

il Sommelier

RIVISTA DI ENOLOGIA, GASTRONOMIA E TURISMO

Anno XLII | N. 4 | 2024 | € 7,50

Periodico Trimestrale | Dir. Responsabile Simone Franceschi | Registr. Tribunale di Pisa n. 21 del 15.11.1983 - Lg. 47/1948

VIA LIBERA AI VINI DEALCOLATI

La nuova frontiera
dei NoLo wines in Italia



FISAR

FEDERAZIONE • ITALIANA • SOMMELIER
ALBERGATORI • RISTORATORI



Speciale Custoza

Terra di vino,
di paesaggio
e di cultura



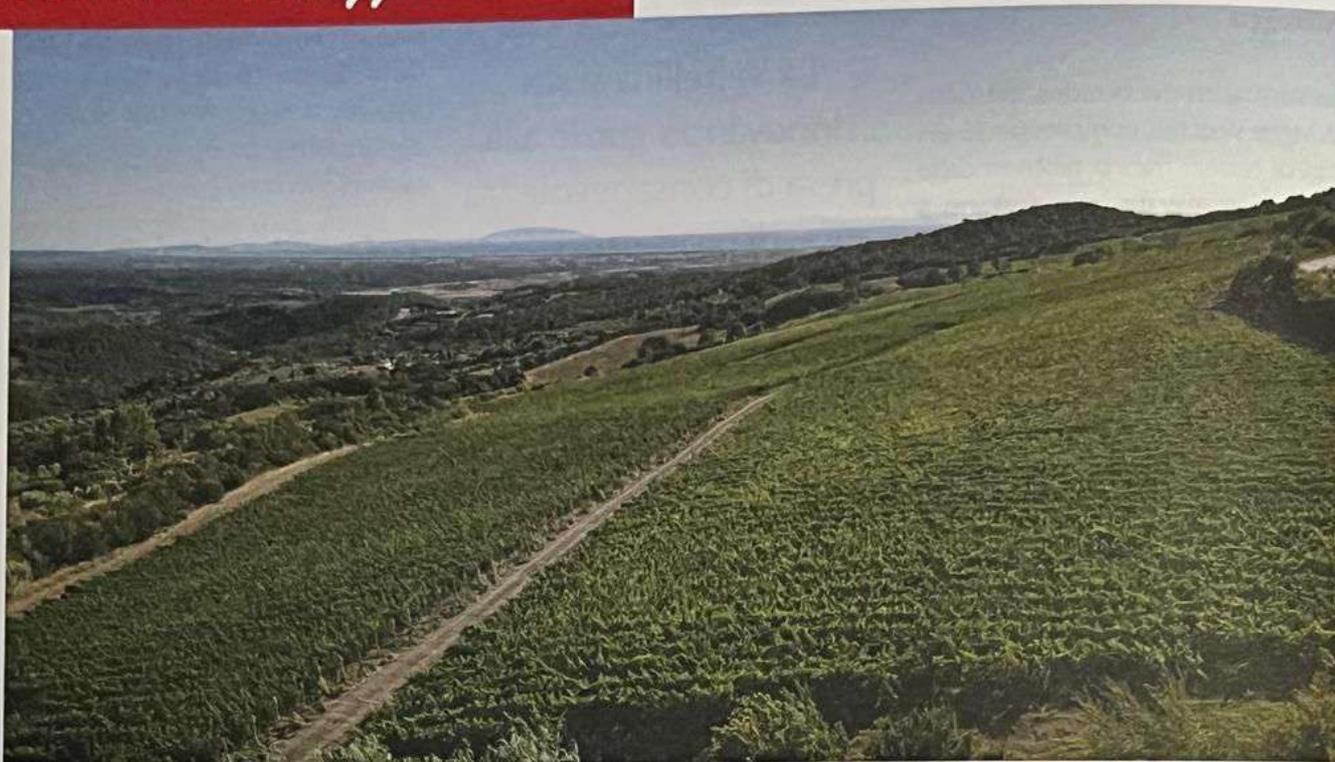
Degustando

Brunello 2020:
un'annata accattivante,
brillante e succulenta



Degustando *in viaggio*

Sulle tracce
del vino dell'Elba:
tra storia e viticoltura eroica



RIPARBELLA: dove la terra canta il vino

Un angolo di Maremma settentrionale che intreccia **biodiversità, sostenibilità e innovazione.**

