

Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 107 - Ottobre 2014 - Info: iquadernidivinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - A cura di Franco Pallini e Antonio Boco



Vendemmia: 2012
Proprietà: Tenuta dell'Ornellaia
Uvaggio: Merlot, Sangiovese,
Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 450.000
Enologo: Axel Heinz
Prezzo allo scaffale:
€ 15,00-17,00

Tenuta dell'Ornellaia Toscana Igt Le Volte dell'Ornellaia

Ornellaia non ha bisogno di presentazioni. Questo impareggiabile azienda bolgherese, toscana, italiana è in cima alle preferenze dei maggiori appassionati di vino del mondo, simbolo stesso dell'enologia tricolore e brand di assoluto prestigio internazionale. Ornellaia, l'omonimo vino prodotto nella tenuta, e Masseto sono due riferimenti assoluti, ma tutte le bottiglie prodotte godono di sicuro fascino. Le Volte, da uve di diverse zone e origini (Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese), può essere considerato l'"entry level" aziendale. È rosso gustoso, definito, che non rinuncia a una certa complessità. È contraddistinto da sensazioni di ribes rosso e nero con cenni tostati mai invadenti. Bocca precisa, da richiami erbacei.



Vendemmia: 2012
Proprietà: Fattoria Le Terrazze
Uvaggio: Cabernet Sauvignon,
Merlot, Petit Verdot
Bottiglie prodotte: 30.000
Enologo:
Carlo Ferrini
Prezzo allo scaffale:
€ 8,00-10,00

Talenti Toscana Igt Rispollo

Talenti è una delle aziende più note di Montalcino e tra le principali produttrici di Brunello. Dei 21 ettari di proprietà, infatti, ben 16 sono dedicati al Sangiovese e alla produzione tradizionale di Montalcino. Detto questo, nel numero de I Quaderni di ottobre raccontiamo invece un vino meno "territoriale" come il Rispollo, figlio di uve alloctone coltivate nelle vigne più a sud, dove il microclima è più caldo ed asciutto. Cabernet Sauvignon, Petit Verdot e Merlot per un rosso che sa coniugare freschezza, bevibilità e buona complessità aromatica, con una vena sapida davvero gustosa e originale. Finale di bella personalità, con tannino giovane ma ben estratto.



Vendemmia: 2011
Proprietà: Masi Agricola
Uvaggio: Corvina, Rondinella,
Molinara
Bottiglie prodotte: 1.200.000
Enologo: Sergio Boscaini,
Lanfranco Paronetto, Andrea
Dal Cin
Prezzo allo scaffale:
€ 11,00-13,00

Masi Rosso del Veronese Igt Campofiorin

Marchio celeberrimo, tra i riferimenti assoluti dell'enologia veneta e italiana nel mondo, Masi unisce carattere familiare e capacità manageriale come pochi. Il nome è mutuato dal "Vaio dei Masi", piccola valle della Valpolicella, acquisita alla fine del XVIII secolo dalla famiglia Boscaini, ancora oggi proprietaria dell'azienda. Tra i tanti vini prodotti da Masi, Campofiorin è una etichetta storica. Una sorta di "Supervenetian" nato addirittura nel 1964 e che oggi compie i suoi cinquanta anni. Al naso, la versione 2011 richiama note di fragola, ciliegie, mentre in bocca le sensazioni di "spirito" si fanno sentire, donando calore, armonia e morbidezza. Un vino che ha saputo fare della sua godibilità una caratteristica che il tempo non ha cancellato.



Vendemmia: 2013
Proprietà: Maso Grener
Uvaggio: Sauvignon
Bottiglie prodotte: -
Enologo:
Fausto Peratoner
Prezzo allo scaffale:
€ 11,00-13,00

Maso Grener Trentino Doc Vigna Tratta Sauvignon

Il progetto Maso Grener nasce dall'intraprendenza di Cinzia Giacomini e Fausto Peratoner, nome noto dell'enologia italiana. Questa realtà, vede la luce dopo anni di riflessioni, nel 1999, mutuando il soprannome della famiglia Peratoner. E' solo nel 2013, tuttavia, che il progetto viene completato con la produzione di vini concepiti con le uve del Maso. Il Sauvignon Vigna Tratta 2013 mostra un profilo austero e accattivante, assai autentico e lontano dai facili ammiccamenti che certe volte riserva questa varietà. Un naso intenso richiama le note di mela, erbe di campo, fiori, spezie e pepe bianco, mentre il palato mostra struttura, equilibrio e profondità. Qui emergono le note di pompelmo e un finale di elicrisio.

