

BIBENDA 44 DUEMILATREDICI



I BIANCHI DI GIANNI. E I ROSSI.

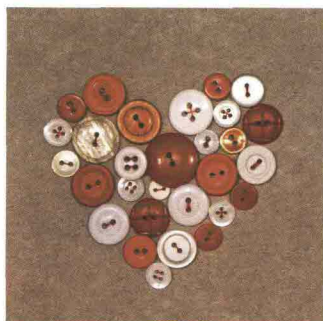
I BIANCHI DI GIANNI. E I ROSSI.

PAOLA SIMONETTI

GIANNI MENOTTI FA VINO IN FRIULI VENEZIA GIULIA. E LO FA BENE. LO
ABBIAMO VISTO IMPEGNATO SU DIVERSI FRONTI IN QUESTI ULTIMI ANNI E
ABBIAMO NOTATO LE SUE QUALITÀ DI MENTE E DI CUORE. ABBIAMO
VOLUTO SOTTOLINEARE PER VOI IL SUO LAVORO CON QUESTE PAGINE.







Giovanni Menotti nasce a Sagrado in provincia di Gorizia. È piccolissimo quando la sua famiglia si trasferisce a Capriva dov'è Villa Russiz, per seguire il padre che la dirige. In pratica cresce dentro un'azienda vitivinicola. Il vino, la vigna, l'agricoltura li ha quindi nel sangue, non solo per via genetica, ma come un piccolo Tarzan, assorbiti dall'ambiente in cui ha sempre vissuto.

Asseconderà la sua indole fin dagli studi, conseguirà la laurea in scienze agrarie, l'abilitazione alla professione di agronomo, si specializzerà in enologia.

La possibilità di mettere a frutto gli studi arriva presto, suo padre va in pensione e Gianni si mette all'opera sostituendolo alla direzione dell'azienda. La passione che lo anima si accende se possibile ancora di più sul campo, mette in atto le sperimentazioni che ha sempre sognato, si confronta con i risultati, si migliora di vendemmia in vendemmia, finché viene fatalmente, irrimediabilmente attratto dal Sauvignon ed è subito grande amore. Ricambiato.

Quello che Menotti riesce a ottenere da questo vitigno lo porta alla ribalta in Italia e nel mondo; tra i critici e gli appassionati si comincia a mormorare che non puoi parlare di Sauvignon se non ne hai mai assaggiato uno di Menotti.

Ma le sue capacità, ovviamente e per fortuna, vanno ben oltre il grande amore. Comincia a essere richiesto da diverse aziende, dovrà rinunciare all'esclusività, dovrà "donarsi" al territorio per far sì che il suo messaggio di qualità possa essere recepito da molti a vantaggio di tutti. Così, per l'opera appassionata che svolge a favore dei vini friulani, nel 2012 riceve il riconoscimento di Ambasciatore Emerito da parte dell'Associazione Nazionale **Città del Vino**. Sempre nello stesso anno, a maggio, riceve l'Oscar del Vino di BIBENDA nella categoria Migliore Enologo.

ALCUNE DOMANDE A GIANNI MENOTTI

Cosa le piace di più del suo mestiere?

Ho sempre sognato di lavorare a contatto con la natura. Rappresentare ed essere il legame tra questa ed il vino mi fa realizzare ogni giorno un sogno.

Qual è stata la sua primissima soddisfazione professionale?

Probabilmente quando ho capito che i vini che facevo trasmettevano emozioni a chi li beveva. Il primo complimento in questo senso l'ho ricevuto da un grande produttore friulano ed è un ricordo caro, che conservo molto stretto.



Quale vino italiano apprezza di più? E straniero?

Per rispondere a questa domanda vado dritto dritto ai miei primi amori enologici: il Merlot ed il Sauvignon. In Italia adoro il Masseto, che è così... monumentale. Per l'estero vado in Francia e dico senza ombra di dubbio il Pouilly-Fumé Silex di Didier Dagueneau, un Sauvignon di fantastico equilibrio tra la componente aromatica e quella strutturale.

