

PROFILI DIVINI

A CURA DI ENOFOLLIA



Sesto 21

Casata Mergè

Niente è lasciato al caso

Siamo tra Frascati e Monte Porzio Catone, colline ricche di storia e di reperti archeologici, dove basta sollevare un po' di terra per trovare le tracce dell'antica Roma, quella nobile e patrizia che qui aveva edificato le lussuose dimore per fuggire dall'afa delle calde estati capitoline e per godere dei vini prodotti nella zona. Ed è proprio il clima temperato e ventilato dalle brezze che arrivano dal mare, insieme alla natura vulcanica del terreno, che rendono questi luoghi ideali per la coltivazione della vite. Qui ha sede la cantina Casata Mergè. Fu **Manlio Mergè**, nel 1960, a iniziare la storia vitivinicola dell'azienda, portata avanti poi da **Luigi Mergè**, che oggi è affiancato dai suoi quattro figli, due maschi e due femmine. **Mariabeatrice** si occupa dell'amministrazione, a **Marianna** è stato assegnato il compito delle relazioni pubbliche, **Marco** si occupa della parte commerciale e **Massimiliano** della direzione, tutti insieme gestiscono l'azienda che ormai si è avvicinata a una produzione di cinquecentomila bottiglie. Da circa quattro anni hanno ampliato il *team* con l'enologo Maurilio Chiocchia, capace di realizzare grandi prodotti mantenendo inalterata l'identità del territorio e delle caratteristiche che esso imprime ai vini. La gamma delle referenze è vasta e suddivisa in diverse linee: Camelot, Amore di Vino, 1960 e Sesto 21, e proprio di quest'ultima abbiamo scelto un Frascati Superiore. Partiamo dal nome. Come recita il retro dell'etichetta, deriva dalla distanza interfilare, **2** metri e quella che intercorre tra pianta e pianta, **1** metro, il che vuol dire cinquemila ceppi per ettaro allevati a Guyot, per una resa che non supera gli ottanta quintali. I vitigni che

compongono questo Frascati sono i classici, malvasia, bellone, trebbiano e bombino, e la raccolta delle loro uve avviene nella seconda decade di ottobre. Arrivate in cantina, nulla è lasciato al caso e le moderne tecniche di vinificazione danno vita a un vino di bella struttura, ma allo stesso tempo dinamico e piacevole per freschezza e sapidità. Al naso è ricco di fiori e di frutti polposi, ma non manca di quelle percezioni di piante aromatiche e di mandorla fresca che lo rendono personale. Il territorio si ritrova nella sua piacevole vena minerale, che con la freschezza rende facile la beva, nonostante i suoi 13,5 gradi alcolici. Un piacevole e importante'interpretazione del Frascati. (F.D.R.)

SESTO 21 2016 FRASCATI SUPERIORE DOCC



13,5% vol - € 16,00

Uve: malvasia puntinata, bellone, trebbiano, bombino
Bottiglie prodotte: 30.000
www.casatamerge.it

Un Frascati ben fatto, figlio del territorio, piacevole, appagante e di bella struttura. Il calice è di un bel giallo brillante e sprigiona subito note dolci di fiori gialli come acacia e mimosa, seguite da drupe polpose. Pesca gialla, susina e sfumature di albicocca aprono il comparto fruttato e si accompagnano ad arancia, cedro e mandarancio. A tratti gli agrumi si rivelano anche in gelatine mentre si affacciano riconoscimenti di mandorla, anche in confetto. Fresche note di melissa e di macchia mediterranea si fondono alle dolcezze della zuppa inglese e a chiudere un tono minerale di gesso. Il sorso è bilanciato, fresco, sapido e di bella tessitura, per un insieme dinamico che fa dimenticare il tenore alcolico, mentre dal palato tornano il frutto, la mandorla, gli agrumi e la nota minerale.

Adeguato a dei classici della cucina laziale: spaghetti alla "gricia" o, perché no, abbacchio brodetto.

