

Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 109 - Dicembre 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: 2008
Proprietà: Vittorio Moretti
Uvaggio: Pinot Nero,
Charodnnay
Bottiglie prodotte: 165.000
Enologo: Mattia Vezzola
Prezzo allo scaffale:
€ 35,00-37,00

Bellavista
Docg Franciacorta Brut

Bellavista non ha certo bisogno di presentazioni. Si tratta di una delle case vinicole più importanti del paese, un brand riconosciuto e prestigioso che tutti gli appassionati di bollicine hanno imparato ad amare. Andiamo subito al dunque, allora, con un classico Brut 2008 di chiara impostazione stilistica. Lieviti nobili, fiori freschi, leggera crosta di pane e sensazione fruttata delicata al naso; dimensione, polpa e freschezza in bocca. Finale gustoso e profondo. Deriva da uve Chardonnay in larga prevalenza, con quota minoritaria di Pinot Nero. Affina sui lieviti per almeno 5 anni e questo pare proprio faccia la differenza in fatto di eleganza e di capacità espressiva olfattiva e gustativa.



Vendemmia: 2008
Proprietà: Famiglia Paladin
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 8.500
Enologo:
Luigi Bersini, Leonardo Valenti
Prezzo allo scaffale:
€ 33,00-35,00

Castello Bonomi
Docg Franciacorta Dosaggio Zero

Paladin, Bosco del Merlo, Vescine. Castello Bonomi appartiene a una schiera di realtà vinicole blasonate e offre al portafoglio aziendale una sponda per bollicine d'autore. Siamo in Franciacorta, del resto. Difficile immaginare scenario più noto per mettere in piedi la propria realtà spumantistica. Molte le etichette della gamma, tra le quali abbiamo scelto un ottimo Dosage Zero. Al naso i lieviti si fanno sentire, ben contornati da sensazioni gessose, di fiori e frutta fresca. L'acidità in bocca non manca e traghettata una buona polpa in un filete appuntito. Ottimo come classico aperitivo, può giocare ad alti livelli anche in accompagnamento a diversi piatti.



Vendemmia: 2007
Proprietà: Famiglia Zenato
Uvaggio: Trebbiano di Lugana
Bottiglie prodotte: 4.000
Enologo: Alberto Zenato
Prezzo allo scaffale:
€ 32,00-34,00

Zenato
Doc Lugana Spumante Pas Dosé Metodo Classico

Nasce da uve Trebbiano di Lugana, coltivate tra i comuni di Peschiera e Desenzano, a Sud del Lago di Garda, il nostro assaggio da circoletto rosso. Una bella sorpresa, insomma, e un vino da tenere in seria considerazione, che secondo il nostro parere può ben figurare di fronte a etichette ben più blasonate. Un metodo classico dai tempi lunghi che regala sensazioni aromatiche molto fini, capaci di virare dalla classica crosta di pane alla pesca bianca, dalla susina ai fiori di campo. In bocca unisce polpa e tratto verticale, spinto da una decisa sferzata acida. Finale in crescendo, di piacevole autorevolezza. E chissà forse, una nuova e importante declinazione per la Lugana.



Vendemmia: -
Proprietà: Famiglia Muratori
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 80.000
Enologo:
Francesco Iacono
Prezzo allo scaffale:
€ 26,00-28,00

Villa Crespia
Docg Franciacorta Numero Zero Dosaggio Zero

Dall'Arcipelago Muratori, che comprende tenute in Toscana (Rubbia al Colle), Sannio Bevenetano (Oppida Amidea) e isola d'Ischia (Giardini Amidei), arriva dalla tenuta di Villa Crespia questo spumante a dosaggio zero che combina vini affinati sia in acciaio che in barriques. Dopo 30 mesi di rifermentazione in bottiglia la cuvée viene sboccata e viene aggiunta soltanto una miscela dello stesso vino. Il risultato è un Franciacorta dal perlage tendenzialmente fine, con un bagaglio aromatico che incrocia note agrumate e ricordi di lievito. In bocca, il vino fa sentire l'apporto carbonico ma anche una bella spina acida che lo rende vivace e dal sorso sapido.

Editoriale

Quale vino a Natale?

