



LE CLASSIFICHE

A CURA DI STEFANO POLACCHI



- 1 • SOTTO 10 EURO
 - 2 • 11-20 EURO
 - 3 • 21-25 EURO
 - 4 • 26-30 EURO
 - 5 • SOPRA 30 EURO
- fasce di prezzo al litro**



Dopo l'ultima analisi Coldiretti su dati Istat, che indica il vino come motore dell'export nell'agro-alimentare (+5%), abbiamo voluto recensire gli oli di famose aziende che del vino hanno fatto il business principale. Come, d'altronde, due dei nostri premi speciali di Oli d'Italia 2014, Collemassari e Corzano e Paterno

Hanno collaborato: Antonio Boco, Leonardo Romanelli, Giorgio Melandri, Nino Aiello, Laura Di Pietrantonio, Indira Galbo, Matteo Savignano, Fabrizio Trezzi



MAGGIO 2014

olio extravergine

LE CLASSIFICHE

SELEZIONE CAMPOROMANO
Casavyc

PODERE CAMPOROMANO, 43 LOC. POGGIOFERRO
 SCANSANO (GR)
 TEL. 340 8066297 WWW.CASAVYC.IT

ULIVETO PROPRIO: si
FRANTOIO AZIENDALE: no
FASCIA DI PREZZO: 5



AZIENDA. Una realtà nata nel 2003 dalla grande passione per la campagna di Viviana Filocamo e del marito Claudio, in un territorio aspro e selvaggio compreso tra le pendici del monte Amiata e il mare dell'Argentario. Nei due ettari di uliveti sono state impiantate le classiche varietà toscane, moraiolo in testa, e l'irpina ravece.

OLIO. Camporomano è un olio dal grande carattere, lontano anni luce dagli oli suadenti della costa toscana. Aglio, una bellissima nota tostata, erbe. Un naso austero e complesso, che si spinge fino a delle raffinate note balsamiche. In bocca è netto, equilibrato, disteso su una nota amara che lo allunga e lo tende. Un olio asciutto, sapido, ricco di sapore.

ABBINAMENTI. Bistecca alla fiorentina.

TRADIZIONALE DOP
VAL DI MAZARA
Planeta

C.DA DISPENSA
 MENFI (AG)
 TEL. 091 327965 WWW.PLANETA.IT

ULIVETO PROPRIO: si
FRANTOIO AZIENDALE: si
FASCIA DI PREZZO: 2



AZIENDA. Fra i massimi protagonisti del rinascimento del vino siciliano sin dalla metà degli anni Novanta, Planeta è anche un'azienda oleicola di prim'ordine. Sono 98 gli ettari dedicati alla coltura dell'ulivo, e si trovano tutti in contrada Capparina, a Menfi, in provincia di Agrigento, in un contesto paesaggistico di straordinaria bellezza, dove le piante, nuove e vecchie si alternano andando a lambire il mare.

OLIO. Un fruttato medio dalle fini e distinte nuance di pomodoro, salvia, citronella e valeriana, fragrante e dinamico in bocca con amaro e piccante ben presenti ed equilibrati. Da olive da nocellara del Belice, biancolilla e cerasuola.

ABBINAMENTI. Filetto di palamita.


MONOCULTIVAR LECCIO
DEL CORNO BIO
Eredi Sofia Mapei

C.DA FONTESCHIAVO, 92
 NOCCIANO (PE)
 TEL. 085 847183 WWW.AGRICOLAMAPEI.IT

ULIVETO PROPRIO: si
FRANTOIO AZIENDALE: si
FASCIA DI PREZZO: 3



AZIENDA. La storia della famiglia Mapei ha inizio nel 1813, da allora ad oggi molte cose sono mutate, tranne la passione e l'attaccamento al lavoro che contraddistingue questa bella realtà familiare, guidata oggi da Eleonora Tonini. Oltre alle ottime selezioni di oli, l'azienda si concentra su altre produzioni quali vini, cereali e legumi.

OLIO. Esordisce al naso con un fruttato intenso che svela man mano note gradevolissime di pomodoro, salvia e maggiorana. In bocca si svela in tutta la sua eleganza, avvolgente e dolce in entrata per poi lasciare il passo a note erbacee. Amaro e piccante in perfetto equilibrio.

ABBINAMENTI. Zuppa di ceci.

