

Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 110 - Gennaio 2015 - 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: Famiglia De Castris
Uvaggio: Primitivo
Bottiglie prodotte: -
Enologo: Riccardo Cotarella
Prezzo allo scaffale:
€ 30,00-35,00

Leone De Castris Salento Igt Primitivo Per Lui

Leone de Castris non ha certo bisogno di presentazioni. Si tratta di una delle più celebri cantine italiane, tra le più antiche del meridione e di tutto il Paese, con origini che risalgono alla seconda metà del '600 e, decisamente, la più rappresentativa della Puglia enopica. Veniamo dunque a questo Primitivo "super", realizzato con uve sottoposte ad appassimento naturale in pianta. Successivamente il mosto svolge la fermentazione con macerazione per almeno 20 giorni a temperatura controllata e dopo la svinatura il vino viene messo in barrique di rovere, dove affina per almeno un anno. Un rosso molto maturo nei toni, che ricordano la frutta in confettura, i datteri, i fichi secchi. La bocca, altrettanto densa e strutturata, è morbida e grassa.



Vendemmia: -
Proprietà: Villa Sandi
Uvaggio: Prosecco
Bottiglie prodotte: 10.000
Enologo:
Valerio Fuson
Prezzo allo scaffale:
€ 28,00-30,00

Villa Sandi Docg Valdobbadiene Superiore di Cartrizze Brut Vigna La Rivetta

Intense note di pera matura, mela cotogna, delicata nota erbacea e lieviti. In bocca unisce rotondità e tratto verticale, ed è distinto da un piacevole finale. Cartrizze di sicuro fascino, insomma, quello della famiglia Moretti Pologato, artefice di una delle aziende più rappresentative della spumantistica italiana. La Rivetta, figlio di un unico appezzamento di un ettaro e mezzo nel cuore della nota parcella che gli dà il nome, poggia su terreni di origine mista (morenici-arenacei-argillosi), ha giacitura ideale ed è lavorato con metodi che ne garantiscono freschezza e profondità. Un Prosecco non comune, senza ombra di dubbio.



Vendemmia: 2009
Proprietà: Gian Annibale Rossi di Medelana
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Bottiglie prodotte: 25.000
Enologo: Nicola Vaglini e Carlo Ferrini
Prezzo allo scaffale:
€ 95,00-100,00

Castello del Terriccio Toscana Igt Lupicaia

Era da un po' che non ci imbattevamo in questo millesimo di Lupicaia e dobbiamo dire che l'incontro è stato felicissimo. Un vino semplicemente superlativo che testimonia la bontà di questa annata nella Maremma e rafforza, se mai ce ne fosse stato bisogno, la levatura superiore di questa etichetta. Al naso il vino è fitto e intenso quanto elegante e sfumato, capace di richiami fruttati scuri mai eccessivamente maturi che incrociano trame lievemente tostate e balsamiche. In bocca c'è grande equilibrio, molta materia e un buon saldo alcolico finale che non inficia ritmo e piacevolezza del sorso, e una profondità che non esitiamo a dire siderale! Semplicemente grande.



Vendemmia: 2011
Proprietà: Famiglia Morando
Uvaggio: Ruché
Bottiglie prodotte: 15.000
Enologo:
Lino Lanfrancone
Prezzo allo scaffale:
€ 23,00-26,00

Montalbera Docg Ruché di Castagnole Monferrato Limpronta

L'azienda, di proprietà della famiglia Enrico Riccardo Morando, è da tempo protagonista del movimento vinicolo in Monferrato. Questa realtà nasce all'inizio del ventesimo secolo, in un territorio compreso fra i comuni di Grana, Castagnole Monferrato e Montemagno. Verso la metà degli anni Ottanta, la famiglia Morando comincia un'opera di acquisizione di terreni e impianto di nuovi vigneti, prevalentemente a Ruché. Proprio questo vino tipico, così distintivo e originale, è l'oggetto del nostro assaggio. Rosso "aromatico", intenso sulle note di rosa canina e spezie indiane, capace di un sorso asciutto, coerente, lievemente tannico.

