

Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 112 - Marzo 2015 - Info: iquadernidivinews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - A cura di Franco Pallini e Antonio Boco



Vendemmia: 2011
Proprietà: Santa Sofia
Uvaggio: Corvina, Corvinone,
Rondinella, Molinara
Bottiglie prodotte: 65.000
Enologo: Giancarlo Begnoni
Prezzo allo scaffale:
€ 40,00-45,00

Santa Sofia Dop Amarone della Valpolicella Classico Antichello

Situata a Pedemonte (a nord di Verona), l'azienda ha come sede un'antica Villa palladiana del '500 ed è oggi in mano alla famiglia Begnoni, negocianti della zona capaci nel tempo di selezionare i siti più vocati e i vignaioli più attenti, cui attingere per le uve da vinificare. Il risultato sono una serie di prodotti sempre ben centrati e non privi di carattere, che guardano sempre alla tradizione. L'Amarone Antichello 2011, a dispetto dell'opulenza dell'annata, è un vino che guarda dritto alla bevibilità. Ritmato, addirittura nervoso a tratti, possiede un profilo olfattivo di ciliegia e liquirizia con toni decisamente freschi. Una tendenza che ritroviamo anche in bocca dove regna l'eleganza.



Vendemmia: 2011
Proprietà: Valentina Cubi
Uvaggio: Corvina, Corvinone,
Rondinella
Bottiglie prodotte: 8.000
Enologo:
Alessandro Filippi
Prezzo allo scaffale:
€ 40,00-45,00

Valentina Cubi Dop Amarone della Valpolicella Classico Morar

I vini di questa azienda, 13 ettari a vigneto biologico e sede a Fumane nel cuore della Valpolicella classica, non possono essere inclusi all'interno degli schemi più canonici della tipologia. Lo stile, in generale, potrebbe essere definito ossidativo, ma non privo di sapore ed energia, caratteristiche che collocano i prodotti di Valentina Cubi fra quelli più adatti a palati già ben educati. L'Amarone Morar 2011 possiede profumi balsamici e di erba tagliata, che anticipano note di china, cioccolato e tabacco. In bocca, il vino è immediatamente ricco, articolato e via via sempre più morbido, fino ad un finale lungo e di grande persistenza.



Vendemmia: 2011
Proprietà: Marco e Francesca Sartori
Uvaggio: Corvina, Corvinone,
Rondinella, Croatina
Bottiglie prodotte: 8.000
Enologo: Marco Sartori
Prezzo allo scaffale:
€ 60,00-65,00

Roccolo Grassi Dop Amarone della Valpolicella

Marco Sartori, che ha fondato quest'azienda nel 1996, è diventato in questo breve spazio di tempo uno dei vignaioli più importanti del territorio della Valpolicella. Dai suoi 13 ettari a vigneto, condotti in modo scrupoloso e senza mezze misure, arrivano vini rigorosi, decisamente significativi e non privi di carattere. L'Amarone 2011 si mantiene dentro queste direttrici e ci è sembrato davvero un vino esuberante. Non solo nel bagaglio aromatico già molto complesso e segnato da cenni di prugna e caratteristiche sensazioni ferrose, ma anche in bocca dove l'impatto è cremoso e, benché ci sia grande materia, lo sviluppo gode di equilibrio e calore davvero da campione della tipologia.



Vendemmia: 2011
Proprietà: Famiglia Accordini
Uvaggio: Corvina, Rondinella,
Molinara
Bottiglie prodotte: 8.000
Enologo:
Daniele Accordini
Prezzo allo scaffale:
€ 28,00-30,00

Stefano Accordini Dop Amarone della Valpolicella Classico Acinato

L'azienda della famiglia Accordini è una delle realtà più solide della Valpolicella. I vigneti, dieci ettari, sono dislocati in due diversi areali: a Bessole di Negar e a Cavalò di Fumane, dove sorge anche la cantina. Stilisticamente i vini aziendali sono d'impronta moderna e privilegiano intensità del frutto, sostegno del rovere e possanza strutturale. Caratteristiche che abbiamo ritrovato anche nell'Amarone Acinato 2011, un vino potente e a tratti quasi esuberante. Al naso le note di ciliegia sciropata sono di grande impatto, mentre in bocca c'è molta materia, che si articola però con buon equilibrio.