Editoriale

Il ristorante e il vino

"Il vino va bene, continua il suo percorso, si muove insieme alla cucina e alle idee di chi lo produce, anzi nell'alta ristorazione è in crescita. È un segnale inequivocabile tra i tavoli dei grandi ristoranti italiani". Così Giuseppe Palmieri, sommelier di "L'Osteria Francesca" di Modena di Massimo Bottura, a WineNews. Parole che lasciano pochi dubbi e di cui, qualche volta, ci scordiamo. Certo, però, nella ristorazione italiana, anche in quella di assoluto livello, restano delle criticità. I ricarichi troppo spesso pesantissimi sulle bottiglie, per esempio, un'offerta di menu degustazione dai prezzi meno stellari per favorire il consumo di bottiglie anche importanti, pratica che alle nostre latitudini è decisamente rara, un certo "protagonismo" del piatto sul bicchiere che lo relega a semplice comprimario, quasi fosse una bella tovaglia o un set di posate preziose. Eppure, l'espressione più alta di un vino rimane quella che esce durante un pranzo o una cena. Come, peraltro, un piatto riesce a trovare il suo massimo splendore accompagnato da un bicchiere ben scelto (non si tratta soltanto di abbinamenti, quanto piuttosto di "affinità elettive"). Insomma, ci pare che nella ristorazione italiana, anche a causa dell'incrocio di moltissime mode e tendenze, troppo spesso di corto o cortissimo respiro, covi ancora una certa tensione reciproca tra cibo e vino. Speriamo di sbagliarci.

Buona lettura
Antonio Boco
Franco Pallini



Vendemmia: 2012
Proprietà: Angelo Gaja
Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 80.000
Enologo: Guido Rivella
Prezzo allo scaffale: € 38,00-40,00

Ca' Marcanda Toscana Igt Magari

Azienda bolgherese importante ma, soprattutto, cantina pensata e voluta da Angelo Gaja. Basterebbe questo per rendere attraente la storia, visto che parliamo di un territorio blasonato del vino italiano e di uno dei suoi uomini più significativi, simbolo di successo e capacità. Cà Marcanda si trova nel comune di Castagneto Carducci e nasce alla metà degli anni Novanta. Una sorta di bis toscano del produttore di Barbaresco, deciso a bissare in questa regione l'impresa di Pieve Santa Restituta a Montalcino. Gli ettari totali sono all'incirca cento mentre la cantina è completamente interrata e puntellata di olivi. Oggi le bottiglie prodotte superano le 400 mila. Le varietà allevate sono quelle ormai considerate tipiche per la zona, vale a dire in prevalenza Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Syrah. Impresa prevalentemente rossista, dunque, come è normale per un'azienda diretta emanazione di un'impresa che ha la casa madre nelle Langhe, nel cuore di una regione ancorata ai grandi vini da invecchiamento. Diverse le etichette prodotte, dal Bolgheri Rosso Camarcanda, che mutua in pratica il nome della tenuta, al Promis, fino all'eccezionale bianchista Vistamare. E poi ovviamente il Magari, vino che abbiamo avuto la fortuna di assaggiare di recente nella sua versione 2012. Si tratta di un uvaggio composito che prevede un 50% di Merlot in assemblaggio a quote paritetiche di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Il colore rubino carico è particolarmente vivo mentre il naso attacca su intense folate di frutta matura, dalla ciliegia scura al mirtillo, fino a sfumature di ribes che regalano cenni erbacei sempre eleganti e puntuali. La bocca è assai calibrata, pur in una dimensione solare, tipicamente mediterranea che non rinuncia ad un deciso abbraccio alcolico. Il centro bocca è avvolgente, ampio, carnoso e non lascia mai sguarniti i tannini, carezzevoli e ben estratti. Il finale è lungo, sapido, di sapore e sostanza, mai crespo e capace di ricordi netti e durevoli. Un vino rosso toscano, bolgherese, in tutto e per tutto. Pensato e realizzato, tuttavia, da un gentiluomo che ci ha senz'altro messo un pizzico di quella proverbiale eleganza piemontese, ma anche è stato capace di farlo con tatto, rispetto e discrezione.