Il Natale è un po' come i matrimoni. Difficile, anzi pericoloso innovare, stupire con qualcosa che non appartenga ai canoni classici della festa. Tutto conduce e riporta a una certa idea di tradizione. La gastronomia, i prodotti della tavola, la cucina, così come il vino, ovviamente, fanno parte di questo schema. Anzi, sono proprie degli assi portanti di un momento dell'anno in cui è bello anche esagerare, rinsaldando i valori della famiglia e dell'amicizia davanti ad un piatto e un buon bicchiere. Quali i giusti consigli per gli acquisti, dunque? Ce lo siamo chiesti e ce lo chiediamo spesso. La sintesi non può prescindere, a nostro avviso, dalle bollicine. Che sia Champagne o l'universo, crescente sia nei numeri che nella qualità, della spumantistica italiana. Come potete vedere, in questo numero natalizio vi proponiamo diverse etichette di una delle regioni vinicole che meglio di tutte hanno saputo simboleggiare il genio italico in questo fronte: la Franciacorta. Sinonimo stesso di spumante metodo classico di qualità, le bollicine lombarde dimostrano di stare al passo coi tempi, offrendo agli appassionati di tutti i tipi le risposte giuste. Solo una sineddoche, ovviamente. Una parte per il tutto di una nazione che sta investendo molto su queste bottiglie. Un modo per dire che, anche in un momento non facile per il Paese, si può brindare, anzi si deve. Un gesto propiziatorio che con le etichette italiane ha un valore ancora maggiore. E spesso anche il gusto ci guadagna.

Buona lettura e Buone Feste
Antonio Boco
Franco Pallini



Vendemmia: 2011
Proprietà: Famiglia Chiarli
Uvaggio: Sorbara
Bottiglie prodotte: 7.000
Enologo: Franco De Biasio,
Michele Faccin
Prezzo allo scaffale: €
19,00-21,00

Cleto Chiarli Doc Modena Rosé Spumante Quintopasso

La Cleto Chiarli Tenute Agricole nasce nel 2001. E' il coronamento di una storia d'imprenditoria vinicola iniziata nel lontano 1860 quando Cleto Chiarli avvia per primo a Modena la produzione di Lambrusco segnando il fortunato inizio di quella che è poi diventata l'attività della famiglia per il futuro a venire. Oggi, è attiva una nuova azienda che oltre a rappresentare un importante polo produttivo è anche un luogo di ricerca, valorizzazione e promozione della migliore cultura vinicola emiliana con l'obiettivo di rappresentare sempre con i suoi prodotti il giusto punto di equilibrio tra modernità e rispetto della tipicità che la viticoltura del territorio può esprimere. Ecco dunque che accanto al progetto d'esordio dedicato alla famiglia dei vitigni Lambrusco, è stato affiancato un percorso di ricerca dedicato al Pignoletto, particolare vino bianco che, prodotto da lungo tempo in ristrette aree delle colline emiliane, da alcuni anni ha esteso la sua presenza sul territorio entrando a pieno titolo nella nuova Doc Modena. Ciascun vino nasce da uve provenienti esclusivamente da vigne condotte seguendo il protocollo della lotta integrata e in parte anche della coltivazione biologica: 100 ettari Doc tutti in singoli appezzamenti che nell'ambito delle tre Tenute agricole (Tenuta Cialdini, Tenuta Belvedere, Tenuta Sozzigalli) di proprietà si sono rivelati i più vocati per ogni specifico vitigno. Lo spumante Quintopasso, oggetto del nostro assaggio, nasce invece sulla sponda sinistra del fiume Secchia dove il Sorbara, nobile vitigno di antichissime origini, trova la sua culla di elezione. 30 ettari di vigneti ottenuti da un paziente lavoro di riordino e di recupero di rari cloni di grande pregio dalle quali nasce anche questo spumante. Si tratta di un vino dal bagaglio aromatico di bella freschezza, sfaccettato e non privo di complessità, che alterna note di frutti rossi, cenni di lievito e qualche ricordo di fiori. In bocca, il vino è vivace e interessante. Buonissima la freschezza acida, leggere le bollicine, per un sorso scorrevole e saporito che forse perde in complessità ma guadagna in piacevolezza e bevibilità.