MANDRAROSSA MONOCULTIVAR
BIANCOLILLA
Cantine Settesoli

SS 115
 MENFI (AG)
 TEL. 0925 77111 WWW.CANTINESETTESOLI.IT

ULIVETO PROPRIO: si
FRANTOIO AZIENDALE: no
FASCIA DI PREZZO: 2



AZIENDA. Una realtà cooperativa più unica che rara, che vanta il vigneto più esteso d'Europa, pari a oltre 6.000 ettari, con circa 2.300 soci conferitori e un fatturato di 55 milioni di euro. La parte aziendale a uliveto ammonta a 1.000 ettari, dove insistono oltre 300.000 piante, che consentono di ricavare 900 quintali di olio di diverse tipologie.

OLIO. Una delle migliori espressioni di questa varietà provate quest'anno. Si apre con un ventaglio di sensazioni olfattive gentili e fragranti che evocano la mandorla, il pomodoro e il pepe bianco macinato, che ritornano nel palato in una fascinosa sinfonia gustativa dove amaro e piccante si fondono nel segno dell'armonia.

ABBINAMENTI. Tagliolini agli scampi.


DOP UMBRIA COLLI MARTANI
Arnaldo Caprai

LOC. TORRE

MONTEFALCO (PG)

TEL. 0742 378802 WWW.ARNALDOCAPRAI.IT

ULIVETO PROPRIO: si
FRANTOIO AZIENDALE: no
FASCIA DI PREZZO: 3

AZIENDA. Caprai è Caprai. Nome celeberrimo nel mondo del vino italiano, ha in pratica riscoperto il Sagrantino, antica uva autoctona di Montefalco, facendone uno dei vini più interessanti degli ultimi anni. Detto questo, si tratta di una realtà a tutto tondo e l'olio di qualità non poteva certo mancare nel paniere di questa formidabile realtà umbra.

OLIO. Un olio extravergine sontuoso, estratto dalle classiche olive della zona e capace di esaltarne i caratteri. Al naso è un ventaglio variegato e complesso, con note di sottobosco, radici e mandorle fresche. In bocca un valzer di emozioni, capace di unire armonia e potenza e di richiamare sensazioni di carciofo e note erbacee in quantità.

ABBINAMENTI. Spezzatino di cinghiale.


MONOCULTIVAR MORAIOLO
Felsina

VIA DEL CHIANTI, 101

CASTELNUOVO BERARDENGA (SI)

TEL. 0577 355117 WWW.FELSINA.IT

ULIVETO PROPRIO: si
FRANTOIO AZIENDALE: no
FASCIA DI PREZZO: 5

AZIENDA. Una delle aziende importanti del Chianti Classico e i suoi vini sono riconosciuti ed apprezzati in tutto il mondo. Nonostante questa specializzazione la famiglia Poggiali ha però sempre dedicato una attenzione speciale agli oli che sono una vera e propria passione di Giovanni che segue direttamente la produzione. Siamo nella parte meridionale del Chianti Classico, in una zona che incrocia le argille senesi con i terroir più sciolti del nord della denominazione.

OLIO. Un olio che nasconde il carattere per rivelarlo pian piano. Si presenta sulle note delicate di un raffinato richiamo tostato e poi sviluppa i sentori vegetali – alloro, erbe, cicoria – e il carattere di nitidezza ed austerità. In bocca cresce sull'amaro, bellissimo, e su una sapidità che ne esalta il sapore.

ABBINAMENTI. Panzanella, ribollita.


OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
Principi di Butera

C. DA DELIELLA

BUTERA (CL)

TEL. 0934 347726 WWW.FEUDOBUTERA.IT

ULIVETO PROPRIO: si
FRANTOIO AZIENDALE: no
FASCIA DI PREZZO: 2

AZIENDA. La stupenda proprietà della famiglia Zonin si divide tra la parte vitata di circa 180 ettari e altri 30 di uliveto dove sono ospitate le 3.500 piante di cultivar locali come nocellara del Belice e nocellara etnea. In questa zona i Zonin cominciano la produzione di extravergine di qualità nel 1997 consapevoli di trovarsi in una zona di eccellenza per quanto riguarda il contesto pedoclimatico.

OLIO. Una delle performance migliori degli ultimi anni. Al naso regala un'accattivante trama aromatica fatta di pomodoro fresco, basilico e menta. In bocca torna la nota di pomodoro accompagnata da una delicata nuance di rucola.

ABBINAMENTI. Crudo di crostacei.


MONOCULTIVAR
ASCOLANA TENERA
Saladini Pilastrini

VIA SALADINI, 5

SPINETOLI (AP)

TEL. 0736 899534 WWW.SALADINIPILASTRI.IT

ULIVETO PROPRIO: si
FRANTOIO AZIENDALE: no
FASCIA DI PREZZO: 2

AZIENDA. La tenuta del Conte Saladini Pilastrini e la sua bellissima dimora storica dominano da mille anni le colline di Spinetoli. Circa 4.200 piante di ulivi antichi garantiscono una produzione di ottima qualità ricavata in prevalenza da cultivar autoctone marchigiane raccolte a mano e molite in breve tempo a temperatura controllata. L'azienda produce anche Rosso Piceno e Pecorino.

