

Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 111 - Febbraio 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: 2010
Proprietà: Famiglia Magnelli
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 12.000
Enologo: Valentino Ciarla
Prezzo allo scaffale:
€ 45,00-50,00

Le Chiuse Docg Brunello di Montalcino

Ecco un'altra azienda che sta balzando alle cronache del Brunello. Non c'è dubbio, infatti, che i vini de Le Chiuse, negli ultimi anni, siano tra quelli top della denominazione, almeno per chi va in cerca di Brunello classici, in sintonia con la tradizione. Siamo sul quadrante nord. E' qui che si trova questa deliziosa cantina con le vigne che si estendono tutt'intorno. I proprietari hanno una storia assai particolare e vantano una parentela diretta con la famiglia Biondi Santi. Tornando al vino, dobbiamo dire che il Brunello 2010 è davvero eccezionale, certamente tra i migliori. Fine, elegante, leggiadro, ha profumi di visciola e una trama speziata finissima. In bocca è setoso, profondo, di spettacolare tessitura e lunghezza.



Vendemmia: 2010
Proprietà: Diego e Nora
Molinari
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 8.000
Enologo:
Valerio Coltellini
Prezzo allo scaffale:
€ 115,00-120,00

La Cerbaiona Docg Brunello di Montalcino

La Cerbaiona è una delle cantine di riferimento per il Brunello di Montalcino. La fondazione risale al 1977. Merito di Diego Molinari e della moglie Nora che acquistano 14 ettari (3 di vigneto, ad oggi) e cominciano a produrre vino in maniera personale, senza la consulenza di nessun enologo. La prima etichetta arriva nel 1981. Un Brunello a tutti gli effetti di impronta tradizionale, che nella versione 2010 dimostra autenticità e carattere. Ancora da amalgamare in tutte le sue componenti, ha grinta, materia, trama fruttata di grande intensità e quel quid che solo i vini classici di Montalcino riescono a tirar fuori, e che emerge, per esempio, nel delicato quanto affascinante contrasto gustativo dolce-acido.



Vendemmia: 2010
Proprietà: Alessandro Mori
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 9.500
Enologo: Alessandro Mori
Prezzo allo scaffale:
€ 50,00-55,00

Il Marroneto Docg Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie

Quella di Alessandro Mori è una delle stelle di Montalcino. Nata nel 1974, Il Marroneto ha dimostrato di avere nelle corde vini classici, perfettamente coerenti con il territorio, di grandissima longevità. Le vigne si trovano a ridosso delle cinta murarie di Montalcino, sul declivio nord della collina, a circa 350 metri di altezza. I vini affinano in botte grande di Allier e Slavonia. Il Brunello Madonna delle Grazie 2010 è una meraviglia: naso ricamato su deliziosi cenni di fragoline di bosco, lamponi e umori di cantina; bocca ampia, golosa in ingresso e allo stesso tempo austera, chiusa da una trama tannica serissima, ancora rigida (come al solito) ma di impareggiabile sapore.



Vendemmia: 2010
Proprietà: Famiglia Bianchini
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 35.000
Enologo:
Paolo Vagaggini
Prezzo allo scaffale:
€ 45,00-50,00

Ciacci Piccolomini d'Aragona Docg Brunello di Montalcino Pianrosso

Ciacci Piccolomini d'Aragona non ha certo bisogno di molte presentazioni. La storia di questo casato e della cantina è celeberrima, tanto che le origini della tenuta risalgono al XVII secolo. Siamo nel quadrante sud-ovest di Montalcino, nei pressi dei borghi di Castelnuovo dell'Abate e di Sant'Angelo in Colle. I terreni, sassosi e di medio impasto, ospitano vigne con esposizioni straordinarie. Tra queste il cru Pianrosso, vertice della piramide qualitativa dell'azienda. Il 2010 ha naso suadente di spezie e terra bagnata, non senza un saldo di frutta matura di bella intensità. La bocca è serrata, giovane sul piano tannico, con abbraccio alcolico finale.