Vendemmia: 2011
Proprietà: Elisabetta Foradori
Uvaggio: Teroldego Rotaliano
Bottiglie prodotte: 110.000
Enologo: Elisabetta Foradori
Prezzo: € 15,90
Bottiglia acquistata nell'Enoteca Roberto Bocci di Perugia, il 13 novembre

Foradori Vigneti delle Dolomiti Igt Foradori

Foradori è uno dei marchi del vino italiano più conosciuti. Detta così, la storia potrebbe sembrare lineare e invece i cambi di passo e le traiettorie compiute sono state notevoli. Da un decennio, per dire, Elisabetta Foradori ha impresso una decisa sferzata agricola alle vigne e alla conduzione di tutte le fasi di lavorazione, abbracciando i preparati biodinamici (certificazione Demeter e Icea dal 2009). Quello che non è cambiato è la passione per il Teroldego e la capacità di questa cantina di veicolarlo in Italia e nel mondo. La piana rotaliana, dove quest'uva viene allevata, copre l'80% del parco vigneto Foradori. Il 2011 è fitto, di trama avvolgente e fruttata, assai originale anche in bocca.

Vendemmia: 2013
Proprietà: Collecapretta
Uvaggio: Trebbiano Spoletino
Bottiglie prodotte: 3.278
Enologo: Vittorio Mattioli
Prezzo: € 18,30
Bottiglia acquistata nell'Enoteca Roberto Bocci di Perugia, il 13 novembre

Collecapretta Umbria Igt Vigna Vecchia Trebbiano Spoletino

Il Trebbiano Spoletino è una delle varietà autoctone a bacca bianca più interessanti, relativamente al lotto di quelle riscoperte negli ultimi anni in Italia. Storicamente cresce sulla valle spoletina ma non è raro trovarlo anche in collina. Collecapretta è realtà tipicamente contadina, dal tratto inequivocabilmente artigianale. Vittorio Mattioli produce i suoi vini da tempo, ma è solo da qualche anno che ha cominciato a venderli in bottiglia. Subito molto reputati, i suoi Trebbiano sono in cima alle preferenze di molti appassionati. La versione 2013 di Vigna Vecchia è splendida, tra le migliori mai fatte. Ha profilo aromatico espressivo e intrigante, palato dinamico e minerale, leggermente petillant.

Vendemmia: 2013
Proprietà: Feudi di San Gregorio
Uvaggio: Greco
Bottiglie prodotte: 40.000
Enologo: Staff tecnico aziendale
Prezzo: € 11,90
Bottiglia acquistata nell'Enoteca Roberto Bocci di Perugia, il 13 novembre

Feudi di San Gregorio Docg Greco di Tufo Cutizzi

Quella di Feudi di San Gregorio è una vera ammiraglia del vino irpino. Impostazione moderna, numeri non confidenziali, ha svolto un ruolo di primo piano nella conoscenza dei vini tipici della zona nel mondo, almeno in riferimento agli ultimi quindici anni. Lontano dall'essere una realtà immobile, la cantina di Sorbo Serpico ha tuttavia cambiato impostazione nella sua storia più recente, sostituendo gli interpreti e rimodulando la sua idea stilistica. I bianchi, in particolare, danno la sensazione di una crescente aderenza territoriale. Lo testimonia anche il Greco di Tufo Cutizzi 2013, sapido, fresco e poco incline ad essere domato.

Vendemmia: 2008
Proprietà: Produttori del Barbaresco
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 300.000
Enologo: Gianni Testa
Prezzo: € 25,80
Bottiglia acquistata nell'Enoteca Roberto Bocci di Perugia, il 13 novembre

Produttori del Barbaresco Docg Barbaresco

Poche cantine cooperative italiane possono vantare il blasone dei Produttori del Barbaresco. Merito di un'impostazione di lavoro meticolosa, professionale e lungimirante, capace di rispettare i Cru, le vigne dei con feritori, il rapporto qualità/prezzo di ogni etichetta. Vini ideali, dunque, per chi è alla ricerca di espressioni autentiche, stilisticamente classiche, capaci di far esprimere al meglio la classe del barbaresco senza svenarsi. Oltre alle etichette di punta, anche il semplice Barbaresco 2008 è vino azzeccatissimo. Profumi floreali, quasi ferrosi, e sorso di carattere e sostanza, ben sorretto da un tannino presente ma puntuale.