Vendemmia: 2009
Proprietà: Marchesi Antinori
Uvaggio: Negroamaro
Bottiglie prodotte: 55.000
Enologo: Renzo Cotarella, Davide Sarcinella
Prezzo: € 28,50
Bottiglia acquistata all'Aeroporto di Bari il 27 settembre

Tormaresca Salento Igp Masseria Maime

La proprietà pugliese degli Antinori si divide in due tenute ben distinte. Da una parte Bocca di Lupo, nell'areale di Castel del Monte (dunque in una delle denominazioni più interessanti della regione e certamente tra quelle che più hanno incuriosito critici e appassionati negli ultimi anni); e dall'altra Masseria Maime, in una splendida zona del Salento. Quest'ultima vanta circa 500 ettari, di cui circa 350 di vigna. Il Negroamaro utile per questo vino proviene da questa zona e conferisce al rosso che abbiamo assaggiato un carattere intensamente fruttato. L'affinamento, invece, dona la timbrica speziata e vanigliata che completa l'opera.

Vendemmia: 2009
Proprietà: Famiglia De Castris
Uvaggio: Negroamaro, Malvasia Nera
Bottiglie prodotte: 50.000
Enologo: Riccardo Cotarella
Prezzo: € 33,90
Bottiglia acquistata all'Aeroporto di Bari il 27 settembre

Leone De Castris Dop Salice Salentino Riserva Donna Lisa

La famiglia De Castris, perpetua la valorizzazione della Puglia del vino, ormai rappresentandone uno dei marchi di riferimento. Le etichette sono molte e colgono a pieno lo spirito enoico della regione. Testimone, tra gli altri, ne è il Donna Lisa, cavallo di razza dell'azienda, che dimostra tutte le sue doti. Un vino potente sin dai profumi, segnati da una grande espressività fruttata, non senza accenni di spezie e cioccolato, che fa sentire elementi di grande complessità, che il tempo provvederà di certo ad equilibrare. Anche perché su questo fronte, quello dei lunghi processi, la De Castris non ha davvero niente da invidiare a chicchessia.

Vendemmia: 2010
Proprietà: Albano Carrisi
Uvaggio: Negroamaro
Bottiglie prodotte: -
Enologo: Giuseppe Rizzo e Leonardo Pinto
Prezzo: € 11,00
Bottiglia acquistata all'Aeroporto di Bari il 27 settembre

Tenute Albano Carrisi Salento Igp Negroamaro Nostalgia

L'Azienda vinicola Al Bano Carrisi, fondata nel 1971, non ha certo bisogno di presentazioni ulteriori. Al Bano, cittadino del mondo, è sempre rimasto molto legato alle sue origini, a Cellino San Marco, alla tenuta di famiglia e qui dedica buona parte delle sue energie. Non senza qualche pregiudizio, lo confessiamo, siamo arrivati all'assaggio di uno dei suoi vini. Certo, il prodotto oggetto del nostro assaggio, non sarà da annoverare tra le bottiglie immortali, però, è un vino coerente, ben fatto e tipologicamente azzeccato. I profumi sono nitidi, il frutto in evidenza. L'attacco in bocca è dolce e la sua progressione viva e non banale.

Vendemmia: -
Proprietà: Famiglia Longo
Uvaggio: Falanghina
Bottiglie prodotte: 9.000
Enologo: S. Matarazzo, G. Grassini
Prezzo: € 17,50
Bottiglia acquistata all'Aeroporto di Bari il 27 settembre

Alberto Longo Le Fossette Brut

La Cantina Alberto Longo è situata a Lucera nel foggiano e conta su 35 ettari di vigneti, suddivisi fra la fattoria Cavalli e la masseria Celentano. Le varietà allevate sono quelle della tradizione enoica pugliese: Montepulciano, Bombino Bianco, Nero di Troia, Falanghina. La produzione ha raggiunto un livello qualitativo decisamente interessante e fra le varie etichette che caratterizzano il portafoglio prodotti di questa realtà produttiva, abbiamo scelto lo spumante, interamente ottenuto da uve Falanghina. Buone le doti di freschezza de Le Fossette sia aromatiche che gustative, ma è soprattutto in bocca che il vino si fa interessante.