OLIO. Un fruttato medio con note di mandorla piacevoli e corrette. L'assaggio è rinfrescato da un amaro pungente e da un piccante ben presente che esaltano le note vegetali che virano alla conifera. Il retrogusto di mandorla e nocciola lascia un piacevole ricordo.

ABBINAMENTI. Radicchio alla brace.



LE CLASSIFICHE


**MILLEANNI
Donnafugata**

VIA S. LIPARI, 18
MARSALA (TP)
TEL. 0923 724200 WWW.DONNAFUGATA.IT

ULIVETO PROPRIO: sì
FRANTOIO AZIENDALE: no
FASCIA DI PREZZO: 3

AZIENDA. Fondata da Giacomo e Gabriella Rallo nel 1983, ha messo a frutto la grande esperienza della coppia nel settore vitivinicolo diventando rapidamente un'azienda leader; felice combinazione di modernità e tradizione. Il contributo di **Donnafugata**, in termini di qualità della produzione, è stato essenziale per l'affermazione del made in Sicily enologico a livello internazionale.

OLIO. Di spiccata personalità ed eleganza, regala al degustatore nuance molto fini che evocano il pomodoro maturo, il carciofo, il timo, la citronella. Nel palato ha toni di tipo classico, avvolgenti e soavi, con un finale morbido piacevolissimo all'insegna della mandorla. Il piccante prevale leggermente sull'amaro.

ABBINAMENTI. Crudo di cernia.


**DOP PRETUZIANO
DELLE COLLINE TERAMANE BIO
Cerulli Irelli Spinozzi**

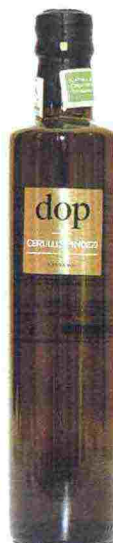
SS 150 KM. 17,600
CANZANO (TE)
TEL. 0861 57193 WWW.CERULLISPINOZZI.IT

ULIVETO PROPRIO: sì
FRANTOIO AZIENDALE: no
FASCIA DI PREZZO: 2

AZIENDA. La famiglia Spinozzi vanta un'antica storia risalente al periodo feudale. Situata ai piedi del massiccio del Gran Sasso, oggi l'azienda Cerulli Irelli Spinozzi convoglia le sue energie nel rispetto della natura abbattendo l'utilizzo della chimica al fine di ridurre al minimo l'impatto sull'ambiente. Dei complessivi 35 ettari, tra vigneti e oliveti, circa 5 ettari sono dedicati al culto dell'olivo.

OLIO. Uno splendido extravergine caldo e avvolgente; stupiscono le insolite note di zenzero, pepe e rosmarino. Al palato si concede pieno e un pizzico maturo, rievoca le stesse sensazioni olfattive oltre a richiamare una delicata nota di pinolo.

ABBINAMENTI. Filetto di vitello al pepe.


**OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
Dievole**

VIA DIEVOLE, 6
FRAZ. VAGLIAGLI, CASTELNUOVO BERARDENGA (SI)
TEL. 0577 322613 WWW.DIEVOLE.IT

ULIVETO PROPRIO: sì
FRANTOIO AZIENDALE: sì
FASCIA DI PREZZO: 5

AZIENDA. Dievole è una importante realtà del Chianti Classico ed è nella parte meridionale della denominazione, dove le crete senesi cominciano a caratterizzare i suoli di vigne ed oliveti. La superficie totale dell'azienda è di circa 400 ettari (di cui 60 vitati) e le piante di olivo in produzione sono circa 12.000. Le cultivar presenti sono le classiche toscane e l'olio, nella miglior tradizione locale, è ottenuto con un blend delle diverse varietà.

OLIO. Un olio dal grande equilibrio, molto austero e classico nello stile. Al naso ha richiami di pomodoro e mandorla, valeriana e maggiorana. In bocca è una meraviglia, con il piccante che cresce e una nitidezza complessiva che lo proietta su un finale balsamico e su un allungo piccante.

ABBINAMENTI. Pasta con sughi bianchi.


