



## PRESS CUTTINGS 2011

### SLOW WINE 2011 Storie di vita, vigne, vini in Italia

**VITA:** A Punset si inizia ad imbottigliare nel 1964 per volontà di Renzo Marcarino. Oggi, con l'aiuto dell'enologo Piero Ballario, Marina Marcarino, donna di carattere che con passione e intelligenza gestisce la sua azienda biologica certificata, è alla costante ricerca della qualità in bottiglia e degli equilibri degli ecosistemi nelle vigne. Una visita in azienda è consigliata: Marina vi affascinerà con i suoi racconti di caparbia vignaiola langarola.

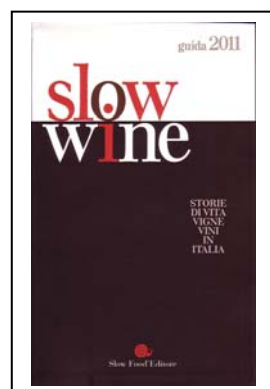
**VIGNE:** L'azienda è certificata biologica ma di fatto è biodinamica. E si sa che adottare una coltivazione che armonizzi, le forme di vita all'interno di un ambiente naturale è decisamente più complesso rispetto alla gestione tradizionale. D'altronde in Langa la vigna è sinonimo di fatica e coraggio. Tuttavia gli sforzi sono ripagati da piante particolarmente sane e da un rigoglio nei campi che lascia presagire grandi soddisfazioni in bottiglia.

**VINI:** In cantina si lavora con uno stile tradizionale, utilizzando botti grandi per gli affinamenti. Le varie fasi di fermentazione sono tutte stabilite in base ai singoli vitigni e alle diverse annate. Sono sicuramente gradevoli la **Barbera d'Alba 2009**, che presenta un naso affascinante e una piacevole beva, e il **Dolcetto Campo Re 2007**, dalla struttura importante che garantisce longevità. Il **Barbaresco 2006**, affinato in botti grandi, è ampio al naso e complesso in bocca. Il **Barbaresco Campo Quadro 2004** è improntato alla tradizione, con un bouquet delicato e un valido equilibrio gustativo.



Simbolo attribuito alle bottiglie che, oltre a una qualità organolettica eccellente, riescono a condensare nel bicchiere caratteri legati al territorio, storia e ambiente

**Barbaresco Riserva 2004.** si presenta al naso con sentori erbacei e fruttati, in bocca è avvolgente e lascia presagire lunga vita. Un Barbaresco di grandissima classe, con un'impronta varietale che non lascia dubbi sulla provenienza langhetta di questa magnifica Riserva.



### I VINI D'ITALIA 2011 - L'Espresso



*Il nome aziendale pare si debba alla parola dialettale usata confidenzialmente dai Conti di Neive per descrivere la collina su cui si trova l'azienda e che dal loro castello vedevano emergere dalle nebbie autunnali. Qui la famiglia Marcarino coltiva la vite da diverse generazioni, ma è solo con Renzo che nel 1964 cominciano i primi imbottigliamenti. Oggi l'azienda, che dal 1987 è certificata biologica, è condotta da Marina Marcarino.*

*© Purissimo, elegiaco e indimenticabile il Barbaresco Campo Quadro, il migliore prodotto da questa cantina familiare. Ottimo anche il Basarin.*

**Barbaresco Campo Quadro 2007** 18.5/20

Grande impulso aromatico, sanguigno, multidimensionale, attacco dolce e morbido, poi subito incisivo, contrastato, sviluppa un ampio volume di bocca e si slancia in un finale profondo, infiltrante, coinvolgente.

**Barbaresco Basarin 2007** 16.5/20

Evoluto, complesso all'olfatto, palato dolce e diffusivo, bella presa dei tannini, finale solcato da sapide note ferrose e di liquirizia.

