILIA

NON SI PUÒ PIÙSBAGLIARE UN...COLPO

di Alessandro Vocalelli

Bagnaia vuole fare il... Messi In Argentina con la sua maglia

di BRIZZI, IANIERI ► 29



Pioli col suo fortino Chi mette più paura

di GARLANDO ► 8-9



RECORD VICINO PER IL CAPOCANNONIERE

osi osa

Gol africani in Serie A Osimhen insidia Weah

di CIRIELLO, SAETTA > 10-11



NEL MIRINO DEI ROSSONERI

RAI H DYA

Treguartista da Diavolo se Diaz tornerà al Real

di GOZZINI ► 7

Baldanzi, 20 anni, dell'Empoli)



CAMPIONE DEL MONDO



Grande varietà elariscoperta degli autoctoni L'Italia è unica

Biodiversità record e studi sui vitigni dimenticati, dal Bovale al Pugnitello Da domenica a Verona via al Vinitaly



erto Luca Gardini, 42 anni. è stato campione del mondo nel 2010

Chiara Ziliani



Saten Spumante Franciacorta metodo classico: uve Chardonnay in purezza, bollicine fini 20 euro

l'obtettivo a livello globale, si stima che delle 5-7.000 varietà di vite coltivata nel mondo (la cosiddetta Vitis vinifera, sottospecie Sativa) circa la metà siano presenti in Italia, tantissime in fase di riscoperta. Le motivazioni sono storiche, legate al particolare microclima che caratterizza il nostro paese, ma anche genetiche, e si devono, in misura sostanziale, alla postzione dell'Italia nel bacino del Mediterraneo, base sulla quale si è innestato l'appassionato lavoro di generazioni di viticoltori, che hanno operato anche in ottica di trasmissione del patrimonio. di trasmissione del patrimonio. Ecco allora che tutta una serie di vitigni, come la Verdeca, il Cortese, la Cococciola, il Verduno Pelaverga, ma anche il Pugnitello, il Susumaniello, la Croatina, l'Ansonica, la Tintilia, il Bovale, che magari in una prima fise di crescita del nostro movimento sono state sacrificate a favore di varietà di nili chiara prospettiva o più chiara prospettiva o riconoscibilità, stanno ora vivendo un momento di vivendo un momento di renaissance, anche in termini di interesse per il grande pubblico, elevandosi, nei casi migliori, a simboli della riscoperta di territori per tanti anni ai margini dello sviluppo vitivinicolo nazionale e internazionale. L'ottimo lavoro tecnico svolto in vigna, accompagnato all'expertise di enologi di fama mondiale, sta portando alla creazione di bottiglie di grande spessore tecnico e identitario, che rappresentano a tutti gli effetti il vero valore aggiunto della viticoltura italiana.

(1) TEMPO DILETTURA 1'56"

>>> LE SCELTE DI GARDINI



Oro di Gavi La Cantina Broglia è un riferimento dei bianchi piemontesi. Provate il loro Gavi «La Meirana», dal nome dalla tenuta. Dalle migliori uve di Cortese, un Gavi fresco e al tempo stesso profondo 15 euro



Fiore dell'Elba A Lacona, Filippo Alampi produce vini di grande qualità. Provate l'Ansonica dell'Elba, un bianco autoctono fresco e sapido perfetto col pesce e con le carni bianche **20 euro**



La riscoperta Terre di Chieti Igo Cococciola, un grande vino bianco autoctono d'Abruzzo firmato Tenuta Ulisse. Ha profumo delicato con note di fiori e una piacevole sapidità. Tappo di vetro Lock 12 euro



Clara Marcelli

Passerina Le Marche sono una delle regioni con più attenzione per i vitigni locali. E Clara Marcelli si impegna, da sempre, in questa direzione Provate il suo bianco Offida Passerina Bio: sarete sorpresi 12 euro

BOLLICINE



Luxury collection Un Prosecco speciale, extra dry, milesimato 2020 e in edizione limitata per il decennale di Bacio della Luna. Soltanto seimila bottiglie, numerate e in scatola singola 16 euro



Duchessa Lia

70 anni di Cantine Capetta Ata Larga brut "Metodo Classico", ultimo nato fra i Duchessa Lia, ottenuto da Pinot Nero e Chardonnay, resta sui lieviti per almeno trenta mesi. Bollicine cremose 20 euro



A tutto pasto Maximilian I, spumante Brut ottenuto dalle uve Müller Thurgau Durello provenienti dal vitigno autoctono sui Monti Lessini. Gusto aromatico di mela Golden e pesca gialia 7 euro



Ponte 1948

estseller Prosecco doc della provincia di Treviso. Dalle migliori uve di Giera (Prosecco), ha un bouquet fresco e intrigante, delicate fruttato, con note di glicine bianco, mele royal e kiwi **8 euro**



Cannonau La Contraîta è un'azienda del Sassarese che produce ottimi vermentini, ma anche spettacolari vini rossi. Provate «L'ora Grande», un Cannonau in purezza potente ed elegante 28 eur



angiovese Riserva A Predappio la Cantina Nicolucci produce un Ingiovese di qualità. Provate la riserva del Vigna del Generale sentirete il frutto pieno dei Sangue di Giove.. il Sangiovese **28 euro**



Tornatore

Vulcanico A Castigione di Sicilia, nella Contrada Piano dei Daini, la Famigia Tornatore produce un grande Etna Rosso dalle uve di Nerello Mascalese e Nerdio Cappuccio. Profumi e sapori vulcanici <u>18 euro</u>



Sartori

Regolo Il Valpolicella Ripasso di casa Sartori, da uve di Corvina, Corvinone e Rondinella. La caratteristica di questo vino sta nel «ripasso» sulle vinacce dell'Amarone 16 euro



Comm. G. B. Burlotto

Pelaverga Sempre a proposito di vini autoctoni... Provate il Pelaverga della Cantina Comm. G.B. Burlotto, azienda storica di Verduno. Profumi e sapori di una grande piemontese 23 eu ro



Marisa Cuomo

Costa d'Amalfi Marisa Cuomo produce a Furore, sulla Costiera Amalfitana uno dei migliori bianchi d'Italia: il Fiorduva! Ma anche il suo rosato, da uve di Piedirosso e Aglianico, è spettacolare 15 euro



RoséMina Debutta al Vinitaly il nuovo rosé di Astoria, la Cantina ufficiale del Giro d'Italia. Ha profumi floreali con qualche nota speziata. Ottimo anche con la pizza e per gli aperitivi 9,5 euro



SEGUILE PAGINE DI STILEGAZZETTA SU

Gazzetta.it

A SPASSO PER LO STIVALE

Dal Nord al Sud Italia Tutte le nostre eccellenze

L'uva, grande catalizzatore del territorio, stupisce per quella sua naturale capacità di riuscire a raccontare anche le più piccole sfumature di ogni singola regione

Dalla salinità delle coste eleganza raffinata delle a potenza del sole che rieridionale, alla sottile fidpi. Attraverso un sorso in contatto con la storia e di tutte le sfumature. E ecco allora proposto un

viaggio tra le bellezze e sapori del nostro Stivale.

Nord Italia

Stretto attorno alle tipologie che ne hanno plasmato la storia, il Nord Italia è tuttora un traino insostituibile per il movimento vitivinicolo italiano. Ormai poi non si tratta più esclusivamente di alcune aree, dato che le annate passate, dal 2019 in poi, positive

nella produzione seppure tra mille difficoltà climatiche e logistiche, stanno arrivando in bottiglia in versioni che dire interessanti è limitativo. Uno per tutti il Nebbiolo, con i Baroli e i Barbareschi 2019 in stato di grazia, quindi immediatamente a seguire tutte le varie tipologie dell'Alto Piemonte, Carema, Ghemme, Gattinara, Lessona, per non dimenticare la Valtellina, ma anche Barbera e ovviamente Cortese. Poi c'è ovviamente il Veneto, con il traino incredibile legato al Prosecco, e il punto fermo del

Lambrusco in Emilia-Romagna, ormai non più solo per i consumi interni. Sostanziale tenuta di tutte le altre aree, compreso il Friuli e la Lombardia, con le chicche di Liguria e Val d'Aosta a completare il quadro.

Centro Italia

La Toscana, che per ovvie motivazioni guida il contingente del Centro Italia, è apparsa raramente così informa. Tutte le tipologie a base di Sangiovese sono in grande spolvero, con un gap qualitativo tra Brunello e Chianti che, trascinato da alcune tipologie, si sta sempre più assottigliando, mirando all'eccellenza assoluta. Ci sono poi una serie di territori, uno per tutti quello della provincia di Arezzo, che si stanno

facendo strada velocemente nell'olimpo vitivinicolo a suon di bottiglie memorabili, soprattutto con l'utilizzo di vitigni internazionali. Anche Umbria e Marche, diversissime nella loro produzione, appaiono in ottima salute, con un bel livello medio e progetti vitivinicoli di sostenibilità che coinvolgono anche il vicinissimo Abruzzo, dove vengono prodotte alcune delle bottiglie migliori in commercio. Discorso a parte lo merita il Lazio, regione dall'indiscutibile vocazione, che pian piano si sta riprendendo quello che la storia macroeconomica, spesso spietata, le ha tolto.

Sude isole

Storicamente condizionata dalla produzione per consumo massivo, sono molte le regioni del sud che, con programmazioni più oculate, stanno raggiungendo risultati di interesse assoluto, ovviamente trascinate da avamposti tradizionali, tra cui la Calabria, nella fattispecie l'area di Cirò Marina e della Val di Neto, che fu il territorio iniziatico della Magna Grecia. Anche la Puglia si sta man mano staccando dai rischidell'iperproduzione, con molte realtà giovani ed interessantisalite alla ribalta della cronaca, che stanno lavorando sulle tipologie della tradizione. Discorso a parte meritano le isole, che da sempre trascinano tutto il movimento vitivinicolo italico. La Sicilia soprattutto attorno all'area dell'Etna, sempre più prestigiosa, con altre zone che tuttavia stanno consolidando la loro produzione, come la provincia di Agrigento, e la Sardegna nel suo compromesso virtuoso tra cantine dibella dimensione, con produzione di notevolissimo livello tecnico, e il lodevole lavoro di piccole strutture artigianali, alla ricerca della consacrazione anche di tipologie a rischio di abbandono.

Dal Nord al Sud Italia
Tuttele nostreeccellenze

lettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato





DOSSIER



www.ecostampa.it

4

ual è lo stato dell'arte del vino italiano? A rispondere a questa domanda ha provato una ricerca realizzata da Team Innovation e Team Consumer di PwC Italia in collaborazione con Gruppo Meregalli, storica azienda di distribuzione di vino e distillati. Un'indagine che ha svelato come l'Italia del vino si dimostra "più desta" che mai. Già, perché in uno scenario mondiale in cui il mercato globale di settore è tornato sopra quota 290 miliardi di euro, in totale recupero sul 2018, ma ancora indietro del -2,8% sul 2019, il Belpaese mostra tendenze e dinamiche che parlano di una ripresa molto diversa da quella che sta andando in scena in altri contesti. Per l'Italia, secondo mercato Ue e quinto a livello mondiale con circa 16 miliardi di euro, è prevista una crescita del 5,5% nei consumi tra il 2022 e il 2026: una tra le migliori dei paesi europei. Ma quello che sta trainando la ripresa del post Covid è una dinamica estremamente positiva: quella della premiumization. In sintesi: oggi si beve meglio. E lo si fa anche quando si acquista nel canale mass-market. Il mercato italiano, infatti, sta diventando sempre di più contesto dove il consumatore, forte anche di un'educazione superiore alla media sul tema, ricerca vino premium. Si beve meno vino, ma migliore, confermando la principale tendenza che ha scandito il passo

Poi, se si allarga lo sguardo, le statistiche indicano che oggi, a livello globale, il mercato è dominato dal consumo di vino fermo, a fronte di una quota di circa il 72% nel 2022, seppur con un tasso di crescita prospettico inferiore a quello delle bollicine: 4,1% vs 5,7%. In Italia, il trend risulta il medesimo, con il dato dei fermi che si attesta al 76% nel 2022 e una prospettiva di sviluppo del 4,6% al 2026.

Buone notizie, poi, giungono anche dai consumi se si osservano le

dinamiche di canale, dove l'Italia rappresenta un'eccezione nel panorama mondiale. Nel nostro Paese, dopo l'improvviso switch tra sbocchi di vendita nel 2020 legato agli effetti della pandemia, si è assistito a un progressivo riequilibrio tra on-trade ed off-trade già dal 2022. A livello globale, invece, ci si aspetta che il cambiamento di canale rimanga strutturale anche in futuro, con una equa ripartizione tra il consumo in casa e fuori casa e senza che l'on-trade abbia la prospettiva di un ritorno a numeri e performance pre-Covid. Nel Belpaese, all'opposto, la crescita futura prevista al 2026 per l'universo Horeca è del 7,2%, contro il 2,7% a livello globale.