Editoriale

2015

Il 2014 è appena finito e, come di consuetudine, non solo si traccia un suo bilancio, ma si cerca anche di capire cosa accadrà nel nuovo anno. Partiamo dalle certezze. Come l'export. Sarà nuovo record, probabilmente, quello segnato dalle esportazioni di vino italiano nel 2014, dopo quello del 2013. Ma con una crescita inferiore a quella che ci si aspettava, visto che i tassi di aumento medi annui, dal 2009, sono stati del 9%. La crescita 2014 sul 2013, invece, sarà poco superiore al +1%, con il valore che dovrebbe passare dai 5,04 ai 5,1 miliardi di euro (stime Wine Monitor-Nomisma). Tenzialmente, quindi, il 2015 potrebbe riservare qualche criticità in più semplicemente per il fatto che questa crescita, potrebbe cominciare a segnare il passo. Ma in questo avvio di 2015, potrebbe salvare la situazione, almeno sul fronte Usa, il cambio euro-dollaro che vede quest'ultimo tornare ai livelli del 2005 e cioè molto vicino alla parità. Il successo del vino italiano nel 2014 è stato garantito soprattutto dai mercati storici, come Stati Uniti e Uk e, in parte, Germania, mentre sono in chiaro scuro i nuovi mercati. Il Brasile e l'India non decollano, la Cina cresce più lentamente del previsto, e la Russia, tra i cosiddetti "Bric", è quella che, pur senza incrementi clamorosi, sembra il partner più affidabile tra i Paesi "emergenti". Probabilmente la "geografia" dei mercati non subirà nel 2015 particolari variazioni e questo dovrebbe far riflettere chi gestisce, a vario titolo, le strategie di promozione.

Buona lettura
Antonio Boco
Franco Pallini



Vendemmia: 2004
Proprietà: Famiglia Rousseau
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 8.200
Enologo: Eric Rousseau
Prezzo allo scaffale: €
200,00-300,00

Domaine Armand Rousseau Appellation d'Origine Contrôlée Gevrey Chambertin Premier Cru Clos St. Jacques

Non è la prima volta che inseriamo i vini Rousseau in questa speciale rubrica, forse la più prestigiosa dei nostri Quaderni. Lo facciamo ancora perché, col passare degli anni, il blasone di questa celebre e celebrata cantina non è solo rimasto elevato ma si è addirittura impennato. Vini ormai quasi introvabili, purtroppo, se non a prezzi da capogiro che quasi più nessuno tra i "comuni mortali" può permettersi. Fatto noto a queste latitudini e destino comune a una manciata di Griffe che in Coté d'Or sono diventate semplicemente un miraggio. Ma torniamo al Domaine Armand Rousseau, che si trova nel comune di Gevrey-Chambertin, dove nel tempo ha acquisito i tredici ettari di Pinot Nero che oggi fanno parte del suo patrimonio viticolo, in alcune parcelle straordinarie tra cui i Grand Cru Chambertin, Chambertin-Clos de Bèze, Charnes-Chambertin, Clos de La Roche, Mazy-Chambertin, Ruchottes-Chambertin. Per non dire dei vigneti Premier Cru, tra cui, appunto, lo Gevrey-Chambertin Clos Saint-Jacques. Quest'ultimo un piccolo appezzamento di poco più di due ettari. In passato avevamo recensito un'annata mitica come la 2005 mentre questa volta siamo praticamente all'opposto nelle considerazioni di critica e appassionati. Si perché la 2004 non è stata certo facile in Borgogna e la maggior parte dei vini rossi sono, alla prova dei fatti, molto deboli e più che erbacei, con tannini spesso immaturi e finali poco piacevoli. Non quelli di Rousseau, però, che conferma come i grandi interpreti si vedano soprattutto nei millesimi peggiori. Ecco dunque un vino integro, forse non monumentale nell'estrazione e nell'intensità aromatica, eppure capace di raccontare questo Cru in maniera compiuta ed elegante, a partire dalle classiche note rosse e speziate cui la mano di questo straordinario interprete ci ha abituato. Si parte con un ricamo di lamponi e piccoli frutti rossi, sia al naso che nell'attacco al palato, e si prosegue su cenni "indiani", con un succedersi di spezie di rarissima eleganza. Trama leggiadra, forse un filo scarica a centro sorso, ma di beva inarrestabile e golosa.

