

Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 106 - Settembre 2014 - Info: iquadernidiwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - A cura di Franco Pallini e Antonio Boco



Vendemmia: 2010
Proprietà: Famiglia Bernetti
Uvaggio: Montepulciano
Bottiglie prodotte: 48.500
Enologo: G. Mattioli, B. Caviola
Prezzo allo scaffale:
€ 21,00-23,00

Umani Ronchi

Dop Rosso Conero Cumaro Riserva

E' incredibile come la Umani Ronchi, azienda di grandi dimensioni per la media italiana, continui ad avere un'immagine autenticamente familiare. Il volto gioviale e pulito di Michele Bernetti, attuale condottiero della cantina, ne incarna l'essenza. Non uno specchio per le allodole ma la sintesi della natura tradizionale e allo stesso tempo manageriale di questa strepitosa realtà marchigiana (anche se negli ultimi anni ci sono state acquisizioni di terreni anche in Abruzzo). Il Rosso Conero Riserva Cumaro nasce intorno alla metà degli anni '80. E' un rosso capace di esaltare le indubie potenzialità del Montepulciano, espressivo e di grandiosa longevità.



Vendemmia: 2010
Proprietà: Alessandro Moroder
Uvaggio: Montepulciano
Bottiglie prodotte: 8.000
Enologo: Giulio Ascoli
Prezzo allo scaffale:
€ 26,00-28,00

Moroder

Dop Conero Dorico Riserva

Non è certo il tipico cognome marchigiano e infatti i Moroder sono originari della Valgardena. Ormai da molti anni, però, si trasferiscono dalle ad Ancona: era il 1740! Alla fine di quel secolo arriva l'acquisizione della tenuta agricola ma il suo sviluppo imprenditoriale arriva solo nel 1984, grazie all'intuizione e alla capacità di innovare di Alessandro Moroder e sua moglie Serenella. Interpreti d'eccezione e protagonisti del Rosso Conero, i Moroder hanno saputo scrivere pagine importanti della denominazione. La Riserva Dorico è tra queste: colore scurissimo, profumi di marasca, violetta e spezie, gusto denso e rotondo, con bella persistenza finale.



Vendemmia: 2009
Proprietà: Fattoria Le Terrazze
Uvaggio: Montepulciano
Bottiglie prodotte: 80.000
Enologo:
Aroldo Bellelli, Federico Curtaz
Prezzo allo scaffale:
€ 25,00-27,00

Fattoria Le Terrazze

Dop Conero Sassi Neri Riserva

Tutto comincia sulle colline di Numana, rinomata località in zona monte Conero, a fine '800. Eccola la genesi dell'azienda di Antonio e Giorgia Terni, oggi realtà di riferimento della zona, capace di circa 20 ettari di vigna e circa 90 mila bottiglie di vino prodotte ogni anno. Normale che la denominazione più praticata e di rilievo della casa, vista la zona, sia quella del Rosso Conero. Sassi Neri è una versione Riserva che deriva da un cru specifico e dai caratteri ben precisi. Montepulciano in purezza, ha colore rubino di ottima concentrazione e brillantezza. Il naso è altrettanto ricco, con note di frutta matura e spezie dolci. Il palato è suadente, spesso e di ottimo equilibrio.



Vendemmia: 2009
Proprietà: Famiglia Garofoli
Uvaggio: Montepulciano
Bottiglie prodotte: 36.000
Enologo:
Carlo Garofoli
Prezzo allo scaffale:
€ 22,00-24,00

Garofoli

Dop Rosso Conero Grosso Agontano Riserva

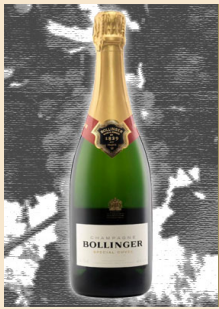
Casa vinicola storica, prima in assoluto a sorgere nel comprensorio marchigiano. Dobbiamo riconoscere di aver frequentato soprattutto i suoi stupendi Verdicchio, ma anche con i rossi l'azienda dimostra di saperci fare. L'Agontano è realizzato con sole uve di proprietà, provenienti dai vigneti di Piancarda e Paterno. 100% Montepulciano, affina per 18 mesi in barrique e per un anno in bottiglia, prima della commercializzazione. Ha profumi intensi che ricordano la marasca matura, le bacche di caffè e la liquirizia. La bocca è piena e molto carnosa.

