



Vini secondo *natura*

Naturali, biologici, biodinamici.
Chiamateli come volete ma l'obiettivo
rimane sempre quello: produrre
vini nel rispetto dell'ambiente
e della salute. Come e perché,
ce lo raccontano quattro esperti.

04/12

ALLA SCOPERTA DI...

Il Cremisan, dalla Palestina
il vino della speranza

CORSI

Il programma del primo
semestre 2013

SOMMELIER SULLA NEVE

Torna ad Auronzo
la Coppa Sci Ais Veneto



ra e i suoi equilibri. Contribuiscono quei coltivatori che adottano un'agricoltura sostenibile dalla quale raccolgono frutti naturalmente ricchi e sani. Giuliana Bortolomiol non ha esitato a sposare questi principi sin dal 1997 iniziando un lungo lavoro di conversione e di nuovi progetti. Uno di questi ha portato al "Ius Naturae", qui alla vostra attenzione. E quando un'istituzione del Prosecco superiore, con i suoi due milioni di bottiglie l'anno, propone ai propri vertici qualitativi un Docg Valdobbiadene interamente da uve biologiche, è un chiaro segno al territorio intero. Millesimato per far percepire le diversità annuali come la natura vuole, e dal dosaggio brut, internazionale e che non concede spazi a travestimenti. Un dato su tutti può aiutare a capire: la resa di uva per ettaro in questo manufatto scende a 10 ton/ha contro i 13,5 concesse dal disciplinare e le 11,5 utilizzate mediamente per ottenere ottima qualità. Vediamo quindi cosa lo distingue: paglierino policromatico su un vivace sfondo verdolino stuzzicato da un fine perlage. Naso solare che richiama il settembre particolarmente caldo del 2011. Si apprezza l'assenza assoluta di pungenza che lascia cogliere placidamente fragranze che spaziano da fiori bianchi, pera, sfoglia di pasticceria a profumi evoluti di zenzero e cedro. Note che ritroviamo nella persistenza di un sorso appagante e succoso dal fine equilibrio.

Prezzo: 11,20 €
Bortolomiol S.p.A. Via Garibaldi, 142
31049 Valdobbiadene (TV)
Tel. 0423 9749
info@bortolomiol.com
www.bortolomiol.com

MAELI ROSSO 2011 IGT Veneto - IF-ZEN

Merita attenzione quest'azienda dei Colli Euganei che si trova a Luvigliano, in un'orasi chiamata "Le tre valli del vento". I vigneti sono coltivati su terreni collinari dove rocce calcaree e strati marnosi e argillosi si alternano a scaglie di trachite rossa, a 200 metri d'altitudine, accarezzati da un vento mite e costante. Moscato fiori d'arancio, barbera e carmenere rappresentano il legame con il territorio, mentre cabernet sauvignon e merlot, consolidano la tradizione dei tagli bordolesi dei Colli



Euganei, svelando anche la vocazione internazionale dell'azienda. L'enologo Giuseppe Franceschini, infatti, unisce alla conoscenza del panorama vitivinicolo nazionale l'esperienza maturata in diversi paesi esteri fra cui Francia e Argentina. Cinque i vini presentati: "Maeli Bianco" Igt 2011 (chardonnay 60% moscato fior d'arancio 40%). "Charmo" Colli Euganei 2011 (chardonnay 95%, moscato fior d'a-

rancio 5%). "Spumante Fior d'Arancio Docg" 2011 e un metodo Classico rosé, pinot nero 100%, che sosterrà almeno 48 mesi sui lieviti, che evoca per eleganza celebri champagne. Una vera sorpresa il "Maeli Rosso" 2011, blend di uve vinificate separatamente per preservarne l'identità aromatica. Chiodo di garofano, noce moscata e cannella rivelano la presenza di cabernet, il merlot si esprime su profumi di ciliegie mature, more selvatiche e corbezzoli, rispecchiando la vegetazione locale, mentre la speziatura rimanda al carmenere. Vino giovane, di ottima personalità, con tannini morbidi e arrotondati, esempio di espressione del territorio, da cui derivano ancora struttura eleganza e longevità.

Prezzo: 8,00 €
Società Agricola IF-ZEN
Via Monte Ceva, 10
35031 Abano Terme (PD)
Tel. 3357831972 - 3381136769
info@maeliwine.it - www.maeliwine.it

METODO CLASSICO MILLESIMATO 2009

Todeschini Vigne di Val Zaccana

Dopo il Clivone dai noi degustato nel 2009, ecco il metodo Classico Blanc de Blancs Brut, il primo in assoluto prodotto con vespaiola, varietà autoctona tipica della zona di Breganze. A Giuliano Todeschini è riconosciuto il merito di aver creduto fortemente nella vocazione spumantistica di quest'uva, già apprezzata fra l'altro nel Vespaiolo Breganze Doc e nel celebre Torcolato. La prima annata, il