Vendemmia: 2011
Proprietà: Marchesi Antinori
Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 320.000
Enologo: Renzo Cotarella
Prezzo: € 65,00
Bottiglia acquistata nell'aeroporto Leonardo da Vinci di Fiumicino, il 15 dicembre

Antinori Toscana Igt Tignanello

Il Tignanello rappresenta un punto di riferimento per l'enologia toscana e italiana in generale, e non solo perché è uno dei primissimi Supertuscan della storia. La prima annata da uve della tenuta "Tignanello" era un Chianti Classico Tenuta Tignanello 1970. Dal 1971 in poi questo vino intraprese una propria strada, folta di successi. L'annata 2011 non tradisce le attese e, nonostante il vino sia ancora giovanissimo e debba necessariamente amalgamare in bottiglia tutte le sue componenti (specie quella tostata), ha il passo giusto per dire la sua nel tempo. Profumi scuri, di frutta nera, grafite, con bei cenni di spezie e fiori di lavanda; palato tosto, ancora embrionale nella sua distensione ma ricco e di bella complessità.

Vendemmia: 2009
Proprietà: Livio Felluga
Uvaggio: Sauvignon
Bottiglie prodotte: 45.000
Enologo: Viorel Flocea e Stefano Chioccioli
Prezzo: € 21,00
Bottiglia acquistata nell'aeroporto Leonardo da Vinci di Fiumicino, il 15 dicembre

Livio Felluga Doc Colli Orientali del Friuli Sauvignon

Il Sauvignon può essere considerata una varietà friulana a tutti gli effetti, tanto è diffusa e apprezzata da queste parti, con un grado di confidenza da parte dei produttori che ha pochi uguali in giro per il Bel Paese. Il Sauvignon 2009 di Livio Felluga non fa eccezione. Ha una carica aromatica decisa e intensa, caratterizzata da piacevoli sensazioni tropicali che ricordano l'ananas, ben bilanciate da un sottofondo salmastro piuttosto elegante. La bocca è di gran finezza, dolce di frutto e allo stesso tempo acida, croccante, con un golosissimo finale di buccia di limone candita. Un bianco delizioso figlio della sua terra, al di là del vitigno.

Vendemmia: 2009
Proprietà: Pio Boffa
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 80.000
Enologo: Paolo Fenocchio
Prezzo: € 49,00
Bottiglia acquistata nell'aeroporto Leonardo da Vinci di Fiumicino, il 15 dicembre

Pio Cesare Docg Barolo

Pio Boffa, attuale proprietario di questa antica cantina di Langa, ha portato certamente un vento di novità nello stile dei vini aziendali. Eppure è riuscito a mantenere un contatto non secondario con la tradizione, intrecciando con equilibrio e sostanza classico e moderno. Il risultato è una gamma di vini di qualità consolidata tra i quali il Barolo, annata 2009, sembra essere una espressione fra le più riuscite. Robusto e non privo di carattere, possiede profumi precisi e uno sviluppo gustativo fresco e piacevole senza mancare di complessità. Un vino dalla tiratura non proprio esigua che tuttavia riesce a mantenere saldissima la sua originalità.

Vendemmia: 2009
Proprietà: Famiglia Allegrini
Uvaggio: Corvina, Rondinella, Molinara
Bottiglie prodotte: 125.000
Enologo: Franco Allegrini
Prezzo: € 59,00
Bottiglia acquistata nell'aeroporto Leonardo da Vinci di Fiumicino, il 15 dicembre

Allegrini Doc Amarone della Valpolicella Classico

L'azienda Allegrini, alla sua sesta generazione, dispone di 90 ettari di vigneto, per una produzione di poco inferiore al milione di bottiglie, e rappresenta una delle realtà più importanti della Valpolicella, ma non solo. Infatti, l'azienda oggi condotta da Franco e Marilisa Allegrini ha anche proprietà in Toscana: a Bolgheri (Tenuta Poggio al Tesoro) e a Montalcino (Poggio San Polo). Buona l'espressività olfattiva dell'Amarone 2009, che alterna note di frutta matura a cenni più freschi di erbe aromatiche. Convincente anche in bocca dove morbidezza e sapidità si articolano con grande equilibrio.