Editoriale

Vendemmia 2014

Nel 2014, le condizioni meteo, in tutti i momenti decisivi per una buona maturazione delle uve, sono state, con pochissime eccezioni geografiche, molto critiche e anche la prima metà di settembre, mese notoriamente decisivo, non ha fatto eccezione. Da nord a sud, dunque, ci si aspetta una vendemmia mediocre. Naturalmente, il vino di questa annata sfortunata sarà comunque prodotto ed è probabile che a livello qualitativo qualcosa di dignitoso arriverà sugli scaffali. Sarà una vendemmia "più di cantina" che di "campagna", più favorevole a chi pratica una conduzione del vigneto convenzionale piuttosto a chi lo fa in regime biologico o biodinamico. Ma, difficile, aspettarsi miracoli in extremis. Alcuni hanno parlato di un'annata simile al 1996, al 1992 o al 1991. Nessuno però ha evocato lo "spettro" della 2002, che, probabilmente, si attaglia meglio a quello che abbiamo visto in questo 2014. Quantitativamente, dovrebbe esserci un ridimensionamento, ma forse non necessariamente. Sarà tuttavia una vendemmia dispendiosa per i produttori sia dal punto di vista dell'impegno nei trattamenti sul vigneto che negli interventi di cantina. In quest'ultimo caso, l'uso di mosti concentrati sarà quasi inevitabile e, da quest'anno, anche con l'opzione dei mosti concentrati "cristallizzati" (una sorta di "zuccheraggio" concesso alle nostre latitudini), che però sono molto cari. E allora: quanto costerà al consumatore finale il vino 2014?

Buona lettura
Antonio Boco
Franco Pallini



Vendemmia: 2011
 Proprietà: Bollinger
 Uvaggio: Pinot Noir,
 Chardonnay, Pinot Meunier
 Bottiglie prodotte: 1.000.000
 Enologo: Gilles Descôtes
 Prezzo allo scaffale: €
 45,00-50,00

Bollinger Champagne Special Cuvée

Bollinger non ha bisogno di presentazioni, si tratta di una delle migliori Maison della Champagne e i suoi vini sono da anni nel cuore degli appassionati. La casa Bollinger fu costituita nel 1829 ad Ay per opera di Joseph Bollinger, tedesco di Württemberg, Hennequin de Villermont e Paul Renaudin, un cittadino locale che però abbandonò abbastanza presto l'azienda anche se il suo nome in etichetta sarebbe rimasto fino agli anni '60 del diciannovesimo secolo. Joseph Bollinger, fu il primo ad esportare, nel 1865, lo Champagne moderno in Inghilterra, tanto che in Gran Bretagna gli Champagne Bollinger sono affettuosamente conosciuti come "Bolly", così come lo intendiamo oggi. La direzione dell'azienda è passata di mano in pochissime occasioni, sempre a causa del decesso del vecchio amministratore e sempre a favore di un membro della famiglia. Dopo Joseph Bollinger fu la volta di Jacques, il nipote, e, durante la seconda guerra mondiale, di sua moglie Lily. "La Tante" Lily, come venne soprannominata, continuò a condurre l'azienda fino alla sua morte, nel 1977, girando per i vigneti con la sua bicicletta. A sostituirla come presidente ancora un nipote, Christian Bizot. Nel 1991, per mettere ordine nella gran confusione che la fama degli Champagne aveva ormai raggiunto, Bizot pubblicò la Carta dell'etica e della qualità, autentica bibbia per i produttori della zona. Oggi la Maison possiede 140 ettari, per una produzione complessiva di 2,8 milioni di bottiglie, e quasi tutti nella montagna di Reims ad Ay. Da questi terreni l'azienda ricava quasi il 70% delle uve necessarie alla sua produzione. Ben il 60% dei vigneti di proprietà è Gran Cru e il 30% è classificato come premier Cru. La Bollinger tradizionalmente vinifica solo la prima spremitura delle uve, rivendendo la seconda Cuvée ad altre cantine. Il riposo sulle fecce è di minimo tre anni per i vini non millesimati. La Special Cuvée è uno Champagne non millesimato che viene fermentato in acciaio. Grazie alla malolattica il vino è rotondo e morbido, il corpo è ben pieno, con palato secco e un finale lungo e persistente. Siamo di fronte a una pura espressione di stile con risultati di qualità che ogni anno si mantengono ad un livello eccellente.