**OLIO EXTRAVERGINE
DI OLIVA BIO
Pomario**

LOC. POMARIO
PIEGARO (PG)
TEL. 347 0680626 WWW.POMARIO.IT

ULIVETO PROPRIO: sì
FRANTOIO AZIENDALE: sì
FASCIA DI PREZZO: 5

AZIENDA. Pomario è il bellissimo progetto dei Conti Spalletti Trivelli. I terreni si trovano ad un'altezza di 500 metri, in un piccolo poggio di circa 10 ettari. Qui si trovano gli olivi e i vigneti (con vecchie piante recuperate con successo), visto che l'azienda produce anche ottimi vini.

OLIO. Profumi di buona complessità, con note erbacee molto fascinate e persistenti. Anche la bocca è ricca e tipica, ben facilmente collegabile alle varietà impiegate e alla zona di provenienza.

ABBINAMENTI. Pinzimonio.



MAGGIO 2014



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIO Moretti Omero

LOC. SAN SABINO, 20
GIANO DELL'UMBRIA (PG)
TEL. 0742 90426 WWW.MORETTIOMERO.IT

ULIVETO PROPRIO: si
FRANTOIO AZIENDALE: no
FASCIA DI PREZZO: 2

AZIENDA. Omero Moretti è un uomo di campagna, di grande semplicità e rispetto per la tradizione. Ha abbracciato l'agricoltura biologica in tempi non sospetti, quando il movimento era agli inizi e non così di moda come oggi. Nei suoi terreni alberghano circa 4.500 piante di ulivo, oltre alle viti che servono alla produzione dei vini tipici della zona come l'ottimo Sagrantino di Montefalco. Gli oli ci sembrano in crescita e paiono aver trovato affidabilità e costanza.

OLIO. Un extravergine dai profumi resinosi, balsamici e di erbe amare. In bocca è un po' più aperto e maturo, di buon equilibrio generale, con fine bocca che ricorda il pinolo.

ABBINAMENTI. Crudità di verdure.



CANTICO Cantine Giorgio Lungarotti

VIALE GIORGIO LUNGAROTTI, 2
TORGIANO (PG)
TEL. 075 988661 WWW.LUNGAROTTI.IT

ULIVETO PROPRIO: si
FRANTOIO AZIENDALE: no
FASCIA DI PREZZO: 2

AZIENDA. Lungarotti ha saputo creare, in tempi non sospetti, un microcosmo del gusto e della cultura enogastronomica. Qui è nata la cantina, il relais Le Tre Vaselle, il museo del vino. Siamo nel cuore dell'Umbria, dunque non poteva mancare l'olio di qualità nel paniere della casa. Una passione che regala alcuni extravergine splendidi, e che ha portato alla realizzazione del Museo dell'Olio e dell'Olio.

OLIO. Un olio di classe, che sa unire decisione e finezza. Deriva da frantoio, leccino e moraiolo e ha un bellissimo profilo aromatico, capace di spaziare dalla susina alla salvia, con intriganti note balsamiche di sottofondo.

ABBINAMENTI. Zuppe di legumi.



MONOCULTIVAR NOCELLARA DEL BELICE Libera Terra

VIA PORTA PALERMO, 136
SAN GIUSEPPE JATO (PA)
TEL. 091 8577655 WWW.LIBERATERRA.IT

ULIVETO PROPRIO: si
FRANTOIO AZIENDALE: no
FASCIA DI PREZZO: 2

AZIENDA. Il riscatto attraverso il lavoro e la legalità è il grande e ammirevole progetto di Libera Terra, che è impegnata a dare una forte valenza sociale al recupero dei beni confiscati alla mafia. I terreni in conduzione ammontano a circa 5 ettari, in avanzata fase di riconversione alle metodiche dell'agricoltura biologica.

OLIO. Un olio assai fine ed elegante sin dall'approccio olfattivo, che ne rivela le nitide ed articolate sfumature di mela gialla, basilico, mandorla dolce, pomodoro e pinolo. Tutte note che ritornano al palato dove si sviluppa dinamico e vivace, avvolgente e morbido.

ABBINAMENTI. Insalata di polpo tiepida con patate.



CAPSULA VERDE Guerrieri

VIA SAN FILIPPO, 24
PIAGGE (PU)
TEL. 0721 890152 WWW.AZIENDAGUERRIERI.IT

ULIVETO PROPRIO: si
FRANTOIO AZIENDALE: no
FASCIA DI PREZZO: 3

AZIENDA. Da cinque generazioni la famiglia Guerrieri guida questa azienda agricola all'insegna dei migliori valori contadini, sia per quel che riguarda il rispetto della natura che dell'uomo. La loro è una realtà imprenditoriale significativa e dinamica che può contare su uno staff affiatato di venti persone. Oltre a vino e olio, l'azienda produce pasta, miele e cereali.

