

Poste Italiane S.p.a. - spedizione in a. p. D.L. 353/03 (conv.L.46/04) art. 1 comma 1, DCB Alessandria

72 • 2019

ISSN 2532-5973

Papillon

periodico di sopravvivenza gastronomica

diretto da Paolo Massobrio

periodico

Omologato

Posteitaliane

i vini de
il Golosario
ASSAGGI MEMORABILI

Tutti i Top Hundred 2019 premiati a Golosaria Milano
I migliori assaggi dell'anno di Paolo Massobrio e Marco Gatti

DIANO ARENTINO (IM)**MARIA DONATA BIANCHI**

tel. 0183498233

www.aziendaagricolabianchi.it

**Riviera Ligure
di Ponente Pigato 2014**

È un omaggio alla Liguria indomita, questo grande bianco, che è figlio del lavoro di una cantina che esplora nuove strade ma sempre alla ricerca della qualità. Giallo dorato, ha profumi di erbe aromatiche, frutta e in particolare pesca e albicocca, con note di macchia mediterranea. Al palato è secco e sapido, armonico e con retrogusto di rosmarino e salvia. Magia del mare.

DOLCEACQUA (IM)**TERRE BIANCHE**

tel. 018431426

www.terrebianche.com

**Rossese
di Dolceacqua 2016**

Amiamo la Liguria, e in particolare i suoi vignaioli eroici, di Levante e Ponente. Ora, Terre Bianche di Dolceacqua è una realtà che fin dagli anni in cui noi avevamo pensato di accendere i riflettori su questa meraviglia che è il Rossese con wine tasting mirati, nelle degustazioni alla cieca, risultava sempre tra le migliori.

Quest'anno ai tavoli di Cristian Magri, corona radiosissima de *il-Golosario Ristoranti*, nel bicchiere il Rossese di Dolceacqua di Rondelli & Laconi di Terre Bianche. Dal colore rubino ha naso raffinato di frutta rossa, sentori di cassis, more e lamponi, note speziate profonde di cannella e pepe, profumi di macchia mediterranea e origano, sorso caldo, ma sostenuto da splendida sapidità e note minerali e balsamiche, finale lunghissimo.

GENOVA**ANDREA BRUZZONE**

tel. 0107455157

www.andreabruzzonevini.it

**Valpolcevera "La Superba
Coronata" 2018**

Ha radici antiche il legame della famiglia Bruzzone con il vino, visto che già l'osteria fondata dal bisnonno Bacci a Mainetto (Serra Riccò) ospitava nelle sue fondamenta un "fundegu" che all'epoca riforniva di vini locali anche le regioni limitrofe. Nel 1985 papà Eugenio chiama al suo fianco nella cantina di famiglia Andrea, e da lì inizia il percorso di quest'uomo che si sta facendo conoscere per la sua voglia di far emergere i prodotti della tradizione ligure per restituirli alla loro dignità. Prezioso il suo lavoro a favore del riscatto della Valpolcevera, e in particolare per la valorizzazione della bianchetta, che ha interpretazione interessante con vermentino, bosco e rollo, nel Valpolcevera "Superba Coronata": giallo oro, dai profumi di macchia mediterranea, salvia e sorso sapido, e in versione, spumante, in Janua, metodo classico, dal perlage fine, naso fine con note agrumate e rosmarino, sorso secco ed equilibrato.

LUNI (SP)**CANTINE LUNAE BOSONI**

tel. 0187660187 - 0187669222

www.cantinelunae.com

Colli di Luni Albarola 2018

La cantina si estende in un comprensorio di 45 ettari compresi tra i comuni di Ortonuovo e Castelnuovo Magra, di cui una parte caratterizzata da vigneti sperimentali per studiare e sviluppare le caratteristiche dei vitigni tradizionali, in collaborazione con la Regione Liguria e con il Centro Nazionale di Ricerche

di Torino. La cantina è votata alla sostenibilità ambientale fin dalla vigna, con pratiche agronomiche che prevedono di eliminare l'uso di diserbanti e di utilizzare concimi naturali. La biodiversità è anche tutelata attraverso la valorizzazione dei piccoli conferitori, che così possono continuare da un lato a tener viva la coltivazione dei vitigni autoctoni e dall'altro a mantenere integro il paesaggio vitivinicolo. Da assaggiare il Colli di Luni Albarola dalle uve dell'autoctono albarola, ma anche il Vermentino è perfetto, sia nella versione Etichetta Grigia sia in quella superba Etichetta Nera. E poi che dire dell'apice del loro rosso? Si chiama Colli di Luni Rosso "Niccolò V" ed è frutto di uve sangiovese, merlot, pollera nera.

TERRA DELLA LUNA

tel. 3400810409

www.terradellaluna.com

**Liguria di Levante "Il
Caligrè" 2015**

Il confine tra Toscana e Levante ligure è territorio che di anno in anno esprime un numero crescente di eccellenze, sia nel vino sia nella ristorazione sia nella mixology, grazie a una generazione di nuovi imprenditori che dimostra di avere chiaro che è solo la distinzione con qualità e professionalità a portare lontano. Un vino assaggiato in quel baluardo di gusto italiano che è La Brinca di Ne (Ge), è il "Caligrè" Liguria di Levante di Terra della Luna. Grena che in purezza, affinato in tonneau di rovere francese per 15 mesi, ha bel colore rubino purpureo, profumi intensi di frutta rossa, nota di piccoli frutti come lamponi e fragoline di bosco, fine e lieve speziatura, sorso equilibrato e persistente e di affascinante eleganza.