"Il trend è molto positivo come sottolineano i numeri", la conferma di Marcello Meregalli, amministratore delegato di Gruppo Meregalli. "La ripresa vista dai distributori parla di una crescita di oltre il 20% da parte di tutti. Sta cambiando il mercato, con aggregazioni che riguardano la ristorazione ma sempre più anche la distribuzione, con le realtà più piccole del vino che sono oggi chiamate ad affidarsi sempre più a reti strutturate per una migliore commercializzazione delle loro eccellenze". E Luca Cuzziol, presidente di Società Excellence, realtà che riunisce 21 tra i maggiori importatori e distributori italiani di vini e distillati d'eccellenza, chiosa: "Confermo che un vino è più buono se distribuito, in quanto controllato e gestito. Per noi distributori, è un'autostrada a sette corsie quella che abbiamo davanti e gli spazi sono davvero molti. Ora, ci si deve concentrare sul futuro, che parla di fine wines. Bisogna crescere sul prezzo medio, alzandolo insieme al percepito del vino italiano. La sfida di domani non è sui volumi ma sul valore. È questo deve essere l'impegno: creare nuova cultura, alzando l'asticella sulla qualità. In una parola: dobbiamo crescere in autostima"

DI MATTEO BORRÈ

Il nuovo valore del vino italiano

È un'Italia enoica in fermento, quella del post Covid, come dimostrano i numeri e tanti esempi

WINEcoutare



4/14 Pagina 2/11 Foglio











Anima classica, personalità contemporanea. Uno stile che preserva la passione per la vite e l'amore per il paesaggio delle colline del Prosecco Superiore di Valdobbiadene.





uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

ad

Pagina

Ritaglio stampa

E in questo caso non riguarda soltanto l'aspetto enologico in cantina. Sono stati, infatti, diversi e importanti i traguardi tagliati nel 2022 dalle tante aziende che danno lustro al volto enoico dello Stivale. E ancora di più sono le novità che stanno sbocciando in questa primavera del vino tricolore, universo che non ha nessuna intenzione di farsi condizionare dalle mille difficoltà disseminate sul cammino e che ancora oggi, dalla logistica ai costi delle materie prime, passando per guerra alle porte dell'Europa e inflazione, rendono impervio il procedere. C'è aria di rinnovamento nel settore: nuove visioni che giungono a portare una ventata di freschezza, come si legge in queste pagine. E sono tante le realtà del vino italiano che stanno mutando pelle. A iniziare da uno dei volti più riconosciuti di Montalcino e del Brunello, Banfi, che dal 10 gennaio scorso ha aperto una nuova pagina della sua storia, riorganizzando e rendendo più attuale e dinamico il proprio modello di Governance. Un passaggio, definito "indispensabile" dall'azienda, per sostenere la leadership interna e proseguire nel cammino di continuità culturale e di proprietà familiare. Il tutto nel segno di una maggiore integrazione tra il management Usa e quello Italia. "La nuova organizzazione ci proietta verso un nuovo modo di lavorare insieme, come un'unica azienda, per raccogliere e vincere le sfide del futuro: for a better wine world", sottolinea Cristina Maria-

ni-May, oggi a capo del nuovo Comitato Esecutivo,

con funzioni di pianificazione strategica e indirizzo

di medio-lungo termine, che vedrà al proprio interno

i membri dei due CdA di Banfi e Banfi Società Agri-

cola, presieduti rispettivamente da Rodolfo Maralli,

Italia del vino è più che mai in fermento.

direttore commerciale e marketing, ed Enrico Viglierchio, direttore generale del gruppo.

Quanto mai in fermento è anche Angelini Wines&Estates. che ha mandato in archivio un 2022 da record con un fatturato di 29.7 milioni di euro, il più alto mai conseguito, a fronte di una crescita aggregata negli ultimi due anni che ha superato il 50% rispetto al 2020. "Lo sviluppo del volume d'affari registra un andamento positivo anche a inizio 2023 a testimoniare la solidità e sostenibilità

delle politiche commerciali e di branding poste in essere dal Gruppo nell'ultimo triennio", Ettore Nicoletto, amministratore delegato e presidente di Angelini Wines&Estates. "Stiamo ora lavorando ad una nuova ospitalità che coinvolgerà le cantine Bertani a Grezzana e Val di Suga a Montalcino e che verrà presentato ufficialmente nella seconda parte del 2023. Vorremmo che non fosse solo ospitalità ma esperien-

za, concetto già comune in molti altri settori che vogliamo portare anche da noi: dalle visite in cantina ai vigneti, dalle degustazioni guidate a nuovi spazi dedicati all'accoglienza faremo in modo che il turista o l'appassionato impari a conoscere i territori in cui si trovano le nostre tenute con occhi nuovi. In particolare, a Grezzana sarà possibile visitare l'archivio storico di annate di 43 annate di Amarone della Valpolicella Classico Bertani e degustare un vino che dal 1958 rappresenta in modo fedele lo stile dell'azienda. Un vino che ha dimostrato una straordinaria capacità di invecchiamento, provare per credere".

Nuovo passo in avanti anche per Bortolomiol, dopo aver dedicato gli scorsi 12 mesi alla celebrazione del centenario dalla nascita del suo fonda tore: quel Giuliano Bortolomiol, tra i primi a credere

nel valore del Conegliano Valdobbiadene Prosecco



Cristina Mariani-May



Massimo Gianolli



Ettore Nicoletto



Roberto Gariup



Giuliana, Maria Elena ed Elvira **Bortolomiol**

Superiore Docg. L'anno, per la storica realtà veneta, si è aperto con l'adesione al programma Basket Bond Italia, progetto che si pone l'obiettivo di sostenere attraverso strumenti di finanza alternativa l'accesso al mercato dei capitali e i piani di investimento e di sviluppo delle aziende di minori dimensioni, rafforzandone la competitività in Italia e all'estero all'insegna di sostenibilità e innovazione. "Bortolomiol coglie la sfida, con questa operazione, di concretizzare un ulteriore sviluppo di crescita con investimenti destinati al miglioramento della qualità del prodotto e dell'efficienza produttiva", sottolinea Maria Elena Bortolomiol. "L'obiettivo è quello di rafforzare l'identità del brand Bortolomiol, incrementandone così il valore aggiunto grazie al potenziamento di diversi asset aziendali, come l'efficientamento energetico e la sostenibilità".

Missione crescita anche per La Collina dei Ciliegi, che ha scelto di aprire le porte a nuovi capitali per

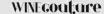
dare maggior spinta al proprio progetto vinicolo e di hospitality. È il "Club Deal La Collina dei Ciliegi" lo strumento che il Gruppo guidato da Massimo Gianolli ha scelto per sostenere la piena realizzazione del nuovo programma d'investimenti di oltre 7 milioni di euro, "Con la sottoscrizione di tre milioni di euro si chiude la prima fase", spiega il presidente di La Collina

dei Ciliegi, "e inizia il secondo round, che si rivolgerà oltre a coloro che hanno già sottoscritto, anche ai sottoscrittori rimasti esclusi dalla prima raccolta, e tanti

altri che nel frattempo hanno manifestato l'interesse a partecipare al L'obiettivo progetto. principale del Club Deal non è semplicemente di natura finanziaria: con questo strumento di investimento diretto, infatti, puntiamo a sostenere e realizzare una nuova forma di innovazione d'impresa nel settore del vino e della ricettività. Un traguardo fondato su un rapporto vincente e proficuo sia per chi investe che per l'azienda che apre al capitale esterno". Un primo passo per un futuro

che conduce anche sul cammino della quotazione in borsa. "La fase di start up è terminata: 11 anni di sudore, lavoro, dedizione e cuore", conclude Massimo Gianolli. "Ora, con il nuovo piano industriale, lavoriamo per strutturare i prossimi 10 anni in modo ancora più vincente: prevediamo una rapida evoluzione, che ci porterà entro otto anni alla quotazione in borsa della holding agroalimentare".

Dalle colline della Valpantena alle coste della Sardegna, l'Italia enoica mostra tutta la sua straordinaria varietà. La Contralta è una azienda giovane e dinamica, progetto visionario che guarda al futuro ma dalle radici solide e legate alla terra. Sin dalla sua prima uscita sul mercato ha stimolato la curiosità e oggi più che mai sta mostrando con i suoi vini tutto il poter ziale di un universo enoico, quello sardo, quanto mai in fermento. "Nel 2022 abbiamo consolidato sempre

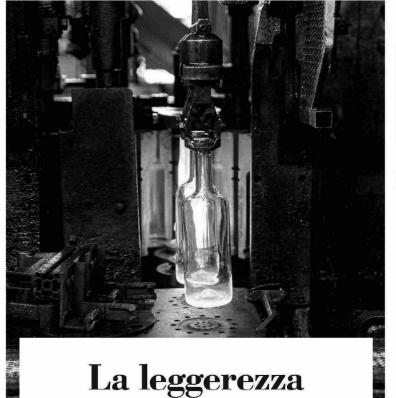




Pagina



1



Minor peso, più resistenza e design: questa la formula sostenibile della nuova Bottiglia Masi

di un paradosso

DI MATTEO BORRÈ

importanza del contenuto ribadita dall'eleganza del contenitore. Il simbolo della volontà di un'azienda di essere un passo avanti alle sensibilità e alle esigenze dei tempi che mutano, mostrando l'evoluzione di un marchio. D'altronde, pur sempre si parla di una famiglia che produce vino da 250 anni: dettaglio che rende Masi una realtà sostenibile per definizione. Oggi è un nuovo passo identitario quello che compie una delle più storiche realtà

della Valpolicella. All'insegna della leggerezza di un più resistenza. Una nuova bottiglia di vino a regalare un'elegante solidità al suo prezioso contenuto liquido. Ma anche un gesto che si rinnova, togliendo peso

servizio. Le forme sono quelle della nuova Bottiglia Masi, che si svela in tutta la sua ricercata estetica frutto della collaborazione tra Masi, Piero Lissoni, architetto, designer e art director riconosciuto tra i maestri del design contemporaneo, e Verallia, azienda punto di riferimento mondiale nella progettazione e fornitura di contenitori in vetro.

"Una bottiglia è il vino", esordisce Lissoni, delineando i tratti della sua ultima creazione. "Ma per individuarne le giuste forme occorre partire dall'assunto che è parte di un

ciclo industriale molto preciso, entro cui si deve inserire. Allora, tutto si gioca sul decimo di millimetro di differenza di ogni prototipo creato. E questo che ha portato alla Bottiglia Masi è stato un progetto condiviso, figlio di un confronto costante e quotidiano con le due parti tecnologiche coinvolte: quella del vino e quella del vetro. Partendo sempre da un obiettivo che ha rappresentato il fine ultimo: rendere solido un liquido". Missione compiuta, nel segno della volontà di offrire un contributo in più attraverso un impat-

to minore, regalando un'estetica studiata alla sostenibilità ambientale. "Siamo partiti da 370 grammi in meno", prosegue Lissoni. "E da lì si è dipanato il progetto finché non siamo arrivati vicinissimi a questo valore finale. Tutto ha avuto origine da questo

numero: niente di più, niente di meno. Poi la bottiglia è li da vedere. Ma la misura che ha dettato il passo del progetto è stata quella: 370 grammi in meno". Una scelta di "peso", che arriva a definire un nuovo standard. Siamo davvero innanzi a uno statement da parte di una tra le più storiche realtà della Valpolicella del vino, progetto innovativo che si fonda su un'etica di produzione che conduce a generare un "circolo virtuoso". Diminuire la quantità di vetro significa, infatti, ridurre la materia prima occorrente per la pro-



duzione e anche la quantità di energia necessaria in fase di lavorazione, trasporto e movimentazione. Nello specifico, la Bottiglia Masi ha un peso inferiore del 33% rispetto alla media di quelle dei vini di analogo posizionamento. Ma in questo caso, alla ricerca di leggerezza si è accompagnata quella dell'estetica e del design: il tutto perseguendo la massima efficienza e qualità, per ottenere una bottiglia sottile ed elegante e al tempo stesso robusta. "Per noi è stato un passo naturale quello che ha condotto alla nascita di una Bottiglia Masi", spiega Raffaele Boscaini, direttore marketing dell'azienda veneta. "Innanzi a qualsiasi sollecitazione, affrontiamo il cambiamento, quando non ci riesce di anticiparlo, con una nostra ricetta. Difficilmente si trova nella nostra storia una mera adesione a un nuovo trend: cerchiamo sempre di offrire un punto di vista Masi". Per questo, oggi è nata la Bottiglia Masi, che non è solo risposta a una sostenibilità che viene domandata con sempre maggiore insistenza su tanti mercati in giro per il mondo. "Abbiamo perseguito l'obiettivo di una maggiore leggerezza, ma sposandolo all'estetica e a linee di design. Per una soluzione capace, attraverso il contenitore, di aggiungere valore al contenuto". Perché la rappresentazione della bontà di un vino passa anche dalla bellezza della bottiglia che ne plasma la forma. È un nuovo racconto, quello scritto, che si integra alla perfezione con un'altra creazione ad alto valore d'immagine, qual è Fresco di Masi. "Nella nuova bottiglia, la scelta di un materiale trasparente riverbera perfettamente il contenuto, che è posto in primo piano e si offre quasi facendo sperimentare una sensazione tattile: al contempo, testimonia la limpidezza di un processo produttivo in cui tutto il superfluo è stato sottratto per giungere all'essenza più pura", prosegue Boscaini. Il risparmio di qualche centinaio di grammi si tramuta, dunque, in una scelta "di peso", per quel che comporta e per dove conduce. "Qui si parla di uva, punto. Di vino: Fresco. Rosso o bianco. Immediato. Una semplicità che sposa sempre più accortezze e competenze tecnologiche dell'oggi, consentendo di eliminare ogni passaggio non strettamente necessario all'ottenimento del prodotto finale desiderato". L'intera confezione di Fresco di Masi, infatti, è 100% sostenibile: la bottiglia in vetro leggero e trasparente, quasi a dare la sensazione di tenere il vino nel palmo della mano, l'etichetta in carta riciclata, il tappo in sughero naturale, la capsula riciclabile. Per un impegno sostenibile da toccare con mano e non parola spesa in un discorso. Ci si ritrova così innanzi a un nuovo paradigma, unità di misura capace di produrre un benefico effetto a cascata: risparmio di materia prima, di energia necessaria in lavorazioni e trasporto, di sforzo per l'uomo dalla movimentazione fino all'atto conclusivo, ovvero il servizio nel calice. Un'innovazione che, rinnovando i fattori in gioco, fornisce all'equazione quel risultato che genera l'innalzamento della qualità della vita: una tra le finalità di SustaIn4Food, iniziativa di eccellenza nell'ambito ricerca e sviluppo, al cui interno il lancio della bottiglia Masi s'inserisce, che racconta l'avanguardia del Veneto operoso capace di tramutare la passione in nuova cifra d'eleganza e stile. Perché una bottiglia, soprattutto nella sua misteriosa semplicità, è sempre molto più di una bottiglia.

non riproducibile

destinatario,

esclusivo del

osn

ad



4/14 Pagina Foglio

5 / 11







Ruggeri e l'imprinting visionario che rinnova le tradizioni del Prosecco Superiore di Valdobbiadene

DI ROBERTA RANCATI

eritage, Territorio e Innovazione: queste le fondamenta su cui poggia l'architettura pioneristica ispirata alle colline del Cartizze di Ruggeri. Un racconto che passa attraverso la bottiglia e il calice, mettendo al centro valori che da oltre un secolo caratterizzano il viaggio di una realtà oggi tra le più storiche del panorama di Valdobbiadene, tra pendii scoscesi e difficili da domare. Una storia fatta di persone, usi e cura per l'ambiente, ma soprattutto un imprinting visionario che ha condotto la cantina a individuare nuove soluzioni e idee per rinnovare le tradizioni legate al Prosecco e preservare la biodiversità di un territorio che l'Unesco ha dichiarato Patrimonio dell'Umanità. Fin da principio, infatti, Ruggeri ha guardato alle opportunità e alle nuove sfide di ciascun tempo con un approccio pionieristico, avendo il territorio quale riferimento principe. "Per poter innovare nella direzione giusta bisogna avere radici saldamente ancorate nella storia, nella tradizione, nella collaborazione e nel saper fare bene", sottolinea Laura Mayr, general manager Ruggeri. "È dal rispetto del territorio e delle sue persone che la sperimentazione diventa volano di crescita e, al contempo, garanzia di responsabilità e sostenibilità". Come dimostra la scelta dell'azienda di finanziare a Valdobbiadene l'intervento di recupero e valorizzazione del Cordana, lo storico corso d'acqua che ha determinato le origini della Villa dei Cedri, dell'Opificio e del parco di Valdobbiadene. Un'attenzione che è figlia di una consapevolezza: è generosa ma impervia la Natura delle valli del