Le colline di Riparbella, con i loro suoli ricchi di storia e vini di eccellenza, sono il palcoscenico di un racconto corale che unisce tradizione e modernità grazie all'impegno di **otto cantine d'autore**

C'è in Val di Cecina, nella Maremma settentrionale, ad appena 5 km dalla costa tirrenica e a nord di Bolgheri, una realtà territoriale poco antropizzata e con un paesaggio naturale in cui la viticoltura, improntata a una conduzione sostenibile e responsabile, è divenuta

una attività comune a otto aziende che hanno creato l'**Associazione dei Vignaioli delle Colline di Riparbella**. Esse sono: *Podere La Regola, Duemani, Tenuta Pakravan e Papi, Caiarossa, Cantina La Cava, Colline Albelle, Urlari, Tenuta Prima Pietra.*

La zona è semicollinare e comprende altitudini che vanno dai 50 ai 300 metri, con una peculiarità di orientamenti dal punto di vista di esposizione solare, ventilazione, realtà di microclimi che fanno di questa oasi vitivinicola di 150 ettari una realtà agricola omogenea per caratteristiche e produttività.

Il territorio di Riparbella ci offre, infatti, aspetti tipici dell'area che permettono di definirlo *terroir vitivinicolo con sue spiccate particolarità*.

- Varietà di esposizione e di altitudine con prossimità al mare.
- Ricchezza geologica per presenza di gabbro, argille alluvio-

nali, terreni calcarei e acciottolati, sabbie plioceniche ricche di fossili di conchiglie.

- Biodiversità spontanea dal momento che le attività agricole e viticole si integrano con la flora del luogo, che è anche costituito da bosco e macchia mediterranea.

Nell'arco di 25/30 anni, tutti questi fattori hanno portato a far sì che alcune aziende siano riuscite a ottenere risultati eccellenti nei loro vini e abbiano attirato l'attenzione di importanti investitori italiani e internazionali.

"I Vignaioli delle Colline di Riparbella hanno sentito la necessità di mettere in atto un'azione collettiva efficace di promozione e comunicazione del territorio e delle produzioni di qualità delle aziende vitivinicole e per valorizzare in maniera collettiva l'immagine e la rappresentatività del *terroir vitivinicolo* nel suo complesso e coinvolgere

anche tutta la collettività di Riparbella". Questo dice il presidente dell'Associazione, Flavio Nuti, che è stato il primo a far conoscere questo territorio con la sua cantina dall'inizio degli anni Novanta. Riparbella è anche un grande laboratorio a cielo aperto per gli impianti e i sistemi di allevamento in funzione del cambiamento climatico e per la gestione del vigneto nelle varie fasi, dalla potatura alla vendemmia. Ciò comporta anche un approccio diverso in cantina con le vinificazioni, con gli affinamenti ecc. Qui entrano in funzione la mano e l'esperienza del vignaiolo nel cercare miglie attraverso vasi vinari di natura e misura diversa, dal legno all'anfora, al cemento, alla vetrificazione. Tutti elementi che apportano sfaccettature diverse nella degustazione pur partendo sempre dal marcatore principale che è il terroir. Grazie alla neonata Associazione, è stato possibile verificare tutto questo in un evento dedicato tenutosi a Firenze.