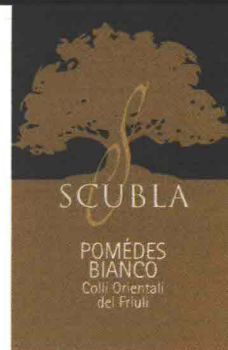
Che progetti concreti ha nel cassetto? E quali sogni?

Voglio essere sempre il cultore dell'equilibrio e questo è un progetto costante che intendo perseguire e proseguire con le mie aziende. Il sogno è di riuscire sempre a realizzare il vino che produce emozioni e poterlo fare anche in altre parti del mondo.

Il ricordo più bello (e il più brutto)?

Sono due i ricordi che corrispondono ad altrettanti momenti per me davvero magici: nel 2012 l'Oscar del Vino di Bibenda nella categoria migliore enologo e il premio di sei anni prima, sempre come migliore enologo, del Gambero Rosso. Quanto ai ricordi brutti... Non me li ricordo più.

LA DEGUSTAZIONE :: I BIANCHI DI GIANNI. E I ROSSI.



■ CASA ZULIANI

Via Gradisca, 23 - 34072 Farra d'Isonzo GO
0481 888506 - www.casazuliani.com

■ PINOT GRIGIO WINTER 2011

Bianco Igt - Pinot Grigio 100% - 13,5% - € 22

Troppe sono le variabili organolettiche proposte per questo vitigno; volevo sfatare questo concetto esaltando le enormi proprietà del Pinot Grigio. Grande maturità e calore olfattivo, unite ad un leggero ritocco di legno di rovere, devono sublimare nel progetto del "Winter".

Paglierino molto luminoso, il vino sprigiona subito eleganti note di biancospino e fiori di campo che lasciano via via il campo a più calde sensazioni di pere, mele golden e cenni di vaniglia, ben fusi questi ultimi nel quadro aromatico. La raffinatezza è altresì il metro di un assaggio sapido, fresco e coerente al retrolatto, segnato da un delicato finale minerale. Raccolta tardiva delle uve e maturazione di parte del vino in barrique per 8 mesi; la restante sosta in acciaio per il medesimo periodo. Orata al forno con olive nere.

■ CASTELLO DI SPESSE

Via Spessa, 1 - 34071 Capriva del Friuli GO -
0481 639914 - www.paliwines.com

■ COLLIO SAUVIGNON SEGRE 2011

Bianco Doc - Sauvignon 100% - 14,5% - € 22

È il mio vecchio amore e su questo non transigo perché so che non devo sbagliare, ma il Collio mi aiuta e completa la mia idea su questo vitigno. Spiccata aromaticità olfattiva che si esalta nel palato, potente e delicato. Ci devono essere sempre questa complementarità e questa intersezione aromatica, altrimenti saremmo in altre zone. Credo nel Friuli e nel Collio in particolare. So che anche il Sauvignon ci crede!

Un calice paglierino diffonde intensi, netti ed eleganti profumi di pompelmo, erbe aromatiche, foglia di pomodoro e melone invernale. Esaltante nel suo carattere fortemente varietale che fa letteralmente esplodere in bocca una coerente trama aromatica intessuta su un corpo importante. Morbido e fresco allo stesso tempo, sottile nella dote sapida e molto lungo nel tratto minerale che avvolge gli altri aromi di bocca. Maturazione in vasche di acciaio. Filetti di rana pescatrice gratinati.

■ CASTELVECCHIO

Via Castelnuovo, 2 - 34078 Sagrado GO
0481 99742 - www.castelvecchio.com

■ CARSO MALVASIA DILEO 2011

Bianco Doc - Malvasia 100% - 14% - € 20

È nata per me una nuova sfida e si chiama Malvasia Istriana. L'ho sempre prodotta ma qui, in Carso, ha qualcosa di particolare, di unico e tanto territoriale. La vicinanza del mare, la brezza che qui soffia sempre, ed il sole si esprimono qui in una Malvasia di grande spessore, con buona acidità e dall'aroma delicato e complesso.