Valdobbiadene. I colli ripidi, spesso quasi verticali. Ciononostante, i suoi abitanti hanno conquistato questa terra, oggi diventata sinonimo di tradizioni, cultura, saper fare e vendemmie eroiche. Iniziando proprio da Ruggeri, che vinifica il 12% di tutte le uve del Cartizze, Cru e punto di riferimento del territorio: è partendo da questa ricchezza e dalle persone che l'hanno forgiata che assume la propria fisionomia lo spirito audace e proiettato verso la sperimentazione della cantina nata nel 1950 per iniziativa di Giustino Bisol e il cugino Luciano Ruggeri. Negli anni, infatti, l'azienda ha saputo innovare e preservare allo stesso tempo, dando vita, ad esempio, al Metodo Ruggeri, che permette di superare il concetto stesso di Prosecco come vino "giovane e fresco". Non a caso, la storica realtà di Valdobbiadene è in grado di proporre verticali con bottiglie di oltre 20 anni. Da qui prende il via un racconto che porta in giro per il mondo - a iniziare da Vinitaly in cui Ruggeri rinnoverà la propria presenza (Padiglione 4, stand D7) grazie a una leggerissima struttura in legno che avvolge lo stand come una cupola, architettura visionaria ispirata alle irte colline del Cartizze, rappresentazione del forte legame dell'azienda con il territorio - un metodo di lavoro e di produzione prima che un Prosecco Superiore. Proprio come il motto dell'azienda giunge a ricordare: "Hic Sunt Leones", "Qui sono i leoni". Con l'antica espressione latina, utilizzata ad indicare terre sconosciute da esplorare, Ruggeri racconta di uno spirito pioneristico che si riflette da sempre in progetti capaci d'innovare, creando nuovi percorsi nella produzione di vino. Grazie a Giustino B, il Valdobbiadene Superiore di Cartizze Docg Brut o il Vecchie Viti Ruggeri, tre delle etichette più rappresentative dell'azienda, si è in grado di oltrepassare, con giocosa serietà, i confini sensoriali del Prosecco sin qui conosciuto, per lasciarsi trasportare in una nuova dimensione. Il primo è vino dedicato al fondatore della cantina, Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg dalla struttura complessa in grado di esprimersi nel tempo. La sua longevità è figlia di quel Metodo Ruggeri che prevede, al termine della seconda fermentazione, l'affinamento dei vini sui propri lieviti per periodi di oltre tre mesi, che divengono cinque per Giustino B. La seconda etichetta, il Superiore di Cartizze Brut, si fa, invece, portavoce della biodiversità di questo pregiato Cru: fragrante, aromatico e con delicate note minerali, rende omaggio e al contempo svela i profumi del terroir che si risveglia dopo i mesi più freddi. Infine, il Vecchie Viti, che racconta di come Ruggeri sia stata la prima azienda a creare un Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg realizzato esclusivamente con viti centenarie, accuratamente selezionate dagli agronomi. Accudite con profondo rispetto, le antiche piante hanno una produzione limitata ma di altissima qualità. A ribadire nel calice quell'impegno a tutela del territorio e della sua biodiversità portato quotidianamente avanti dall'azienda, come testimonia anche la scelta di abbracciare quel programma Sanpi che ne certifica la produzione agricola sostenibile. Passione, dedizione e scrupolosa attenzione ai dettagli: non a caso, lo Stile Ruggeri è unico e riconoscibile.

WINEcouture



riproducibile

non

destinatario,

del

esclusivo

osn

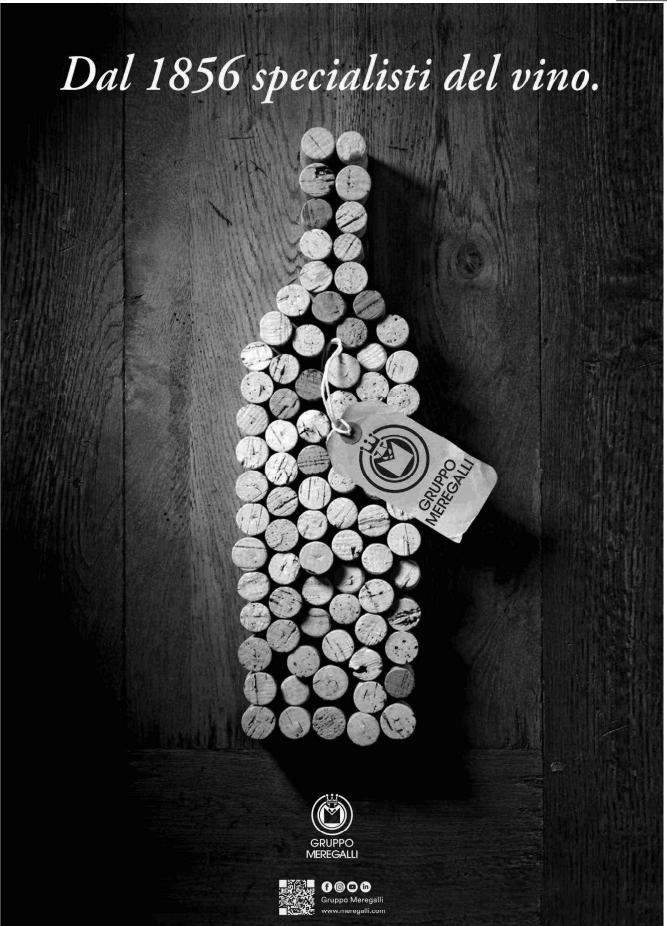
ad

Pagina 4/14

6 / 11 Foglio







uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

ad



10

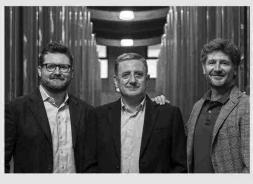
più la conoscenza del nostro marchio sia a livello locale sia internazionale, aprendo nuovi mercati", sottolinea Roberto Gariup, direttore ed enologo de La Contralta. "Il 2023 è cominciato con l'impianto di nuove vigne a Palau. Come nel resto della tenuta, abbiamo piantato ad alberello, con un sesto di impianto fittissimo di 10mila ceppi per ettaro, alla ricerca della qualità. I vitigni che abbiamo scelto sono varietà autoctone dimenticate, come il Pascale e il Caricagiola, vitigno

tipico Gallurese. Ma quest'anno è prevista anche l'uscita di un nuovo vino che stiamo curando e coccolando in cantina dal 2021. Si tratta di un passito 100% Vermentino, le cui uve sono state raccolte dopo un appassimento in pianta e che ha maturato in barriques di rovere francese per oltre un anno e mezzo. Il nome, Le ultime cose, è tratto da una raccolta di poesie di Umberto Saba".

Spumeggiante più che mai è stato il 2022 di Masottina, chiuso con un incremento di fatturato del +12.7%. "Un anno di soddisfazioni in quanto oltre ad una crescita or-

ganica, è soprattutto il mix di vendite ad evidenziare una domanda decisiva rivolta ai prodotti premium, come il nostro best seller Contrada Granda Prosecco Superiore di Conegliano e le Rive di Ogliano R.D.O.", evidenzia Filippo Dal Bianco, direttore vendite mondo Masottina. "In particolare, le Rive nella versione Levante, Top 100 Wine Spectator, è andato esaurito già prima di Natale. Ma più in generale, nel 2022, l'offerta di Masottina incentrata sulle versioni dosate Brut è stata accolta entusiasticamente, specie dalla ristorazione più attenta alla qualità, nostro canale di riferimento insieme a wine bar ed enoteche". Ma tanto sta "fermentando" per la cantina veneta anche in questo 2023, aperto con il debutto nella grande vetrina di Operawine con l'esclusivo R.D.O. Rive di Ogliano 2019, annata inserita nella Top 100 Wines of the Year 2021 da Wine Spectator, "Continuiamo a portare avanti il percorso di valorizzazione dei nostri Cru, gli R.D.O. Levante e Ponente, con la ricerca di nuovi R.D.O. Ambassador" spiega Federico Dal Bianco, responsabile marketing e vicepresidente Masottina, "La nostra azienda vede nel 'Valore del Tempo'. per il Prosecco Superiore di Conegliano Valdobbiadene, un elemento su cui puntare, studiare ed investire. Questo vino, che normalmente è degustato giovane per apprezzare la freschezza, l'aromaticità e la sottile eleganza della Glera, viene da noi lavorato con estrema cura e attenzione, sia in campagna sia in cantina, per poter garantire una longevità che vada oltre le tendenze commerciali. Infatti, i nostri R.D.O. Levante e Ponente, sorprendono con il passare del tempo perché acquisiscono delle note gusto – olfattive mature e complesse, adatte ancor più all'abbinamento con l'alta ristorazione. Poi, posso anticipare che sta fermentando anche qualcosa di completamente nuovo: stiamo, infatti, studiando e testando un nuovo prodotto, ma per questo ci vorrà ancora diverso tempo e non si può svelare di più per il momento".

Fatturato che tocca un nuovo record storico, la conferma dell'impegno in tema di sostenibilità e 67 milioni di euro liquidati ai soci, per quella che si è confermata anche la cantina più social d'Italia nel 2022: questa la sintesi degli scorsi 12 mesi del Gruppo Mezzacorona, che ha tagliato il traguardo dei 213 milioni di euro di giro d'affari, pur in un contesto generale complicato da numerosi fattori che hanno messo in seria difficoltà tutta l'economia, evidenziando la forza della realtà cooperativa trentina sia dal punto di vista finanziaro sia progettuale. "Abbiamo approvato il bilancio a dicembre scorso con un risultato estremamente positivo, a Federico, Adriano e Filippo Dal Bianco





Francesco Giovannini e Luca Rigotti



Riccardo Pasqua

fronte di un +9% di fatturato consolidato di Gruppo". evidenzia Francesco Giovannini, direttore generale Mezzacorona. "I numeri rimangono positivi anche in questi primi mesi del 2023, in scia al trend della chiusura dello scorso anno. Con l'autunno 2022 sorprendentemente positivo per il canale Horeca, nonostante i timori iniziali per via dell'annunciato calo dei consumi, che i dati di vendita hanno smentito, in particolare nell'ultimo trimestre". Nessuna novità in agenda per il canale sul breve termine, ma solo perché tanti e importanti sono stati i lanci che hanno caratterizzato gli scorsi 12 mesi, scandîti în particolare dall'arrivo del Teroldego Rotaliano che ha arricchito la gamma Musivum, la rivisitazione in chiave premium della linea di riserve Castel Firmian e l'inserimento nell'offerta firmata Feudo Arancio del Grillo e del Nero d'Avola sicilianamente biologici Quèto. "Progetti che hanno registrato un'ottima ricezione, come ribadito con orgoglio in questo inizio 2023 dalla performance straordinaria al concorso Mundus Vini, che ci ha dato la grandissima soddisfazione non solo di mettere in fila ben 13 medaglie d'oro - dove brillano due Best of Show del Pinot Grigio Castel Firmian Trentino Doc Riserva 2021, insignito del titolo quale miglior vino bianco del Trentino, e del Dalila Feudo Arancio Sicilia Doc 2021, parimenti premiato miglior vino bianco della Sicilia -, e 14 d'argento, ma anche di conquistare

la palma come Miglior Produttore Italiano".

Una crescita che prosegue e racconta di sette anni in cui un'azienda ha mutato il suo volto, trasformandosi in quella che oggi è una realtà del vino italiano tra le più all'avanguardia, tanto che si parli di tecnologia, quanto d'innovazione di prodotto, comunicazione e apertura costante a nuovi orizzonti. Il 2022 ha confermato la bontà del cammino che continua nel solco di una strategia di premiumizzazione per Pasqua Vini: la chiave di successo per il gruppo che negli scorsi 12 mesi ha consolidato il proprio fatturato a

65,4 milioni di euro e, oggi, annuncia nuovi investimenti strutturali e sul brand per creare ulteriore valore. "L'anno 2023 va letto con grande attenzione e precisione, perché si confronta con un 2022 unico nel suo genere, dove il primo semestre è stato condizionato dalle disruption sulla catena del valore, tra difficoltà a reperire le materie prime per evadere gli ordini, problemi di logistica e aziende che hanno aumentato i prezzi a due cifre", spiega Riccardo Pasqua, amministratore delegato della cantina veronese. "Si è assistito, così, a una dinamica di forte sell-in, soprattutto oltreoceano, di chi ha scelto la strada di una copertura da eventuali problematiche legate all'approvvigionamento di prodotto. Il primo semestre 2023, dunque, vede i mercati europei che stanno già performando bene, con una buona crescita, in alcuni casi anche double digit, poi si conferma il buon andamento dell'Horeca, smentendo le cattive notizie da cui siamo stati bombardati in questi ultimi mesi, mentre i Paesi oltreoceano scontano questa dinamica di acquisti del 2022, essendo partiti più soft rispetto a 12 mesi fa. Ma l'aspetto positivo, per quel che ci riguarda, sono i buoni dati che registriamo nelle vendite dei nostri distributori ai loro clienti e il sell-out nel retail, in crescita a cifra singola per il momento. Mese dopo mese, confidiamo che i mercati oltreoceano assorbano questo momentaneo ritardo chiudendo con nuovi incrementi. Il nostro brand è in salute e siamo moderatamente ottimisti". Ma cosa attendersi nel 2023 a livello di novità? "Non è mai stato infuocato come quest'anno il nostro palin sesto, che avrà come culmine la nuova collaborazione pensata per celebrare casa nostra, Verona, nel corso

WINEcouture



non riproducibile

destinatario,

del

esclusivo

osn

ad

Pagina 8 / 11 Foglio





11



Il terroir nella sua espressione più pura, per una nuova dimostrazione del potenziale dei Single Vineyard