Vendemmia: 2010
 Proprietà: Colonnara
 Uvaggio: Montepulciano
 Bottiglie prodotte: -
 Enologo: Agostino Pisani
 Prezzo: € 10,00-12,00

Colonnara Dop Rosso Conero Nero dei Dori

Cooperativa di indubbio fascino, capace di percorrere i tempi e di innovare, passo dopo passo, fino all'azienda che è oggi. Nasce per volontà di 19 agricoltori a Cupramontana, nell'ormai lontano 1959. Oggi i soci sono 110. Confessiamo, anche qui, di aver spesso incrociato il palato con i Verdicchio dell'azienda, tra cui alcune impareggiabili vecchie annate di Cuprese, magari con i metodo classico, prodotti prima che il fenomeno diventasse moda, ma meno con i rossi. Bene, questo "Conero" colma la lacuna con un vino intenso e sapido, ricamato su toni frutati maturi ma di bel dinamismo.

Vendemmia: 2010
 Proprietà: Casalfarneto
 Uvaggio: Montepulciano
 Bottiglie prodotte: -
 Enologo: Danilo Solustri, Franco Bernabei
 Prezzo: € 15,00-17,00

Casalfarneto Dop Rosso Conero Tonos

Cantina importante che non può passare inosservata, anche se piuttosto giovane, quella di Casalfarneto è struttura moderna, capace di stare al passo coi tempi e dotata di tutta la tecnologia necessaria alla produzione dei vini che la proprietà ha in mente. Il Tonos è tra questi. Un Rosso Conero certamente d'impatto, seducente nei toni fruttati e speziati che rimandano alla prugna, alla marasca, al tabacco e alla liquirizia. La bocca, strutturata ma di bella armonia, ha muscoli, rotondità e buonissima persistenza finale. Chiude su note di vaniglia e sensazioni tostate assortite.

Vendemmia: 2009
 Proprietà: Silvano Strologo
 Uvaggio: Montepulciano
 Bottiglie prodotte: 7.000
 Enologo: Silvano Strologo
 Prezzo: € 16,00-18,00

Strologo Dop Rosso Conero Traiano

Terreni in linea con le caratteristiche della zona nei 14 ettari di Silvano Strologo, dunque suoli sostanzialmente calcarei su importante base argillosa. Siamo nei pressi del monte che dà il nome alla denominazione, con le uve che maturano ad oltre 200 metri d'altezza. Questa la base per un'azienda di piccole dimensioni ma di grande qualità, avviata negli anni '60 e contraddistinta per la sua produzione rossista, un po' una eccezione nelle Marche enoiche. Il Traiano fermenta in tini di rovere, dunque viene affinato in barrique. Ha colore impenetrabile e profumi di grande intensità, capace di spaziare dalla frutta scura alle spezie, fino a cenni tostati e di caffè. In bocca è potente e avvolgente. Silvano Strologo produce rossi di piglio caratteriale, quasi viscerale, per gli amanti dei vini generosi e pieni più che eleganti e delicati.

Vendemmia: 2011
 Proprietà: Serenelli
 Uvaggio: Montepulciano
 Bottiglie prodotte: 10.000
 Enologo: Sergio Paolucci
 Prezzo: € 14,00-16,00

Serenelli Dop Rosso Conero Marro

Oggi l'azienda di famiglia si identifica nella figura di Alberto Serenelli che perpetua una lunga tradizione agricola, avviata nel lontano 1920. Siamo sulla collina di Varano, nel cuore della zona DOC Rosso Conero. L'attuale cantina è stata realizzata alla fine degli anni '50 mentre il primo Rosso Conero imbottigliato ed etichettato con questo marchio è della vendemmia 1978. Le uve del Marro provengono dai poderi Chiavarelli e Maggi, ad un'altezza di circa 220 metri sul mare, ottimamente esposti. Il vino viene affinato in botti grandi di rovere; ha un bouquet complesso, denso negli aromi e di bella eleganza. Anche in questo caso, si tratta di una realtà produttiva più incline ai rossi che ai bianchi, con un piglio caratteriale dei suoi vini importato alla complessità e alla forza, ma anche non privo di eleganza e ritmo gustativo.