**Dolcetto d'Alba 2008** 16/20

**Langhe Rosso Neh! 2009** 16/20

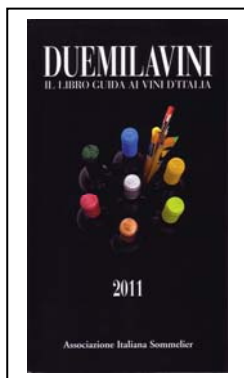
**Dolcetto d'Alba Campo Re 2007** 15.5/20





## PRESS CUTTINGS 2011

### DUEMILAVINI 2011 Associazione Italiana Sommelier



*La cantina Punset si trova in cima della collina che si affaccia su Neive. Viticoltori da sempre, i Marcarino si dedicano alla produzione e all'imbottigliamento dal 1964; ma è solo dagli anni '80, con l'arrivo in azienda di Marina, che la cantina ha avuto una svolta sul fronte della qualità.*

*Il passaggio al biologico nel 1987 segna il passo successivo, rendendo l'azienda la prima certificata a produrre Barbaresco. Molti i vini prodotti, tutti con varietà piemontesi. Discreti i minori, molto buoni i barbaresco, fini nei profumi ed eleganti nell'espressione gustativa.*

#### **Barbaresco Basarin 2007**

*(4 grappoli - da 85 a 90 punti - Vino di grande livello e spiccato pregio)*  
Austero, rigido, poi si allarga ed apre a note di spezie dolci e ai frutti del nebbiolo: liquirizia, cacao, ciliegia e viola. Al gusto conferma buona massa e definisce un tannino maturo e preciso. Botte grande. Un bel vino, da decantare e servire con sella di vitello alle verdure.

#### **Barbaresco Campo Quadro 2007**

*(4 grappoli - da 85 a 90 punti - Vino di grande livello e spiccato pregio)*  
Intenso, speziato, dolce di frutta rossa: ciliegia, caffè, iris, liquirizia. Bocca di tutto rispetto, strutturata, tesa di tannini, lunga di sapore. 26 mesi tra barrique e botti grandi. Stracotto della vena.

#### **Dolcetto d'Alba Campo Re 2007**

*(3 grappoli - da 80 a 84 - Vini di buon livello e particolare finezza)*  
Naso caldo e maturo di susina, lampone, ciliegia in confettura. Bocca un po' acerba con tannini in evidenza. Bistecca di collo di maiale alla senape.

#### **Langhe Arneis 2009**

*(3 grappoli - da 80 a 84 - Vini di buon livello e particolare finezza)*  
Frutta bianca e gialla, naso pulito ed espressivo. Piacevolezza anche al gusto, anche se di discreta freschezza. Solo acciaio. Uova di quaglia in maionese.

#### **Barbera d'Alba 2009**

*(3 grappoli - da 80 a 84 - Vini di buon livello e particolare finezza)*  
Vinoso, fresca, di rosa e lampone. Bocca piacevole. È una barbera immediata e schietta. Acciaio. Strolghino.

#### **Langhe Nebbiolo 2009**

*(2 grappoli - da 74 a 79 - Vini di medio livello e piacevole fattura)*  
Definizione lenta di frutta rossa, piccole spezie, fiori appassiti. Al gusto buona consistenza e vigore, è sapido, fresco di acidi, tannico. Botte. Tagliatelle al ragù.

#### **Dolcetto d'Alba 2008**

*(2 grappoli - da 74 a 79 - Vini di medio livello e piacevole fattura)*  
Fragola macerata, ciliegia. Discreta consistenza, tannini ancora giovani. Acciaio. Robiola d'Alba sott'olio.

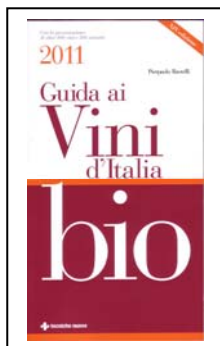
#### **Langhe Rosso 2008 Neh!**

*(2 grappoli - da 74 a 79 - Vini di medio livello e piacevole fattura)*  
Approccio fruttato, discreta espressione, ma corpo e tannini non banali. Salsiccia di maiale.

#### **Langhe Bianco 2009 Ne'?**

*(2 grappoli - da 74 a 79 - Vini di medio livello e piacevole fattura)*  
Opaco, pesca, albicocca. Media espressione anche al gusto. Sapido, sciolto, scorrevole, lievemente amaro. Acciaio. Melanzane alla greca.

### GUIDA AI VINI D'ITALIA BIO 2011



**Barbera d'Alba DOC 2009** – Una gamma davvero di alto profilo per Marina Marcarono, in cui brilla la stella del Campo Quadro. Tra le varie denominazioni prodotte non manca lo spazio per una Barbera d'annata energica. Alcolica e fruttata, con un corpo saldo, tannini ben innestati e un finale duraturo scaturito dal contrasto tra acidità e quota alcolica.

