€ 5,00

Artù

La ristorazione ragionevole

Patischie

Editoriale
Carlo Cracco
Audacia e stile

L'intervista
Wicky Priyan
Sapienza d'Oriente

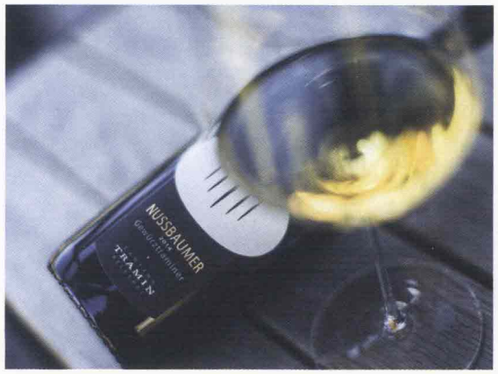
Langhe
Campamac, la creatura
di Maurilio Garola

Toscana Felix
Baracchi, Di Pirro,
Borraccino, Cassanelli

Marzo/Aprile
2018
89

DIFIS

Cantina Tramin, cresce il prodotto di fascia alta



Cantina Tramin chiude il 2017 con un balzo in avanti del 10%, portando il fatturato a 14.800.000 euro. Netta la crescita dell'export (+26%), ma bene anche l'Italia, che guadagna un +6% tra vendite al canale ho.re.ca e vendite dirette al punto vendita di Termeno. Tale incremento è dovuto soprattutto alla crescita delle linee di prodotto di fascia media e alta: l'anno del debutto di Epokale, il Gewürztraminer affinato in miniera lanciato con 1200 bottiglie ed esaurito in pochi giorni, ha infatti mostrato un netto spostamento delle preferenze del pubblico dai vini della linea "classici monovitigno "ai vini delle "selezioni " e "riserve". "I nostri clienti - ha commentato Wolgang Klotz, direttore commerciale della cantina - ci riconoscono sempre di più come un produttore di eccellenza. Da alcuni anni la nostra crescita avviene più in valore che in quantità e lo spostamento sulle bottiglie di fascia alta conferma la qualità del lavoro compiuto".

Limited edition per Maison Deutz

Per celebrare i suoi 150 anni, Deutz presenta anche in Italia il suo omaggio a William Deutz, fondatore della Maison.
Si tratta Hommage à William Deutz, un Millesimato 2010, prodotto con 100% Pinot Nero, in edizione limitata di 6.000 bottiglie. Tale etichetta segna così una nuova epoca nella lunga storia della prestigiosa Maison francese, nata nel 1838 e distribuita in Italia in esclusiva da D&C. Hommage è un Blanc de Noirs 100% Pinot Nero, con una peculiarità: è il primo Champagne Deutz "Pure Ay", poiché le uve provengono esclusivamente dai due storici vigneti del fondatore. Dunque un vino raro, ideato e fortemente voluto dal Presidente di Deutz, Fabrice Rosset e dallo Chef de cave Michel Davesne.

Riedel punta sull'effetto ottico

Riedel presenta Performance, la linea di calici varietali il cui bevante è caratterizzato da un leggero effetto ottico in grado di provocare un vero e proprio 'impatto' degustativo e sensoriale. Una ricerca approfondita condotta dalla famiglia Riedel ha infatti dimostrato come aumentando la superficie interna del calice si ottenga un impatto ancora migliore sulla percezione del bouquet del vino. Questi bicchieri permettono dunque al vino di aprirsi pienamente e sprigionare ogni singolo aroma. Con sette forme realizzate a macchina per Chardonnay, Champagne, Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Syrah e Spirits (distillati) - leggere, resistenti e a prova di lavastoviglie, posizionate su raffinati steli e ampie basi - Performance è numerata da RP-1 a RP-7 in modo da abbinare facilmente ogni calice alla rispettiva varietà d'uva, assicurando sempre il miglior godimento possibile del vino.

Cantina La-Vis presenta Diaol

Cantina La-Vis presenta Diaol, lo Chardonnay igt Vigneti delle Dolomiti 2016. Sulla collina di Pressano, dove venne piantato il primo Chardonnay d'Italia, sorgeva nel recente passato una casa disabitata che i locali abitanti chiamavano la casa del Diaol (Diavolo). Oggi su queste colline, dove terreni siltitici si alternano a pietra dolomitica, vengono coltivate le uve Chardonnay per questo vino. Le uve raccolte verso la prima decade di settembre vengono vinificate separatamente esaltando le diverse caratteristiche del terreno. Le selezioni di Chardonnay così ottenute svolgono un lungo affinamento in cantina e circa il 30% in tonneaux di rovere francese. Durante l'estate si realizza la cuvée che matura altri 3 mesi in serbatoio di acciaio inox. Durante questo periodo il vino raggiunge il proprio equilibrio e un naturale illimpidimento che lo porta all'imbottigliamento senza alcuna filtrazione. Il vino riposa in bottiglia per minimo 6 mesi. Lo Chardonnay Diaol si presenta di colore dorato con decise sfumature verdi. I profumi di susina gialla e pesca nettarina si alternano a sentori minerali e salmastri creando un profilo olfattivo intenso. In bocca le sensazioni sono molteplici. Sapore teso e grintoso nel quale spicca la salinità. Il finale è ricco e persistente.