Di seguito le cantine presenti e i vini in degustazione:

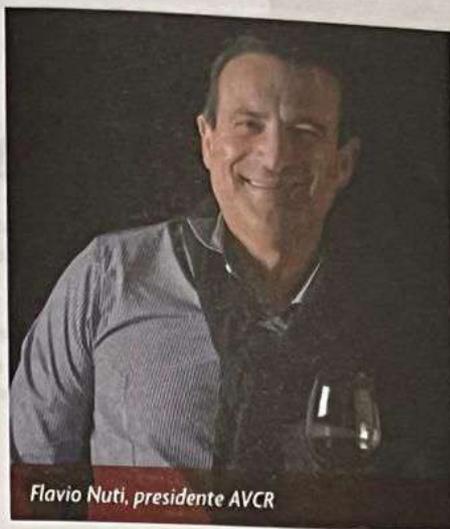
Caiarossa

Bianco 2023. Netto sul floreale di tiglio e acacia, frutta a polpa bianca appena matura, nota minerale iodata. Caldo di buona struttura, fresco, morbido, sapido.

Rosso 2021. Naso ampio grazie ai vitigni che compongono l'uvaggio, con frutto rosso e piccolo maturo, note speziate di pepe e sandalo, equilibrio del legno. Caldo, di corpo, tannino evoluto e battente, fresco e sapido.

Colline Albelle

"In Bianco" 2022. Pulizia olfattiva, esprime il floreale e fruttato bianco con richiami di vegetale fresco. Componente alcolica volutamente bassa, gioca molto sulla freschezza,



Flavio Nuti, presidente AVCR

"In Rosso" 2021. Confettura rossa matura in polpa, note di terzialità piacevoli che virano dalla spezia al vegetale. Caldo, di corpo, buona trama tannica ed estrazione, lungo nella beva.

Duemani

"Si Rosato" 2023. Intenso sul frutto piccolo maturo, lampone, speziatura leggera di pepe, accenni di macchia. Buon corpo, fresco vivo, buona sapidità.

Cabernet Franc 2020. Figlio di un'annata particolare, esprime a pieno il vitigno, frutti piccoli maturi, erbe aromatiche, nota balsamica e mineralità. Caldo, robusto con tannini precisi, lungo.

Podere La Regola

Bianco "La Regola". Naso elegante, coniuga i sentori floreali bianchi e dolci con frutta a polpa bianca, melone, nota minerale scura, richiamo cedrina. Beva dritta, fresca, cal-



do, ritorni di frutta esotica, sapido. **Rosso "La Regola" 2021.** Molto intenso sul frutto rosso maturo, note speziate piacevoli, vegetale secco, tabacco e cacao. Di grande struttura, caldo, tannino evoluto e setoso, piacevole beva grazie alla freschezza acida che ne allunga la persistenza di bocca.

Tenuta Pakravan e Papi

"Ribellante". Intenso e fine nelle note agrumate e floreali, richiami netti al vegetale di salvia e mineralità iodata. Caldo, rotondo, fresco vivo, sapido di bella beva, con finale sul dolce.

"Cancellaiia". Naso fitto sul frutto piccolo maturo, balsamicità ampia con note prevalenti di sotto spirito, tabacco e grafite, speziato. Caldo, robusto, fresco, buona carica tannica, sapido.

Tenuta Prima Pietra

"Primapietra". Ampio, intenso sul frutto rosso, speziato di pepe e chiodo di garofano, leggera balsamicità. Caldo, diretto, esalta la parte tannica in combinazione con una buona freschezza, sapido.

"Permassimo". Naso complesso con frutti rossi maturi, note balsamiche che vertono su floreale secco, confettura cotta, spezie dolci e agrumato candito. Caldo, robusto, di grande estrazione, tannini dolci, freschezza ben coperta, lungo.

Urlari

"L'Urlo" 2019. Frutta rossa matura in polpa, speziato, note di cioccolato fondente e vegetale secco. Decisamente caldo, di corpo, tannini puliti battenti, grande persistenza di bocca.

"Pervale" 2018. Ventaglio aromatico ampio dato dall'uvaggio con richiami al frutto rosso, amarena, lampone, leggero floreale di rosa canina, chiude una bella speziatura. Caldo, di corpo, fresco, piacevolmente tannico, lungo.