Paglierino molto luminoso, all'olfatto si fa amare per una ricchezza aromatica giocata su toni di cedro, mele, pesche, fiori di campo e una mineralità salmastra a tratti molto decisa, figlia di quei terreni unici che danno fisionomia e sostanza al territorio del Carso goriziano. Di corpo e morbido l'assaggio ma al contempo scattante per un'acidità mai doma e una sapidità che accompagna l'intera fase. Intensi i ritorni agrumati e minerali. Vinificazione e maturazione in acciaio. Spaghetti pesto e vongole.

■ RONCO BLANCHIS

Via Blanchis, 70 - 34070 Mossa GO
0481 80519 - www.roncoblanchis.it

■ COLLIO FRIULANO BLANCHIS 2011

Bianco Doc - Friulano 100% - 13,5% - € 15

È una zona del Collio dove il vitigno trova la sua terra d'origine con una forte componente argillosa; questa lo ripaga con una struttura complessa e delicata, con una componente olfattiva di grande corrispondenza varietale. Qui nel Blanchis trova poi due varianti: una tradizionale ed una bottrizzata, che evidenziano nella poliedricità del vitigno una freschezza aromatica di grande personalità.

Luminoso, quasi brillante nella veste color paglierino che anticipa articolati e piacevoli aromi di fiori bianchi, susine, pere e mele golden. Un'elegante screziatura minerale arricchisce la fase. Palato morbido, piacevole, ricco in freschezza e sapidità e solcato da ritorni coerenti che spaziano dai fiori alle note minerali, passando per una ricca componente fruttata. Acciaio. Insalata di scampi, spinaci e arance.

■ SCUBLA

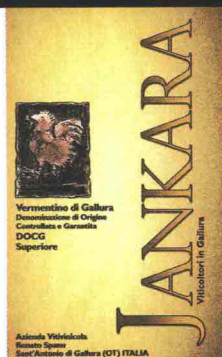
Via Rocca Bernarda, 22
33040 Ippis di Premariacco UD - 0432 716258
www.scubla.com

■ COLLI ORIENTALI DEL FRIULI BIANCO

POMÉDES 2010
Bianco Doc - Pinot Bianco 65%, Friulano 25%,
Riesling Renano 10% - 13,5% - € 23

Mi piace esaltare i vini varietali, ma l'unico "vino blend" che assieme a Roberto Scubla abbiamo voluto provare più di vent'anni fa, è il Pomédes, dove il connubio tra due grandi vitigni friulani, il Tocai ed il Pinot Bianco si sposano simbioticamente con due versioni di Riesling Renano: la forma passita e quella tradizionale. Nasce così il Pomédes, per ricercare un concetto di vino che sia potente e strutturato ma, allo stesso tempo, fresco ed equilibrato.

BIANCHI, SÌ, MA NON SOLO. NON SOLO FRIULANI, MA ANCHE EXTRATERRITORIALI. VALUTAZIONI INTORNO E OLTRE I 90 CENTESIMI PER NOVE VINI DI ALTRETTANTE AZIENDE CURATI DALLA MANO DI GIANNI MENOTTI CHE PER OGNI ETICHETTA CI HA REGALATO UN PENSIERO, UNA RIFLESSIONE, UN'EMOZIONE.



Paglierino con riflessi oro, sfoggia aromi intensi e ampi che toccano nei toni di pesche e papaya corde fruttate mediterranee e tropicali. Non mancano sensazioni floreali, cenni di nocciole e note minerali. Equilibrio e rotondità al palato. Elegante la freschezza, così come la vena sapida che rinfresca ulteriormente la fase. Corpo sempre all'altezza e retrolfatto in linea con il naso. Maturazione in barrique per 8 mesi. Dente al forno in crosta di patate.

■ JANKARA

Via Amerigo Vespucci, 2
07030 Sant'Antonio di Gallura OT
349 4381296 - www.vinijankara.com

■ VERMENTINO DI GALLURA SUPERIORE 2011
Bianco Docg - Vermentino 100%
14% - € 16

Sull'Isola il mondo scorre più lento che altrove ed anche il Vermentino va piano. Ha una maturazione progressiva ma concentrata. È la prima volta che lo vinifico e mi è piaciuta la sua territorialità. Freschezza e mineralità. Sono le sue prerogative, unite per definire un grande vino sardo dove il mare e la montagna si compenetrano in una proposta enologica di forte personalità.