Tima

La Dama del Lago

*Tra storia e leggenda,
favola e realtà*

Quante volte abbiamo sentito e raccontato a nostra volta la leggenda di Martino, il coppiere del Vescovo Johannes Defuk che, intorno all'anno 1111, durante il viaggio che lo avrebbe portato a Roma, ebbe l'incarico di scoprire i luoghi dove era possibile bere del buon vino. Il segnale convenuto per indicarli era di apporre sulla porta della locanda la scritta Est!; nel caso ne avesse trovato qualcuno molto buono, avrebbe dovuto ripetere per due volte la stessa parola. Giunto in prossimità di Montefiascone, Martino ne trovò di così buoni che trovò irrinunciabile comunicare al suo Vescovo gli esiti di tale scoperta e scrisse per tre volte il segnale convenuto: *Est! Est!! Est!!!* Il Vescovo gradì molto quel vino, tanto che sul sepolcro della chiesa di San Flaviano a Montefiascone dove è sepolto c'è l'aforisma "Per il troppo EST! qui giace morto il mio signore Johannes Defuk". Sembra addirittura che, per riconoscenza dell'ospitalità ricevuta, il vescovo lasciò alla cittadinanza di Montefiascone un'eredità di ventiquattromila scudi, a patto però che a ogni anniversario della sua morte venisse aperta una botticella di vino e versato il contenuto sul suo sepolcro. Fin qui la storia, tra leggenda e realtà, ma trovarsi davanti questo vino, Il Tima 2014, anche noi saremmo tentati di scrivere: *Est! Est!! Est!!!* La Fattoria Rentica è un antico casino di caccia del sedicesimo secolo da sempre proprietà dei conti Cozza Caposavi, situato sulle colline baciato dal sole del lago di Bolsena al centro di una vasta tenuta coltivata a frutteti, vigneti e oliveti. L'aria è mite grazie alla brezza che nasce dalle acque azzurre del più grande lago vulcanico d'Europa, con a vista le sagome delle isole Martana e Bisentina. Oggi il casino di caccia è stato restaurato e riportato al suo splendore da **Nathalie**

Maikava, ultima generazione di una famiglia di antiche e nobiliari origini di nazionalità russa. Grande è la sua passione per l'Italia e per l'enologia da suggerirle di ridare vita a quei vigneti che oggi generano le meravigliose uve che vengono trasformate in tre rossi e un bianco. L'impegno principale è quello di affinare continuamente la qualità del prodotto, seguendo ogni operazione con cura e attenzione minuziosa, lasciando inalterate le caratteristiche varietali e territoriali, con l'intento di restituire dovuta "dignità" al più famoso dei vini bianchi dal millenario marchio: EST! EST!! EST!!! (L.N.)

TIMA 2014 EST! EST!! EST!!! DI MONTEFIASCONE DOP



14% vol - € 18,50

Uve: trebbiano toscano, trebbiano giallo, malvasia bianca, malvasia del Lazio, altre varietà autoctone

Bottiglie prodotte: 8.000
www.damadellago.com

Ha la dote della rusticità, ovvero la capacità di esprimere bene l'uva senza orpelli. Giallo carico con riflessi oro, al naso è dolce e ricco nel raccontare inizialmente il frutto d'origine accompagnato da pesca bianca, cedro, anche in scorza e mela renetta, con note floreali di ginestra, vegetali di salvia, rosmarino, timo, menta, fieno e cenni di mandorla. Segue ancora il frutto con cachi e nespola insieme a note di macchia mediterranea e nuance di pasticceria con vaniglia. Bocca ben strutturata, polposa, fresca e morbida, di buon corpo, supportata anche da un discreto tenore alcolico e da un leggerissimo velo tannico derivante dalla sosta con le bucce, per un buon bilanciamento. Retolfatto coerente, privilegia le note vegetali e fruttate dolci, con spiccati riferimenti minerali a pietra pomice e basalto. Ottimo per accompagnare un piatto di tagliolini all'uovo con ragù bianco di lepre.