Editoriale

Brunello 2010

Un excursus di grande fascino quello che abbiamo sperimentato, forse tra i più stimolanti in 15 anni di assaggi in giro per l'Italia, provando 70 Brunello 2010, sia delle piccole come delle grandi cantine. Una degustazione che non potrà esaurirsi in queste pagine per motivi di spazio (nonostante che le nostre consuete rubriche "best buy" e allo "scaffale" non siano da considerarsi tali, ma come proseguimento delle recensioni dei Brunello), continuando anche nei mesi successivi, visto che i campioni sono risultati mediamente di buon livello. Al netto delle variabili interpretative dell'annata dei vari produttori, il 2010, peraltro anticipato da vini straordinari realizzati nel Chianti Classico come avemmo modo di osservare assaggiandoli alla loro uscita, ha confermato le attese. Non stiamo però parlando di un millesimo di quelli che si "fanno da sé", quanto piuttosto di un'annata in cui l'incrocio fra l'esperienza dell'uomo e le potenzialità pedoclimatiche del territorio dovevano (e lo hanno fatto) raggiungere un equilibrio particolare in grado di far emergere le caratteristiche principali del millesimo: freschezza, eleganza e potenzialità di invecchiamento. Fermo restando questo elemento, una cosa ci sentiamo di poter generalizzare: si tratta di un'annata di prospettiva, da valutare e rivalutare nel corso del tempo, perché di tempo davanti a sé ne avrà certamente molto. Il nostro viaggio anche quest'anno continuerà con Amarone, Chianti Classico, Nobile di Montepulciano, Barolo, Franciacorta, Trentodoc, Etna...

Buona lettura
Antonio Boco
Franco Pallini



Vendemmia: 2010
Proprietà: Jacopo Biondi Santi
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 57.000
Enologo: Jacopo Biondi Santi
Prezzo allo scaffale: €
70,00-75,00

Biondi Santi - Tenuta Greppo Docg Brunello di Montalcino

Lo sanno tutti, Biondi Santi non è nome qualunque a Montalcino. Biondi Santi è l'inventore del Brunello, marchio identificativo della famiglia che per prima ha pensato e realizzato questo vino. Di più, perché il merito di questo casato non è solo essere arrivato prima ma, negli anni, averlo fatto meglio di tutti. Nessuna cantina ha il fascino di questa e nessuna etichetta sa suscitare l'emozione e l'idea di assoluto prestigio come quella del "Greppo". La novità più belle in realtà come queste è che non ci sono novità. E' consolatorio sapere che tutto va avanti come sempre è stato, anche se, evidentemente, la vita ha le sue regole. Purtroppo Franco Biondi Santi non c'è più. Il gentiluomo del Brunello ha lasciato questo mondo e ora la cantina è in mano a suo figlio Jacopo. Il Brunello 2010 porta in etichetta e nel tappo di sughero il nuovo corso, sintetizzato dalla frase: imbottigliato da Jacopo Biondi Santi. Il vino in oggetto, realizzato ovviamente con Franco Biondi Santi ancora in vita, è la quintessenza della continuità stilistica e della classicità del Brunello. In tutto, a cominciare da una certa lentezza con cui i profumi si fanno nitidi. All'inizio la chiusura si fa sentire e le note riduttive offuscano il quadro, anzi lo rendono difficile da leggere e dai toni piuttosto bassi. Solo qualche istante e un po' d'areazione, però, e questo Brunello meraviglioso si manifesta in tutto il suo splendore. Vino serrato e roccioso, figlio del suo stile e dei tratti di un'annata poco incline alle ruffianerie, eppure già delizioso e appagante. I profumi, via via che l'ossigeno gioca la sua partita, si fanno molto intelleggibili, primaverili nei toni di ciliegia fresca, visciola e violetta, virando poi su sensazioni più autunnali, dai fiori secchi alle spezie, fino agli umori della cantina in fermentazione. La bocca è verticale, di una durezza che sa rapire gli appassionati del genere, attraversata da una spina dorsale acida che solo il Sangiovese trattato in una certa maniera sa regalare. E il tannino è altrettanto austero, giovane, perfettamente estratto e saporito ma certo presente, tutt'altro che addomesticato. Un grandissimo Brunello. Almeno per chi ha in testa un'idea di questo vino ancorata alla storia, alla tradizione e ad una certa vena romantica.