I migliori vini italiani ed internazionali
protetti da chiusure high tech

www.iononsodtappo.it



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





Vendemmia: 1999
 Proprietà: Citai Spa
 Uvaggio: Cabernet Sauvignon,
 Cabernet Franc
 Quotazione: € 300,00

Tenuta San Guido Doc Bolgheri Sassicaia

Difficile aggiungere qualcosa di nuovo per raccontare le qualità del vino italiano probabilmente più noto al mondo. Ormai si dà per scontato che ogni annata sia quanto meno buona e il Sassicaia, se non al 100%, almeno al 95% rispetta questa aspettativa. Quasi sempre migliorando con il passare del tempo. È il caso di questo millesimo 1999, in Toscana davvero memorabile, soprattutto però per i vini a base Sangiovese e, in qualche misura, meno "grande" sulla costa. Ci sembra di dire decisamente a torto, visto che il Sassicaia di quest'annata, come è suo solito, spazzerà anche i giudizi dei più scettici. Ecco allora un vino con un importante "souplesse" e dalla finezza impareggiabile. Lo stile è molto elegante e la dolcezza dei tannini prevale su una struttura pur non indifferente. Un vino carnoso, potente al naso ed in bocca, lunghissimo, profondo, vivo, balsamico e a tratti travolgente per capacità di fondere le varie componenti in un tutt'uno organico eppure decifrabile nelle sue più piccole sfaccettature. Laddove altri vini importanti mostrano segni di cedimento evolutivo, lui migliora ancora...

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Torre dei Beati, Montepulciano d'Abruzzo Mazzamurello 2010

Sono, in generale, vini generosi e autentici, quelli di questa azienda abruzzese, che con il passare degli anni mi convince sempre di più. Certo, sono vini, specie i Montepulciano, non sempre adatti a qualsiasi contesto gastronomico. Ma quando voglio andare sul sicuro, una bottiglia di Torre dei Beati, è sempre appagante. Il Montepulciano Mazzamurello, oltre a questa caratteristica, possiede anche complessità e sapore, dinamica e densità, amalgamate con naturalezza e senza esitazioni.

Claudio Pivio
 Enonauta



Vendemmia: 2012
 Proprietà: Marco Keller
 Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Petit Verdot,
 Syrah, Sagrantino
 Bottiglie prodotte: 4.000
 Enologo: Roberto Cipresso
 Prezzo allo scaffale: € 18,00-20,00

Logo Novo

Toscana Igt CinqueperLogoNovo

Anche questo vino è per noi un gradito ritorno. L'azienda montalcinese che lo produce è sicuramente sui generis. Logo Novo è la creatura di Mr. Keller (nomen omen), deciso a non produrre Brunello nella terra del Brunello. La tenuta è semplicemente strepitosa, incastonata nella parte sud del territorio di Montalcino, appena sotto a Castelgiocondo, che guarda al mare e digrada verso la Maremma. Il vino, stavolta nella versione 2012, è ricchissimo di note fruttate scure, ben accompagnate da sensazioni di rovere mai troppo invadenti. Bocca materica, di chiara impronta stilistica, chiusa da venature aromatiche erbacee, leggermente tanniche sul finire.

Vendemmia: 2005
 Proprietà: Flavio Roddolo
 Uvaggio: Cabernet Sauvignon
 Bottiglie prodotte: 2.700
 Enologo: Flavio Roddolo
 Prezzo allo scaffale: € 23,00-26,00

Flavio Roddolo

Doc Langhe Rosso Bricco Appiani

È rispuntato fuori dalla cantina quasi per caso e non ci siamo trattenuti. La curiosità di stappare questo Langhe Rosso è stata troppo forte. Non si tratta certo di uno dei vini più importanti di Flavio Roddolo, contadino autentico e vignaiolo di chiarissima impronta artigianale in Langa. Eppure il vino non solo si è ben conservato ma ci ha addirittura ammaliato. Un vino insolito, vista la sua provenienza, prodotto da uve Cabernet Sauvignon, capace di trasformare le iniziali note erbacee in polvere pirica, cuoio e spezie assortite. Gustoso e lungo il finale. Struttura verticale dalla acidità spinta e tannino insospettabilmente "langarolo".