DI ROBERTA RANCATI

urezza, terroir, iconicità: queste le tre chiavi della crescita secondo Famiglia Castagnedi. La storica realtà veronese, infatti, ha scelto da tempo di guardare al futuro avendo quale principio ispiratore di ogni scelta il concetto di Cru e la valorizzazione dei tratti identitari del territorio. Un focus che ha assunto concreta ed evidente fisionomia nei prodotti iconici di Tenuta Sant'Antonio, le etichette Single Vineyard, ambasciatrici del terroir nella sua espressione più pura: dal Soave Doc Vigna Monte Ceriani al Valpolicella Doc La Bandina, passando per gli Amarone Docg Campo dei Gigli e Riserva Lilium Est. La risposta del mercato non si è fatta attendere, con l'azienda che anche nell'ultimo anno ha visto una crescita in doppia cifra, di oltre il 10%, nella categoria. Ma il lavoro non è certo terminato: all'opposto, ora punta a definire un nuovo capitolo con quella che sarà la rivoluzione in bianco di Famiglia Castagnedi. Nel percorso di ricerca dell'eccellenza, infatti, sempre più la realtà veronese ha scelto di porre l'attenzione sulla selezione in vigna, al fine di valorizzare al massimo ogni singola parcella. "Nell'ultimo anno abbiamo lavorato molto sul concetto di terroir, valorizzando al massimo i nostri migliori Cru e impegnandoci a restituire l'identità più pura e intima del territorio", spiega Paolo Castagnedi, responsabile prodotto e cantina. "Ogni vigneto per noi racconta una storia, narra un preciso e determinato passato e si rivolge al futuro con sfumature diverse. Sta a noi saper trasmettere questo DNA unico nelle nostre bottiglie, puntando su innovazione e sostenibilità per rispettarne ogni caratteristica". Questa filosofia si esprime in diverse sfumature, come testimonia il progetto legato al brand Télos, che nel 2023 taglierà il traguardo della prima vendemmia biologica. "Proprio l'esperienza di Télos ci ha permesso di continuare a ri cercare nuove soluzione nel vigneto che sapessero rispettare al meglio le peculiarità dei nostri territori, conferendo note autentiche e iconiche che

solamente qui possono trovare la loro voce", evidenzia Massimo Castagne di, riferimento agronomico dell'azienda di cui è titolare con i fratelli. Da qui la volontà di andare ad esplorare in profondità il potenziale dei grandi bianchi. Un passo in direzione di nuovi orizzonti nel calice, perfettamente in linea con la filosofia aziendale che guarda al terroir. Così, Famiglia Castagnedi ha voluto interpretare il proprio saper fare sui vini bianchi con una nuova creazione pronta al debutto: un Pinot Grigio delle Venezie Doc che incanta per freschezza, note agrumate e sorso pieno. Vinificare in purezza uno dei vitigni più noti al mondo, è firma d'autore che va ad aggiungersi ai due capolavori iconici che da anni definiscono lo standard nel genere: da un lato il Single Vineyard Vigna Monte Ceriani, dall'altro il Vecchie Vigne, espressioni che rappresentano quanto di meglio il territorio è capace di dare, interpretazioni della Doc Soave dalla profonda consapevolezza identitaria. "Un nuovo modo di pensare i bianchi del brand Tenuta Sant'Antonio, di trasmettere il terroir, il nostro essere e interpretare il mondo vulcanico e sulfureo delle colline del comune di Colognola ai Colli, guardando al passato come una guida che ci apre le porte di nuove ed entusiasmanti sfide, per vini sempre caratterizzati da un fattore essenziale per noi: la purezza": questo è l'obiettivo, come sottolinea Armando Castagnedi, responsabile dei mercati esteri. "Selezioniamo le uve in maniera parcellizzata, con vigne fino a 60 anni che restituiscono frutti maturi e perfettamente sani. Ogni scelta di affinamento, dal legno che non sovrasta ma impreziosisce, è dettata dalla volontà di rispettare al massimo l'espressione minerale e pura del nostro essere e vivere il territorio per i nostri bianchi. La nostra linea s'impreziosisce così di una nuova perla. Si chiude anche il cerchio dei vini che, fin dall'inizio, volevamo produrre per restituire alla nostra terra l'amo re che abbiamo da sempre ricevuto: li dove siamo nati, il nostro sogno si sta ora evolvendo". La rivoluzione è soltanto all'inizio.





esclusivo del destinatario, non riproducibile

osn

ad

Pagina

Luca Baccarelli

12

del Vinitaly, con l'installazione Luna Somnium firmata dal colletivo fuse*, che imprigionerà la luna all'interno delle Gallerie Mercatali, simboleggiando il sogno, la nostra costante tensione alla sperimentazione e all'innovazione, al non aver paura e uscire dalla comfort zone, guardando ogni cosa che facciamo da una prospettiva differente. E tutto questo rappresenterà il preambolo di un nuovo progetto di cui, però, ancora niente può essere svelato".

Luca Baccarelli, il patron di Roccafiore, realtà umbra del vino, ribadisce le dinamiche che stanno caratterizzando il nuovo anno, dopo la chiusura degli scorsi 12 mesi. "Il 2022 è stato un anno record in termini di fatturato, con un primo semestre trainato da vendite importanti al di fuori dei confini naziona-

li e soprattutto con un mercato americano partito per noi fortissimo. La seconda metà dell'anno, poi, ha visto un lieve e fisiologico rallentamento dell'export, cui hanno fatto da contraltare numeri davvero molto importanti sul mercato domestico. Penso che, in generale, l'effetto rebound post pandemico possa spiegare queste dinamiche. Con il 2023 che è partito bene e in cui speriamo di replicare il trend degli scorsi 12 mesi". Un anno, quello iniziato, che porterà novità in casa Roccafiore. "Per tener viva l'attenzione dei nostri clienti pensiamo sempre a delle novità che possano stimolare i mercati, motivo per cui abbiamo atteso questi primi mesi del 2023 per presentare e lanciare un nuovo vino: è un Trebbiano Spoletino, clone locale molto interessante e dalle grandi potenzialità.

Interamente elevato in anfora per 12 mesi e con un anno di affinamento in bottiglia, si chiama L'Altrobianco ed esce nella sua prima annata col millesimo

Il 2023 segna, invece, l'inizio di una nuova era per Rocca delle Macie, che con i suoi primi 50 anni di storia di successo alle spalle si riconferma una tra le più prestigiose aziende vitivinicole del Chianti Classico. Questi 12 non saranno soltanto mesi di festeggiamenti, ma portano con sé anche l'annuncio di un innovativo rebranding che attende i vini della famiglia Zingarelli. Un cambio di passo fortemente voluto, con l'obiettivo di enfatizzare lo spirito familiare molto solido, cifra distintiva dello "stile Rocca". Ed è la stessa Famiglia Zingarelli che decide di diventare il nuovo brand identificativo per tutte quelle etichette che ne hanno marcato la crescita qualitativa. "Oggi, è la nuova e brillante generazione – con mio figlio Andrea, responsabile tecnico di cantina, mia figlia Giulia, per la parte hospitality, e mio nipote Fabio, impegnato nei mercati del Far East - che deve guardare avanti e con-

tinuare il successo dell'azienda", spiega Sergio Zingarelli. Un progetto che vedrà le etichette storiche dei Chianti Classico Rocca delle Macie, ambasciatrici del territorio da decenni, restare invece invariate, a testimonianza dello storico percorso che prosegue.

Un cammino nel solco della tradizione che caratterizza anche Terra Moretti Vino. "Il nostro gruppo lavora sempre su progetti futuri tenendo conto che il vino è strettamente legato alla terra e ai suoi frutti: questo comporta tempi di rilascio lunghi per nuove referenze, che non possono prescindere da quelli della natura e dall'evolversi delle stagioni",

sottolinea Giacomo Di Feo, direttore Italia del gruppo fondato nel 1967 da Vittorio Moretti in Franciacorta. "Siamo estremamente convinti



La famiglia

Zingarelli



che non ci sia nulla di più innovativo della tradizione, perseguiamo nel solco di quello che abbiamo creato, cercando sempre un ideale di qualità complessiva, che non sia solo nel prodotto, ma che dalla campagna arrivi alla cantina, per giungere al bicchiere". Una filosofia che ha condotto Terra Moretti Vino a mandare in archivio un 2022 estremamente positivo. "Tutti i brand e i canali di vendita hanno raggiunto gli obiettivi stabiliti, sia in termini di posizionamento sia di numeri. Abbiamo registrato un leggero calo sul canale moderno e sui market place online, figlio di un riequilibrio post pandemico. Siamo molto soddisfatti del canale Horeca: in particolare ristoranti ed enoteche hanno confermato il trend del 2021. Oserei dire inarrestabile il mercato del mare, i locali sui litorali italiani stanno prolungando i periodi di apertura, migliorando i servizi e sfruttando la possibilità degli spazi nei dehors e a ridosso delle spiagge". Un'onda lunga che oggi va governata e cavalcata. "Il 2023 è iniziato nel segno del riallineamento, il che significa che le sperequazioni

derivate dal periodo pandemico si stanno rabbonendo", conclude Di Feo. "Dobbiamo essere pronti ad una nuova ripartizione mensile dei fatturati, che porterà ai risultati desiderati, ma in tempi differenti. Siamo molto fiduciosi, soprattutto sulla scelta di qualità di chi consuma vino".

La medesima fiducia e soddisfazione che traspare dalla voce di Alessandro Vella, direttore generale di Cantina Produttori di Valdobbiadene - Val D'Oca. "Considerando che il nostro anno fiscale è cominciato a luglio 2022 e si chiuderà ufficialmente a giugno prossimo, il primo semestre è andato bene. Il 2023 è ripartito altrettanto bene con aumento a volumi e in

> modo più che proporzionale a valore, avendo per il secondo anno consecutivo adeguato i listini a causa degli elevatissimi aumenti di prezzo di tutti i materiali e dei costi energetici. Anche l'estero ci sta dando grandi soddisfazioni: molti Paesi hanno ripreso bene dopo il periodo pandemico e, anche se non tutti sono tornati a pieno regime, noi grazie anche ad accordi con nuovi partner in diversi mercati stiamo crescendo a doppia cifra". Diverse le novità, a più livelli, che stanno "fermentando" per la realtà cooperativa trevigiana. "Abbiamo avviato diversi progetti, tutti volti a proseguire l'ammodernamento tecnologico e gestionale dell'azienda per far in modo che diventi sem-

pre più una cantina 4.0", spiega Vella. "Siamo ancora impegnati nella riorganizzazione del portfolio prodotti. Stiamo lavorando al restyling di tutta la gamma Val D'Oca, tra cui le Cuvée Classiche: quattro etichette nate per esprimere al meglio l'identità del nostro territorio, la passione dei nostri soci e soprattutto per dare risalto alla categoría andando incontro alle nuove tendenze di gusto e consumo contemporaneo. A livello di produzione, restiamo maggiormente concentrati sulla tipologia Docg, che rappresenta il vertice della piramide qualitativa del Prosecco. Abbiamo, inoltre, inserito nuove figure manageriali in grado di dare un rinnovato e importante impulso a tutte queste iniziative"

Un cambio di passo ha caratterizzato anche l'apertura dell'anno in casa Valdo, storica realtà di Valdobbiadene guidata dalla famiglia Bolla, che ha mandato in archivio un 2022 chiuso con un fatturato di circa 76 milioni di euro e una crescita pari a +12%. L'azienda,



Alessandro Vella



Giacomo Di Feo

WINEcouture



riproducibile

non

destinatario,

del

esclusivo

osn

ad



uso esclusivo del destinatario, non riproducibile. ad Ritaglio stampa





4/14

non riproducibile.

destinatario,

esclusivo del

osn

ad

Ritaglio stampa

capacità di trasformazione, senza abbandonare la propria vocazione originale, è oggi un requisito indispensabile per affrontare le nuove sfide e i mercati che cambiano". È nata così la joint venture con C. Mondavi & Family, una delle principali aziende vinicole al mondo e tra le prime nate in Napa Valley, che si svilupperà con un piano iniziale, in tre fasi, e che ha il valore di una vera next generation partnership. L'ac-

scelte audaci e prendere direzioni inaspettate. La

cordo è focalizzato, per quest'anno, sull'ampliamento della presenza di Valdo negli Usa, ma proseguirà nei prossimi 12 mesi con la costituzione di una joint venture paritetica che importerà e distribuirà negli Usa la migliore produzione vinicola italiana. Nel 2025, infine, si realizzerà un'ulteriore intesa paritetica con sede a Carneros, nella Napa Valley, per la produzione di vini e spumanti.

Bollicine sempre più al centro anche per un'altra eccellenza delle colline del Prosecco Superiore: Villa Sandi. Il 2023 si è aperto con la celebrazione della punta di diamante della cantina della famiglia Moretti Polegato, con La Rivetta, il frutto delle vigne eroiche del Cartizze, incoronato per la prima volta come



Pierluigi Bolla

il miglior spumante d'Italia 2023 dalla speciale classifica che incrocia e somma i punteggi delle sei guide italiane più autorevoli. Il risultato certifica il momento d'oro di Villa Sandi, che ha chiuso il 2022 con un nuovo record nel fatturato, raggiungendo i 145 milioni di euro, per un rialzo del 20% sul 2021 e del 70% sul quinquennio. Il riconoscimento di miglior spumante d'Italia 2023 conferma l'alto livello qualitativo delle produzioni firmate dall'azienda, andando a sommarsi ai numerosi riconoscimenti e premi ricevuti a livello internazionale, che ne consolidano sempre più la reputazione a livello globale, tanto da averla fatta ritornare, dopo la grande "prima" del 2021, Prosecco partner ufficiale del più importante torneo di polo su neve, la

Snow Polo World Cup di St. Moritz, con le bollicine venete che hanno nuovamente affiancato i grandi interpreti della spumantistica d'Oltralpe nei calici serviti ai bordi di uno dei campi da gioco più affascinanti di sempre e in un contesto tradizionalmente legato allo Champagne. Ma non meno importante è stato anche il recente inserimento di Villa Sandi nella classifica Top 100 World's Best Vineyards, che ha visto la cantina della famiglia Moretti Polegato tra le migliori destinazioni enoturistiche al mondo.