**Langhe Rosso Neh! DOC 2009** – Colore rubino, ha un gradevole naso di amarena e una bocca ficcante, acidula ma succosa, con una scia sapida in chiusura e tannini ben maturi.

**Dolcetto d'Alba 2008** – Bel colore vivido, violaceo e trasparente, ha naso con ricordo di ciliegie e un tocco di cenere di camino; bocca modulata sul nerbo acido che spinge verso una dinamica asciutta, sapida, fin troppo verticale.

**Barbaresco 2004 DOCG 2005** – Colore granato di buona grana, ha alito classico, di rosa passita e sottobosco; in bocca si appoggia a una struttura equilibrata che riesce a coniugare bevibilità e complessità del nebbiolo.

**Barbaresco Campo Quadro DOCG 2004 (vino tra i migliori del 2011)** – Granata intenso, ha naso speziato, floreale, con tocco di pepe bianco. Bocca finto esile, di gran progressione, nerbo acido vivo, finale agrumato e di lamponi.

### VINI naturali d'Italia - Manuale del bere sano

PIEMONTE (pag. 41/42):

*“A Neive, la cantina Punset di Marina Marcarono produce quelli che attualmente sono gli unici Barbaresco da uve certificate biologiche, il Basarin e il Campo Quadro. Vini, soprattutto quest'ultimo, che negli anni stanno sicuramente acquistando consapevolezza ed armonia e diventano più classici (davvero convincente ad esempio il 2006). Una realtà quindi in crescita e da seguire.”*





## PRESS CUTTINGS 2011

### I VINI DI VERONELLI 2011

<b>Barbaresco Basarin 2007</b>	3 stelle (vino eccellente)	92/100
<b>Barbaresco Campo Quadro 2007</b>	3 stelle (vino eccellente)	91/100
<b>Barbaresco Riserva 2004</b>	3 stelle (vino eccellente)	
<b>Barbera d'Alba 2009</b>	1 stella (vino buono)	85/100
<b>Dolcetto d'Alba 2008</b>	2 stelle (vino ottimo)	87/100
<b>Dolcetto d'Alba 2009</b>	2 stelle (vino ottimo)	86/100
<b>Dolcetto d'Alba Campo Re 2007</b>	2 stelle (vino ottimo)	87/100
<b>Langhe Nebbiolo 2009</b>	1 stella (vino buono)	85/100



### VINI BUONI d'Italia 2011 – Touring Editore Sezione VINI DA NON PERDERE:

#### **PUNSET – Barbaresco Campo Quadro 2004.**

*Grandissimo Barbaresco Campo Quadro che inizia la sua bella fase di terziarizzazione con un bel goudron, tartufo, cuoio, balsami e mentolo. Il bicchiere è complesso, con forte personalità e lunghissima persistenza finale.*

### The 2007 Barbaresco and Roero

#### *What Impressed Me The Most At The 2010 Vintage Presentation*

#### **Punset Campo Quadro Barbaresco DOCG 2007**

Deep almandine with black reflections and almandine rim paling to orange. The bouquet is powerful, with quite a bit of oak that doesn't quite overshadow berry plum fruit, with some spice as well, and a fair amount of alcohol. Concentrated, with considerable wood. On the palate it's ample and soft, with moderately rich cherry plum fruit that's richer than I expected, supported by tannins that have an oaky burr, and some savory accents, and by fairly bright berry fruit acidity. Harmonious, and will drink quite nicely with a roast or stew when it has gotten its bearings and come together, though that will take at least a year, and perhaps two. I would expect it to age nicely for a decade or more.

Score: 86-8

By [Kyle Phillips](#), About.com Guide - novembre 2010



**WINE ENTHUSIAST**  
MAGAZINE

**Wine Enthusiast** (anteprima uscita di dicembre 2010):

**PUNSET Barbaresco Basarin 2007 - 92/100**  
**PUNSET Barbaresco Campo Quadro 2007 - 91/100**



# PRESS CUTTINGS 2011

## SPIRITO di VINO n.40 Ottobre/Novembre 2010



### ALBA WINE IN ANTEPRIMA ABBIAMO ASSAGGIATO I BAROLO, I BARBARESCO E I ROERO CHE VERRANNO

# SPIRITO di VINO

**ALTO ADIGE**  
Vino, speck e mele,  
tre eccellenze d'Europa

**FRIULI**  
Un filo rosso dai Colli  
orientali agli Stati Uniti

**MAREMMA**  
Sada, un lombardo  
nella Costa degli Etruschi

**SARDEGNA**  
Pala, vigneron récoltant  
nel Basso Campidano

**SICILIA**  
Da Rapitola per gustare  
i colori e i sapori dell'isola

## Champagne, fatica inebriante!

Viaggio a Épernay per vivere la festa  
e le seducenti emozioni  
della vendemmia Moët & Chandon