Vendemmia: -
 Proprietà: Monsupello
 Uvaggio: Pinot Nero
 Bottiglie prodotte: 30.000
 Enologo: Marco Bertelegni
 Prezzo allo scaffale: € 18,00-20,00

Monsupello

Doc Oltrepò Pavese Spumante Pas Dosé Metodo Classico Nature

Un classico per la spumantistica internazionale e metodo classico che valorizza la varietà a bacca rossa più apprezzata in Oltrepò Pavese. Detto questo, si tratta di un Pas Dosé dritto, di chiara impronta verticale, capace di andare in profondità senza fronzoli né orpelli. Asciutto e vibrante, è ideale sia come aperitivo che in accompagnamento ai piatti tipici, della zona e della tradizione italiana. Una conferma ulteriore, se mai ce ne fosse stato bisogno, dello straordinario percorso stilistico di questa azienda prestigiosa. Un altro tassello luminoso del mosaico Monsupello, che allarga il panorama delle bollicine italiane di qualità.

Vendemmia: 2009
 Proprietà: Lino Carparelli
 Uvaggio: Fiano Minutolo
 Bottiglie prodotte: 3.000
 Enologo: Lino Carparelli
 Prezzo allo scaffale: € 12,00-14,00

I Pàstini

Valle d'Itria Igt Fiano Minutolo Rampone

Pastinum in latino "zappa" e, in via derivata, "terreno destinato alla vite". Ci tengono in azienda a far sapere subito le proprie origini. Da qui "mettere il pàstino", ovvero piantare nella pietra "i vitigni" ad alberello tipici della Valle d'Itria. Tra questi il Fiano Minutolo, bianco dalla spiccata inconfondibile vena aromatica, comunque elegante e mai ridondante. Il Rampone 2009, dimenticato per un po' in cantina, è oggi seducente e complesso, con un accenno di nota terziaria che ne contribuisce, e non smorza, un sorprendente equilibrio di fondo. Vino da catalogo, figlio nobile della sterminata ampelografia italiana.



Vendemmia: 2012
Proprietà: La Linea
Uvaggio: Tempranillo
Bottiglie prodotte: 9.600
Prezzo allo scaffale: \$
25,00-28,00

La Linea

Adelaide Hills Tempranillo La Linea

Il Tempranillo è una grande uva rossa della Spagna. "Emigrata" dalla sua patria, come è capitato spesso a molti vitigni nobili, viene coltivata in diverse zone e in diversi climi. Un'uva che sembra, per certi versi, aver percorso la stessa strada dello Shiraz australiano, producendo vini dai colori profondi e dalla lunga durata nel tempo. In Australia, il Tempranillo sta crescendo ma, probabilmente, l'azienda che più di ogni altra ha creduto alla sua piena espressione anche nella terra dei canguri è l'Azienda La Linea, dove l'esperienza del suo enologo Pete Leske sul Tempranillo, suo vitigno di riferimento fin dal 2001, insieme alla competente voce del MW David Lemire, profondo conoscitore dei vini spagnoli, hanno dato consistenza ai vini a base Tempranillo prodotti nelle colline di Adelaide, soprattutto quelli a marchio La Linea. La versione 2012 è un vino generoso, non privo di complessità che offre profumi intensi e palato morbido e ben bilanciato. La Linea è stata fondata nel 1999 e conta su oltre 400 ettari coltivati a Tempranillo.