Vendemmia: 2010
Proprietà: Colle Massari
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 18.000
Enologo: Federico Staderini
Prezzo: € 104,00-110,00

Poggio di Sotto Docg Brunello di Montalcino

Tra le piccole cantine artigianali, Poggio di Sotto è griffe di assoluto prestigio, capace di vini sublimi e fascino inarrivabile. Tutti sanno che da qualche anno la proprietà è in mano a Claudio Tipa, già proprietario di aziende del calibro di Colle Massari, nel Montecucco, e Grattamacco, a Bolgheri. C'è da dire però che lo stile non è cambiato e tutto sembra procedere in sostanziale continuità col passato. Il Brunello 2010 ci è piaciuto. Ha naso etereo, forse un filo pungente, ma di indubbio fascino, grazie soprattutto a sensazioni di cantina e piccoli frutti rossi. La bocca è fresca e succosa, di grande sviluppo naturale, mai ingabbiata in uno schema troppo rigido.

Vendemmia: 2010
Proprietà: Carlo Ferrini
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 3.000
Enologo: Carlo Ferrini
Prezzo: € 100,00-105,00

Giudo Docg Brunello di Montalcino

Il nome di questo Brunello non sarà ancora noto a tutti ma il proprietario della piccola cantina che lo produce certamente sì: Carlo Ferrini. Avete capito bene, è proprio uno degli enologi toscani e italiani più famosi, ad aver messo in piedi questo piccolo gioiello, ubicato nella parte sud-ovest del territorio di Montalcino. Già il 2009 ci aveva colpito per eleganza e finezza, e anche questo 2010 merita grande attenzione. E' ancora giovanissimo (uscirà a settembre), bisogna aspettare perché il legno sia del tutto digerito, ma la stazza è quella del vino centrato, importante, stilisticamente chiaro. Goloso, anche, con un tratto di frutta matura mai pesante, addirittura dettagliata e ricca di chiaroscuri.

Vendemmia: 2010
Proprietà: Bertani Domains
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 120.000
Enologo: staff tecnico aziendale con la consulenza di Fabio Ciufoli
Prezzo: € 25,00-30,00

Val di Suga Docg Brunello di Montalcino

Questa splendida azienda dei Bertani Domains (Gruppo Angelini) fa parte di una vera e propria costellazione enologica che passa da Friuli, Veneto e, appunto, Toscana. Si estende su una superficie complessiva di 120 ettari, di cui 55 di vigna. Anche se il quartier generale si trova nella zona nord, la caratteristica aziendale è quella di avere parcelle dislocate in diversi versanti della denominazione (Vigna del Lago, San Polo, Spuntali). Il Brunello 2010 è intenso nei profumi di frutta matura, netto, ampio e rotondo in bocca, con trama tannica giovanile e ben estratta e finale ritmato.

Vendemmia: 2010
Proprietà: Sandro Chia
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 25.000
Enologo: Carlo Ferrini
Prezzo: € 45,00-50,00

Castello Romitorio Docg Brunello di Montalcino

Un luogo votato al bello. Intanto perché il Castello, ex fortezza del XII secolo, è stupendo sul piano naturale e storico. E poi perché la proprietà è dagli anni '80 in mano all'artista Sandro Chia, capace di un celere e mirabile restauro e della messa a dimora di nuove vigne nei terreni da tempo incolti. Il Brunello è prodotto, nella versione "annata" e nella versione "Filo di Seta". Il 2010 "annata" è ricco di toni fruttati al naso, amalgamati a sensazioni di erbe officinali e spezie orientali. In bocca è sapido, di buon corpo, scattante e tendenzialmente profondo.