Editoriale

Anteprime

Con qualche grande vino italiano non ancora presentato in anteprima, il percorso di questo tipo di kermesse ha comunque compiuto un pezzo importante del suo cammino annuale. In Toscana, la manifestazione interessa ormai tutte le denominazioni della regione (anche se permangono alcuni passaggi un po' a vuoto, dove di anteprima proprio non è possibile parlare). Si è aggiunto il Montefalco Sagrantino a stretto contatto con le prime impressioni su Brunello e Chianti Classico, mentre l'apripista Amarone (di cui diamo conto dei nostri assaggi in questo numero) continua a fare da denominazione di avvio di questo lungo viaggio tra i migliori vini del Bel Paese. Poi sarà il turno del Piemonte, mentre in Campania si sta svolgendo proprio in queste ore un evento per certi aspetti analogo e poi la Sicilia. La domanda è molto semplice: questo sforzo congiunto di istituzioni, consorzi e produttori serve a qualcosa? Difficile dare una risposta univoca, troppe, evidentemente, le variabili in gioco. Ad uno sguardo sommario però verrebbe da dire che sono ancora molto più utili i punteggi di qualche "guru" riconosciuto (ogni riferimento a Robert Parker è decisamente voluto) che i mille pareri di tanti blogger, giornalisti e addetti ai lavori a vario titolo, che popolano le Anteprime. Sia perché spesso non ne danno addirittura conto alcuno, sia perché restano non di rado fermi a valutazioni molto distanti dal semplice responso del bicchiere ...

Buona lettura
Antonio Boco
Franco Pallini



Vendemmia: 2011
Proprietà: Bertani Domains
Uvaggio: Rondinella, Corvina veronese
Bottiglie prodotte: 80.000
Enologo: Cristian Ridolfi
Prezzo allo scaffale: € 35,00-40,00

Bertani

Dop Amarone della Valpolicella Valpantena Villa Arvedi

Bertani, oltre a dare il nome alla società "Bertani Domains" (che fa capo al gruppo farmaceutico Angelini e che raccoglie oltre all'azienda veneta, le toscane Val di Suga, Tre Rose e San Leonino, la friulana Puiatti e la marchigiana Collepaglia) è senza dubbio uno dei nomi che hanno costruito il blasone della Valpolicella, con oltre 150 di storia alle spalle ed oggi conta su oltre 200 ettari di vigneto dislocati in Valpolicella, Valpantena, Soave e Lago di Garda. I vini dell'azienda di Grezzana posseggono per lo più una rigorosa cifra stilistica tradizionale. A partire dall'Amarone Villa Arvedi, oggetto del nostro assaggio, che nasce sulle colline della Valpantena. Si tratta di una valle, a nord-est di Verona, che occupa la parte centrale dei Monti Lessini, ricca di terreni marno-calcarei e ferrosi. Caratteristiche, queste, che distinguono le sue uve dalle altre della Valpolicella. Per le particolarità che si riscontrano nelle uve e poi nel vino, alla Valpantena è riconosciuto lo status di vero e proprio "cru", unico tra le sette vallate che compongono la Valpolicella. Dalle uve coltivate nei vigneti Bertani (Rondinella e Corvina principalmente) arrivano i vini più conosciuti, come il Secco Bertani e, appunto il Villa Arvedi. La versione 2011 si dimostra equilibrata ed autentica, come spesso le capita. Il vino è ottenuto da uve appassite per circa 120 giorni e da una fermentazione a temperatura molto bassa. Affina in botti di rovere di Slavonia, da 25 ettolitri e una piccola parte in barriques per circa 30 mesi, a cui seguono minimo 6 mesi di permanenza in bottiglia, prima di arrivare sui mercati. Il Villa Arvedi è un Amarone, ricco di sostanza. Al naso spiccano in modo netto i profumi di ciliegia matura, amarena, frutti di bosco rilevabili anche nell'Amarone come lo percepiamo classicamente, a cui si uniscono note di spezie e frutta secca, tipici della Valpantena. In bocca, i tannini che danno spessore al vino sono morbidi e avvolgenti, garantendo volume al Villa Arvedi e la progressione gustativa è docile ma non priva di nerbo, rendendo il vino assai equilibrato anche sul finale, profondo, caldo e sempre molto elegante.