Giancarlo Moretti Polegato

DOSSIER

Tutte le bottiglie da sogno 2022 del vino italiano

Quali sono stati i fine wines protagonisti delle aste iDealwine

fine wines italiani la fanno da protagonista nelle aste iDealwine ormai da diversi anni. E anche nel 2022 hanno rappresentato il 61% dei vini non francesi presenti nel catalogo delle endite, contro il 39% del 2021. In termini di valore e volumi, l'Italia è ormai ottava nella classifica delle regioni vitivinicole aggiudicate all'asta su iDealwine e dunque la più ricercata dopo i vini d'Oltralpe. Ma quali sono state le bottiglie da sogno battute all'incanto nel 2022? Ça va sans dire, in prima fila sempre Tenuta San Guido, con il suo leggendario Sassicaia a dominare le classifiche dei vini italiani più scambiati all'asta, registrando in sequenza diversi record: oltre ad essere in cima al podio della Top 20 iDealwine, i volumi scambiati per questa etichetta sono aumentati del 121%, per un totale di 402 bottiglie (eq. 0,75 lt) aggiudicate. Anche il valore è esploso per la speciale referenza (+165%), traducendosi in un aumento del prezzo medio per bottiglia pari a 257 euro. Infine, è grazie all'annata 1985 che Sassicaia afferma il suo primato in graduatoria, con una bottiglia aggiudicata per 2.170 euro. Sono sta-



ti, però, i vini piemontesi i più ricercati su iDealwine, rappresentando il 51% delle bottiglie del Belpaese aggiudicate nel 2022. Nella Top 20 delle etichette più costose, la più cara appartiene a Bruno Giacosa: un Barbaresco Docq Santo Stefano di Neive 1964 (ribattezzato Albesani Santo Stefano a partire dall'annata 2008), battuto all'asta per 1.854 euro. Pol, però, è Il Barolo a rubare la scena con 10 posizioni occupate

su 13, tra cui spicca un Monfortino 2004 di Giacomo Conterno battuto per 1.178 euro. Il Veneto, infine, è l'unica regione al di fuori della Toscana e del Piemonte ad apparire nelle classifiche, con un totale di 285 bottiglie scambiate (eq. 0,75 It). Da segnalare tra le new entry la performance di Bertani, che si piazza non lontano dai big, in 21esima posizione, tra le etichette più costose del 2022 con un Amarone

della Valpolicella 1980 venduto per 403 euro. Nella graduatoria dei lotti più pagati, l'unico rappresentante dal Veneto è sempre un Amarone

della Valpolicella la Riserva 2003 di Giuseppe Quintarelli, aggiudicata per 496 euro.



WINEcouture



a proposito di Vini

I magnifici 7

DA STAPPARE SUBITO

di Monica Pilotto

Una selezione di bottiglie eccellenti, prodotte nel rispetto dell'ambiente, del paesaggio e della biodiversità del terroir, sempre in equilibrio tra valorizzazione delle tradizioni e sguardo attento al futuro





Valpolicella Superiore Ripasso Doc – Rocca Sveva

All'ombra del castello di Soave (Vr) si trova il borgo medievale Rocca Sveva con le sue suggestive cantine e il vigneto. Qui nasce il Valpolicella Ripasso da uve Corvina, Corvinone e Rondinella "ripassate" sulle vinacce dell'Amarone, poi affinate parte in barrique e parte in botti di rovere. I tannini armonici e setosi lo rendono adatto a pietanze dal sapore intenso; servitelo a 18-20° in ampi calici o baloon (€ 16,90).

Kelter Lagrein 2020 Trentino Doc Riserva – Cavit

I vigneti si trovano a Roverè della Luna e Besenello (Tn), le zone più vocate per il Lagrein. Da queste uve, vendemmiate e selezionate a mano, nasce un rosso dai sentori di frutti di bosco e dal perfetto equilibro tra un raffinato tannino e una buona acidità; si presta come vino da meditazione o con piatti di carne, selvaggina e formaggi stagionati (€ 16).



Sicut Era Isola dei Nuraghi Igt Vermentino 2021 La Contralta

Al. Mu

Vitigni autoctoni e approccio sostenibile sono gli atout della cantina di Palau (Ss). Il
Vermentino fermenta in anfore di ceramica microporosa con le bucce, per maturare poi senza bucce in anfore per altri 9 mesi. Ideale con pesce affumicato, alla griglia, carni bianche in umido e pecorino (€ 36).

Sicilia Doc Bianco 2020 Serra Ferdinandea – Planeta

Tra macchia mediterranea e boschi a Sambuca di Sicilia (Ag), dall'unione di Grillo e Sauvignon Blanc da viti a gestione biodinamica, nasce un bianco aromatico che affina in legno di rovere per 9 mesi: da spendere su risotti, pesce e crostacei (€ 22).

Superiore di Cartizze Docg Foss Marai

È al vertice qualitativo del Conegliano-Valdobbiadene, spumante unico e reso ancora più sublime grazie all'impiego dei lieviti naturali e autoctoni dell'azienda vitivinicola. Dalla struttura aromatica, ampia e complessa con sentori di frutti bianchi e agrumi e dal finissimo perlage, è ottimo come aperitivo e dall'antipasto al dolce (€ 27,90).

Al+Ma 800 Maso Martis

Al+Ma, ovvero Alessandra e Maddalena Stelzer, segna il debutto delle figlie dei fondatori nell'azienda di famiglia. Questo Müller Thurgau di montagna è giovane e fresco, dalla grande mineralità e dagli intensi sentori fruttati, ottimo come aperitivo e a tutto pasto con pesce, crudità di mare e carni bianche (€ 18).

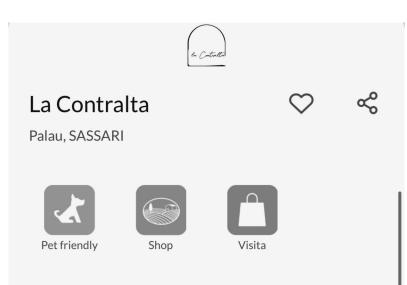
La Cappelletta Nizza Docg Az. Agr. Cascina Barisél

Oltre la valle del Belbo, la vista si apre sulle colline di Canelli (At) tra castagni, querce e filari di viti. Qui la tradizione del vino è antichissima e oggi è famosa in tutto il mondo. Cascina Barisél vede i natali nel 1965 e dal 1985 alla conduzione dell'azienda di famiglia è Franco Penna. La Cappelletta è un Barbera ottenuto da vigneti storici con le migliori esposizioni e la vinificazione è riservata solo alle annate migliori. La maturazione avviene per almeno 24 mesi in piccole botti di rovere; per i sentori di frutti rossi, di viola e di spezie e per le note finali di mora e cacao, ben si accompagna con carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati (€ 29).

sale&pepe 57



Di Luca Gardini 26/06/23



La Gallura ha caratteristiche talmente uniche (terreni a matrice granitica, vicinanza al mare e presenza di macchia mediterranea, condita da forte escursione) da poter essere considerata un territorio a parte. È proprio qui, tra Enas, sopra lo splendido golfo di Olbia, e Palau, nella patria d'elezione del Vermentino omonimo, che vede la luce il progetto de La Contralta, da Roberto Gariup, winemaker di origine friulana e Nicola Dettori, la precisa intenzione di valorizzare, in un ambiente di biodiversità e sostenibilità, i territoriali Vermentino, Cannonau e Carignano. Rendimenti bassi e grandi concentrazioni di frutto per etichette senza compromessi, tuttavia caratterizzate dalla bella pulizia di fattura, in cui il varietale può davvero esprimere il suo incredibile potenziale.

Contatti

Via Villaggio degli Svedesi, 1, 07020 Palau SS, Italy info@lacontralta.it







Vermentino di Gallura Superiore fiore del sasso





DOCG - 2021

Cantina: La Contralta 7

Densità ed estratto impeccabile per un Vermentino che si fa ricordare. Apre al naso con sensazioni di pesca bianca e ginestra, poi pepe bianco e tocchi di gariga. Al palato è salmastrosalato, con ritorno fruttato-floreale e sensazioni speziate. Persistente.







Cannonau di Sardegna l'ora grande

 \Diamond

æ

DOC - 2019

Cantina: La Contralta 7

Un Cannonau di concentrazione e finezza, che beneficia di lavorazioni di bella pulizia. Olfazione che si apre su note di mora di rovo, seguite da sentori di mirto e alloro, al gusto è sapidosalmastro, con ritorno fruttato-officinale e sensazioni di sottobosco.

CANTINE D'ITALIA

LOIRI PORTO SAN PAOLO (Nord-Est Sardegna) LA CONTRALTA



ILVINO

Fiore del Sasso 2021

È un Vermentino di mare cresciuto come un fiore sulle rocce granitiche da cui prende il nome. La raccolta delle uve è manuale. L'affinamento sulle proprie fecce avviene all'80% in acciaio e al 20% in barrique nuove. Dopo 8 mesi le due masse vengono assemblate, chiarificate e imbottigliate. Nel calice denota un giallo paglierino brillante con riflessi dorati, che al naso presenta una palette olfattiva di agrumi, elicriso, timo e ginestra. Il sorso è pieno e diretto. Si accompagna alla perfezione a un risotto ai frutti di mare o ai sapidi formaggi freschi galluresi; prezzo sui 25 €.



In alto: veduta dei vigneti. Qui sopra: un momento della vendemmia. Sotto, da sinistra: la fermentazione in anfora del Sicut Erat, curata dall'enologo Roberto Gariup.



CALICI DI VENTO E DI MARE

Tecniche antiche e sperimentazione per vini che regalano intensi sorsi di Gallura, a partire dall'eccezionale Vermentino

Non sempre un logo riesce a sintetizzare al meglio la filosofia produttiva di una cantina. Non è così per La Contralta, giovane realtà gallurese che si sta facendo notare per i suoi vini contraddistinti dal segno grafico di John Pawson, uno dei padri del minimalismo europeo. È un simbolo essenziale, che rappresenta il profilo stilizzato della cappella in costruzione nelle tenute di Palau su progetto dell'architetto e designer britannico. Le fonti di ispirazione sono la sacralità del lavoro e il minimalismo enologico che caratterizza le cinque referenze messe insieme da Roberto Gariup, enologo friulano ma gallurese di adozione. Il nome deriva dal toponimo di una piccola spiaggia adiacente ai vigneti sparsi intorno a un tipico stazzo gallurese, situato a ridosso della Roccia dell'Orso di Palau. Vigneti che insieme a quelli di Enas, a sud di Olbia, dove è situata la cantina, costituiscono la tavolozza eno-

logica da cui nascono vini come il Vermentino di Gallura Fiore del Sasso, il Cannonau L'Ora Grande e il Carignano M'illumino. Le versioni del Vermentino sono completate da tre altre riuscite sperimentazioni: la orange con passaggio in legno di Al Sol Brilla, quella con fermentazione e affinamento in anfore di terracotta di Sicut Erat e quella passita di Le Ultime Cose.

Una produzione di nicchia con poco più di 25 mila bottiglie, nata nel 2019 ma che ha già raccolto lusinghieri risultati. La metà della produzione la fa l'alfiere dell'unica Docg sarda, il Vermentino di Gallura Superiore Fiore del Sasso, svezzato dal clima secco e ventilato e dai terreni ricchi di scheletro e preziosi minerali della aspra terra gallurese. Nel calice riflette i profumi di macchia mediterranea associati agli echi minerali e iodati: una perfetta cartolina del panorama unico che si gode dallo stazzo.





La Contralta, Loiri Porto San Paolo (Nord-Est Sardegna), località Enas, strada provinciale 66, 349/680.65.47; www.lacontraltavini.it Come arrivare: da Olbia prendere la strada statale 279 e poi la provinciale 66 in direzione Loiri Porto San Paolo.

Visite e degustazioni: su prenotazione da lunedì a venerdì; nel periodo estivo tutti i giorni, dal primo pomeriggio fino al tramonto, anche allo Stazzo (Palau, località Le Saline, via Villaggio degli Svedesi 1). La degustazione spazia da guella base con due vini (Fiore del Sasso e l'Ora Grande) a 20 € fino alla proposta dell'intera gamma (6 vini) a 50 €, sempre accompagnata da prodotti tipici.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



RASSEGNA STAMPA 2024

INDICE

STAMPA

- PANORAMA Profondo Rosso di Chiara Risolo
- WINE AND TRAVEL MAGAZINE WINE notebook di Cristina Maggetti
- FOOD AND BEVERAGE Novità da stappare di redazione

WEB

- LA CUCINA ITALIANA Le novità di ottobre 2024 per chi ama mangiare e bere di redazione
- BEVERFOOD L'Ora Costante, il Cannonau stiloso de La Contralta che racconta la Gallura di redazione
- GAETA Nuovo cannonau di sardegna: l'ora costante si presenta nella capitale della moda di Sofia Greco
- MILANO LUXURY LIFE L'Ora Costante: il nuovo Cannonau de La Contralta che incarna la tradizione e il territorio della Gallura di Francesco Russo
- WINE MERIDIAN L'Ora Costante: Il Cannonau che celebra la tradizione e il terroir della Sardegna di redazione
- VINO NEWS La Contralta intreccia vento, mare e poesia di Gallura di Antonio Cimmino
- JAMES MAGAZINE 5 VINI (PIÙ 2 GRAPPE) PER CELEBRARE IL NATALE di redazione
- SO WINE SO FOOD Regali di Natale, consigli da bere di Martina Suez
- WINE NOTEBOOK L'Ora Costante, la poesia del vino gallurese
- FOOD & BEVERAGE L'Ora Costante, il nuovo Cannonau de La Contralta
- PANORAMA Piaceri da bere: Cannonau di Sardegna L'Ora Costante La Contralta
- LA NUOVA SARDEGNA Sotto La Roccia dell'Orso a Palau i gioielli della cantina La Contralta



Di redazione 01/10/2024

https://www.lacucinaitaliana.it/gallery/novita-ottobre-2024-per-chi-ama-mangiare-e-bere/

Le novità di ottobre 2024 per chi ama mangiare e bere

È arrivata la lasagna in 3D, insieme a praline e tavolette in nuove forme e nuovi gusti. E mentre la tavola si veste d'autunno, la pasticceria arriva a teatro

Le novità di ottobre? <u>Cioccolato</u>, anzitutto, in tutte le sue forme: praline, <u>tavolette</u>, tarfufi sono i grandi protagonisti del primo mese autunnale, in nuove versioni anche vegan e molto più leggere. Magari da assaggiare insieme a nuovi <u>caffè</u>, sempre più raffinati e sempre più sostenibili (anche per i brunch più esclusivi).

Da provare anche la <u>lasagna</u> in 3D grande quanto un pasticcino che si mangia con le mani, i nuovi piatti pronti pensati per chi vuole tenersi in forma e <u>formaggi</u> pieni di sapore. E, mentre anche la tavola veste con i colori della stagione, la pasticceria arriva a teatro.