PROFILI DIVINI



PROFILI DIVINI

Myò Pinot Bianco
Zorzettig*Anima di Annalisa*
eredità dei Colli

Figlia di un progetto di selezione nato nel 2009, che arriva al consumatore ad aprile 2011. Questo in sintesi estrema, che la svuota di tutti significati, è la gamma Myò di **Annalisa Zorzettig**, proprietaria dell'azienda che ha radici negli anni Cinquanta, quando il nonno, da sempre viticoltore, riuscì a mettere insieme le vigne e fondò l'azienda di famiglia. Negli obiettivi familiari c'è sempre stato quello di voler dare voce alle vigne più vecchie, quelle "più intonate", in grado di sviluppare nel vino dei caratteri distintivi e, dopo alterne vicende che portarono la famiglia Zorzettig a dividersi in più realtà, Annalisa non abbandonò l'idea. La covava da sempre, osservando anno dopo anno le vigne più vocate e nel 2007 incrementò il lavoro di identificazione dei campi migliori cominciando a fare vinificazioni separate che poi andavano negli assemblaggi della linea classica. Nel 2009 la concretizzazione del progetto che partì conservando il Pignolo 2008, l'anno dopo Refosco e Schioppettino e a seguire nel 2010 i bianchi, Ribolla Gialla, Pinot Bianco, Friulano e Sauvignon; da ultimo, a gamma immessa in commercio, si aggiunse la Malvasia per un totale di otto etichette che rappresentano la "selezione della selezione" aziendale e non sono commercializzate in tutte le annate. Sono figlie di ricerca, passione, amore, voglia di proporre il meglio delle proprie terre, le campagne dei Colli Orientali, intorno a Cividale del Friuli, in quel di Spessa. Tutto questo si doveva provare a comunicare con un nome che subito è stato cercato nei toponimi più antichi della zona, ma non scattava la scintilla. Annalisa arrivò a cercare nei vecchi scritti in lingua friulana del 1400 e venne fuori un documento registrato proprio nel comune di Cividale, attribuito a un



anonimo, forse il primo esempio di letteratura friulana. Una frase, quella che la colpì profondamente, è riportata nella brochure aziendale e dice: *Piruc myò doç inculurit quant yò chi viot, dut stoi ardit.* "Un uomo innamorato - ci spiega - dedica il raccolto alla sua amata, con trasporto e passione non comuni e dice 'mia pera tutta colorita, quando io ti vedo sono tutto ardito', una frase con un evidente sfondo passionale che accomuna l'amore per la natura, quando generosa, con quello per la donna. Parole semplici e ricche di intensità che simboleggiano per me la famiglia e gli affetti, con un forte richiamo alla terra friulana". La sintesi di tutto questo nelle etichette dei vini dove un bicchiere rovesciato protegge elementi della natura friulana. E poi tanta qualità. (F.D'A.)

MYÒ PINOT BIANCO 2015
COLLI ORIENTALI DEL FRIULI DOC

13% vol - € 22,00
Uve: pinot bianco
Bottiglie prodotte: 3.300
www.zorzettigvini.it

Vino molto fine e coinvolgente, dotato di una partitura musicale e molta anima. Di colore giallo paglierino deciso e luminoso, al naso è molto fine, subito leggibile e disponibile nel raccontare sentori di anice, salvia, melissa che si fondono con netti aromi di gelso bianco, insieme a rosa e glicine, e ancora mela, banana, ananas, cedro, limone d'Amalfi, arancia, kumquat, mango, pesca, melone bianco, percorsi da respiri di ortica, timo, gesso, cipria che dialogano con mandorla secca e in confetto... Bocca bilanciata, fresca, sapida, progressiva, di tessitura continua per un insieme molto dinamico, ritmato ed elegante che sollecita ogni angolo del palato riportando lo spartito del naso in modo seducente e persistente. Ottimo con un risotto alla granceola e zeste d'arancia.

Marzemino

San Michele

Identità, ricerca e passione

Siamo poco a sud di Brescia, in un enclave molto particolare perché circondata dalla pianura Padana. È il monte Netto, altura che arriva a centotrentatre metri di altitudine (quaranta sopra il livello della pianura). Un colle isolato che si è sollevato in epoche remote ed è caratterizzato da depositi fluvio-glaciali antichi, precedenti e diversi dal territorio circostante; e anche una storia recente (degli ultimi millenni) diversa perché non può mai essere stato zona paludosa come i dintorni. Anzi, quando le prime aree furono disboscate nel quindicesimo secolo, la scarsità di acqua spinse la coltura della vite. La zona non è mai stata troppo antropizzata, la pianura consentiva insediamenti più semplici, tant'è che oggi il monte Netto è un parco agricolo regionale di meno di quindici chilometri quadrati (circa dieci di altura e il resto di pedecollina), al cui interno parte delle fasce collinari sono coltivate a vite e rispondono alla denominazione Capriano del Colle. Qui negli anni Ottanta la famiglia Danesi, realtà industriale del mondo dei laterizi, investe in terre e vigne. Ma l'impulso a diventare una vera azienda vinicola avviene con l'arrivo dei cugini **Mario ed Elena Danesi**, entrambi *under* trenta, che in sette anni di lavoro l'hanno portata a essere conosciuta e riconosciuta come rappresentante di una denominazione che in totale vale circa cento ettari tra tutti i produttori. Si è scelto di valorizzare principalmente le uve tradizionali senza cercare un *imprinting* internazionale, quanto piuttosto carattere, eleganza, semplicità. Quindi uve marzemino in primis e trebbiano di Lugana, a cui si sono aggiunti altri vitigni per sviluppare appieno il territorio e la sua diversità: incrocio Manzoni, chardonnay, sauvignon, sangiovese e merlot. In tutto sedici etta-