La prima chiusura al mondo
senza impronta di carbonio



AMORIM
WE CORK
BETTER
www.amorimcorkitalia.com





Vendemmia: 2007
Proprietà: Conte Marone
Cinzano
Uvaggio: Sangiovese
Quotazione: € -

Col d'Orcia

Docg Brunello di Montalcino Poggio al Vento Riserva

Col d'Orcia rappresenta una delle realtà storiche di Montalcino, basti pensare che era già presente, come Fattoria di Sant'Angelo in Colle, nel 1933 alla Mostra dei Vini d'Italia di Siena. Con più di 140 ettari posti sul versante sud di Montalcino che scende verso il fiume Orcia, occupa una delle superfici vitate più estese dell'intero areale di produzione. Abbiamo già avuto modi di segnalare le qualità del cru aziendale, il Brunello Poggio al Vento Riserva, ormai tra i classici della produzione di Montalcino. Una etichetta molto espressiva che coglie i caratteri più intimi della denominazione. Come nel caso del 2007, un vino dai profumi ricchi e complessi che spaziano dalla ciliegia alla mente e continuano a cambiare nel bicchiere, passando a cenni di liquirizia, rosmarino e note balsamiche a rifinitura. In bocca, la progressione gustativa è decisa e continua, tendenzialmente elegante ed equilibrata e il contrasto tra calore e freschezza acida è sempre ben delineato, fino ad un finale profondo e lungo.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Ancora Brunello

Permetteteci di occupare questa rubrica dedicata solitamente agli interventi dei nostri lettori, solo per citare altri Brunello e includerli in qualche modo in questo "primo giro". Non ci ha deluso il Brunello 2010 di Madonna Nera, elegante e morbido. Interessante il Brunello 2010 di Poggio Rubino, di bella reattività tannica. Altrettanto solido il Brunello 2010 de Il Palazzo e quello de La Poderina (Tenute Il Cerro). Buona materia caratterizza il Brunello 2010 di San Polo, mentre quello di Tenuta di Sesta è molto sottile, saporito quello di Pietroso e goloso il Brunello de Le Potazzine.

Antonio Boco - Franco Pallini



Vendemmia: 2010
Proprietà: Famiglia Mariani
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 55.000
Enologo: Rudy Buratti
Prezzo allo scaffale: € 40,00-45,00

Castello Banfi

Docg Brunello di Montalcino

Poggio alle Mura

Inutile sottolineare la rilevanza di Banfi e il ruolo storico di quest'azienda nella promozione del Brunello nel mondo, con un patrimonio vitato che non ha uguali a Montalcino. Oltre al Brunello "annata" c'è una versione, realizzata in tiratura più limitata: il Poggio alle Mura. La vigna da cui nasce questo vino si trova sui colli che digradano dal castello omonimo ed è stata piantata nel 1992. La versione 2010 è in linea con lo stile aziendale e mostra un taglio moderno sicuramente riuscito. Al naso le note tostate sono ancora ben evidenti, insieme ad accenni di spezie e frutta matura. La bocca è di bella materia e coerenza con il profilo aromatico.

Vendemmia: 2010
Proprietà: Stefano Cinelli Colombini
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 200.000
Enologo: Paolo Salvi
Prezzo allo scaffale: € 25,00-30,00

Fattoria dei Barbi

Docg Brunello di Montalcino

Cantina storica di Montalcino e del vino italiano nel suo complesso, Barbi è un pioniere del Brunello. L'azienda è figlia di un'importante famiglia toscana, i Colombini, che ha ricoperto cariche di governo a Siena a partire dall'anno mille. Ma è stato Giovanni Colombini a innovare nel campo vinicolo. Nella prima metà del '900 è lui a realizzare la Fattoria dei Barbi, realtà che si distinguerà per tante innovazioni di successo legate alla produzione e alla vendita di Brunello, oltre che all'enoturismo. Il Brunello 2010 firmato Barbi è piuttosto classico nel colore granato, nei profumi decadenti di fiori secchi, frutta rossa e spezie, nel sorso appagante e allo stesso tempo austero.