I migliori vini italiani ed internazionali
protetti da chiusure high tech

www.iononsodtappo.it



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





Vendemmia: 2010
 Proprietà: Comte Lafon
 Uvaggio: Chardonnay
 Quotazione: € -

Comte Lafon Mersault Perrières

Lunga la storia che ha portato questo Domaine ad essere uno dei più celebrati della Côte d'Or, dunque del mondo, almeno in riferimento ai vini bianchi. Lasciando agli annali il passato remoto, gioverà ricordare il ruolo decisivo di Dominique Lafon, successo al padre nel 1984. Inizialmente c'era una sorta di coabitazione con il fratello Bruno, poi la scelta decisa di non rinnovare i contratti d'affitto delle proprie vigne, fino ad arrivare, nel 1993, a condurre in prima persona tutti i 13,80 ettari di proprietà. Dal '95 la conduzione agricola è biodinamica. Restando a Mersault, il testa a testa per il primato "aziendale" è tra Perrières e Genevrières. Non sono pochi quelli che sostengono la supremazia di quest'ultimo... Sia come sia, il nostro assaggio, in occasione dell'evento In Bianco, a Torino, ha invece riguardato Perrières. Dal bicchiere esce un vino praticamente perfetto, mai eccessivo o troppo esuberante ma nitido, luminoso e affilato. Niente eccessi dolci o burrosi, ma un quadro che fa della pulizia e della complessità le sue pennellate più seducenti.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

**Köfererhof, Alto Adige Valle Isarco
Riesling Brixner 2012**

Si ci sono i Riesling tedeschi, particolari, molto buoni, inconfondibili. Ma anche da noi si producono vini a base di questo vitigno che nulla hanno da invidiare a quelli teutonici. È il caso di questo prodotto altoatesino che, forse perché "quasi" tedesco, mi è sembrato molto buono. I tratti varietali ci sono tutti al naso, mentre in bocca la sapidità non manca, il sorso è profondo e continuo, con salti di ritmo che ne accrescono la piacevolezza.

**Mario Barlucchi
Enonauta**



Vendemmia: 2011

Proprietà: Famiglia Gaslini Alberti
 Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
 Bottiglie prodotte: 9.000
 Enologo: Giorgio Marone
 Prezzo allo scaffale: € 19,00-21,00

Badia di Morrona Toscana Igt N'Antia

La Tenuta di Badia di Morrona, le cui prime tracce sono almeno dell'XI secolo, si trova nella provincia di Pisa e precisamente a Terricciola, zona di vocazione enologica ormai riconosciuta. L'azienda, di proprietà della famiglia Gaslini Alberti, ha un'estensione di 500 ettari e ne conta 85 coltivati a vigneto, per una produzione complessiva di 300.000 bottiglie. Il N'Antia, oggetto del nostro assaggio, è un classico Supertuscan dal bagaglio aromatico molto intenso, non privo di note boisé, ma anche ricco di frutti e spezie. Il vino in bocca ripone una presenza del rovere non secondaria, ma possiede buona struttura, morbidezza e solidità, che il tempo dovrebbe rendere più articolata.

Vendemmia: 2012

Proprietà: Famiglia Zorzettig
 Uvaggio: Friulano
 Bottiglie prodotte: 4.000
 Enologo: Fabio Coser
 Prezzo allo scaffale: € 17,00-19,00

Zorzettig Doc Colli Orientali del Friuli Friulano Myò Vigneti di Spessa

Un vino estremamente elegante quello proposto dall'azienda Zorzettig, che trova nel Myò 2012 un equilibrio aromatico e gustativo capace di andare al di là delle difficoltà del millesimo. Il tratto saliente di questo bianco è uno sviluppo sfumato e slanciato che evidenzia sapidità e una spina acida piacevolmente nervosa. I profumi sono anch'essi ben a fuoco alternando ricordi di fiori, polpa fruttata e qualche cenno un po' più verde comunque piacevolmente rinfrescante. L'azienda, nata nel 1986, conta su 110 ettari vitati per una produzione complessiva di circa 800.000 bottiglie.