Vendemmia: 2010
Proprietà: Gruppo Illy Spa
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 9.000
Enologo: Maurizio Castelli
Prezzo: € 50,00-55,00

Mastrojanni

Docg Brunello di Montalcino Vigna Loreto

Mastrojanni ha scritto dal 1975 una parte non secondaria della storia recente del Brunello di Montalcino. Con la stessa attenzione al territorio e con la medesima tensione verso l'eccellenza, dal 2008 il Gruppo Illy continua questo percorso con una invidiabile costanza qualitativa. Il Brunello Vigna Loreto 2010 è vino di assoluta eleganza, non solo evidenziando un bagaglio aromatico articolato quanto elegante ma anche rivelandosi un vino dal sorso fine, delicato pur non rinunciando al tempeamento nervoso dei tannini del Sangiovese e alla sua acidità delicatamente contrastata dalla dolcezza del frutto.

Vendemmia: 2010
Proprietà: Stefano Cottini
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella
Bottiglie prodotte: 15.000
Enologo: Stefano Cottini
Prezzo: € 30,00-35,00

Scriani

Dop Amarone della Valpolicella Classico

L'Azienda Scriani comincia la sua avventura nel mondo del vino veronese nel 2000. Gli ettari a vigneto di proprietà sono nove e si trovano a Fumane nel cuore della Valpolicella Classica divisi fra le colline Monte S.Urbano ad est e La Costa ad ovest. L'azienda ha una impostazione familiare dove passione e attenzione massima ad ogni passaggio produttivo sono la regola principale. L'Amarone 2010 ne rappresenta una ottima dimostrazione. Si tratta di un prodotto che possiede profumi fruttati limpidi e di bella intensità. In bocca, il vino ha uno sviluppo morbido e dolce, con il frutto ancora protagonista fino ad un finale ampio ed avvolgente.

Vendemmia: 2011
Proprietà: Massimago 1883
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella
Bottiglie prodotte: 4.500
Enologo: Guido Busatto
Prezzo: € 65,00-67,00

Massimago

Dop Amarone della Valpolicella

L'azienda Massimago appartiene alla famiglia Cracco dalla fine dell'Ottocento ed oggi è condotta da Lorenza Cracco e Paolo e dai figli Carlo e Camilla. La proprietà si estende su 10 ettari e la cantina si trova nella vallata di Mezzane, nella Valpolicella. L'Amarone 2011 possiede un naso dal fruttato rigoglioso, confettura di ciliegie e fragole soprattutto, rifinito da note di spezia dolce. La bocca si fa immediatamente avvolgere dall'intensità delle note fruttate, sostenuta da una struttura importante e tannini già risolti. Finale profondo che chiude un sorso ampio e appagante.

Vendemmia: 2010
Proprietà: Angelo Gaja
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: -
Enologo: Guido Rivella
Prezzo: € 60,00-65,00

Pieve Santa Restituta

Docg Brunello di Montalcino Sugarille

Pieve Santa Restituta è lo splendido angolo di Montalcino che Angelo Gaja, dal 1994, ha scelto per produrre il suo Brunello. Siamo nel versante sud di Montalcino e il Sugarille 2010, il cui nome deriva dal termine latino "suber", sughero in italiano, che rimanda alla presenza passata di alberi da sughero proprio in questa zona, è un vino di grande eleganza e armoniosità. Affinato sia in barriques che in botti grandi, possiede aromi definiti di frutta rossa e cenni speziati. In bocca, il sorso è morbido, largo e delicato.