I migliori vini italiani ed internazionali
protetti da chiusure high tech

www.iononsodlappo.it

www.nomacorc.it



AMORIM
WE CORK
BETTER
www.amorimcorkitalia.com





Vendemmia: 1996

Proprietà: Domaine Comte de

Vogüé

Uvaggio: Pinot Noir

Quotazione: € -

Domaine Comte de Vogüé Chambolle-Musigny

Il Domaine Comte de Vogüé in Borgogna possiede 7,25 ettari di vigneto del leggendario Cru Le Musigny che costituisce l'80% di tutto il sito. Inoltre, dispone di 2,75 ettari di Bonnes-Mares e 1,8 ettari di Premier Cru Chambolle-Musigny. L'età media delle vigne è di 40 anni e tutti i vini sono etichettati come Vieilles Vignes. Sotto l'egida del direttore della tenuta Jean-Luc Pipino, con enologo François Millet, questo Domaine si colloca tra le migliori realtà viticole della Borgogna. La denominazione Chambolle-Musigny è situata nella Cote de Nuits tra Vougeot e Morey-St.-Denis e incarna una delle espressioni più affascinanti nelle potenzialità dei rossi borgognoni. Il terreno calcareo e sassoso è causa di vini robusti e vigorosi, da lungo invecchiamento. La nostra bottiglia ha confermato questa caratteristica generale, caratterizzandosi per una freschezza e una fragranza aromatica eccezionale, unita ad una articolazione profonda e complessa. A bottiglia coperta difficile attribuirgli la sua vera età. In bocca, ancora freschezza, pulizia, ritmo e una lunghezza straordinaria.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

**Aldo Conterno, Barolo Bussia
Colonnello 2005**

Un Barolo classico, ottenuto da uno dei Cru più importanti della zona, la vigna Colonnello, le cui piante hanno un'età fra i 40 e i 45 anni. I profumi sono affascinanti, con le note di fiori appassiti che emergono da una base aromatica tendenzialmente mentolata. La bocca è solida con tannini in evidenza ben sostenuti dall'acidità, ma anche dotata di una certa morbidezza a contrasto percepibile anche sul finale, lungo e profondo. Un Barolo intrigante forse in un'annata non particolarmente grande, ma eseguito con classe come suggerito dalla tradizione produttiva del suo artefice.

**Paolo Segio
Enonauta**



Vendemmia: 2007

Proprietà: Marco Capitoni

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Colorino

Bottiglie prodotte: 4.000

Enologo: Marco Capitoni e Fabrizio Ciufoli

Prezzo allo scaffale: € 15,00-17,00

Capitoni

Dop Orcia Frasi

Denominazione dai confini circoscritti e massa critica limitata che insiste, tuttavia, in un territorio di straordinaria bellezza, tra i più originali dell'intera Toscana. E' in questo quadro che nasce, nel 1999, il progetto di Marco Capitoni con l'impianto di 4 ettari di vigna. I filari si trovano ad un'altezza ragguardevole, ben oltre i 400 metri, e poggiano su terreni di medio impasto, composto da stratificazioni di argille e sabbie, ricchi di fossili. Bella sorpresa l'Orcia Frasi 2007, non solo ancora integro ma addirittura esuberante nella trama di ciliegie e spezie assortite che ne contraddistinguono il bagaglio aromatico, denso e di buon tenore alcolico in bocca.