**87 Mario Marengo** - Barolo Brunate 2006 | Giulio Perrin - Barolo Sante Caterina 2006 | Barolo - Barolo Villero 2006 | Pina & Figli di Chiara Boschis - Barolo Carnia 2006 | Cascina Ballarín - Barolo Dussia 2006 | Azelia - Barolo San Rocco 2006 | Barolo - Barolo Fossio 2006 | Castello di Verduzzo - Barolo Massari 2006 | Costa di Bassa - Barolo Costa di Bassa 2006 | Damilano - Barolo Carubi 2006 | Pio Cesare - Barolo 2006 | Marcarino - Barolo La Serra 2006 | Luigi Pira - Barolo Maena 2006 | Renato Ratti - Barolo Monforte 2006 | Tenuta Montanello - Barolo Maranello '06 | Mauro Veglio - Barolo Castiglione '06

**BARBARESCO**

**92 Punset**  
**Barbaredesco Campo Quadro 2007**  
Condotta da oltre 20 anni in regime biologico, l'azienda di Neive di Marina Marcarino trova una versione sontuosa del Campo Quadro. Sanguigno, terroso e floreale, ha spirito autentico e un palato di grana fine, maturo e sfaccettato, di allungo impulso sapido, profondo e coinvolgente ([www.punset.com](http://www.punset.com)).

**92 Rocco Bruno**  
**Barbaredesco Bahaja 2007**  
Tra i più noti produttori di Barbaresco, Rocco Bruno ha ormai trovato una sintonia di stile che abbina alle doti moderne e moderne di imponenza, struttura, morbidezza e spiccate, volando e profondo. Bahaja ha un peso e un rosso di irripetibile eleganza nel frangere tra frutto e lanugine ([www.brunorocco.it](http://www.brunorocco.it)).

**91 Corlese**  
**Barbaresco Bahaja 2007**  
Con il cratere, Rocco di Barbaresco, la famiglia Corlese produce vini di carattere austero e di grande capacità evolutiva. Il Barbaresco 2007 è teso e stralato, fiero e duro, la matrice è violetta, tendente all'azzurro su un bel nerbo, ha allungo assoluto, finale soffice di tendenza sadica e minerale ([www.corlese.it](http://www.corlese.it)).

**91 Castello di Neive**  
**Barbaresco Santo Stefano 2007**  
Stile ribelle e vigna di prim'ordine, la famiglia Giapponesi ha trovato il suo stile nel Barbaresco. Il Santo Stefano è un vino di caratteri nobili, di affinità, morbidezza, finezza, armonia. Ha un palato, ben bilanciato, ben sviluppato sapido. Ottimo il Barbaresco (88/100) senza rivalutare ([www.castellodineive.it](http://www.castellodineive.it)).

**90 Rizza**  
**Barbaresco Nuovo Fontanafredda 2007**  
Sole che coniuga spirito audace e sporcizio più, il peso con i tempi, il Barbaresco delle famiglie del topiano, hanno presentato, continua. Il Nuovo Fontanafredda.

Treiso ha intensità, morbidezza, polifonia ed è tonico, l'aroma sedotto. Un soffio di dietro l'ultimo (86/100) da oggi vecchio ([www.punset.com](http://www.punset.com)).