Vendemmia: 2010
Proprietà: Marchese Antinori
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 130.000
Enologo: Fabio Ratto e Renzo Cotarella
Prezzo allo scaffale: € 45,00-50,00

Pian delle Vigne

Docg Brunello di Montalcino

Non poteva certo mancare il pianeta Brunello nella galassia Antinori, fatta di tante aziende vitivinicole in Italia e nel mondo. La Tenuta Pian delle Vigne, questo il nome dell'azienda ilcinese degli Antinori, si trova a una manciata di chilometri dal borgo che dà il nome alla denominazione, nel versante sud del territorio del Brunello. Acquisita nel 1995, prende il nome da una caratteristica stazione ferroviaria del XIX secolo, situata all'interno della tenuta e ancora in uso. Il Brunello 2010 è vino di bella intensità aromatica, con cenni tostate a fare da cornice. La bocca è di struttura e ampiezza, attraversata comunque da una decisa spina acida. Chiude su un tannino giovane ma puntuale.

Vendemmia: 2010
Proprietà: Marchesi de' Frescobaldi
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 260.000
Enologo: Niccolò D'Afflitto
Prezzo allo scaffale: € 40,00-45,00

Castelgiocondo

Docg Brunello di Montalcino

Castelgiocondo, versante sud di Montalcino, appartiene alla celebre famiglia fiorentina del vino italiano dei Frescobaldi. Le vigne si trovano in territori assai vocati: poggiano su suoli drenanti, tra i 300 e i 400 metri d'altezza, e vantano una favorevole esposizione a mezzogiorno. L'azienda prende il nome dal borgo di Castelgiocondo, antica roccaforte costruita nel 1100 a difesa della via che dal mare portava a Siena. I Brunello che qui si producono hanno stampo spiccatamente moderno. Il 2010 possiede silhouette sferica, di bell'impatto aromatico con note di ciliegia matura in evidenza. Vino morbido e avvolgente, aggraziato e dal tannino ben risolto.



Vendemmia: 2011
Proprietà: Famiglia Leonetti
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: \$
55,00-60,00

Leonetti

Walla Walla Valley Washington Sangiovese

Leonetti Cellar è stata fondata nel 1977 e rappresenta la prima realtà produttiva capace di uno sbocco commerciale presente nella Walla Walla Valley, che si trova nello stato di Washington allungandosi verso il confine con l'Oregon. Come suggerisce il nome si tratta di un'azienda i cui proprietari erano contadini immigrati italiani, provenienti dal borgo di Serra Pedace in provincia di Cosenza. Una tradizione storico-familiare di cui vantarsi, tant'è che oggi sono ancora i Leonetti a continuare questa ennesima storia italiana in terra americana. Il Sangiovese 2011, puro all'80%, è completato infatti da piccole quote di Syrah e Aglianico, è un vino interessante. Certo, le suggestioni del Sangiovese toscano sono assenti, ma il prodotto della cantina Leonetti non manca di personalità. Il dosaggio del legno è abbondante ma non invadente, i profumi di ciliegia matura sono puliti ed espressivi, la progressione gustativa, sebbene indugi immediatamente su morbidezza e dolcezza, non manca di grinta e sapidità.

Cosa vende

Carlo Lotti si dedica al mondo del vino da ormai più di quindici anni nella sua enoteca-libreria di San Casciano Val di Pesa, in provincia di Firenze (www.carlotti.com; tel. 055820279). L'offerta vede molta toscana protagonista, evidentemente, ma la scelta comprende anche i migliori vini italiani e esteri:

Cantina Terlano, Alto Adige Gewürztraminer 2012 - € 13,90

Un vino decisamente appagante anche per i palati meno esperti

Gatta, Franciacorta Brut Dosage Zero 2004

Uno spumante dalla freschezza acida decisa e piacevole

Badia a Coltibuono, Chianti Classico 2010 - € 14,50

Sorprendente per bevibilità e freschezza, è un Chianti Classico davvero di riferimento