I migliori vini italiani ed internazionali
 protetti da chiusure high tech

www.iononsoditappo.it



**AMORIM
 WE CORK
 BETTER**
www.amorimcorkitalia.com





Vendemmia: 2001

Proprietà: De Ferrari Corradi

Uvaggio: Sangiovese

Quotazione: € -

Boscarelli Docg Vino Nobile di Montepulciano Nocio

La storia è nota a tutti gli appassionati di vino italiano che si definiscono tali. Siamo di fronte ad una delle migliori cantine del paese, capace di produrre vini che tengono alto il blasone di un territorio storico come quello di Montepulciano e del suo vino di riferimento: il Nobile. Tutto merito dei De Ferrari Corradi, genovesi di nascita e poliziiani d'adozione, con mamma Paola e i figli Luca e Nicolò in prima linea. Una bella storia di famiglia, dunque, di un gruppo di uomini e donne capaci e volenterosi. Ma anche una storia di terroir: parlare di Boscarelli vuol dire infatti raccontare le potenzialità di una sottozona altamente vocata come Cervognano, vero e proprio Grand Cru della denominazione. Premesse d'obbligo che spiegano, in buona misura, la grandezza di un vino come il Nocio, capace di primeggiare in tantissime annate e dalla longevità sorprendente. Il 2001, che abbiamo avuto la fortuna di (ri)stappare qualche giorno fa, è in questo momento in uno stato di forma eccezionale. Un grandissimo rosso della tradizione italiana che certo non sfigura a livello internazionale.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Monteverdine, Pian del Ciampolo 2012

O dell'elogio della dimensione ridotta, si potrebbe dire. Un vino che è piccolo perché sta alla base della piramide qualitativa aziendale, perché, con matematica costanza, si rivela sempre un piccolo gioiello e terzo, perché ricerca con spasmodica perseveranza la leggiadria e la levità. Colore tendenzialmente scarico, è un vino esile, deliziosamente sapido, fresco e terroso, equilibratissimo nella sua intrinseca natura, appunto, "minore".

Giorgio Paolucci
Enonauta



Vendemmia: 2010

Proprietà: Terre Cortesi di Moncaro

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 20.000

Enologo: Guliano D'Ignazi, Riccardo Cotarella

Prezzo allo scaffale: € 18,00-20,00

Terre Cortesi di Moncaro Dop Conero Vigneti del Parco Riserva

Inutile ricordare la rilevanza, sotto ogni punto di vista, dei vini Moncaro nel tessuto enologico marchigiano. Difficile non essersi mai imbattuti in almeno una etichetta di questa storica cooperativa, fondata nei primi anni '60 e capace di una bella evoluzione qualitativa. I terreni da cui derivano le uve di questo vino si trovano in località Montacuto e Varano, all'interno del Parco Naturale (da qui il nome), alle falde del Conero. Un rosso intenso, basato su note di frutta matura e confettura, con bel corredo speziato. La bocca è su questa scia, densa e carnosa, con chiari richiami tostati sul finale.

Vendemmia: 2012

Proprietà: Famiglia Sparaco-Giannotti

Uvaggio: Montepulciano, Sangiovese

Bottiglie prodotte: 10.000

Enologo: Simone Schiaffino, Lorenzo Landi

Prezzo allo scaffale: € 11,00-13,00

Fazi Battaglia Dop Rosso Conero Ekeos

Non c'è dubbio che la Fazi Battaglia abbia scritto pagine importanti per il Verdicchio di Jesi, contribuendo alla sua diffusione e imprimendo il suo marchio nella mente degli appassionati di questa tipologia. Tuttavia, da grande azienda qual è, non poteva mancare la sfida con i grandi rossi del territorio. Ovvio che il Rosso Conero sia un cavallo di battaglia importante, allora, e che l'Ekeos rappresenti un tassello fondamentale nello scacchiere dei vini della casa. Montepulciano e quota di Sangiovese, ha un'aromaticità intensa e un gusto pieno, affatto debole sul piano della freschezza e della profondità.