**89 Produttori del Barbaresco** - Barbaresco Riserva San Sava 2006 | Cascina delle Rose - Barbaresco Tra Storti 2007 | Ugo Lequio - Barbaresco Cantine 2007 | Alberto Rocca - Barbaresco Brich Ravani 2007 | Carlo Giacosa Barbaresco Montarone 2007

**88 Osa Asinelli** - Barbaresco Marfuri 2007 | Fontanafredda - Barbaresco Sori Saroni 2007 | Rizza Barbaresco Ingra 2007 | Fratelli Giacomini - Barbaresco Dastini Maria Giuseppina 2007

**87 Cà del Rale** - Barbaresco Asili 2007 | Sottanese - Barbaresco Quà 2007 | Cascina Lullini - Barbaresco Baggio 2007 | Cantina del Pino - Barbaresco 2007 | Cascina Monello - Barbaresco Ovello 2007 | Produttori del Barbaresco - Barbaresco Riserva Dora 2007 | Adriano - Barbaresco Riserva Dora 2007 | Muccigatta - Barbaresco Dora 2007 | Carlo Giacosa - Barbaresco 2007 | Fratelli Giacomini - Barbaresco Vigna Ete 2007



**ROERO**

**88 Cascina Cà Rova**  
**Roero Riserva Riserva 2006**  
Vigneto di origine di vini di gran struttura e assieme, personaggi tra i più costosi e simpatici del territorio. Angelo Forno firma un Barbaresco 2006 di alta qualità. Presenta un carattere complesso, di grana fine e ben bilanciato, morbidezza, armonia e delicatezza, profondo. Ottimo il Barbaresco 2007 ([www.cascinarova.com](http://www.cascinarova.com)).

**88 Michele Tullano**  
**Roero Riserva Riserva Dora 2006**  
Nella vigna di gran classe, di gran struttura di Monti d'Alba, che vanta anche dal Barbaresco, il Roero occupa un spazio importante. Il 2006 nuovo tra i più buoni, teso e vellutato, profondo, ha un palato di grana e carattere, densità, morbidezza e allungo, dolce e minerale ([www.tullano.com](http://www.tullano.com)).

**88 Oliviero**  
**Roero Riserva Riserva 2006**  
Fino al primo anno di Roero, la famiglia della famiglia Tullano produce da tempo il miglior vino di Roero. Il Roero ha un carattere complesso, di grana fine, morbidezza e ben bilanciato, armonia e delicatezza, profondo, ha un palato di grana e carattere, densità, morbidezza e allungo, dolce e minerale ([www.tullano.com](http://www.tullano.com)).

**87 Alivando** - Roero Riserva Riserva di Alivando 2006

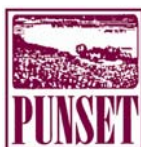
**86 Convegno** - Roero Riserva Riserva di Convegno 2006 | Cascina Cicala - Roero Riserva Riserva di Convegno 2006 | Maccanico - Roero Riserva Riserva di Convegno 2006 | Val del Prete - Roero Riserva Riserva di Convegno 2006



## BARBARESCO

**92 Punset**  
**Barbaredesco Campo Quadro 2007**

Condotta da oltre 20 anni in regime biologico, l'azienda di Neive di Marina Marcarino trova una versione sontuosa del Campo Quadro. Sanguigno, terroso e floreale, ha spirito autentico e un palato di grana fine, maturo e sfaccettato, di allungo impulsivamente sapido, profondo e coinvolgente ([www.punset.com](http://www.punset.com)).



## PRESS CUTTINGS 2011

**Wine Spectator**  
LEARN MORE, DRINK BETTER

*Wines tasted for the Piedmont report in the December 15, 2009*

**PUNSET Barbaresco Riserva 2004 – 90**

Shows strawberry and raspberry notes, with hints of citrus fruit. Aromatic and superclean on the nose. Full-bodied, with fine, chewy tannins and a fresh finish. Very tight now, but shows serious structure. Best after 2010.

**PUNSET Barbaresco Campo Quadro 2006 – 86**

Plum and dried flowers follow through to a full body, with soft, velvety tannins, medium fruit and a medium finish. Lacks a bit of a midpalate. Best from 2010 through 2014

**PUNSET Arneis Langhe 2008 – 87**

Shows sliced apple and pear aromas, with hints of dried pineapple. Full-bodied, with a ripe tropical fruit flavor and good acidity. Drink now.