L'Ora Costante di La Contralta

L'Ora Costante è il nuovo Cannonau di Sardegna DOC di La Contralta: un vino speciale, anche per il modo in cui nasce. È il frutto di un una vigna di 2 ettari da sempre usata per i pascoli (e quindi molto ricca dal punto di vista organico) che l'azienda ha scelto di coltivare nel modo tradizionale gallurese: ad alberello e ad alta densità per resistere al maestrale e fare in modo che i chicchi d'uva conservino più succo e diano espressività. Esce in commercio un anno dopo la vendemmia, il tempo giusto per essere pronto alla beva, con le note fresche, vibranti, piacevoli tipiche di un vino giovane.

lacontraltavini.it



Di redazione 09/10/2024

https://www.beverfood.com/l-ora-costante-cannonau-stiloso-de-contralta-gallura-wd/

L'Ora Costante, il Cannonau stiloso de La Contralta che racconta la Gallura



Il Cannonau che non ti aspetti quello presentato in anteprima a Milano dalla cantina sarda La Contralta. L'Ora Costante, questo il nome dell'etichetta del Cannonau di Sardegna DOC, che racconta una Sardegna enoica contemporanea, con il vino che diventa simbolo di un territorio. Un progetto ambizioso che dimostra come la Sardegna, e in particolare la Gallura, siano ancora in grado di sorprendere e affascinare il mondo del vino.

"Nell'immaginario collettivo è rimasta l'idea che il Cannonau sia un vino molto strutturato e difficile, diciamo che in Sardegna negli ultimi anni sta cambiando il vento in generale, il Cannonau sta diventando sempre più un prodotto elegante, un vino poliedrico che si adatta molto bene ai territori- racconta **Roberto Gariup**, winemaker dell'azienda sarda- La grandezza del vitigno è che fa sempre prevalere il terroir, il Cannonau in realtà sta diventando molto più un vino dalla beva fresca che dà i risultati migliori nei primi anni di vita. In Gallura si producono vini di grande freschezza e beva, una zona famosa per il Vermentino che dice la sua anche sul Cannonau, dove noi cerchiamo di valorizzare le uve prodotte sui graniti".



Siamo in Gallura, una terra che vive di ritmi lenti, fatta di graniti che si colorano di rosa al tramonto e di maestrali che soffiano instancabili. Qui nel 2019 sorge **La Contralta**, una giovane azienda vinicola che ha saputo distinguersi in pochi anni per l'eccellenza e l'unicità dei suoi vini da varietà autoctone. L'azienda si estende su due poderi, il primo ad Enas, nel comune di Loiri Porto San Paolo, dove si trovano 5 ettari di vigneti con una quindicina d'anni di età, mentre il secondo, situato nei pressi di Palau, ospita vigne più giovani piantate ad alberello su terreni vergini che arrivano quasi a toccare il mare. Su questi terreni nasce il Cannonau di Sardegna Doc L'Ora Costante, il primo vino interamente concepito e realizzato dall'azienda, frutto di una visione precisa che unisce la tradizione vitivinicola sarda alla ricerca della massima qualità.



La Contralta

Una piccola vigna di appena 2 ettari, coltivata con una densità d'impianto elevatissima con 10.000 piante per ettaro, che sorge ai piedi della Roccia dell'Orso, su un suolo di disfacimento granitico con condizioni uniche per la viticoltura. La vigna è esposta a sud-est, protetta dalle alture circostanti e lambita dalle brezze marine, un microclima ideale. Viti ad alberello poste vicine tra loro, si proteggono a vicenda, limitando l'evaporazione e conservando l'umidità necessaria per sopravvivere alle lunghe estati sarde. Gli acini che ne derivano sono piccoli, concentrati e ricchi di sostanze preziose. "La scelta di allevare il vigneto ad alberello ad alta densità nasce dalla volontà di tornare alle origini: la tradizionale forma di allevamento dei vigneti in Sardegna- spiega l'agronomo consulente Maurizio Saettini de La Contralta- Quest'area, prima del nostro intervento, non era stata mai coltivata in quanto dedicata esclusivamente ad antichi pascoli. Per questa ragione la quantità di sostanza organica presente nel terreno, era molto alta, così come l'attitudine ad accogliere una pianta meravigliosa e plastica nell'adattamento come la vite". In cantina, la vinificazione segue un percorso altrettanto attento e rispettoso della materia prima. Le uve vengono trasformate in vino all'interno di vasche in cemento non vetrificate, una scelta che permette di esaltare le caratteristiche del terroir in modo più neutro, senza interferenze esterne e consente al vino di svilupparsi in modo naturale, mantenendo le sue peculiarità organolettiche.

Alla presentazione in anteprima alla stampa di Milano, oltre all'Ora Costante annata 2023 di Cannonau, sono state portate tre annate dell'altro Cannonau L'Ora Grande, 2019, 2021 e appunto 2023, per far emergere similitudini e differenze, oltre che un filo conduttore sull'eleganza e sulla grande bevibilità di questi vini. Un Cannonau che non ti aspetti, dove la potenza e la struttura lasciano spazio a note più eleganti e raffinate, per un vino frutto di un attento lavoro in vigna prima che in cantina. "Io da buon friulano sono più un amante dei bianchi e con le diverse interpretazioni del Vermentino di Gallura crediamo molto in questa categoria, anche se molto spesso a La

Contralta ci rendiamo conto che con il Cannonau riusciamo a conquistare la critica e anche il consumatore- chiosa Roberta Gariup- Dopo aver puntato molto sul mercato italiano, dove oltre alla Sardegna siamo presenti nel nord Italia in piazza come Milano, Venezia, Bergamo e Como ad esempio e nel Lazio con Viterbo e Latina, vorremmo esplorare anche i mercati esteri, siamo partiti da alcuni paesi in Europa e negli Stati Uniti, ci piacerebbe espanderci pian piano".



Il nome L'Ora Costante non è stato scelto a caso, ma è ispirato alla poesia "**Dove la Luce**" di **Giuseppe Ungaretti**, un componimento che riflette sulla natura del tempo e della luce, temi intimamente legati alla filosofia che guida La Contralta. Come il tempo nella poesia di Ungaretti sembra rimanere sospeso, anche questo vino racconta una storia di continuità e di legame profondo con la terra da cui proviene. Ogni bottiglia di L'Ora Costante racchiude un anno di lavoro, pazienza e passione. Il vino viene messo in commercio solo dopo un anno dalla vendemmia, il tempo necessario affinché possa esprimere appieno le sue note fresche e vivaci, caratteristiche di un vino giovane ma complesso.

INFO <u>lacontraltavini.it/i-vini/</u>



Di Sofia Greco 09/10/2024

https://www.gaeta.it/nuovo-cannonau-di-sardegna-lora-costante-si-presenta-nella-capitale-della-moda

Nuovo cannonau di sardegna: l'ora costante si presenta nella capitale della moda

La presentazione del Cannonau L'Ora Costante a Milano segna un passo importante per la Cantina La Contralta, che punta su qualità e innovazione per ridefinire l'immagine del vino sardo.



La presentazione del **Cannonau L'Ora Costante**, avvenuta a **Milano**, segna una tappa significativa per la **Cantina La Contralta**. Questo vino, simbolo della **Sardegna** contemporanea, valica i confini dell'isola e si propone di sorprendere anche i palati più esigenti. *L'Ora Costante non è solo un vino, ma incarna una revisione dell'immagine del Cannonau, che evolve da un prodotto ritenuto noto e complesso a un vino elegante e versatile. La cantina, collocata in Gallura, un'area vinicola di grande valore, punta alla qualità, rimanendo fedele alla tradizione locale.*

La cantina la contralta: tradizione e innovazione

Nata nel **2019**, **La Contralta** si è rapidamente affermata nel panorama vinicolo grazie a un approccio che combina tecniche moderne e pratiche tradizionali. La cantina si trova nella regione della **Gallura**, nota per i suoi paesaggi mozzafiato e un terroir unico, favorevole alla coltivazione di varietà autoctone. **La Contralta** gestisce due poderi: il primo situato a **Enas** nel comune di **Loiri Porto San Paolo**, con vigneti di circa quindici anni, e il secondo a **Palau**, dove si trovano vigne più giovani impiantate su terreni vergini. Quest'area costiera offre condizioni ideali per la viticoltura, grazie alla presenza di brezze marine e un microclima favorevole.

Roberto Gariup, il winemaker dell'azienda, sottolinea l'importanza del terroir nel processo di vinificazione. *Il Cannonau, tradizionalmente percepito come un vino robusto, sta ora emergendo come un prodotto più fresco e vivace, capace di raccontare la terra da cui proviene.* Questo cambiamento si riflette nella scelta di pratiche viticole che mirano a rispettare l'ambiente e a valorizzare le uve, con particolare attenzione alla salute del suolo e alla qualità della vendemmia.

L'ora costante: un vino di eccellenza e storia

Il Cannonau di Sardegna DOC L'Ora Costante rappresenta il primo vino interamente concepito dalla Cantina La Contralta. Il nome del vino è ispirato alla poesia "Dove la Luce" di Giuseppe Ungaretti, che evoca temi di tempo e luce, elementi essenziali nella filosofia dell'azienda. Ogni bottiglia racchiude un lavoro dedicato e paziente, che culmina in un prodotto ricco di freschezza e complessità.

Le viti di **L'Ora Costante** sono collocate su un suolo granitico particolare, ad alta densità di impianto, con 10.000 piante per ettaro. Questa scelta consente una maggiore concentrazione degli acini, che risultano così ricchi di nutrienti e aromi. La vigna si trova ai piedi della **Roccia dell'Orso**, un luogo affascinante che contribuisce al carattere distintivo di questo vino. Le tecniche di vinificazione, che utilizzano vasche in cemento non vetrificate, aiutano a preservare le caratteristiche autentiche del terroir, permettendo al vino di svilupparsi in modo naturale.

La presentazione a milano: un successo di stile e qualità

Durante l'anteprima organizzata a **Milano**, sono stati presentati non solo **L'Ora Costante**, ma anche tre annate del **Cannonau L'Ora Grande**. L'evento è servito a esemplificare le diverse sfumature e le qualità distintive del **Cannonau**, enfatizzando l'eleganza e la grande bevibilità di questi vini. L'approccio innovativo di **La Contralta** ha attirato l'attenzione sia della critica che dei consumatori, ponendo una nuova luce su un vino con una reputazione storicamente solida. **Roberta Gariup**, co-fondatrice dell'azienda, ha sottolineato l'importanza della crescita nel mercato italiano, citando aree come **Milano**, **Venezia** e il **Lazio**. **La Contralta**, tuttavia, non si ferma ai confini nazionali: l'intenzione è di espandersi gradualmente anche nei mercati esteri, come gli **Stati Uniti** e alcuni paesi europei, portando l'eccellenza enologica della **Sardegna** a un pubblico sempre più vasto.

Innovazione e potenziale di mercato del cannonau

Il segmento del vino sta vivendo una continua evoluzione, e il **Cannonau**, in particolare, sta attraversando un periodo di rinnovamento. Le nuove generazioni di produttori come **La Contralta** stanno sfidando le convenzioni, proponendo vini che si allontanano dallo stereotipo di forte struttura per abbracciare una freschezza e un'eleganza sempre più richieste dal consumatore moderno. *Questo trend è confermato anche dalle preferenze di mercato, che vedono un crescente interesse per vini più leggeri e freschi.*

L'Ora Costante non è solo un omaggio alla tradizione sarda, ma è anche un passo verso la costruzione di una nuova identità per il Cannonau. Con la crescente attenzione verso il vino sostenibile e la qualità artigianale, il futuro appare luminoso per le cantine sarde che, come La Contralta, si impegnano a raccontare la loro terra attraverso ogni sorso.



Di Francesco Russo 09/10/2024

https://www.milanoluxurylife.it/lora-costante-il-nuovo-cannonau-de-la-contralta-che-incarna-la-tradizione-e-il-territorio-della-gallura/

L'Ora Costante: il nuovo Cannonau de La Contralta che incarna la tradizione e il territorio della Gallura

MILANO – Presentato in anteprima alla stampa presso l'esclusivo Spazio The River a Milano, **L'Ora Costante**, nuovo **Cannonau di Sardegna DOC** prodotto da **La Contralta**, rappresenta un passo importante per l'azienda sarda. In una Sardegna contemporanea, fatta di paesaggi spettacolari, colori unici e tradizioni antiche, La Contralta si distingue per la sua capacità di valorizzare il territorio, portando alla luce un vino che racconta la Gallura in ogni dettaglio.



Roberto Gariup, Maurizio Saettini e Alessandro Violi La Contralta: una giovane realtà vinicola in Gallura

Fondata nel 2019, **La Contralta** si sviluppa su due poderi distinti: uno a Enas, nel comune di Loiri Porto San Paolo a sud di Olbia, dove sono presenti cinque ettari di vigneti di circa 15 anni, e l'altro vicino a Palau, su terreni vergini che arrivano fino al mare. **L'Ora Costante** è il primo vino

interamente ideato e realizzato dall'azienda stessa. Mentre altri vini derivano da vigneti già esistenti, L'Ora Costante è il risultato di un progetto vitivinicolo nato dall'impegno diretto e dalla visione de La Contralta.



La nascita di L'Ora Costante

La creazione di **L'Ora Costante** è frutto di un lavoro minuzioso che ha richiesto grande cura e attenzione. Come racconta **Roberto Gariup**, winemaker dell'azienda: "Si è proceduto con l'avvio di tutti i lavori preparatori, dal movimento della terra, all'escavazione di pozzi per l'irrigazione di soccorso, fino all'impianto delle barbatelle; abbiamo quindi allevato con cura maniacale le viti, fino alla prima vendemmia nel settembre del 2023, alla quale sono seguiti i processi di vinificazione nella nuova cantina di Enas-Loiri." Un'attenzione che ha portato alla nascita di un vino che rappresenta appieno il territorio gallurese, in cui i venti e il clima contribuiscono a creare condizioni uniche per la viticoltura.



L'Ora Costante, Cannonau di Sardegna DOC

L'allevamento ad alberello: tradizione e innovazione

La vigna da cui nasce **L'Ora Costante** si estende su due ettari coltivati ad alberello, una tecnica antica che ben si adatta alle condizioni della Gallura. Questa scelta è stata fatta non solo per rispettare la tradizione vitivinicola sarda, ma anche per motivi tecnico-scientifici. Come spiega **Maurizio Saettini**, agronomo consulente dell'azienda: "Quest'area, prima del nostro intervento, non era stata mai coltivata in quanto dedicata esclusivamente ad antichi pascoli. Per questa ragione la quantità di sostanza organica presente nel terreno, era molto alta, così come l'attitudine ad accogliere una pianta meravigliosa e plastica nell'adattamento come la vite."