Frozza, Prosecco di Valdobbiadene Val di Mesdi - € 7,90

Piccolo produttore che realizza un Prosecco davvero eccellente

Centopassi, Catarratto Terre Rosse di Giabbascio 2013 - € 11,50

Dalle terre strappate alla mafia, un bianco sapido e decisamente non banale

Il Colombaio di Santa Chiara, Vernaccia di S Gimignano Selvabianca 2013 - € 9,90

Una Vernaccia che oltre alla piacevolezza sa declinare complessità e carattere

Benanti, Etna Rosso di Verzella 2010 - € 11,00

Bella piacevolezza nel rosso prodotto da quella che possiamo definire l'azienda storica della zona

Bandini Villa Pomona, Chianti Classico 2010 - € 11,50

Davvero delizioso questo Chianti Classico dell'areale di Castellina in Chianti

Poggio Argentiera, Morellino di Scansano Bellamarsilia 2010 - € 10,90

Morellino di bella bevibilità dallo stile marcato e riconoscibile

Antolini, Valpolicella Classico Superiore 2013 - € 9,50

Morbidezza e calore contraddistinguono questo rosso veneto

Cosa consiglia

Ed ecco una selezione del meglio dell'Enoteca Carlo Lotti:

Tenuta San Guido, Bolgheri Sassicaia 2011 - € 140,00

Almeno una volta nella vita un vino da assaggiare

Tenuta di Trinoro, Tenuta di Trinoro 2012 - € 254,00

Il più bordolese dei cosiddetti tagli bordolesi alla Toscana

Roagna, Barolo La Pira 2009 - € 85,00

Un marchio che produce vini solidi e tradizionali

Ciacci Piccolomini d'Aragona, Brunello di Montalcino 2010 Pianrosso - € 44,00

Brunello decisamente all'altezza delle aspettative del millesimo 2010

Bollinger, Champagne RD 2002 - € 245,00

Fine ed elegante ma con una struttura da grande vino

Giacomo Conterno Barolo Cascina Francia 2010 - € 139,00

Classicità assoluta accompagnata da un gusto goloso e impareggiabile

Gaja, Barbaresco 2010 - € 130,00

Stile raffinato per il vino bandiera di Angelo Gaja

Denis Mortet, Chambertin Grand Cru 2004 - € 335,00

Un Borgogna di grande razza, da uno dei Domaine più noti dell'areale

Château Lynch Bages 2010 - € 235,00

Ancora giovane e destinato a durare nel tempo questo Bordeaux della sottozona di Pauillac

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2001 - € 83,00

A dispetto del tempo che passa, uno degli spumanti più grandi prodotti in Italia

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



Sembra cambiare tutto, ma in realtà no

Dal "Liv-ex Power 100", che mette in fila ogni anno i brand più importanti del vino, secondo diversi parametri, ci aspettiamo anche delle sorprese, visto la fluidità del mercato del vino mondiale. Ma quando, per l'appunto, si guarda al flusso degli scambi, in questo caso delle quantità di bottiglie scambiate sul benchmark mondiale del mercato dei "fine wines", la musica pare sostanzialmente la stessa. La "Top 10 most powerful fine wine brands" di "Liv-ex" in collaborazione con "The Drinks Business", che ha analizzato il periodo da settembre 2013 a settembre 2014 rilevando esclusivamente le quote di mercato aziendali, ha sentenziato un risultato decisamente poco sorprendente. In classifica ci sono solo brand di Bordeaux. Al primo posto Château Lafite-Rothschild con il 15,8% di share, seguito da Château Mouton Rothschild, con il 9% e, un po' più staccato, Château Latour, con il 6,8%. Appena fuori dal podio troviamo Château Margaux, che muove il 4,8% degli scambi sul Liv-ex, e ad un'incollatura Château Haut Brion con il 4,3%, mentre Château Cheval Blanc e Château Petrus, si attestano rispettivamente a 3,2 e 3,1%. Ottavo posto a pari merito per Château Pavie e Château Pontet Canet, con il 2,6%. Chiude la top ten Château Lynch Bages, con il 2,5% delle quote di mercato. Insomma, Bordeaux è sempre Bordeaux, nonostante le varie crisi vere o presunte, i prezzi stratosferici, le lamentele proprio per il loro valore "fuori mercato". Un "fuori mercato" che alla fine invece pare proprio non esserci.