**PUNSET Barbera d'Alba 2007 – 86**

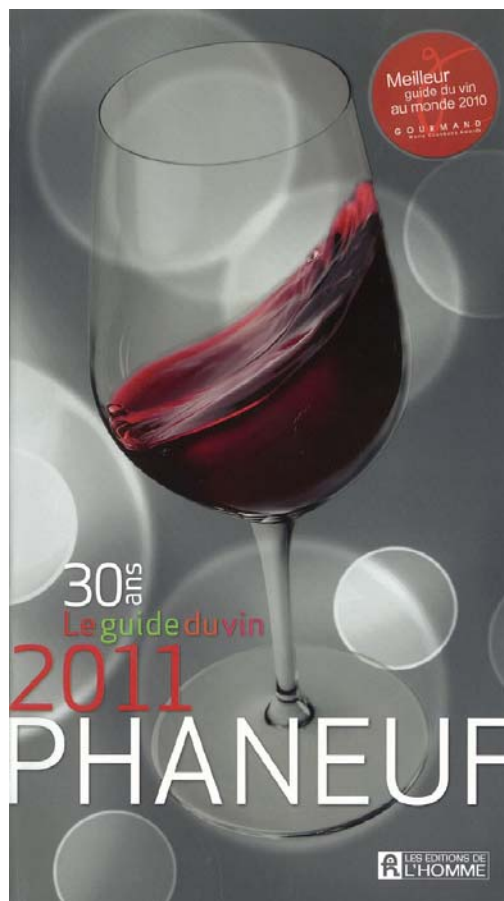
Grapey and fruity, showing hints of earth on the nose. Medium-bodied, with a fresh citrus rind and earth finish. Drink now

**PUNSET Langhe Neh! 2007 – 85**

Can smell the Nebbiolo in this, with plum and floral character. Medium-bodied, with fresh fruit and a plum skin and citrus aftertaste. Blend of Nebbiolo, Barbera, and Dolcetto. Drink now.

**PUNSET Nebbiolo Langhe 2008 – 84**

Displays spice and earth character on the nose, with hints of berries. Medium-bodied, with simple fruit and a delicate finish. Drink now.



### Punset

Propriété de la famille Marcarino depuis des années, Punset est maintenant sous la gouverne de Maria Marcarino. Le vignoble est entièrement conduit en agriculture biologique.

**Barbaresco 2001, Campo Quadro**

{10816679} 66,75 \$

Provenant d'un vignoble situé à 450 m d'altitude, sur la plus haute colline de la commune de Nieve, ce 2001 est maintenant parfaitement ouvert comme l'annonce sa couleur vermillon et son nez épanoui évoquant le champignon et le cuir. Sa texture à la fois droite et veloutée, et son équilibre à l'ancienne, lui confèrent une personnalité affirmée. Déjà bon maintenant et pour encore au moins six ans. ★★★★★ ③

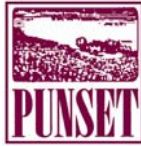
**Barbera d'Alba 2009**

{10985747} 20,20 \$

Manifestement issu de raisins mûrs, ce vin généreux (14,5 % d'alcool) et passablement étoffé conserve malgré tout un bel équilibre. Moins vif que la moyenne des Barbera, mais tonifié par un léger reste de gaz qui s'estompe après un bref passage en carafe. J'ai particulièrement apprécié le caractère singulier de ses saveurs animales. ★★→ ? ② ①



Piémont



# PRESS CUTTINGS 2011

## VOTRE MAISON (Canada) 8 gennaio 2011



26 votre maison

LE JOURNA

les vins



Claude Langlois  
clanglois@journalmtl.com

## Retour à la normal

Au retour des fêtes, la normalité se mange froide (froide comme dans dinde froide le cheveu hirsute, la barbe longue et les traits tirés.

Pour ajouter à la morosité générale du lendemain de veille, la TVQ a augmenté, le prix de l'essence aussi, tout comme celui du métro et des autobus, sans parler du prix du vin, la SAQ ayant décidé, comme vous le savez sans doute déjà, d'augmenter sa marge bénéficiaire à compter du 2 février.

Bref, ce n'est pas le moment de sonner à la porte pour me vendre des stylos ou des barres de chocolat. Même pas pour me parler de Jésus. Je suis d'humeur massacrante. Surtout que j'avais pris la résolution de réduire mon train de vie, lequel peinait déjà à entrer en gare à chaque fin de mois.

Nou, je ne prévois pas acheter les bordeaux 2010 en primeur au printemps, aussi grand que s'annonce le millésime.

Ce n'est pas une blague. J'étais justement à Bordeaux en novembre dernier et de l'avis général, 2010 sera au moins aussi grand sinon plus grand encore que 2009, lui-même déjà exceptionnel comme on le sait.

« On n'ose pas le dire, les gens ne nous croiront pas », confiait un producteur à un journal français.

Je n'en achèterai pas – mais ça fait longtemps de toute façon – parce que je n'en ai plus les moyens.

