

Wine News

I VINI DI WINENEWS - APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

N. 198 - Dal 20 al 26 Marzo 2022 - Tiratura: 12.000 enonauti, opinion leader e professionisti del vino
ivini@winenews.it - www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001

LE RECENSIONI DELLA SETTIMANA

DAL 20 AL 26 MARZO 2022

Louis Roederer

Tenuta di Nozzole

Musella

Castiglion del Bosco

Il Marroneto

Vigneti di Ettore

Zidarich

Banfi

Brolo dei Giusti

Altesino

Scirocco

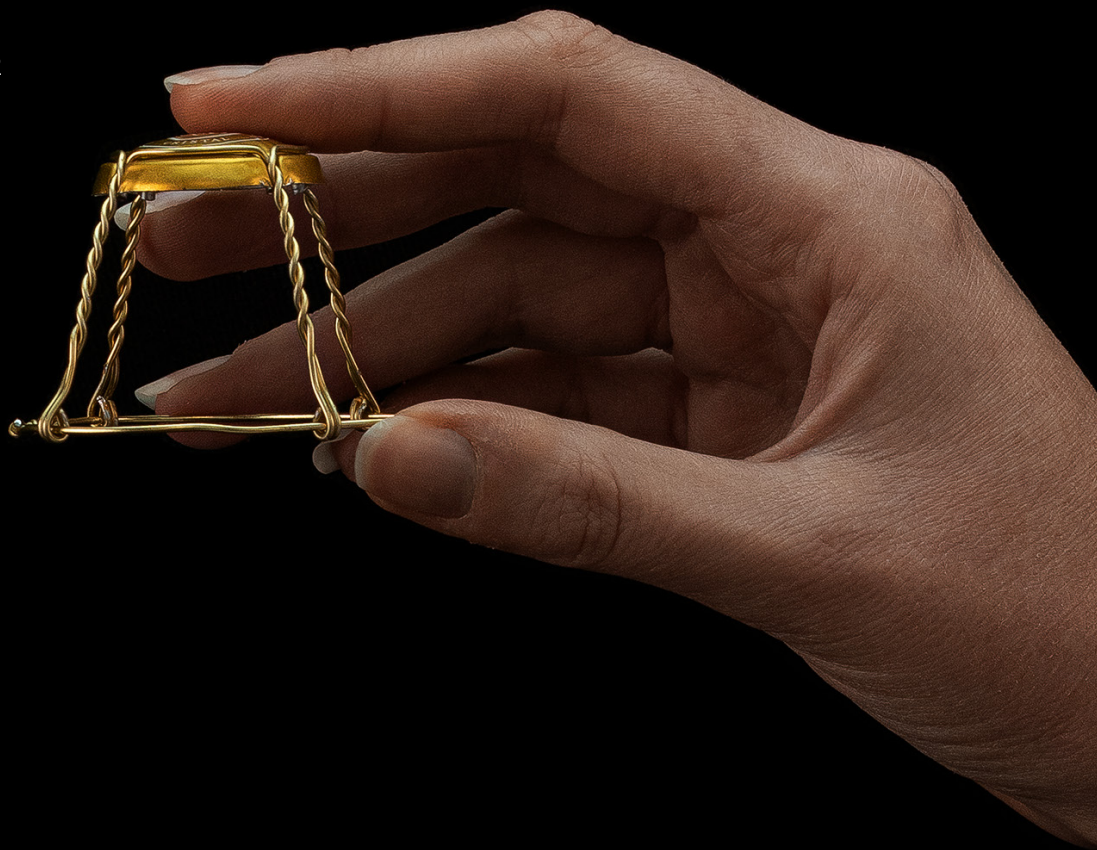
Kellerei Giran

Greppone Mazzi

Rubinelli Vajol

Zoom: Ama.M.I., Miele di Castagno

Ristorante: La Pergola al Bellevue Syrene - Sorrento (NA)





ZIDARICH

Venezia Giulia Igt Vitovska Kamen

Vendemmia: 2018

Uvaggio: Vitovska

Bottiglie prodotte: 1.900

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Azienda Agricola Zidarich](#)

Proprietà: Benjamin Zidarich

Enologo: Benjamin Zidarich

Benjamin Zidarich ci accoglie nel sole della sua terrazza, mentre guardiamo il mare blu che brilla in lontananza. Scendiamo subito nella cattedrale del vino: inaugurata nel 2009, dopo 9 anni di lavori (niente dinamite, solo scavatore con martello pneumatico, ricavandone le pietre poi riutilizzate nei vari piani), non è ancora terminata, probabilmente lo sarà tra un anno, con la sala degustazione e il pantheon per le vecchie annate. Un progetto che ha richiesto un grande impegno, ricompensato dal fascino dello scenario, fra rocce e pietre. Un mondo sotterraneo. "L'uva torna dove ha sempre vissuto, nella pietra del Carso". Cinque piani che scendono fino a 20 metri sotto terra, dove si lavora per caduta e a temperatura naturale. Zidarich inizia a vent'anni, nel 1988, a prendere le redini dell'azienda familiare, appena mezzo ettaro di vigne, puntando sui vini, in particolare sulla Vitovska. Ora gli ettari sono 8 (più uno che sarà in produzione tra due anni), frazionati in piccoli appezzamenti, sparsi nel raggio di un chilometro. Vigne ad alberello, 30 anni di età media, resa bassa, regime biologico certificato. Fra i primi nel Carso, Zidarich concepisce dei tini aperti in pietra, per la Vitovska Kamen, nata e forgiata nella pietra, anche se poi terminerà il suo corso per due anni in botti di rovere. Questa 2018, che fa macerazione per un mese, è materica, vibrante di un'energia ctonia, sapida e tesa.

(Alessandra Piubello)