Vendemmia: 2008

Proprietà: Moretti Polegato, Maggio

Uvaggio: Nero d'Avola, Syrah, Cabernet Sauvignon, Petiti Verdot

Bottiglie prodotte: 8.000

Enologo:

Prezzo allo scaffale: € 10,00-12,00

AgroGento

Sicilia Igp Timoleonte

Incontro delle famiglie Moretti Polegato e Maggio, AgroGento è impresa vitivinicola relativamente nuova che sorge nel contesto di Sambuca di Sicilia, nell'agrigentino. Lo spaccato naturale racconta una splendida conca vitata, dove si trova il lago Arancio che mitiga il clima e ricama un terroir sicuro per la coltivazione della vigna. L'intenzione dichiarata dell'azienda è quella di realizzare e produrre vini tipici, da vitigni autoctoni siciliani come Grillo e Nero d'Avola. Da quest'ultimo deriva il Timoleonte, la cui versione 2008 mostra buona coerenza e forma. Note di tabacco e frutto scuro, con lievi rimandi erbacei in bocca, per un rosso capace di regalare sensazioni mediterranee.

Vendemmia: 2013

Proprietà: Famiglia Fabiano

Uvaggio: Trebbiano di Lugana

Bottiglie prodotte: 36.000

Enologo: Massimo Mameli

Prezzo allo scaffale: € 9,00-11,00

Fabiano

Dop Lugana Argillaia

Lunga la storia della famiglia Fabiano con il vino, a partire dalla vendita in pieno centro a Venezia, che continua ancora oggi in Piazza San Marco, fino alla produzione di etichette tipiche venete. Oggi l'azienda conta su ben 84 ettari di vigneto, tra quelli di proprietà e gli affitti, mentre le cantine di vinificazione e affinamento si trovano nei luoghi più importanti del Veneto enoico, in Valpolicella, Lugana, Bardolino, Custoza, Soave. L'Argillaia 2013, dal nome inequivocabile, è appunto un Lugana. Decisamente aromatico al naso, mostra sensazioni di lychee, rosa e mela verde. Bocca ricca di contrasti dolci e acidi, buono il finale.

Vendemmia: 2009

Proprietà: Amedeo De Luca e Antonio

Patricelli

Uvaggio: Trebbiano d'Abruzzo

Bottiglie prodotte: 80.000

Enologo: Romeo Taraborrelli

Prezzo allo scaffale: € 6,00-8,00

Collefrisio

Dop Trebbiano d'Abruzzo

Collefrisio è realtà piuttosto giovane tra quelle Abruzzesi, eppure in una terra dinamica che sta costruendo la sua storia contemporanea, sembra già un marchio affermato, capace di dire la sua nell'Universo enologico italiano. Nata nel 2004, comincia a vendere vini imbottigliati con la vendemmia 2007, a partire da vigne frammentate in tre parcelle, dai monti al mare, con sistemi tradizionali a tendone e cordone speronato. Il Trebbiano Zero '09 è ancora in ottima forma! Ha profumi terziari di grande fascino, quasi carburici, a far da complemento a sensazioni fruttate tropicali ancora evidenti. La bocca è spesso, sapida, di buona profondità.



Vendemmia: 2007
Proprietà: Walt e Joan Flowers
Uvaggio: Pinot Noir
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: €
23,00-25,00

Flowers

Sonoma Coast Pinot Noir

Walt e Joan Flowers, di mestiere vivaisti in Pennsylvania, hanno a lungo sognato di unire il loro amore per il vino con la loro passione per l'agricoltura. Nel 1989, dopo molti viaggi a Napa e Sonoma, Walt e Joan acquistano 130 ettari sopra l'Oceano Pacifico sulla costa settentrionale di Sonoma, per produrre i loro vini in un luogo a clima fresco e che ritenevamo particolarmente adatto alla coltivazione di Chardonnay e Pinot Noir, le loro varietà preferite. Oggi, Flowers Winery produce queste due varietà dalle due tenute, Camp Meeting Ridge Vineyard e Vista Mare Ridge Vineyard, rappresentando una delle espressioni più intriganti dell'enologia a stelle e strisce, puntando su una cifra stilistica, per certi aspetti, distante dal resto della produzione a stelle e strisce. Le brezze marittime e la nebbia costiera anche durante la calura estiva permettono alle uve di maturare conservando integrità aromatica e vivacità acida. Come nel caso del Pinot Noir oggetto del nostro assaggio, dai profumi varietali pronunciati e nitidi e dalla progressione gustativa ritmata e dotata di un bel allungo sul finale.