La prima chiusura al mondo senza impronta di carbonio



AMORIM
WE CORK
BETTER
www.amorimcorkitalia.com





Vendemmia: 2001

Proprietà: Famiglia Cavallotto

Uvaggio: Nebbiolo

Quotazione: € -

Cavallotto

Docg Barolo Bricco Boschis Vigna San Giuseppe Riserva

I Cavallotto sono una famiglia di vignaioli da generazioni, un'azienda straordinaria per la qualità e la personalità dei suoi vini, per la serietà e per la coerenza nel portare avanti una filosofia produttiva sempre rispettosa della tradizione, del territorio e del vitigno. L'azienda è una delle realtà di riferimento di Castiglione Falletto e conta su 23 ettari a vigneto posti quasi tutti sullo storico Bricco Boschis, già Monte della Guardia. Il Cru Bricco Boschis, nello specifico Vigna San Giuseppe, garantisce vini di grande struttura ma eleganti e complessi, dai profumi floreali, aperti e intensi. Generalmente di eccezionale attitudine all'invecchiamento. Ne è certamente un esempio chiaro il Barolo in versione 2001 dal colore rubino trasparente e vivace, che introduce ad un articolato bagaglio aromatico che spazia dalle note di lamponi, ribes, erbe aromatiche, liquirizia e un tocco di cacao. Ma la caratteristica forse più evidente è la freschezza, che emerge anche dal sorso sapido, progressivamente pluridimensionale ed elegantissimo.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Flash da "Anteprima Sagrantino 2015"

Molti i vini ancora non imbottigliati e per questo non del tutto "leggibili", ma il Sagrantino 2011 sembra promettere molto bene. Il 25 Anni di Caprai ci regala una versione di potenza e complessità. Il Sagrantino Colle alle Macchie di Tabarrini ha sviluppo naturale e saporito. Il Colleallodole di Milziade Antano è carezzevole per qualità tannica. Il vino dell'astro nascente di Montefalco, Bellafonte, è fragrante e godibile. Quello di Antonelli, ha profilo classico, austero ma elegante. Il Sagrantino Adanti ha un sorso duro ma di grande fascino. Il Sagrantino firmato Bocale possiede un naso quasi borgognone e una bocca di grande eleganza.

Antonio Boco



Vendemmia: 2010

Proprietà: Famiglia Talenti

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 30.000

Enologo: Riccardo Talenti e Carlo Ferrini

Prezzo allo scaffale: € 35,00-40,00

Talenti

Docg Brunello di Montalcino

L'azienda Talenti nasce nel 1980, quando Pierluigi Talenti acquistò i terreni, trasferendosi dalla Romagna. Dal 1999 l'azienda, sempre di proprietà della famiglia, è condotta da Riccardo Talenti. Situata nel versante sud della zona di produzione, può contare su una superficie complessiva di 40 ettari, di cui 21 a vigneto. Il Brunello 2010 prodotto dalla cantina situata non lontano da Sant'Angelo in Colle è stato decisamente ben interpretato. I suoi profumi sono chiari e alternano note ematiche a cenni ferrosi e speziati. In bocca il vino è elegante, con legno ben integrato al frutto e possiede una bella energia, progressione ritmata e finale profondo e avvolgente.

Vendemmia: 2010

Proprietà: Elisabetta Gnudi Angelini

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 20.000

Enologo: Massimo Bracalente

Prezzo allo scaffale: € 55,00-60,00

Caparzo

Docg Brunello di Montalcino La Casa

Caparzo, una delle realtà più importanti nella terra del Brunello, può contare su una estensione a vigneto di 90 ettari, dislocati nel versante nord di Montalcino. Da uno dei Cru aziendali più noti, La Casa, situato nella storica collina di Montosoli, arriva questo Brunello selezione che, nella versione 2010, ci ha particolarmente colpito. I profumi sono molto belli, il frutto è in primo piano e il sostegno del legno è decisamente elegante. In bocca, il vino, ha profondità, bella spalla tannica e freschezza acida che conducono un sorso piacevole fino ad un finale in crescendo solo un po' frenato da qualche cenno boisé che il tempo ridimensionerà certamente.