Vendemmia: 2009

Proprietà: Patrizia Chiari
 Uvaggio: Sangiovese
 Bottiglie prodotte: 13.000
 Enologo: Stefano Chioccioli
 Prezzo allo scaffale: € 18,00-20,00

Tenuta L'impostino Doc Montecucco Sangiovese Viandante Riserva

Un'azienda relativamente giovane, è nata nel 2001, come del resto giovane è la denominazione dove si colloca, il Montecucco. Un'azienda capace però di dare una personalità interessante ai propri vini, ottenuti da 20 ettari di vigneto. Il Montecucco Riserva Viandante, probabilmente, è il vino più rappresentativo di questa realtà produttiva e, nell'annata 2009, dimostra di possedere un profilo aromatico austero, forse solo un po' troppo evoluto. In bocca, il vino possiede buona sapidità, un discreto allungo con qualche cenno di maturità fruttata un po' sopra le righe che lo rende sì morbido ma anche un po' statico.

Vendemmia: 2012

Proprietà: Valle Vermiglia
 Uvaggio: Malvasia, Trebbiano, Bombino
 Bottiglie prodotte: 50.000
 Enologo: Franco Bernabei
 Prezzo allo scaffale: € 12,00-14,00

Valle Vermiglia Docg Frascati SAuperiore Eremo Tuscolano

Il Frascati ha ottenuto la Doc nel 1966, grazie all'impegno di Pietro Campilli. Mario Masini, suo nipote, ha visto coronato il suo lavoro e quello del Consorzio, con l'ottenimento, nel 2011, della Denominazione di Origine Controllata e Garantita per il "Frascati Superiore". Mario Masini attraverso l'Azienda Agricola Valle Vermiglia, 8 ettari di vigneto, sta lavorando per riportare questo vino storico ai fasti del passato. E sembra aver imboccato la strada giusta. L'Eremo Tuscolano, oggetto del nostro assaggio, è un vino decisamente ben fatto, rispettoso del territorio e della sua tipologia.



Vendemmia: -
Proprietà: Riondo Usa
Uvaggio: Prosecco
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: \$
12,00-14,00

Riondo

Doc Prosecco Il Blu

Una realtà sui generis quella di Riondo, cantina italiana, che fa parte di Collis Veneto Wine Group, consorzio delle cooperative Cantina di Colognola ai Colli e Cantina dei Colli Berici. Il proprio core business, la produzione di bollicine, è stato letteralmente spostato nel mercato più importante: Riondo ha infatti costruito una struttura ad hoc per gli Usa, dove il Prosecco gode di grande popolarità. Un "piede" oltre Atlantico di questo gigante produttivo: 3.000 viticoltori: con quasi 7.000 ettari di vigneti, oltre il 15% della produzione vinicola veneta ed il 2% dell'intera produzione italiana. Ecco allora un Prosecco in qualche modo dell'"altro mondo", quello oggetto del nostro assaggio, preparato ad hoc per andare incontro ai gusti dei consumatori statunitensi. Un prodotto, peraltro, nominato per due anni consecutivi "Impact Hot Brand" (Brand di Impatto) negli Usa. Il Blu è un Prosecco Doc, demi-sec, dai profumi fruttati e dal gusto morbido e intenso, che definiscono un vino davvero capace di conquistare palati medi, in cerca di piacevolezza più che di complessità.

Cosa vende

È partita proprio da quest'anno, l'esperienza online dell'enoteca Drogheria De Ponti di Milano (via Plinio, 17; tel. 02294405703; www.drogheriadeponti.it). Un locale in attività dal 1934 e che di generazione in generazione ha assicurato qualità e competenza:

Luca Ferraris, Ruché 2013 - € 9,45

Un vino di bella bevibilità, pulito ed elegante

Cesarini Sartori, Rosso di Montefalco 2009 - € 10,80

Vino piacevole e al contempo complesso, con aromi intensi e gusto solido

Barone di Villagrande, Etna Rosso 2010 - € 9,45

È probabilmente la declinazione enoica della Sicilia con più affinità nordiche

Agostino Pavia, Barbera d'Asti Moliss 2010 - € 8,27

Un vino intenso, generoso e pieno

Miceli, Zibibbo Yrnm 2011 - € 13,06

Un raro Zibibbo in versione secca, capace però di restituire tutte le suggestioni mediterranee