Cosa vende

L'Enoteca Gambi nasce a Firenze nel 1957 (via Senese 21/r; tel. 055222525; www.enoteca-firenze.com) come semplice "fiaschetteria". Oggi, dopo 57 anni di attività, è al servizio di chi vorrebbe avere un esperto sommelier a propria disposizione; la soluzione è a portata di mano, anzi di click:

Cusmano, Angimbe 2012 - € 5,63

Bianco da un blend di Insolia e Chardonnay piacevole ed appagante

Cantina Terlano, Alto Adige Pinot Bianco 2013 - € 6,70

Un classico della sapienza bianchista altoatesina

Campo al Pero, Bolgheri Rosso 2012 - € 10,33

Vino immediato ma di buona struttura e non privo di carattere

Campo di Sasso, Insoglio del Cinghiale 2011 - € 13,03

Blend di Syrah, Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot intenso e polposo

Montepaldi, Chianti Classico 2012 - € 6,76

Buona bevibilità e altrettanto buona aderenza al territorio d'origine

Borgo Gritti, Prosecco Superiore Extra Dry - € 4,83

Buona freschezza e grande immediatezza di beva per lo spumante più famoso d'Italia

Cleto Chiarli, Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Vigneto Cialdini - € 6,24

Freschezza, dinamicità e ritmo sono le caratteristiche di questo vino apparentemente banale

Tormaresca, Fichimori 2014 - € 6,09

Un Negroamaro e Syrah di bella immediatezza e di grande sapore

Masi, Campofiorin 2010 - € 8,50

Decisamente un classico dell'enologia veneta

Teruzzi Puthod, Vernaccia di San Gimignano 2013 - € 4,87

Il bianco toscano con la storia più importante alle sue spalle

Cosa consiglia

Ed ecco una selezione del meglio dell'enoteca Gambi:

Dom Perignon, Champagne Vintage 2002 - € 110,25

Un grande classico dalla costanza qualitativa inarrivabile

Sandrone, Barolo Le Vigne 2009 - € 60,00

Uno dei vini della gamma di uno dei produttori di Langa più apprezzati

Monteverdine, Pergole Torte 2010 - € 55,20

Probabilmente il Sangiovese migliore prodotto nell'areale del Chianti Classico

Castello della Sala, Muffato della Sala 2011 (bottiglia cl. 50) - € 25,63

Intrigante nelle sue note di frutta secca e scorza di arancia. Dolce ma mai stucchevole

Donnafugata, Passito di Pantelleria Ben Ryé 2011 (bottiglia cl. 37,5) - € 17,53

Il Ben Ryé: semplicemente il passito di riferimento

Masi, Amarone Classico Costera 2009 - € 26,54

Un vino morbido, intenso ed estremamente ricco

Jermann, Vintage Tunina 2012 - € 27,55

Il bianco friulano che ha cambiato il passo qualitativo di un'intera regione

Santadi, Carignano del Sulcis Terre Nere 2009 - € 22,06

Un vino storico che ha inciso non poco nell'evoluzione qualitativa dell'enologia sarda

Antinori, Solaja 2011 - € 153,25

Blend di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Sangiovese ricco e intenso

Terlano, Alto Adige Sauvignon Quarz 2010 - € 20,66

Uno dei Sauvignon più importanti dell'intero panorama enologico italiano

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.

VCR
VIVALI
COOPERATIVI
RAUSCEDO
L'innovazione in viticoltura



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



Furti enoici

Il 2014 ormai chiuso non si lascia trascurare neppure in tema di furti di grandi bottiglie. Un fatto che non è ancora diventato tendenza ma che, visto i prezzi di certi vini, potrebbe essere un "buon affare" per i ladri di tutto il mondo. Intanto, in Usa questo tipo di furto sembra già prendere piede. È di 300.000 dollari il valore delle bottiglie di assoluto pregio, soprattutto di Romanée Conti e Screaming Eagle, rubate nei giorni delle festività natalizie nel celebre ristorante "The French Laundry" di Yountville, in Napa Valley (California), di proprietà dello chef-imprenditore Thomas Keller, possessore di 12 locali tra la stessa cittadina californiana, New York, Los Angeles e Beverly Hills. Il furto è avvenuto proprio il 25 dicembre e tra le bottiglie più pregiate portate via dai ladri, quelle del Domaine de la Romanée Conti Monopole di annate che vanno dal 2004 al 2010, quotate tra gli 11.000 e i 15.000 dollari, ma anche di La Tâche in verticale dal 1993 alla 2010, in carta tra i 2.100 e i 4.500 dollari, e diverse bottiglie di uno dei vini top di California, il Cabernet Sauvignon di Screaming Eagle, i cui prezzi vanno dai 2.100 ai 7.500 dollari a seconda del millesimo. Non è dato sapere quale sia il mercato dove queste etichette andranno a finire. Sicuramente molti collezionisti non badano tanto alla provenienza della bottiglia tanto agognata (un atteggiamento che vale per ogni tipo di collezionismo, peraltro) e c'è da scommettere che i pezzi trafugati presto troveranno un altro proprietario.