Vendemmia: 2011

Proprietà: Brunori

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 4.000

Enologo: Alberto Mazzoni

Prezzo allo scaffale: € 10,00-12,00

Brunori Dop Rosso Conero Barco

Nota per la sua storia col Verdicchio, la famiglia Brunori produce ormai un bel filotto di etichette, capace di spaziare senza problemi tra le principali denominazioni marchigiane. Il Barco è un Rosso Conero realizzato con sole uve Montepulciano. Dopo la fermentazione in acciaio, il mosto decanta in vasche di cemento e affina per circa 6 mesi in botti di rovere. Il naso è piuttosto maturo. Richiama i frutti di bosco in confettura e la viola appassita. Le spezie arrivano in un secondo momento e traghettano il vino in un sorso sicuro e di buona progressione. Finale con cenni tostati, con richiami di cannella e chiodi di garofano.

Vendemmia: 2011

Proprietà: Piervittorio Leopardi

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 8.900

Enologo: Riccardo Cotarella

Prezzo allo scaffale: € 19,00-21,00

Leopardi Dittajuti Dop Rosso Conero Pigmento

Legata alla famiglia dei conti Leopardi, questa azienda agricola vanta vigne per 45 ettari, giusto ai piedi del Monte Conero. e distinti in due parcelle precise: Podere del Coppo, nel Comune di Sirolo, e Podere degli Svarchi, in quello di Numana. Il Montepulciano è il vitigno simbolo, anche sul piano quantitativo, di questa cantina. Ovviamente è anche il protagonista di questo vino dal colore scuro, il gusto intenso e ammaliante, incentrato su note di piccoli frutti di bosco e spezie, e il gusto avvolgente. Fine bocca di bell'ampiezza e durata. Affina per un anno, all'incirca, sui classici carati di rovere francese.



Vendemmia: 2010
Proprietà: Richard e Jill
McIntyre
Uvaggio: Pinot Noir
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: \$
60,00-65,00

Moorooduc Estate Mornington Peninsula The Moorooduc McIntyre Pinot Noir

Fondata nel 1982 da Richard e Jill McIntyre, quest'ultimo Master of Wine, Moorooduc Estate è una piccola realtà produttiva australiana, a conduzione familiare, che si è rivelata come una delle aziende di riferimento della Mornington Peninsula, soprattutto per il suo stile artigianale. La filosofia aziendale punta tutto sulla qualità. Cura maniacale del vigneto, con gli interventi sostanzialmente effettuati tutti a mano, con il minimo uso di prodotti chimici; lieviti indigeni e minimale intervento di cantina, con l'occhio rivolto al modello produttivo tradizionale della Borgogna. Una filosofia chiara che permette ai vini di quest'azienda di esprimere la loro specificità e il proprio terroir. Il Pinot Noir oggetto del nostro assaggio, affinato per 18 mesi in barrique nuove, rispecchia questa impostazione abbastanza fedelmente. Morbido e sinuoso il suo attacco in bocca, con i caratteri varietali tendenzialmente pronunciati, specialmente al naso, possiede buona profondità e discreto ritmo, anche se la nota alcolica sul finale ne frena un po' la vivacità.

I quaderni di
WineNews
CRITICA ENOLOGICA

INFORMAZIONI:

☎ 3295472394 (Antonio Boco)
3470712457 (Franco Pallini)
il lunedì dalle ore 11.00 alle ore 13.00;
✉ iquadernidivinenews@winenews.it

Questa newsletter è inviata esclusivamente ad indirizzi e-mail che ne hanno dato consenso. Ai sensi della Legge 675/1996, in relazione al D.Lgs 196/2003 la informiamo che tutti i destinatari della e-mail sono in copia nascosta (Privacy L. 75/96). Qualora il messaggio pervenga anche a persona non interessata, è possibile rimuovere l'indirizzo dalla nostra mailing list inviando una e-mail a iquadernidivinenews@winenews.it specificando la rimozione dalla lista dei destinatari della newsletter. Tendiamo ad evitare fastidiosi multipli invii, ma laddove ciò avvenisse La preghiamo di segnalarcelo e ce ne scusiamo sin d'ora. Grazie.