Luigi Maffini, Fiano Kratos 2012 - € 13,49

Un vino elegante, fresco e sapido, come nella migliore tradizione bianchista campana

Lupi, Riviera Ligure di Ponente Vermentino 2012 - € 11,88

Sentori eleganti di fiori bianchi al naso, anticipano una bocca fine e slanciata

Feudi di San Gregorio, Fiano Campanaro 2009 - € 15,73

Un vino che, insieme ad altri, ha dato il là alla rinascita enologica irpina

Tasca d'Almerita, Grillo Cavallo delle Fate 2012 - € 11,50

Da una varietà antica, un vino agrumato e floreale, dal gusto sapido e contrastato

Rocca delle Macie, Chianti Classico Sant'Alfonso 2011 - € 14,50

Un rosso di sicura godibilità dai profumi tipici e dalla bocca solida e contrastata

Cosa consiglia

Ed ecco una selezione del meglio dell'enoteca Drogheria De Ponti:

Billecart-Salmon, Champagne Brut - € 40,00

Un "base" di qualità importante e dalla spiccata freschezza

Venica & Venica, Collio Sauvignon Ronco delle Mele 2011 - € 30,00

Profumi intensi di fiori di sambuco, pesco e peperone, anticipano una bocca ricca e morbida

Antinori, Tignanello 2011 - € 56,00

Un classico inossidabile dell'enologia toscana

Bertani, Amarone della Valpolicella Classico 2004 - € 65,00

Un Amarone capace di sfidare il tempo come pochi vini in Italia

Masciarelli, Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma 1998 - € 52,00

Un vino storico, capace di restituire tutte le sfaccettature di un vitigno

Podere Rocche dei Manzoni, Barolo Big'D 2004 - € 55,00

Annata brillante per il re dei vini rossi italiani

Tenuta San Guido, Bolgheri Sassicaia 2011 - € 135,00

Simbolo ormai dell'intera enologia italiana

Dom Perignon, Champagne Vintage 2004 - € 150,00

Uno Champagne storico, classico e dalla costanza qualitativa consolidata

Nicolas Joly, Coulée de Serrant 2008 - € 72,00

Un vino che ha dato vita ad vero e proprio "movimento"

Domaine Bonneau du Martray, Corton-Charlemagne Grand Cru 2006 - € 130,00

Una delle declinazioni più importanti e affascinanti della borgogna bianchista

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.

ModulGraf
L'ETICHETTA.
www.modulgraf.com

ADHILA
SYSTEM

Per Adhila
l'acqua non
sarà mai
un problema



10 buoni motivi per vivere l'Umbria, cuore verde d'Italia, e le sue eccellenze... a partire dal vino
10 good reasons to enjoy Umbria, the green Heart of Italy, and its excellence... beginning by wine



Il pazzo mondo del vino

Se il Cabernet Sauvignon è il vitigno più coltivato al mondo secondo il "Journal of Wine Economics", i vini su cui puntare come investimento a breve-lungo termine sono quelli di Borgogna, secondo il Liv-ex. Se le aziende toscane contano ancora sui loro "Supertuscan" come veicolo di accesso privilegiato ai mercati esteri, i Barolo 2010 ormai sono introvabili proprio perché quasi completamente assorbiti da quei mercati. E se in giro la critica è sempre più attratta dai vini "a basso impatto ambientale", l'unico vino che mette d'accordo le 8 guide italiane è il Bolgheri Sassicaia della Tenuta San Guido. Insomma, questi sono alcuni sintomi immediati di quella che potremmo definire la più conclamata malattia enoica: la schizofrenia. Una malattia che certo non favorisce una visione chiara, specialmente per chi poi i vini li beve per semplice godimento o per passione. Notizie che sono molto spesso in contraddizione fra di loro non sembrano scalfire, e meno male, l'ottimo incedere delle etichette tricolore sui mercati internazionali. Certo, spesso, anche in questo caso, si parla di etichette, mentre quello che viene proficuamente scambiato è vino sfuso, con la conseguente e per adesso inevitabile deriva verso il basso del prezzo medio a litro del vino italiano. Ma va bene lo stesso. "La nave va" e sembra molto bene. Ci auguriamo e auguriamo a tutto il mondo enoico del Bel Paese che questo trend continui anche nel 2015, magari rispettando un po' di più il "principio di non contraddizione".