Roberto Gariup e Maurizio Saettini

Saettini aggiunge inoltre: "La scelta di allevare il vigneto ad alberello ad alta densità nasce dalla volontà di tornare alle origini: la tradizionale forma di allevamento dei vigneti in Sardegna. Le viti coltivate ad alberello, infatti, crescendo poco in altezza, resistono molto meglio al soffio veemente del maestrale e con l'elevata densità di impianto si proteggono a vicenda, disperdendo pochissimi liquidi per evaporazione e riuscendo quindi a far tesoro delle limitate disponibilità idriche della zona."

La vinificazione in vasche di cemento: esaltare il terroir

Per la vinificazione de **L'Ora Costante**, **La Contralta** ha scelto di utilizzare vasche in cemento non vetrificate. Una decisione che è stata presa per esaltare in maniera neutrale le caratteristiche del vitigno e del terroir, garantendo un prodotto finale che rispecchia fedelmente il territorio gallurese. Dopo la vendemmia, il vino riposa per un anno, periodo che consente di mantenere la freschezza e la vivacità di un vino giovane, pur esprimendo già una notevole profondità.



Il legame con la poesia: l'Ora Costante e Giuseppe Ungaretti

Il nome **L'Ora Costante** trae ispirazione dalla poesia "Dove la Luce" di **Giuseppe Ungaretti**, un componimento in cui il poeta esplora i temi della luce e del tempo. Questi concetti si legano perfettamente all'essenza del vino, che richiama la costanza e la profondità del territorio sardo. Come il nome suggerisce, il tempo diventa un simbolo di tradizione e continuità, un riflesso poetico che si fonde con l'anima del vino.

Ecco alcuni versi della poesia di Ungaretti che hanno ispirato il nome del vino:

"Vieni ti porterò Alle colline d'oro. L'ora costante, liberi d'età, Nel suo perduto nimbo Sarà nostro lenzuolo."



Di redazione 21/10/2024

https://www.winemeridian.com/news/cannonau-sardegna-l-ora-costante-tradizione-innovazione/

L'Ora Costante: Il Cannonau che celebra la tradizione e il terroir della Sardegna

La Contralta, giovane azienda sarda, reinventa la tradizione vinicola con un Cannonau ad alberello, esaltando il territorio della Gallura attraverso tecniche sostenibili e profonde radici culturali.



L'Ora Costante, primo vino integralmente realizzato da La Contralta, nasce in Gallura da vigneti ad alberello coltivati su terreni vergini vicino al mare. Questo Cannonau di Sardegna DOC unisce tradizione e innovazione, esaltando il terroir gallurese e le sue caratteristiche uniche attraverso tecniche di coltivazione e vinificazione sostenibili.

In una Sardegna contemporanea, attraversata dai venti, rosa al tramonto per il colore dei graniti, turchese-mare sempre, barche a vela spiegate lungo la costa durante tutto l'anno. Ritmi lenti ma consapevoli quelli della Gallura. Qui, dal 2019, sorge La Contralta che negli anni si è contraddistinta per l'alta qualità e l'unicità dei suoi vini da varietà autoctone.

L'azienda si estende su 2 poderi: uno ad Enas nel comune di Loiri Porto San Paolo a sud di Olbia dove sono stati acquistati 5 ettari di vigneto di circa 15 anni d'età, il secondo negli immediati pressi

di Palau, dove su terreni vergini che arrivano al mare sono state piantate vigne ad alberello ad alta densità d'impianto.

È proprio qui che nasce L'Ora Costante, che potrebbe essere definito il primo vino de "La Contralta", essendo stato integralmente sognato, ideato e realizzato dall'azienda stessa. Gli altri vini prodotti sono infatti frutto dei vigneti di circa 15 anni di età siti presso Enas – Loiri, acquistati e riconvertiti gradualmente ad una produzione di qualità.

"Si è proceduto con l'avvio di tutti i lavori preparatori, dal movimento della terra, all'escavazione di pozzi per l'irrigazione di soccorso, fino all'impianto delle barbatelle; abbiamo quindi allevato con cura maniacale le viti, fino alla prima vendemmia nel settembre del 2023, alla quale sono seguiti i processi di vinificazione nella nuova cantina di Enas-Loiri." racconta Roberto Gariup, winemaker dell'azienda sarda.

L'Ora Costante è figlio di una vigna di 2 ettari allevata ad alberello ad altissima densità di impianto, 10.000 piante per ettaro, su un terreno tipico di disfacimento granitico gallurese dove il maestrale è padrone. La vigna si colloca presso il "monumento naturale" della Roccia dell'Orso, ed è esposta a sud-est proseguendo con andamento dolce da un'altitudine collinare ad arrivare quasi fino al mare.

"Quest'area, prima del nostro intervento, non era stata mai coltivata in quanto dedicata esclusivamente ad antichi pascoli. Per questa ragione la quantità di sostanza organica presente nel terreno, era molto alta, così come l'attitudine ad accogliere una pianta meravigliosa e plastica nell'adattamento come la vite." interviene l'agronomo consulente Maurizio Saettini che ha vissuto La Contralta sin dal primo giorno e che continua: "La scelta di allevare il vigneto ad alberello ad alta densità nasce dalla volontà di tornare alle origini: la tradizionale forma di allevamento dei vigneti in Sardegna."

Questa scelta oltre a voler essere un ritorno alla tradizione, ha profonde motivazioni tecnicoscientifiche: le viti coltivate ad alberello, infatti, crescendo poco in altezza, resistono molto meglio al soffio veemente del maestrale e con l'elevata densità di impianto si proteggono a vicenda, disperdendo pochissimi liquidi per evaporazione e riuscendo quindi a far tesoro delle limitate disponibilità idriche della zona. Ciò che ne consegue sono piante dagli acini con polpa molto concentrata, buccia spessa e resistente, ricca di sostanze preziose che permette di ottenere, dalla loro vinificazione, vini espressivi e profondi.

In cantina, per la vinificazione, la scelta è ricaduta su "vecchie" vasche in cemento non vetrificate: contenitori idonei ad esaltare le caratteristiche del vitigno e del terroir in maniera più neutra possibile. Un progetto curato nei minimi particolari a partire dalla terra, volto a valorizzare un territorio straordinario come quello della Gallura.

Il Cannonau di Sardegna DOC L'Ora Costante esce in commercio un anno dopo la vendemmia, il tempo giusto per essere pronto alla beva, mantenendo le note fresche e vibranti di un vino giovane.

Il suo nome è tratto dalla poesia "Dove la Luce" di Giuseppe Ungaretti, in questo componimento il poeta esplora i temi della luce e del tempo, concetti che si legano bene con l'idea di un vino che richiama la tradizione, la costanza e l'essenza della terra sarda.

Il nome "L'ORA COSTANTE" richiama un'immagine simbolica del tempo che rimane costante, un riflesso poetico che si sposa con il carattere del vino Cannonau, uno dei vitigni più rappresentativi della Sardegna, noto per il suo legame forte con il territorio e le sue origini antiche.

Key Points

1. L'Ora Costante è il primo vino prodotto integralmente da La Contralta, realizzato con uve Cannonau coltivate ad alberello in Gallura.

- 2. La scelta dell'allevamento ad alta densità protegge le piante dal maestrale e conserva l'umidità, garantendo uve di alta qualità.
- 3. La vinificazione avviene in vasche di cemento non vetrificate, esaltando le caratteristiche del vitigno e del terroir.
- 4. Il nome L'Ora Costante si ispira alla poesia di Giuseppe Ungaretti, riflettendo il legame tra il tempo, la luce e la tradizione.
- 5. Il Cannonau di Sardegna DOC L'Ora Costante esce un anno dopo la vendemmia, pronto per il consumo ma mantenendo freschezza e vibranti note giovanili.



Di Antonio Cimmino 01/11/2024

https://vinonews24.it/2024/11/01/la-contralta-intreccia-vento-mare-e-poesia-di-gallura/

La Contralta intreccia vento, mare e poesia di Gallura

Con una collezione di vini che evoca l'anima autentica della Sardegna, La Contralta racconta il suo territorio tra ispirazioni letterarie, paesaggi suggestivi e un profondo rispetto per la natura.

Nel cuore della Gallura, tra dolci e rose colline granitiche scolpite dal maestrale e un mare turchese sferzato dallo scirocco, <u>La Contralta</u> è oggi una delle cantine più interessanti della **Sardegna**. Con una wine collection che esplora continuamente nuovi orizzonti enologici, La Contralta riesce a trasmettere la bellezza e la forza di un territorio e a evocare una profonda connessione con la cultura e la letteratura italiana.

L'ALBERELLO E L'IDENTITÀ DELLA CANTINA

Fondata nel **2019**, La Contralta si estende su due poderi nel nord-est dell'isola per un totale di quasi 40 ettari, non tutti ancora vitati: uno si trova a **Enas**, nel comune di Loiri Porto San Paolo, e comprende 5 ettari di vigneti di quasi vent'anni, già in produzione al momento dell'acquisto; l'altro podere, vicino a **Palau**, è caratterizzato da terreni vergini e antichi pascoli. In quest'area, la cantina ha piantato nuove vigne ad alta densità ad alberello, una tecnica che, oltre a essere storicamente legata alla tradizione sarda, protegge le viti dai venti sotto il monumento naturale della Roccia dell'Orso.

"La scelta di piantare ad alberello nasce dalla volontà di riportare in vigna un modello tradizionale – racconta Maurizio Saettini, agronomo consulente della cantina – L'alberello permette alle viti di crescere basse e resistenti, proteggendosi l'una con l'altra dal maestrale e trattenendo l'umidità naturale del terreno. Le nuove vigne godono godono della ricchezza organica di questi terreni mai coltivati, ideali per per ottenere uve di qualità eccezionale". Con una filosofia che rispetta il suolo e le tradizioni, La Contralta mira a preservare l'essenza della Sardegna, valorizzando in questi vigneti varietà autoctone come cannonau, vermentino, carignano e gli antichissimi caricagiola e pascale di Cagliari, grazie a metodi agronomici innovativi ma sempre in armonia con la natura.



ROBERTO GARIUP, UNA VISIONE TRA FRIULI E GALLURA

Roberto Gariup, friulano di nascita e formazione, dal 2006 "gallurese d'adozione", è il winemaker di La Contralta. Cresciuto alla scuola di Marco Felluga e Natale Favretto – ai tempi di Angoris – , Gariup ha portato con sé l'amore per i vini bianchi del Friuli, dritti, verticali e asciutti. Ama sperimentare e osare con le macerazioni e l'uso di diversi diversi contenitori, credendo nella longevità dei vini: nessuna fretta di imbottigliare o commercializzare, ma pazienza per dar vita a vini profondi, con nerbo, che non siano troppo alcolici e muscolosi. In vigna predilige **pratiche biologiche**, visto che il territorio lo permette, con un utilizzo ridotto del rame, impiegato nella forma ionica per stimolare le difese naturali delle piante, oltre ad un minimalismo in cantina. Questi i suoi dettami per vini eleganti, puliti, identitari, dalla piacevole beva e rispettosi del territorio. "Adoro il vermentino dalla grande pulizia aromatica, elegante e teso – spiega Gariup – I profumi giusti sono quelli della macchia mediterranea spazzata dal vento continuo che tira da queste parti. Non volevo una beva convenzionale, che ricordasse vini che vanno in commercio troppo presto. Per questo ho pensato anche a una versione macerata, in grado di conservare tutta la fragranza del vitigno".

Per i rossi, invece Gariup punta su eleganza e freschezza: "La mia idea esce dal cliché sardo che vuole rossi potenti, alcolici e impenetrabili. Preferisco un cannonau dal colore più scarico, con intensi aromi di frutta rossa e spezie, finezza ed eleganza, un finale morbido e avvolgente e tannini delicati che favoriscono una beva armoniosa".



Roberto Gariup, enologo di La Contralta e Maurizio Saettini, agronomo consulente della cantina L'ORA COSTANTE 2023, IL PRIMO VINO INTERAMENTE FIRMATO LA CONTRALTA

Il Cannonau di Sardegna Doc L'Ora Costante 2023, appena lanciato sul mercato, rappresenta il culmine della filosofia della cantina: è il primo vino integralmente ideato e realizzato dall'azienda, prodotto a Palau su terreni vergini per la viticoltura. "Si è proceduto con l'avvio di tutti i lavori preparatori, dal movimento della terra, all'escavazione di pozzi per l'irrigazione di soccorso, fino all'impianto delle barbatelle; abbiamo quindi allevato con cura maniacale le viti, fino alla prima vendemmia nel settembre del 2023, alla quale sono seguiti i processi di vinificazione nella nuova cantina di Enas-Loiri", sottolinea Gariup.

Il vino è frutto di una vigna di due ettari situata presso il monumento naturale della Roccia dell'Orso. Esposizioni studiate a sud-est, un'altitudine ideale e un suolo a disfacimento granitico hanno reso questo vigneto perfetto per la produzione di un cannonau autentico e profondo. Vigneto allevato ad alberelli, vicinissimi tra loro, 10mila piante per ettaro, non impalcati e con tutori flessibili – un unicum in Gallura – che assecondano le forti brezze ventose che soffiano costantemente, situato in una zona molto calda e con poco presenza d'acqua, per questo si è dovuto procedere a creare un'irrigazione di soccorso sotterranea. Il risultato è un cannonau dagli acini piccoli, polpa molto concentrata e buccia resistente. L'Ora Costante trae ispirazione dalla poesia "Dove la Luce" di Giuseppe Ungaretti, che richiama luce e tempo, legandosi alla tradizione e all'essenza della terra sarda, ed è anche l'unica poesia che parla di amore.

Vinificato in una vasca di cemento da 30 ettolitri non vetrificata per esaltarne purezza e territorialità, L'Ora Costante riposa per una anno in bottiglia permettendo alle note fruttate e speziate del cannonau di svilupparsi in modo completo. Ne risulta un vino con profumi intensi di ciliegia matura, prugna e spezie mediterranee, fresco e vibrante, una scia balsamica accompagna una struttura morbida e vellutata. 4mila bottiglie prodotte.