Cosa vende

OmniservWine, con sede a Peschiera del Garda (Vr) è una enoteca virtuale (www.omniservwine.it) nata da una intuizione di Antonio Ricciardi che ha costruito un portafoglio prodotti molto stimolante, composto da piccole e medie aziende di qualità e dai prezzi particolarmente centrati:

Villa Pomona, Chianti Classico 2012 - € 5,70

Azienda di piccole dimensioni che produce un Chianti Classico semplicemente delizioso

Ciro Picariello, Irpinia Fiano 2012 - € 5,85

Un vino sapido, agrumato e tagliente

Cacciagrande, Rosso di Toscana 2013 - € 8,60

Azienda maremmana capace di una produzione corretta e non priva di personalità

Girilan, Alto Adige 448 s.l.m. 2013 - € 5,40

Bianco di buona freschezza e ritmo

Dorigati, Teroldego Rotaliano 2012 - € 7,15

Rosso di buona coerenza varietale e di bella vivacità

Fattoria Dianella, Sereno e Nuvole 2013

Bianco toscano da uve Vermentino

San Martino, Castel del Monte Castello Montedoro 2010 - € 3,95

Rosso generoso e avvolgente come si conviene ad un pugliese purosangue

Fontefico, Pecorino 2013 - € 8,25

Vitigno bianco abruzzese di antica coltivazione decisamente diventato di moda nel recente passato

Ada Nada, Langhe Rosso La Bisbetica 2011 - € 11,90

Vino di buona struttura ma non privo di scatto e reattività

Paolucci, Cerasuolo d'Abruzzo 2013 - € 7,90

Montepulciano vinificato in rosato classico e beverino

Cosa consiglia

Ed ecco una selezione del meglio dell'enoteca virtuale OmniservWine:

Romanelli, Montefalco Sagrantino 2011 - € 23,80

Nome emergente del comprensorio, già in grado di produrre vini di bella personalità

Maso Grener, Trentino Chardonnay Vigna Tratta 2013

Prime bottiglie per questa azienda di una vecchia conoscenza del trentino enoico: Fausto Peratoner

Monsupello, Brut Pinot Nero Rosé - € 20,70

Classico spumante tutto pasto fresco e dotato di buona struttura

Canalicchio, Brunello di Montalcino 2009 - € 26,40

I vini di Franco Pacenti sono sempre un buon esempio di carattere e personalità

I Stefanini, Soave Classico Monte de Toni 2013 - € 7,70

Uno dei migliori nella sua tipologia, capace di stare con i grandi bianchi veneti e non solo

Sant'Agata, Barolo La Fenice 2009 - € 33,00

Il re dei vini in una declinazione di buona coerenza e tipicità

Tiefenbrunner Alto Adige Pinot Nero Linticarus 2012 - € 14,90

Buona coerenza varietale e bel ritmo per questo Pinot Nero altoatesino

Carlo Boscaini, Amarone Classico della Valpolicella 2010 - € 27,80

Caldo, avvolgente e profumato come si conviene ad un Amarone di bella fattura

Tenuta Beltrame, Aquileia Friulano 2013 - € 9,20

Buone sensazioni di freschezza e di consistenza gustativa per questo Friulano

Fattoria Laila, Verdicchio di Jesi Eklekticos 2013 - € 8,33

Gustoso e saporito questo bianco che resta forse uno dei migliori della produzione italiana



Cina sempre più un mercato problematico

Abbiamo sommessamente più volte segnalato le criticità del mercato del vino in Cina, specialmente per i prodotti made in Italy che scontano un'arretratezza "logistica" e un ritardo temporale. Tuttavia, anche per chi ha affrontato questo mercato da più anni e con più organizzazione, non mancano i problemi. Le politiche e le misure anti-corruzione delle autorità cinesi stanno infatti pesando sul consumo del vino e dei liquori francesi, con le esportazioni che lasciano sul campo, complessivamente, il 7% nel primo semestre 2014. La Cina è diventato il quinto mercato estero per il vino d'Oltralpe in meno di 10 anni, soprattutto per i prodotti di fascia alta, ma nei primi sei mesi del 2014 ha subito una battuta d'arresto ed il fatturato è sceso del 9%, secondo i dati della Fédération des vins et spiritueux de France (Fevs). Questa inversione di tendenza è chiaramente legata alle misure del Governo cinese, annunciate all'inizio del 2013, che ha inciso sui prodotti a più alto valore aggiunto nel caso del beverage francese, soprattutto su i Cognac e vini di Bordeaux. Nel primo trimestre del 2014, le esportazioni di vini e alcolici hanno raggiunto i 4,8 miliardi di euro, in calo del 7,3% dal 2013 e, solo per fare un esempio, il Cognac è andato giù del 12% in valore. Le esportazioni di vino sono diminuite più moderatamente in volume, con 613 milioni di litri spediti in Cina, con lo Champagne che è continuato a crescere (+6% in volume), mentre i vini di Borgogna sono calati addirittura del 28%.