I quaderni di
Wine News
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

r2m.it, con sede a Roma è una enoteca virtuale (www.r2m.it), nata nel 2006, ha costruito un portafoglio prodotti molto stimolante, composto dal meglio della produzione italiana e da un interessante selezione di vini stranieri :

Veuve Pelletier, Champagne Brut - € 22,00

Tutto il fascino delle bollicine più famose del mondo

Berlucchi, Cuvée Imperiale Brut - € 18,50

Un simbolo della produzione spumantistica del Bel Paese

Ca' del Bosco, Franciacorta Cuvée Prestige - € 28,30

Una delle più importanti "Maison" del panorama con le bolle italiano

Di Lenardo, Grave del Friuli Merlot 2010 - € 5,94

Un vino di bella progressione morbida e saporita

Nino Franco, Prosecco Brut - € 11,52

Una tipologia che sta riscuotendo un successo davvero straordinario

Bucci, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Villa Bucci Riserva 2006 - € 27,36

Probabilmente uno dei migliori bianchi prodotti in Italia

Nino Negri, Sfurzat Tradizionale 2006 - € 36,00

Un rosso affascinante e mai banale

Ca' Rugate, Soave Monte Fiorentine 2012 - € 11,20

Vino solido e dall'interessante bagaglio aromatico

Saint Clair, Sauvignon Blanc Brut 2012 - € 18,27

Particolare spumante ottenuto dal vitigno bianco principe della produzione neozelandese

Mezzacorona, Marzemino 2010 - € 8,70

Il vino amato da Mozart in una declinazione immediatamente godibile e piacevole

Cosa consiglia

Ed ecco una selezione del meglio dell'enoteca virtuale r2m.it:

Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri Superiore Ornellaia - € 136,26

Uno dei prodotti di punta della Toscana enoica

Hofstätter, Pinot Nero Barthenau Vigna S.Urbano 2010 - € 53,40

Raffinatissimo rosso, complesso e articolato

Antinori, Tignanello 2009 - € 61,50

Un classico immancabile in ogni cantina che si rispetti

Marie Noëlle Ledru, Champagne Blanc de Noirs Cuvée du Goulte 2007 - € 50,04

Pinot Nero in purezza prodotto da un piccolo vigneron dalla classe sopraffina

Biondi Santi - Tenuta Greppo, Brunello di Montalcino 2004 - € 78,48

Un vino che ormai non ha più bisogno di presentazioni

Le Piane, Boca 2004 - € 35,19

Ottenuto da Nebbiolo, Vespolina e Bonarda, è un vino raffinato e intrigante

Livio Felluga, Terre Alte 2009 - € 40,20

Uno dei vini simbolo della rinascita enologica friulana

Gaja, Barbaresco 2006 - € 134,10

Un punto di riferimento per l'enologia italiana

Caprai, Montefalco Sagrantino 25 anni 2005 - € 56,50

Il vino che ha segnato i destini dell'enologia Umbra

Donnafugata, Mille e Una Notte 2007 - € 49,40

Uno dei rossi più rappresentativi della riscossa enoica siciliana

In vigna? Cubo di Rubik e botti

Un enorme cubo di Rubik tra i filari: si presenterà così l'avveniristico complesso multipiano che sarà edificato dalla cantina australiana d'Arenberg. Al suo interno, una sala degustazione, uno spazio riunioni ed un ristorante. Ma non solo. Ci saranno 100 schermi al plasma, le scale saranno ricoperte di specchi, e le pareti di mosaici creati con le etichette dei diversi vini della cantina. Il primo piano sarà un belvedere sui vigneti, che creerà l'impressione di galleggiare sui filari. Dall'Australia all'Italia. Parallelepipedo verticale su due livelli, 12 mq circa, zona giorno sotto, zona notte sopra, completamente rivestita in legno, perfetto per due, area living, bagno, camera in soppalco con lucernario per ammirare le stelle, wifi, domotica, ampio spazio esterno tra i filari, affaccio panoramico sui vigneti. Si tratta di una gigantesca barrique, abitabile. Pensata per chi vuole offrire ai propri ospiti una nuova frontiera di enoturismo "estremo", con la possibilità di trascorrere una notte tra i filari, dormendo come dentro una barrique. Queste le ultime novità in fatto di "arredamento" del vigneto. Non entriamo nel giudizio estetico delle due idee, che, peraltro, possono anche avere una loro logica e una loro funzionalità. Sofferamoci, invece, sull'indicazione simbolica di questi oggetti: ormai in vigna c'è posto per tutto e per ogni tipo di antropizzazione. Meno, probabilmente, per il suo scopo fondamentale. Un altro esempio, forse, di perdita di senso che offre la nostra sconclusionata modernità.