ri di vigne in conversione biologica - per circa settantamila bottiglie -, dotate di viti tra i quindici e venti anni di età, mentre una non è mai stata reimpiantata e oggi ne ha oltre sessanta. Ed eccoci al vino, il cui nome dalla prima alla penultima annata era "Sarai" e non poteva che essere declinato al futuro dai giovani Danesi, impegnati con tutte le loro forze a valorizzare l'identità del monte Netto e della denominazione: non un augurio o un presagio, ma la previsione che i vini di questo territorio con la loro eredità sarebbero entrati nella schiera di quelli italiani importanti. Oggi il nome è "solo" Marzemino perché quei tempi sono arrivati. È vinificato in acciaio a temperatura controllata e affinato a lungo in vasche di cemento. (F.D'A.)

CAPRIANO DEL COLLE MARZEMINO DOC



13% vol - € 10,00
Uve: marzemino
Bottiglie prodotte: 15.000
www.sanmichelevini.it

Vino molto caratterizzato e di taglio coinvolgente. Viola intenso, al naso è deciso nel proporre il dialogo tra frutto e toni vegetali di rovo: scopriamo mirtillo, visciola, mora, marasca, prugna, ribes nero, chinotto, espressi delicatamente anche in sciroppo, percorsi da bei sentori d'inchiostro, pepe, chiodi di garofano, con cenni di carruba e foglia di tabacco, cui si aggiungono nuance di vaniglia e balsamiche di menta. Al palato è di bell'equilibrio, di struttura continua, sapido, fresco e vitale, dai tannini ben integrati per un insieme che invita all'assaggio, grazie al frutto deciso che si ripropone con una golosa tendenza a quello in sciroppo, fuso con la decisa speziatura. Eccellente rapporto qualità prezzo. Bene in compagnia di una faraona ripiena di cavolo nero e salsiccia, con riduzione dello stesso vino.