OLIO. Blend di raggiola e frantoio dal fruttato medio con piacevoli sentori balsamici di erbe aromatiche e aghi di pino. Un olio rotondo, giovane e vivace che si scopre in un assaggio dominato dalla freschezza balsamica delle erbe officinali e chiuso da eleganti note dolci di pinolo e mandorla verde.

ABBINAMENTI. Stracotti di carne.



LE CLASSIFICHE

**SAN COLOMBANO BIO
Trabucchi**

LOC. MONTE TENDA, 3
ILLASI (VR)
TEL. 045 7833233
WWW.TRABUCCHIDILLASI.IT

ULIVETO PROPRIO: si
FRANTOIO AZIENDALE: si
FASCIA DI PREZZO: 5

AZIENDA. L'azienda è costituita da 22 ettari di vigneto, 6 di oliveto, 400 cipressi e... una splendida villa ottocentesca che rendono questo luogo magnifico anche da un punto di vista paesaggistico. I 6 ettari di oliveto sono costituiti da 1.450 piante di varietà prevalente grignano.

OLIO. Al naso si apre accattivante e armonico con richiami erbacei e di mandorla dolce fresca. Al gusto entra discreto e piacevole con note balsamiche di salvia e menta selvatica; conferma, in crescita gustativa, i sentori di mandorla.

ABBINAMENTI. Vellutate di legumi.


**DOP CHIANTI CLASSICO
Tenute Folonari
Tenuta di Nozzole**

VIA DI NOZZOLE, 12
FRAZ. PASSO DEI PECORAI,
GREVE IN CHIANTI (FI)
TEL. 055 859811 WWW.TENUTEFOLONARI.COM

ULIVETO PROPRIO: si
FRANTOIO AZIENDALE: no
FASCIA DI PREZZO: 2

AZIENDA. Ambrogio e Giovanni Folonari gestiscono questo che è un vero punto di riferimento per quanto riguarda la produzione vitivinicola e olivicola nel Chianti Classico. Una tenuta di 350 ettari di cui 15 riservati a un oliveto di 4.800 piante delle principali cultivar toscane quali frantoio e leccino.

OLIO. Intrigante all'olfatto, seppur semplice, ha note nitide, corrette, piacevoli, di erbe aromatiche e vegetali. In bocca l'impatto è delicato, con un crescendo misurato, con il piccante che si mostra piacevole e pieno, senza strafare. Finale prolungato e avvincente.

ABBINAMENTI. Pesce azzurro.


**REGALEALI
Tasca d'Almerita**

C. DA REGALEALI
SCLAFANI BAGNI (PA)
TEL. 091 6459711 WWW.TASCADALMERITA.IT

ULIVETO PROPRIO: si
FRANTOIO AZIENDALE: no
FASCIA DI PREZZO: 3

AZIENDA. I Tasca d'Almerita, che hanno legato la storia di famiglia al mondo del vino di qualità sin dal 1830, rappresentano una delle punte di diamante del made in Sicily nel mondo. Regaleali, magnifica tenuta di quasi 600 ettari, è una sorta di quartier generale dell'azienda, che è oggi presente anche in altre parti della Sicilia.

OLIO. L'esame olfattivo evidenzia un quadro aromatico dai sentori maturi di mandorla dolce, pomodoro, fieno, mela e banana; al palato è delicato, rotondo e gradevole, con amaro e piccante presenti e ben equilibrati.

ABBINAMENTI. Bucatini con broccoli e acciuga.


**DIOSCURI MONOCULTIVAR
ITRANA
Cincinnati**

VIA CORI-CISTERNA, 23 - KM 2
CORI (LT)
TEL. 06 9679380 WWW.CINCINNATO.IT

ULIVETO PROPRIO: si
FRANTOIO AZIENDALE: no
FASCIA DI PREZZO: 1

AZIENDA. Alle pendici settentrionali dei Monti Lepini, nel comune di Cori provincia nord di Latina, produce la cooperativa vinicola Cincinnati, cantina di riferimento nella zona. Costituita nel 1947 conta 200 soci conferitori, si estende per 500 ettari su terreni vulcanici e calcarei ad una altitudine di 300-500 metri e dal 2010 produce con grande cura anche extravergine potendo contare su 50 ettari di oliveti.

OLIO. Un fruttato medio-intenso con note balsamiche e di foglia di pomodoro. In bocca torna il pomodoro con sentori di erbe officinali e cuore di carciofo; equilibrato e persistente il finale.

ABBINAMENTI. Panzanella, paste fredde.