À ce propos, la *Revue du Vin de France*, qui a analysé dans son numéro de novembre dernier, les prix de sortie des vins en primeur des grands bordeaux entre 1982 et 2009, en arrive à la conclusion qu'ils ont augmenté de 952 %, alors que l'inflation au cours de cette période était de 148 %.

Ça m'a fait penser au 20 \$ dans une enveloppe que je recevais en cadeau de ma grand-mère quand j'étais adolescent.

En suivant la courbe des grands bordeaux, c'est 210 \$ que ma grand-mère devrait me donner aujourd'hui.

À bien y penser, c'est à peu près ce que beaucoup de parents donnent aujourd'hui en cadeau à leurs grands ados. Et souvent plus encore puisqu'un iPod Touch coûte 250 \$. Justement, si vous avez reçu 210 \$ dans une enveloppe à Noël, voici quelques suggestions pour les dépenser.

### LIVRES

■ *Le Grand Larousse du Vin*, Éditions Larousse, 69,95 \$ : un très bel ouvrage, magnifiquement relié et illustré, qui fait le tour complet de la question. Depuis l'origine du vin, la culture de la vigne, la vinifi-

cation, jusqu'à l'achat de vin, la dégustation, le service, sa conservation, etc.

On y fait aussi le tour des grands vignobles du monde du vin, en mettant surtout l'accent évidemment sur les vins français auxquels on consacre près de 200 pages. Hélas, l'Italie n'a droit qu'à 15 pages, les États-Unis et le Canada à 10 pages, l'Australie et la Nouvelle-Zélande à 5 pages... N'empêche, ça demeure tout de même un ouvrage de référence de premier plan.

■ *L'École de la dégustation. Le vin en 100 leçons*, Hachette Pratique, Pierre Casamayor, 39,95 \$ : il s'agit ici d'une remise à jour d'un ouvrage publié une première fois en 1998. Pierre Casamayor est un œnologue français bien connu qui a déjà signé plusieurs livres sur le vin.

Celui-ci, comme son nom l'indique, a pour but d'enseigner les techniques de la dégustation, en débordant sur la connaissance des cépages, des terroirs et des principaux crus français, y compris — quoique plus brièvement — des principaux vins du monde. Une section est aussi réservée à la dégustation des eaux-de-vie.

### VINS

Pour finir, voici quelques vins pour la semaine.

■ Tokaji 2008, Furmint, Château Pajzos (13,05 \$) : un beau blanc vibrant de mineralité fait avec le cépage hongrois furmint, avec de belles notes de pomme et un moelleux en milieu de bouche qui donne une impression de douceur (accents miellés), mais le vin est sec en final, frais et croquant. Original et très intéressant.

■ Rio Albo 2009, Valpolicella, Ca' Rugate (16 \$) : léger et charmeur, tout plein de fruit, souple et rafraichissant, c'est un vin qui coule de source, un premier verre en commandant absolument un deuxième.

■ C.M.S. 2008, Columbia Valley, Hedges Family Estate (18,55 \$) : C.M.S. c'est pour cabernet sauvignon, merlot et syrah. Joli nez de petits fruits bien mûrs, bouche ronde et souple, des tannins fermes, le vin est moins boisé qu'il ne le fut dans de précédents millésimes, et gagne en charme et en plaisir.

### VIN PLAISIR pour offrir ou se faire plaisir

**BARBERA D'ALBA PUNSET 2009**

14 %, Italie  
Type : vin rouge  
Code : 110985747  
Prix : 20,35 \$

Du plaisir à pas cher que ce vin issu de culture biologique. Note de cuir et de fleurs, joli fruit, facile à boire, il a quand même de la mâche et une réelle personnalité. On commec bien l'année sans se ruiner.