PROFILI DIVINI



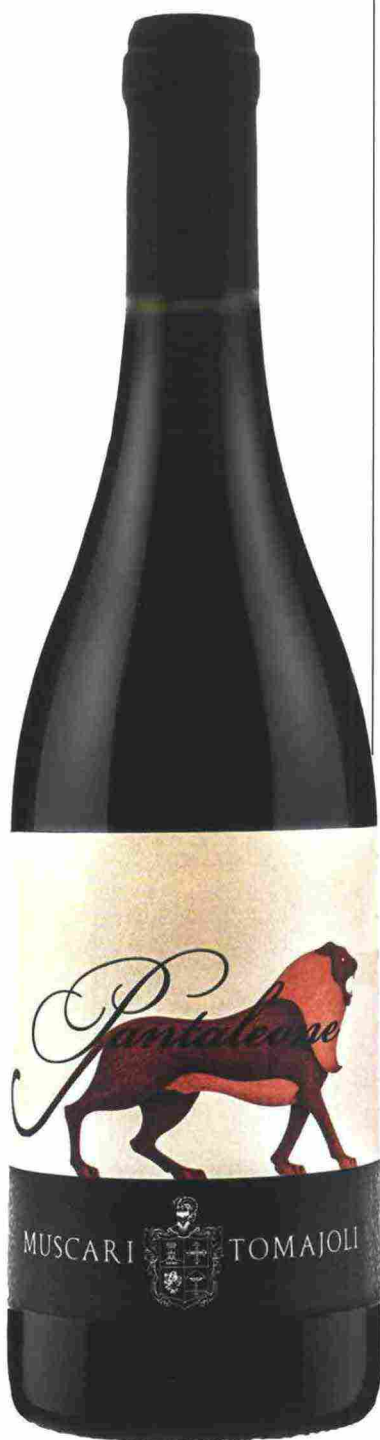
PROFILI DIVINI

Pantaleone

Muscari Tomajoli

Petit Verdot, una sfida vinta grazie al territorio

La provincia di Viterbo continua a rivelarsi un territorio decisamente felice per le nuove realtà vitivinicole, e questo non può che far bene all'immagine (un po' appannata) che la regione Lazio ha dato negli ultimi decenni in questo ambito. Parliamo dell'azienda Muscari Tomajoli che nasce nel 2007 da un'idea di **Sergio Muscari Tomajoli**, ammiraglio della marina in pensione, che in una tenuta nei pressi dell'antica e rinomata città etrusca di Tarquinia (patrimonio Unesco), considerata il suo *buen retiro*, dà vita al progetto di dimostrare che in questo territorio è possibile produrre vino di grande qualità, coadiuvato dal figlio **Marco**. Terreni e vitigni sono scelti con l'aiuto dell'enologo Gabriele Gadenz, tecnico che opera prevalentemente in Toscana, ma vanta anche esperienze internazionali (soprattutto Francia). Si piantano quindi due ettari soprattutto a vermentino, montepulciano e petit verdot, consigliato da Gabriele Gadenz, che nota sin dall'inizio un *terroir* particolarmente adatto a questo vitigno vista anche la favorevole vicinanza del mare. Nel 2016 Sergio viene prematuramente a mancare e lascia il testimone a Marco (studi commerciali e sommelier professionista) che conduce l'azienda con la stessa passione e lo stesso entusiasmo del padre e con un pizzico di caparbieta in più, tenendo ben saldo il timone sui punti fondamentali della filosofia aziendale: lavorazioni in vigna tutte manuali, trattamenti solo con rame e zolfo, concimi e diserbanti chimici assolutamente al bando, sovescio o inerbimento dell'interfila in base all'annata. La stessa cura continua nella cantina attigua ai vigneti, dove l'uva viene trasformata con grande attenzione per permettere un uso limitato dei solfiti (-40% rispetto ai limiti di legge) e ottenere vini che privilegino finezza e piacevolezza di beva. "Parlando del nostro Pantaleone - ci racconta



Marco - è un vino che nasce con gli obiettivi di produrre un rosso caratterizzato più dall'eleganza e dalla beva affascinante, che dalla muscolarità, un vino capace di coniugare struttura, profumi primari e piacevolezza gustativa. Da questi presupposti nasce anche la scelta di evitare legni piccoli, proprio per esaltare le caratteristiche del vitigno". Gli altri vini oggi prodotti sono Nathan, un Vermentino fresco e piacevole, Velca, un Rosato da uve montepulciano, di bella finezza e giusto equilibrio e, ancora in fase di progettazione, un rosso da uve montepulciano che farà da contraltare al Pantaleone. (A.P.)

PANTALEONE 2016 LAZIO IGP



13,5% vol - € 16,00
Uve: petit verdot
Bottiglie prodotte: 2.500
www.muscari.tomajoli.it

Vino di grande piacevolezza già al momento del nostro assaggio, che promette una interessante evoluzione. Colora il calice di un rosso rubino con riflessi violacei e si offre al naso fresco e intenso con una bella fusione di fiori, frutti rossi e spezie. Si rivelano note di rosa canina, viola, visciola, pepe, chiodi di garofano, arancia rossa, melagrana, lampone, mirtillo, ribes nero, invitanti soffi balsamici e sfumature di caffè e liquirizia. In bocca il vino entra morbido, appagante, abbastanza equilibrato, con un tannino fine e leggermente in evidenza, ma è solo un peccato di gioventù. Le note acido-sapide sono ben dosate su un corpo all'altezza e regalano un assaggio dinamico e bilanciato, con un retrolfatto di bella coerenza con la via diretta che si addolcisce anche sui toni di pasticceria (crostata ai frutti rossi) rivelandosi di buona persistenza. Flessibile negli abbinamenti, può spaziare da antipasti con salumi a piatti di carne come uno spezzatino di manzo in bianco profumato da erbe aromatiche.