Under the Tuscan sun... L'Enoteca ristorante Pane e Vino di Cortona (Vicolo San Giovanni, 10; tel. 340.0626806) rappresenta la sintesi dei piaceri e dell'identità enogastronomica di questa splendida cittadina del sud della Toscana e di un territorio magnifico, ricco di storia quanto di bellezze paesaggistiche e culturali. Siamo nel centro storico, giusto nelle cantine di un antico palazzo trecentesco. La cucina non può che essere autentica e tipica, nel senso meno stereotipato del termine. L'attenzione per il vino è assoluta: oltre 950 etichette, con straordinaria rappresentanza territoriale e sguardo laico nel resto d'Italia e all'estero, specie in Francia. I piatti mettono al centro ingredienti e materia prima, ricette della tradizione e gusti artigianali. Molte le realizzazioni a base di Chianina, il gigante bianco che caratterizza la storia (non solo culinaria) del centro Italia. Per il resto, ricchissima la scelta delle bruschette, dei caci e dei salumi. Le zuppe hanno un ruolo centrale, così come non è da perdere la classica ribollita. Alternativa ai piatti di Chianina, tra i secondi: il piccione intero con verdure. Dolci classici e golosi.

La top five di "Pane e Vino"

Baricchi, Brut Rosè € 33,00

Altura, Ansonico 2010 € 37,00

Jobard, Bourgogne Blanc 2007 € 33,00

Stefano Amerighi, Syrah 2011 € 26,50

San Giusto a Rentennano, Percarlo 2008 € 60,00

Non solo vino

Zaccaria Riso Vialone Nano

La provincia di Biella è famosa per le sue risaie storiche ed è qui che nasce l'azienda Zaccaria (www.risozaccaria.com), nelle fertili pianure di Arro di Salussola. Una realtà produttiva custode di vere e proprie reliquie varietali e capace di portare sul mercato risi di grande qualità. Come nel caso del Vialone nano, una straordinaria e particolare varietà di riso, tra le più importanti e rappresentative che abbiamo in Italia. Ha chicco poco allungato, decisamente tondeggiante, di grande consistenza e capacità di assorbire i condimenti. Ecco perché è ideale per risotti, ma non solo...



I tre vini del cuore di...

Rosy Bindi

Rosy Bindi, all'anagrafe Maria Rosaria Bindi, è presidente della Commissione parlamentare antimafia. È stata ministro della Sanità dal 1996 al 2000, ministro per le politiche della famiglia dal 2006 al 2008, vicepresidente della Camera dei deputati dal 2008 al 2013, presidente del Partito Democratico dal 2009 al 2013. Ricercatrice a La Sapienza di Roma e poi Siena fino al 1989, era accanto a Vittorio Bachelet (del quale era assistente universitaria a Roma) nel momento del suo assassinio il 12 febbraio 1980. Impegnata nell'Azione Cattolica, è stata vicepresidente nazionale dell'associazione dal 1984 al 1989. Nel 1989 Rosy Bindi viene eletta alle europee per la DC. A Strasburgo ricopre l'incarico di vicepresidente della Commissione cooperazione e sviluppo e, successivamente, di presidente della Commissione petizioni e diritti dei cittadini. Aderisce al Partito Popolare Italiano, divenendone deputato nazionale nel 1994, per poi unire le sue vicende prima all'Ulivo e poi al Partito Democratico.

Cinelli Colombini, Brunello di Montalcino

Riesling tedeschi

Trentodoc e Franciacorta