Vendemmia: 2010

Proprietà: Giacomo Neri

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 25.000

Enologo: Carlo Ferrini

Prezzo allo scaffale: € 65,00-70,00

Casanova di Neri

Docg Brunello di Montalcino Tenuta Nuova

Dopo l'ennesimo successo maturato nella critica enologica americana, i 100/100 di Robert Parker, il medesimo punteggio ottenuto da Wine Spectator nel 2007 con il Tenuta Nuova 2001, Giacomo Neri può essere veramente soddisfatto non solo dei punteggi che il suo vino conquista con una continuità importante, ma anche perché ha realizzato un Brunello 2010 davvero magnifico. I registri stilistici privilegiano morbidezza, tannini risolti e intensità olfattiva, ma nel Tenuta Nuova 2010 c'è un quid di complessità in più che rimanda anche ad una tensione acida non secondaria e ad una eleganza del sorso molto pronunciata.

Vendemmia: 2010

Proprietà: Famiglia Ripaccioli

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 27.000

Enologo: Paolo Vagaggini

Prezzo allo scaffale: € 40,00-45,00

Canalicchio di Sopra

Docg Brunello di Montalcino

Canalicchio di Sopra, versante nord di Montalcino, è un'azienda che, specie nel recente passato, ha decisamente compiuto passi importanti nella produzione dei suoi vini. I vigneti sorgono in due delle aree a più alta vocazione della zona: Canalicchio di Sopra e Le Gode di Montosoli. Il Sangiovese trova in questi due terroir la possibilità di esprimersi nel modo migliore, mettendo in evidenza il suo carattere aristocratico ed elegante. È il caso del Brunello 2010 che mette in campo aromi complessi non solo fruttati ma anche finemente speziati e rifiniti da note ferrose e di terra bagnata. In bocca, il vino ha un impatto largo e il suo sviluppo è articolato e di bella energia acida.



Vendemmia: 2011
Proprietà: Betz Family Winery
Uvaggio: Syrah
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: \$
50,00-55,00

Betz Family Winery Washington Yakima Valley Syrah La Côte Patriarche

Betz Winery arriva sul mercato con la sua prima annata nel 1997. Da subito, l'obbiettivo è stato quello di costruire vini rigorosi e senza compromessi, con un occhio all'enologia francese ma anche con il desiderio di costruire prodotti di chiara impronta territoriale. Il risultato è una miscela dei migliori elementi del "nuovo" e del "vecchio" mondo che rappresenta un'interessante esperimento enologico. I vigneti si trovano nello Stato di Washington nella Columbia Valley (che comprende anche alcune sottozone: Yakima Valley, Horse Heaven Hills e Red Mountain), un terroir di buona qualità, dove s'incrociano microclimi e terreni di diverso genere. Il Syrah La Côte Patriarche, prodotto nel vigneto di Red Willow nella Yakima Valley evidenzia profumi di prugna, peperoncino e fumo. In bocca, il vino è molto concentrato benché i tannini possiedano una grana fine. Si tratta di un prodotto da aspettare nel tempo, quando all'immediatezza del frutto rigoglioso e delle suggestioni del legno, si sostituirà la complessità evolutiva del vitigno.

I quaderni di
WineNews
CRITICA ENOLOGICA

INFORMAZIONI:

☎ 3295472394 (Antonio Boco)

☎ 3470712457 (Franco Pallini)

il lunedì dalle ore 11.00 alle ore 13.00;

✉ iquadernidivinenews@winenews.it

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

Cosa vende

Vinpiù è una enoteca bresciana (via Corsica, 218; tel. 030 348711; www.vinpiu.com) con punti vendita anche a Sarezzo, Manerbio e Idro, sempre nel bresciano, e offre una vasta gamma di vini che spaziano fra più di mille etichette:

Ca' del Bosco, Franciacorta Brut Cuvée Prestige - € 23,80

Classica bollicina lombarda adatta a tutto pasto ma anche per aperitivo importante