[★★★] [\$\$]

Où trouver les spécialités  
514 254-2020  
1 866 873-2020  
www.saq.com

### TOKAJI 2008

Furmint, Château Pajzos, 11,5 %, Hongrie Prix 13,05 \$ Code 866668

[★★★] [1\$]

### RIO ALBO 2009

Valpolicella, Ca' Rugate, 12 %, Italie, Prix 16 \$ Code 10706736

[★★★] [1\$½]

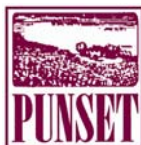
### C.M.S. 2008

Columbia Valley, Hedges Family Estate, 13,5 %, Washington State Prix Code 10354478

[★★★] [\$\$]

★ correct   ★★ bon   ★★★ très bon   ★★★★ excellent   ★★★★★ exceptionnel

Plus d'étoiles que de symbole  
Autant d'étoiles que de symbole  
Moins d'étoiles que de symbole



## PRESS CUTTINGS 2011

### 500 VINI L'Italia del nord ovest Gigi Brozzoni



NEIVE

## PUNSET

### Barbaresco Campo Quadro

**IL VINO:** Solo le uve migliori del vigneto Campo Quadro entrano a far parte di questa importante selezione aziendale, che si offre in una preziosa veste granata profumata di ciliegia e melagrana, qua e là punteggiata da vezzosi ricami di rosa e violetta carezzate da spezie vagamente tostate e vanigliate; la trama tannica è fittamente tessuta e si distende setosa seppur dotata di spunto grintoso e dinamico. **DENOMINAZIONE:** Docg **VITIGNI:** nebbiolo **ANNATE CONSIGLIATE:** 2001, 2004 e 2005. **ZONA DI PRODUZIONE:** Accanto alla Casa Cotti sorge la Torre dell'Orologio, costruita dagli Astesi nel 1224. Più volte abbattuta e ricostruita, ospita l'orologio e la campana comunale, che un tempo suonava per segnalare i pericoli. Nella torre è murata una lapide funeraria romana del I secolo d.C. dedicata a Valeria Terza dal marito Caio Aelio. **LAZIENDA:** Pare che il tondeggiante colle Punset sia stato così battezzato dai conti di Neive, che dal loro castello lo vedevano emergere dalle nebbie autunnali. I vigneti sono proprietà della famiglia Marcarino da tempi ormai lontani e sono ora condotti da Marina, determinata donna del vino che li gestisce con i più rigidi criteri dell'agricoltura biologica. **TECNICA DI PRODUZIONE:** La fermentazione avviene in serbatoi di cemento vetrificato con cappello sommerso per alcuni giorni; il cappello viene, quindi, lasciato emergere e compattare. Si procede, poi, a svinatura e la fermentazione si conclude lontano dalla vinaccia. Dopo la malolattica, ogni 3 mesi per circa 7 volte durante il periodo di maturazione il vino viene assemblato e riposto in barriques e tonneaux, variandone ogni volta la percentuale relativa, in funzione delle esigenze dell'annata. L'affinamento in bottiglia dura, infine, 12 mesi.



**THE WINE:** Only the best grapes of the Campo Quadro vineyard become a part of this important estate selection, which offers itself in a precious garnet garb perfumed with cherries and pomegranate, interspersed here and there with charming embroideries of roses and violets caressed by vaguely toasted and vanilla-flavoured spices. The tannic weave is woven in close-knit manner and spreads out silkily, although endowed with aggressive and dynamic thrust. **APPELLATION:** DOCG **GRAPE VARIETIES:** Nebbiolo **RECOMMENDED VINTAGES:** 2001, 2004, 2005 **PRODUCTION ZONE:** Next to the Casa Cotti rises the Clock Tower, which was built by the inhabitants of Asti in 1224. Knocked down and rebuilt several times, it houses the clock and municipal bell that once used to ring in order to announce danger. In the tower is walled a Roman funeral memorial stone of the 1st century AD that was dedicated to Valeria Terza by her husband Caius Aelius. **THE ESTATE:** It seems that the rounded Punset hill was given this name by the Counts of Neive who, from their castle, saw it emerge from the autumnal mists. The vineyards have been the property of the Marcarino family since long-ago times, and are now managed by Marina, a determined wine lady who runs them with the most rigid criteria of pesticide-free agriculture. **PRODUCTION TECHNIQUES:** The fermentation is carried out in glazed-cement tanks with the head submerged for several days. The head is then permitted to emerge and consolidate. The racking off is the next step, and the fermentation concludes far from the marc. After the malolactic fermentation, every 3 months for about 7 times during the maturation period, the wine is blended and put back into barriques and tonneaux. The relative percentage of it is varied every time, depending on the exigencies of the vintage year. Lastly, the bottle refining lasts for 12 months.

VIA ZOCCO 2 - 12057 NEIVE (CUNEO) - TEL 0173/67072, FAX 0173/677423  
punset@punset.com - www.punset.com