Le Giare (via Al Castello, 368; Montenovio di Montiano (FC); tel. 054751430) senza dubbio uno dei ristoranti del momento, non solo in Romagna ma a livello nazionale. Siamo sui colli di Montiano, non lontano da Cesena. Un approdo sicuro, di sobria eleganza, dove il patron Claudio Amadori, maestro di sala premuroso ha creato il suo rifugio del gusto. La cucina ha un'impronta nuova grazie al talento del giovane Gianluca Gorini, scuola Lopriore. I quattro anni al Canto della Certosa di Maggiano si vedono e si sentono nei piatti ma sarebbe riduttivo, oltre che ingiusto, giocare ai paragoni. Anche perché il giovane chef ha idee personali e un percorso in divenire che, per quanto ci riguarda, appare molto convincente. Dalla carta, ci sentiamo di consigliare con entusiasmo Salsiccia, birra e cipolle; così come le Lumache, pino e spinaci. Tra i primi merita una citazione la Pasta imbottita di canocchie, infuso di alghe, limone. Le pietanze spaziano, con i loro contrasti sempre in equilibrio, anche se ricchi di spigoli, dalla caccia, al cortile, passando per il mare. Una cucina sulle punte, che non ha paura di giocare con le componenti dure, con l'amaro e l'acido. Mano mai forzata o fine a se stessa, in un quadro perfettamente leggibile e coerente. Molto ben pensata la carta dei vini, con diverse etichette intriganti.

La top five di "Le Giare"

Cleto Chiarli, Lambrusco di Sorbara "del Fondatore" - € 20,00

Egly Ouriet, Champagne Brut 1er Cru Vrgny "Les Vigne de Vrgny" - € 78,00

Fattoria Monticino Rosso, Romagna Albana Codronchio 2011 - € 24,00

Villa Venti, Romagna Sangiovese "Primo Segno" 2010 - € 20,00

Domaine de Roches-Neuves, Saumur Champigny "Terres Chaudes" 2011 - € 30,00

Non solo vino

Samaroli Islay Single Malt Scotch Whisky Caol Ila 1980



Appena 190 bottiglie di cui una trentina riservate al mercato italiano. Questi numeri spiccioli fanno già capire l'esclusività di questo "single cask" firmato Samaroli (www.samaroli.it), figlio di un unico barile a contatto col prodotto per oltre trent'anni. Un caleidoscopio incredibile di sensazioni olfattive che evocano giornate in riva al mare in tempesta, con cenni iodati notevoli e un sottofondo di torba delicato ed elegantissimo. Bocca piena, morbida, con alcol quasi impercettibile. Davvero un Whisky straordinario.

I tre vini del cuore di...

Fabio Giavedoni

Friulano di nascita e bolognese d'adozione, una sentita appartenenza doppia che spiega anche le sue scelte in fatto di vini del cuore, Fabio Giavedoni si è interessato alla cultura vinicola fin da giovane età. Dopo aver conseguito i diplomi di sommelier Ais, ha lavorato per lungo tempo in ristoranti ed enoteche. Ha conosciuto Slow Food alla metà degli anni Novanta, partecipando alle degustazioni per la Guida ai Vini d'Italia, di cui in seguito è diventato il responsabile per l'Emilia Romagna e le Marche. Lavora da una decina d'anni per Slow Food Editore, per cui ha curato la redazione della "Guida ai Vitigni d'Italia". Attualmente è il curatore, assieme a Giancarlo Gariglio, di "Slow Wine", guida alle aziende e ai vini d'Italia edita dal 2010 autonomamente da Slow Food, dopo la separazione dal Gambero Rosso.

Gravner, Ribolla Gialla - Podversic, Ribolla Gialla

Le Due Terre, Colli Orientali del Friuli Sacrisassi Rosso

Paltrinieri, Lambrusco di Sorbara Radice