Moët & Chandon, Champagne Réserve Impériale - € 36,60

Champagne con struttura a base di Pinot Noir schietto e tradizionale

Cavalleri, Franciacorta Brut Blanc de Blancs - € 21,00

Un Franciacorta elegante e con ampia capacità evolutiva

Allegrini, Palazzo della Torre 2011 - € 12,80

Un rosso di buon corpo capace di invecchiare e decisamente piacevole

Ca' dei Frati, Ronchedone 2012 - € 13,90

Interessante blend di Marzemino, Sangiovese e Cabernet Sauvignon pulito e preciso

Monte Rossa, Franciacorta Brut Prima Cuvée - € 15,90

Spumante di buona vivacità adatto alla tavola e all'aperitivo

Antinori, Chianti Classico Péppoli 2012 - € 12,00

Vino di grande piacevolezza da consumarsi giovane, nel pieno dell'espressione del frutto

Mezzacorona-Castel Firmian, Trentino Traminer Aromatico 2013 - € 7,76

Bianco dai profumi di mango e rosa, dal gusto di frutta ben matura

Donnafugata, Contessa Entellina Bianco Vigna di Gabri 2010 - € 10,99

Gustoso, avvolgente e corposo questo bianco siciliano

Elena Walch, Alto Adige Castel Ringberg Pinot Grigio 2013 - € 14,60

Bianco espressivo dai profumi di pere e dal gusto sapido con una delicata acidità

Cosa consiglia

Ed ecco una selezione del meglio dell'Enoteca Vinpiù:

Château Pavie 2009 - € 380,00

Vino dai profumi complessi e dal gusto potente, da invecchiamento prolungato

Didier Dagueneau, Pouilly Fumè Buisson Renard 2007 - € 98,61

I vini di questa cantina danno una precisa dimensione delle potenzialità del Sauvignon

Krug, Champagne Brut 2000 - € 235,94

Il più classico degli Champagne, da assaggiare almeno una volta nella vita

Giuseppe Mascarello, Barolo Monprivato Ca d'Morissio Riserva 2006 - € 311,10

Per molti la migliore interpretazione del Nebbiolo di Langa

Tua Rita, Redigaffi 2011 - € 198,00

Merlot in purezza di rara potenza ed equilibrio

Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri Superiore Ornellaia 2011 - € 125,00

Un super classico della produzione bolgherese

Le Macchiole, Messorio 2008 - € 152,24

Ancora un grande Merlot proveniente dalla costa toscana

Gaja, Barbaresco 2011 - € 130,00

Un vino storico e di importanza capitale per le vicende enoiche italiane nel mondo

Giacosa Bruno, Barolo Le Rocche del Falletto 2003 - € 103,70

Un Barolo di stoffa aristocratica che non può mancare nella cantina di ogni appassionato

Valdicava, Brunello di Montalcino Madonna del Piano Riserva 2004 - € 84,18

Un Brunello di bella eleganza e di grande profondità

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



Storia e Champagne

Inossidabile l'incontro fra storia e Champagne, testimoniato nei modi più vari. Secondo lo storico Patrick Demouy, le prime bottiglie di Champagne (così come lo conosciamo oggi, e quindi frutto di assemblaggi e rifermentazioni) sono state stappate nel 1722 da Luigi XV, alla sua incoronazione, nella cattedrale, per l'appunto, di Reims. Ma pare sempre più fondato il fatto che bottiglie di vini spumanti "made in" Champagne venissero già consumate dall'aristocrazia francese alla fine del XVII secolo (sir George Etheredge vi fa riferimento nella sua pièce "The Man of Mode", del 1676). Certo, gli studi sulla vinificazione in bianco delle uve rosse e sulla seconda fermentazione in bottiglia arrivarono solo agli inizi del secolo successivo, ma l'idea delle "bollicine" già era ben presente. Un'evoluzione qualitativa che lo stesso Patrick Demouy, peraltro, colloca tra il 1660 ed il 1710. Certo è però che il primo decreto reale sullo Champagne, è ancora a firma di Luigi XV, nel 1728. È legata alla figura del Re di Francia anche la prima rappresentazione pittorica di una bottiglia di Champagne, che compare nel dipinto di Jean-François de Troy del 1735, "Dejeuner d'huîtres". La domanda decisiva, tuttavia, resta quale siano stati i motivi tecnici più profondi che indussero ad una tale sperimentazione. Ancora oggi, sebbene esistano delle ipotesi convincenti, non è dato sapere se lo Champagne sia stato un'esigenza imposta dai limiti di un "terroir" o una semplice sfida per una "differenziazione" ante litteram di un prodotto poco differenziabile come il vino.