UNA (LIMITED) WINE COLLECTION MOLTO POETICA

Con una produzione annua che non supera le 30mila bottiglie, la wine collection di La Contralta è una serie di edizioni limitate ispirate a poeti italiani e alla tradizione sarda. Oltre alla citazione di Ungaretti in L'Ora Costante vi sono riferimenti alle poesie di **Umberto Saba**, "L'ora nostra", "Confine" e "Contovello" per il cannonau **L'Ora Grande**, il vermentino macerato Al Sol Brilla e il vermentino di Gallura Fiore Del Sasso, insieme alla raccolta "Le ultime cose", dedicato al vermentino passito. Anche Tu Enas, dal latino, è un omaggio alla località in cui si trovano le vigne, M'illumino dalla poesia "Mattino" dello stesso Ungaretti per il carignano, mentre Sicut Erat, per il vermentino vinificato in anfore interrate, è ispirato al canto popolare sardo "A Nanni Sulis" di Peppino Mereu.

L'ORA GRANDE CANNONAU DI SARDEGNA DOC 2019/2021/2023

Nell'immaginario collettivo, il cannonau sardo è spesso associato a sapori potenti e strutturati, ideali con piatti tradizionali come la pecora. In realtà, il cannonau può anche essere elegante e versatile, specialmente su terreni alquanto aridi come quelli di Enas, dove La Contralta lo coltiva in un solo ettaro a spalliera a 150 metri d'altitudine. 5mila bottiglie annue, la cui fermentazione avviene in acciaio a contatto con le bucce per 20 giorni a temperatura controllata con ripetute follature. Dopo aver svolto la malolattica, va in tonneau di rovere francese di primo, secondo e terzo passaggio, per dieci mesi.

Ogni annata di **L'Ora Grande** varia significativamente: la **2019** al naso è spiazzante, esprime toni fruttati maturi, la freschezza della melagrana ed una leggera nota chinata. L'eleganza della macchia mediterranea dal sorso ancora dinamico, vibrante e profondo. In questa prima annata si sono utilizzati solo botti nuove, ma il legno con il passar del tempo si è molto ben integrato in una struttura dove la freschezza è soprattutto nel tannino. La **2021** rivela un vino con una sensazione alcolica più accentuata ed una concentrazione maggiore, a causa di un'annata alquanto calda. In questa versione, il fruttato maturo si fa spiritoso e la nota di liquirizia è più evidente. La texture tannica è molto setosa e raffinata. L'anteprima **2023** promette un gran bene, seppur figlio di una delle annate più calde, è un cannonau molto fresco ed elegante, dalle note floreali e dalla una spiccata acidità. La vendemmia in tre passaggi, prima la parte alta del vigneto, più fresca, sino ad arrivare alla parte bassa raccolta a perfetta maturazione, ha influito sul grande equilibrio che ha già raggiunto, seppur ancora evidente qualche nota da gioventù ribelle.



FIORE DEL SASSO 2022, IL VERMENTINO DI GALLURA DOCG SUPERIORE

Fiore del Sasso è una delle espressioni più autentiche del vermentino di Gallura. Le viti, coltivate nel podere di Enas, beneficiano di forti escursioni termiche, sviluppando freschezza e sapidità. La vinificazione prevede una fermentazione a bassa temperatura. L'80% della massa fa affinamento sulle fecce fini e bâtonnage in acciaio per conferire struttura al vino. Il restante affina in parti uguali in anfora ed in cemento. Dopo otto mesi, le tre masse vengono assemblate e filtrate. Il vino imbottigliato affina un ulteriore mese in bottiglia prima di essere commercializzato. Di questo vino sono state prodotte circa 10.000 bottiglie. Il risultato è un vermentino giallo brillante dai riflessi dorati, con note floreali di ginestra, agrumi freschi e una leggera nota iodata. Al palato sorprende per la mineralità, rivelando un finale lungo e rinfrescante leggermente ammandorlato. Bocca centrata grazie anche a una leggera presenza tannica.



AL SOL BRILLA ISOLA DEI NURAGHI IGT 2021, IL FASCINO DELL'ORANGE WINE

Il vermentino in chiave orange wine di La Contralta fermenta con macerazione sulle bucce per 28 giorni e poi affina un anno in tonneau e un altro in cemento. Prima di andare in bottiglia sosta ancora un anno in cemento e arriva in vetro senza chiarifica né filtrazione. L'assenza di chiarifica e filtrazione e la fermentazione malolattica in legno senza utilizzo di solforosa accentua il colore, che si fa ambrato dai brillanti riflessi ramati. Vermentino dal carattere più strutturato, naso fine e complesso, con note di frutta gialla candita, fiori gialli secchi, spezie delicate e una mineralità che riflette il suolo calcareo. Al palato è pieno e avvolgente, con una lunga persistenza e una sensazione fresca e sapida. Molto interessante e raffinata la sua delicata nota tannica.





Di redazione 22/11/2024

https://www.jamesmagazine.it/xmas-2024/5-vini-piu-2-grappe-celebrare-natale/

5 VINI (PIÙ 2 GRAPPE) PER CELEBRARE IL NATALE

Dalla bollicina a bianchi e rossi, fino alla grappa per concludere degnamente pranzi e cene natalizie: la *perfect list* delle Feste parte dal Trentino e attraversa l'Italia.

Sardegna
L'Ora Costante La Contralta



La Contralta è una piccola spiaggia del mare della Sardegna nord-orientale da cui ha preso il nome la cantina nata nel 2019 con la volontà di valorizzare i vitigni autoctoni: Carignano, Cannonau e Vermentino. Qui nasce "L'Ora Costante" figlia di una vigna di 2 ettari allevata ad alberello ad altissima densità di impianto, 10.000 piante per ettaro, su un terreno tipico di disfacimento granitico gallurese dove il maestrale è padrone. Il nome "L'Ora Costante" richiama un'immagine simbolica del tempo che rimane costante, un riflesso poetico che si sposa con il carattere del vino Cannonau, uno dei vitigni più rappresentativi della Sardegna, noto per il suo legame forte con il territorio e le sue origini antiche.

Prezzo 35 euro

lacontraltavini.it

So Wine So Food

Di Martina Suez 09/12/2024

https://www.sowinesofood.it/regali-di-natale-consigli-da-bere/

Regali di Natale, consigli da bere

Regali di Natale: punta sulla qualità e l'eccellenza del gusto

Regali di Natale? Quest'anno punta dritto al gusto: regalalo e vai sul sicuro! Sorprendi i tuoi cari con regali che raccontano storie di passione, tradizione e innovazione. Per un Natale all'insegna della qualità e dell'eccellenza!

La Contralta – L'Ora Costante

Un Cannonau d'eccellenza, simbolo della Sardegna.



Coltivato su terreni granitici con altissima densità di impianto, questo vino incarna la poesia del tempo e della tradizione, offrendo aromi che raccontano la forza del maestrale e delle radici autoctone.

Prezzo: 35 €

WINE notebook

NEWS DAL MONDO DEL VINO E DINTORNI BY CRISTINA MAGGETTI

L'ORA COSTANTE: LA POESIA DEL VINO GALLURESE

Nella suggestiva Gallura, dove i venti modellano paesaggi di granito rosa e il mare turchese abbraccia la costa, L'azienda Agricola La Contralta emerge dal 2019 come simbolo di eccellenza. Questa cantina, situata in una Sardegna contemporanea ma legata alla tradizione, si distingue per i suoi vini unici ottenuti da varietà autoctone. Tra questi spicca L'Ora Costante, un Cannonau figlio di una vigna ad alberello su suolo granitico, plasmato dal maestrale. Il suo nome, ispirato alla poesia di Giuseppe Ungaretti, celebra la costanza del tempo, unendo poesia e tradizione in un vino che riflette l'essenza autentica della terra sarda.



SARDEGNA

L'Ora Costante, il nuovo Cannonau de La Contralta

a Contralta, azienda vitivinicola della Gallura, in Sardegna, si estende su due poderi: uno a Enas, nel comune di Loiri Porto San Paolo a sud di Olbia, dove sono stati acquistati 5 ettari di vigneto di circa 15 anni d'età, il secondo nei pressi di Palau, dove su terreni vergini che arrivano al mare sono state piantate vigne ad alberello ad alta densità d'impianto. È proprio qui che nasce il Cannonau di Sardegna Doc L'Ora Costante, che potrebbe essere definito il primo vino de La Contralta, essendo stato integralmente sognato, ideato e realizzato dall'azienda stessa, figlio di una vigna di due ettari. Vinificato in vecchie vasche in cemento non vetrificate (contenitori idonei a esaltare le caratteristiche del vitigno e del terroir in maniera più neutra possibile, il cannonau) L'Ora Costante esce a un anno dalla vendemmia -l'annata è la 2023- il tempo giusto per essere pronto alla beva, mantenendo le note fresche e vibranti di un vino giovane. Il suo nome è tratto dalla poesia Dove la Luce di Giuseppe Ungaretti in cui il poeta esplora i temi della luce e del tempo, concetti che si legano bene con l'idea di un vino che richiama la tradizione, la costanza e l'essenza della terra sarda e della Gallura in particolare.



PIACERI DA BERE



GRANDI VINI DA AVERE IN CANTINA

entre l'Europa continua stotcamente a elucu-

brare sull'infausto destino di Bacco, accusan-

dolo di essere noctvo per la salute dell'uomo

di Daniele Cernilli e Chiara Risolo

Dall'aristocratico Barolo al vibrante Cannonau di Sardegna, dal vigoroso Amarone al più «minerale» dell'Etna, passando per le eccellenze toscane. Dodici superbe etichette a bacca nera. E gli abbinamenti migliori a tavola.

(al part delle bionde), dalle cantine di casa nostra, deo gratias, non smettono di uscire mirabili capolavort sottovetro. Bottiglie di un certo peso, perché il «camaleontico vermiglio», dopo mest e mest di riposo all'ombra di pregiati legni, è finalmente pronto a dare il meglio di sé. Le temperature in diminuzione alutano. Permettono di tenere, senza improvvisi sbandamenti, il tanto temuto grado alcolico. E la beva si fa poesta. In fondo, dopo fiumi di bollicine e bianchi ghiacciati per brindare all'estate, alzi la mano chi, qui e ora, non vorrebbe trovarsi davanti a una succosa bistecca alla griglia accompagnata da un calice di rosso. Purché quest'ultimo sta grande, nonché figlio di un'arte millenaria che - c'è

da sperare - non vada mai in fumo.



Romano, classe 1954. Daniele Cernilli, alias DoctorWine. è una delle voci e delle penne più autorevoli nel mondo del vino. Nelle librerie è appena uscita la sua *Guida Essenzial*e al vini d'Italia 2025. In queste pagine trovate I suol consigli per mettere a tavola un grande rosso e i punteggi, In centesimi, di clascuna bottiglia.

CANNONAU DI SARDEGNA L'ORA COSTANTE LA CONTRALTA

Uve: 100% Cannonau. Affina in vasche di cemento non vetrificato per almeno 10 mesi. Di colore rosso rubino penetrante, al naso regala piacevoli sentori di piccoli frutti rossi e viola maturi. In bocca è potente, come da tradizione, ma di grande equilibrio. La trama tannica è vibrante e la persistenza eccellente. A 31 euro.

Ottimo con il maialino arrosto e formaggi stagionati.



92 Panorama | 23 ottobre 2024

SARDEGNA



Il racconto dei territori nelle storie di due vini

Sapori, passioni e tradizioni racchiusi in una bottiglia



gastronomico, cura questa rubrica per i giomali Gruppo Sae

uindicesima punta-ta di questa rubrica e quindicesimo confronto. Due storie di antate dall'esperto Antonio Paolini: una sarda e una che invece arriva da lontano. Con una caratteristica in co-mune: il messaggio contenuto nella bottiglia, che trasmette emozioni, ricordi, sensazioni. l vini protagonisti di questa puntata della rubrica sono quelli della cantina La Contralducintena canina La Contra-ta di Palau, con i suoi vini, so-prattutto il cannoanu "L'ora costante", e lo champagne dell'antichissima cantina fran-cese Ayala, con sede ad Ay, nel dipartimento della Marna





Sotto la Roccia dell'Orso a Palau i gioielli della cantina La Contralta

Tra le produzioni il quotatissimo cannonau "L'Ora Grande"





L'enologo Roberto Gariup e il cannonau "L'Ora Grande"

ocal" e "glocal" al tempo stesso, La Contralta. Nome ripreso dalla piccola spiaggia posizionata proprio sotto la Roccia dell'Orso, monumento natu-rale e attrattiva identitaria (tra le molte) di Palau con cui a un dipresso confina uno dei due poderi aziendali. Il logo che ne marca i prodotti e la identifica orgogliosamente è stato ideato da uno dei maestri del minima-

lismo europeo, l'architetto e designer John Pawson, cui la proprietà intende affi-dare anche il progetto di una cappella da costruire all'interno della Tenuta. L'e-nologo, che si autodefinisce sardo di adozione, e che funge anche da amministra-

tore delegato di questa gio-vane realtà gallurese, si chiama Roberto Ga-riup, ed è friulano di origine. Ma i vitigni al-levati sono esclusivamente, per scelta di-chiarata, quelli indigeni: Vermentino, Cannonau e Carignano, cui secondo gli intenti aziendali si aggiungeranno nel tempo altre varietà di recupero attualmente in parte o in tutto dimenticate. E il rispetto e l'amore per il territorio in cui la Contralta ha posto basi e vigneto per la sua produzione è testi-moniato dai criteri di lavoro assolutamente accorti e non invasivi (no erbicidi o fungi-cidi, lotta biologica alle specie nocive, sovesci, concimazioni naturali) e dalle stesse modalità di impianto, intonate alla loro localizzazione, e dunque ad alberello a Palau e a spalliera a Enas. Il risultato? Vini da subito estremamente convincenti. E in particolare, insieme a un mazzo di Vermentino tra cui anche un Passito, il Carignano e il Can-

nonau L'Ora Costante, un piccolo capolavoro come L'Ora Grande (nome preso da un poesia di Umberto Sa-ba) 2022, vigna impiantata (a spalliera) nel 2005, suolo classico da disfacimento granitico, fermentazione in ac-ciaio e affinamento in legno (per 8 mesi) e poi di nuovo in

L'Ora Grande è il miglior

Cannonau di Gallura per la "Guida ai Vini"

stilata da Vinodabere.it

Elegante e di carattere insieme, tattilità setosa al palato, mix di note tipichei di frut-ta e di spezie, tensione senza stanchezza e finale lungo e coerente gli hanno meritato, tra l'altro, il titolo di miglior Cannonau di Gallura per la Guida ai Vini di Sardegna 2025 di Vinodabere.it. L'Ora Grande costa poco meno di 30 euro, ed è una compagna perfetta per i piatti più importanti e golosi dei menu delle feste.