Limpido e luminoso il colore paglierino che svela decisi aromi di acacia e fiori di ginestra, accompagnati da note di agrumi, melone e cenni di frutta secca. Aristocratico il soffio minerale che sottende l'olfatto. Assaggio fresco, vibrante, sapido, vivace nell'insieme, segnato da un ritmo aromatico fruttato e un lungo finale minerale. Rese mai superiori ai 35 quintali per ettaro fanno da preludio a una vinificazione in acciaio e una maturazione, sempre in vasche inox, di 6 mesi. Pezzogna all'acqua pazza.

■ VALCHIARÒ

Via dei Laghi, 4C - 33040 Torreano UD
0432 715502 - www.valchiario.it

■ COLLI ORIENTALI DEL FRIULI FRIULANO
NEXUS 2011
Bianco Doc - Friulano 100% - 14% - € 14

Nei Colli Orientali il Friulano evidenzia una spiccata componente aromatica; assieme a questa caratteristica, la voglia di completarlo con una complessità strutturale, era tanta. Il Nexus riesce ad essere questo e la piccola macerazione che lo completa lo forgia per una maturità da ricercare.

Quasi brillante nel paglierino che anticipa un naso garbato ed elegante, composto da profumi di acacia e fiori d'arancio capaci di avvolgere pesche, agrumi e mandorle. Pieno e coinvolgente in bocca, con una sapidità decisa sempre ben integrata nel saldo gustativo. Non manca la freschezza che sottolinea i ritorni agrumati, seguiti da più dolci aromi di frutta a polpa bianca e un respiro minerale in sottofondo. 7 mesi in acciaio. Tagliolini con grancevola.

■ PETRUCCO

Via Morpurgo, 12 - 33042 Buttrio UD
0432 674387 - www.vinipetrucchio.it

■ COLLI ORIENTALI DEL FRIULI PIGNOLO
RONCO DEL BALBO 2008
Rosso Doc - Pignolo 100% - 14,5% - € 30

Assieme al Refosco sono i vitigni rossi più rappresentativi dei Colli Orientali del Friuli. Nel Ronco del Balbo sublima la sua caratteristica normalmente un po' "silvestre" in un vino di grande equilibrio e personalità, che sta con i grandi rossi italiani. Sufficientemente tannico si ammorbidisce nella maturità regalando sensazioni calde e nobilmente austere.

Appena granato il contorno di un calice rubino profondo. Quasi esotico nei profumi per il mix tra spezie e incenso che avvolgono amarene, confetture di more e mirtillo e ancora liquirizia e un tratto rinfrescante di felce. Palato deciso, ricco, potente, sostenuto da un'acidità ben viva e appena sapido. I tannini, presenti, appaiono ben fusi con gli altri fondamentali. 36 mesi in barrique. Tagliatelle al ragù di lepre.

■ TENUTA MOSOLE

Via Annone Veneto, 60
30029 S. Stino di Livenza VE - 0421 310404
www.mosole.com

■ LISON PRAMAGGIORE
MERLOT AD NONAM 2009
Rosso Doc - Merlot 100% - 14,5% - € 15

È un territorio che evoca il Merlot. Ci abbiamo provato a farlo grande. Eccolo nel suo equilibrio, quello che gli compete, complesso al naso ed in evoluzione e potente in bocca. Mi è piaciuto riprovare l'emozione del Merlot anche in un territorio diverso da quelli tradizionalmente più conosciuti. È stata un'esperienza ancor più stimolante.

Profondo il colore nella veste rubino ravvivata da decisi riflessi porpora. Dispiega un'articolazione aromatica raffinata e golosa che abbraccia note di frutti di bosco, amarene in sciroppo e sotto spirito, violette appassite, cacao e un tratto balsamico ad avvolgere la fase. La freschezza è l'elemento distintivo di un sorso piacevole, caratterizzato da un corpo sempre adeguato e un tannino copioso benché sottile. Retrolfatto in linea con i riconoscimenti della via diretta. Maturazione per 18 mesi in barrique. Spezzatino di manzo in umido.