Uno dei ristoranti più belli e prestigiosi del mondo, tra l'altro in una zona che più centrale non si può, e Tre Stelle Michelin strameritate. Questa presentazione può servire a incuriosire ma certo non è sufficiente a descrivere, nella sua intimità, l'Eleven Madison Park (11 Madison Avenue, New York; www.elevenmadisonpark.com) del geniale e giovane chef Daniel Humm. Un luogo perfetto per atmosfera (le luci soffuse ti immergono da subito in un'atmosfera tipicamente newyorkese), servizio (premuroso ed incredibilmente efficiente ma mai ridondante o eccessivo), qualità e originalità della proposta culinaria (i piatti non sono descritti dettagliatamente ma c'è solo un ingrediente che serve come una specie di gastro-sineddoche), carta dei vini (splendida e dai ricarichi altissimi, come ci si aspetta da un posto così). Inutile dunque snocciolare piatti che variano rapidamente e che, in ossequio alle tendenze green, stagionali e sostenibili del momento, guardano a produttori locali e a piatti della tradizione gastronomia di New York e dintorni. E' questa la sintesi del ristorante, sempre più orientato al territorio e all'indagine verso le sue radici. Il menu degustazione costa 225 dollari a persona.

La top five di "Eleven Madison Park"

Hermann J. Wiemer, Back to Zero Blanc de Blancs Seneca Lake 2010 - \$ 85,00

Southold, Cabernet Franc North Fork of Long Island 2013 - \$ 95,00

Agrapart, Champagne Expérience 2007 - \$ 495,00

J.J. Prüm, Wehlener Sonnenuhr Auslese 1988 - \$ 375,00

Biondi-Santi, Brunello di Montalcino 1975 - \$ 2.550,00

Non solo vino

Forno di Montresta Pane Bistoccu

Il pane Bistoccu è una delle tante specialità della Sardegna. Il Forno di Montresta di Cosimo Cadoni (via Roma, 43; Montresta, Oristano; www.ilfornodimontresta.altervista.org), ne è produttore tra i più interessanti. Il nome Bistoccu deriva dai termini latini bise cottum, che significa "cotto due volte". Si tratta, infatti, di un pane la cui prima cottura si effettua su un forno a piastre basaltiche, e, dopo averlo diviso, viene cotto a legna, ottenendo con questo metodo un pane a lunghissima conservazione. Oltre alla versione tradizionale ci sono varianti all'erba cipollina, al peperoncino, all'aglio. Realizzato con semola di grano duro è uno snack originale e ricco di gusto.



I tre vini del cuore di...

Gianni Fabrizio

Irpino di origine, piemontese d'adozione e detto confidenzialmente lo "svizzero" per il suo passaggio esistenziale anche nella terra degli orologi è il curatore della Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso, insieme a Eleonora Guerini e Marco Sabellico. Laureato in viticoltura ed enologia all'Università di Torino, per anni è stato il naso ed il palato di Slow Food, naturalmente occupandosi di vino e costruendosi un'esperienza degustativa che ha pochi eguali nel panorama italiano della critica. Nel 2012, lascia l'associazione della chiocciola quando a Bra decidono di realizzare una guida indipendente, scegliendo di restare a Roma nella redazione del Gambero Rosso. Gianni Fabrizio è unanimemente considerato uno dei migliori assaggiatori italiani e una vera e propria "enciclopedia ambulante" della degustazione. E la sua conoscenza di ogni angolo non solo italiano ma mondiale in cui viene prodotto un vino degno di essere definito tale, è nota e al contempo straordinaria.

Domaine Romanée-Conti, La Tâche 1991

Bruno Giacosa, Barolo Collina Rionda Riserva 1989

Cerbaiona, Brunello di Montalcino 1988