Compie 90 anni, proprio in questi giorni, la trattoria fiorentina Le Mossacce (via del Proconsolo 55r; tel. 055294361; www.trattorialemossacce.it), storico locale fiorentino tutto all'insegna della tradizione. Un luogo popolato, evidentemente, da molti turisti, ma frequentato anche dal vero fiorentino, fino all'illustre personaggio che vive e lavora nella città culla del Rinascimento (dal Presidente della Regione Enrico Rossi a Giorgio Albertazzi e Leonardo Pieraccioni). Menù super tipico: dall'ossobuco alla fiorentina, alla trippa, al lampredotto, alla immancabile ribollita e alla Bistecca, all'"inzimino" (bietole e spinaci che accompagnano il pesce) passando per i fagioli all'uccelletto e il lesso; per dolce non si può prescindere dalla zuppa inglese. Carta dei vini semplice ed essenziale, guardando al vino fiorentino per eccellenza: il Chianti Classico. In questo locale scelto da molti fiorentini come ritrovo per la pausa pranzo, è possibile domandare cosa accade in città e soprattutto scoprire Firenze ed i suoi "umori" fuori dai classici percorsi turistici. Compresa "le mossacce", appunto, degli osti che appena avrete finito, con cortesia e risoluzione, vi diranno "fuori uno avanti un altro". Perché in questo locale non si prenota il tavolo ma nessuno che si sia affacciato è mai rimasto con la fame.

La top five di "Le Mossacce"

Cantalicci, Chianti Classico Riserva 2008 - € 25,00

La Braccessa, Nobile di Montepulciano 2011 - € 23,00

Antinori, Chianti Classico Peppoli 2011 - € 21,00

Badia a Coltibuono, Chianti Classico 2011 - € 23,00

Fattoria Casenuove, Chianti Classico 2010 - € 17,00

Non solo vino

Nonino Amaro Quintessentia

La famiglia Nonino (www.grappanonino.it) non ha bisogno di presentazioni, rappresenta semplicemente un punto di riferimento della distillazione made in Italy. Una storia lunga oltre un secolo per la famiglia friulana, vero e proprio simbolo di questa antica arte. L'amaro Quintessentia possiede grande personalità. Si tratta infatti di un infuso di erbe arricchito da Uè, Acquavite d'Uva Nonino, invecchiata in barriques. Agli aromi di erbe si intrecciano quindi sensazioni più dolci. In bocca, il sorso, dapprima speziato, diventa largo e appagante e questo amaro si trasforma di una piacevole bevanda che può diventare anche aperitivo.



I tre vini del cuore di...

Luca Gardini

Nato a Cervia (Forlì-Cesena) il 19 settembre del 1981, è stato Miglior sommelier del mondo Wsa 2010, primo Sommelier in Italia (2004) e in Europa (2009). Formatosi alla scuola di Giorgio Pinchiorri, dal 2005 al 2011 ha ricoperto il ruolo di direttore del Ristorante Cracco di Milano. Lasciato il mondo dell'alta ristorazione del Bel Paese, collabora con Spirito Divino, Gazzetta dello Sport, Chi e Panorama. Ideatore del "Best Italian Wine Awards" (I 50 migliori vini d'Italia), inventore e anima di una "Enoscuola", che porta in giro per il mondo il suo concetto di "degustazione quotidiana" è autore, nel 2012, della "Enciclopedia del Vino" (Dalai Editore). Svolge oggi la libera attività di consulenza e vanta prestigiose collaborazioni anche con testate internazionali.

Mascarello Giuseppe e Figlio, Barolo Monprivato

Casanova di Neri, Brunello di Montalcino Tenuta Nuova

Valentini, Trebbiano d'Abruzzo