Non solo vino

La Subida Aceto Sirk

La famiglia Sirk ha creato un microcosmo incredibile ed unico. La Subida (www.lasubida.it) non solo un ristorante ma anche uno dei luoghi più caldi e fascinosi che abbiamo in Italia. Un incrocio senza frontiera fra Friuli e Slovenia, a sottolineare un legame secolare. La cucina e l'accoglienza è splendida mentre l'aceto è solo un gioco. Però è diventato subito un'eccellenza: prodotto con uva bianca autoctona (dunque non da vino) è una specie di unicità assoluta. L'acetiaia è magnifica, gli studi e le accortezze usate per produrlo impareggiabili. Come del resto il risultato. Unico, appunto.



Paolo Teverini è uno dei grandi chef d'Italia. Forse non tra quelli più in vista, almeno sul piano mediatico, o di moda, ma certamente nel ristretto lotto di chi ha realmente qualcosa da dire tra i fornelli. Siamo a Bagno di Romagna (via del Popolo,2; tel.0543911260; www.paoloteverini.it), dove Teverini vive e lavora, in un contesto naturale affascinante che dimostra continuità filosofica con i piatti. È noto che questo chef, infatti, capace di unire gusto, estetica e salubrità, ha messo in piedi diverse anime: dal ristorante gourmet a quello pret-a-porter (più giovane e informale), dal buffet quotidiano di piatti fatti in casa al banqueting. Dal ristorante più importante si pescano piatti precisi e dalla chiara cifra stilistica. Si comincia con il carpaccio di capriolo, funghi di bosco e maionese di pomodoro e arance e si prosegue con l'austera golosità delle tagliatelle ai tartufi bianchi e Parmigiano Vacche Rosse. Mare, monti e campagne tra i secondi piatti: dai gamberi di fiume grigliati con funghi e asparagi di mare a la punta di petto di vitellone chianino con purea di fagiolini e salsa di falso gazpacho. Tradizione e avanguardia, insomma, per uno chef sulla breccia da molti anni ma ancora in grado di stupire.

La top five di "Paolo Teverini"

Ca' del Bosco, Franciacorta Brut 2001 Cuvée Annamaria Clementi - € 86,50

Jacques Selosse, Brut Rosé - € 105,00

Jermann, Vintage Tunina 2000 - € 45,50

Coroncino, Verdicchio di Jesi Gaiospino 2010 - € 27,00

Giacomo Conterno, Barolo Monfortino Riserva 1995 - € 270,00

I tre vini del cuore di...

Franco Ziliani

Orgogliosamente milanese di nascita (1956), ma bergamasco d'adozione, Franco (all'anagrafe Francesco) Ziliani scrive di vino dal 1983. Tra le persone che più l'hanno influenzato, in ordine sparso, Giorgio Grai, Germano Pellizzoni, Gino Veronelli, Bartolo Mascarello e Nicolas Belfrage. Innumerevoli le collaborazioni cartacee, passate e presenti (particolare orgoglio per l'inglese The World of Fine Wine, per Casaviva e A tavola), ma da oltre 15 anni imperversa sul Web. WineReport dapprima, quindi dal 2006 Vino al vino e dal 2010 Lemillebolleblog. Barolodipendente, champagnista e franciacortista convinto, rosatista ante litteram innamorato della Puglia e dei suoi vini, un rapporto interlocutorio con il Brunello, oggi dice la sua anche sul Cucchiario d'argento, su Oggi cucina e ovunque tollerino la sua indipendenza e il suo stile da "franco tiratore".

Giuseppe Mascarello, Barolo Monprivato

Montenidoli, Sono Montenidoli Rosato di Canaiuolo

Agricole Vallone, Graticciaia - Cà del Bosco, Vintage Collection Dosaggio Zero