Basta dire il nome per scaldare i cuori degli appassionati italiani, di quelli che non rinunciano, magari di tanto in tanto, a frequentare le migliori tavole del paese. Uliassi, dunque. Che il ristorante e la famiglia che lo guida, con Mauro che lo personifica, ne detta i tempi, distillandone l'essenza. Uliassi (Banchina di Levante, 6 - Senigallia (AN); tel. 071 65463) non è, a nostro avviso, uno dei tanti ristorante importanti del paese ma è qualcosa di più. E' forma e sostanza, pensiero e percorso, progettazione ideale e concretezza, modernità e tradizione. Mauro Uliassi è partito da lontano. Dalla base della cucina del suo territorio, dei suoi prodotti; ha compiuto una parabola incredibile senza mai dimenticare chi era e ora ha chiuso il cerchio. Oggi Uliassi non è più un incredibile ristorante di pesce in riva al mare di Senigallia. Oggi Uliassi è un interprete formidabile della cucina marchigiana, che della base non si scorda ma che riesce a toccare vertici inimmaginabili. Il piatto di beccaccia è uno dei tanti esempi di un menù in cui il mare incontra la terra sempre più spesso. Il tutto in un contesto raffinato, di marinara eleganza, capace tuttavia di farti sentire sempre a proprio agio. Uliassi è anche questo. Anzi, forse è proprio questo.

La top five di "Uliassi"

Corbon, Champagne Brut Blanc des Blanc 2002 - € 110,00

Bisci, Verdicchio di Matelica Vigneto Fogliano 2010 - € 30,00

San Lorenzo, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Campo delle Oche 2010 - € 30,00

Maria Pia Castelli, Orano 2009 € 30,00

Domaine René Engel, Vosne-Romanée Grand Echezeaux 2003 - € 200,00

Non solo vino

Casa Barone Pomodori del Piennolo del Vesuvio



Casa Barone (www.casabarone.it) è un'azienda vanto per il Made in Italy. Serietà, competenza, tradizione, grande rispetto per la natura e l'ambiente ne fanno un baluardo dell'agroalimentare del nostro paese. Situata all'interno del Parco Nazionale del Vesuvio è nota per molte colture: noi qui presentiamo i mitici pomodori del Piennolo del Vesuvio. Raccolti ben maturi, vengono lasciati ad asciugare fino alla fine di agosto. Quindi sono lavorati e messi in vasi. Una vera delizia simbolo del sapore inconfondibilmente mediterraneo.

I tre vini del cuore di...

Ferdinando Vicentini Orgnani

Regista, sceneggiatore e produttore cinematografico, ha diretto i lungometraggi "Mare largo" (1998), con Claudio Amendola e Isabella Ferrari, e "Ilaria Alpi - Il più crudele dei giorni" (2002), con Giovanna Mezzogiorno, film che ricostruisce gli ultimi giorni di vita della giornalista Ilaria Alpi e del cameraman Miran Hrovatin in Somalia. Ultimamente ha realizzato "Zulu Meets Jazz", altro documentario, con Paolo Fresu, testimonianza attuale e spettacolare dell'incontro fra cultura, arte, musica. Sempre con Giovanna Mezzogiorno è attualmente nelle sale "Vinodentro", che racconta la storia di Giovanni Cuttin, wine-writer italiano, e della sua vita che si dipana tra degustazioni pubbliche, convegni e presentazioni, fino all'incontro con una misteriosa donna che lo attira in un vortice senza via d'uscita. Tra un enigmatico passato che riaffiora, calici di Marzemino ed echi del Don Giovanni mozartiano.

Livio Felluga, Terre Alte

Jermann, Vintage Tunina

Inama, Vulcaia Fumé

