

Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 117 - Agosto 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: 2013
Proprietà: Amalia Cascina in Langa
Uvaggio: Rossese
Bottiglie prodotte: -
Enologo: Paolo Boffa e Gian Franco Cordero
Prezzo allo scaffale: € 18,00-20,00

Amalia Cascina in Langa Dop Langhe Rossese Bianco

L'azienda muove i primi passi nel 2003, quando la famiglia Boffa rileva l'attività, ristrutturando la cascina e mettendo in piedi una cantina moderna. Tra i componenti della famiglia, è Paolo che si occupa della vinificazione, con il contributo dell'enologo Gian Franco Cordero. A parte i vini conosciuti dai più, Barolo in testa, l'azienda si distingue per la coltivazione e la trasformazione in vino di una varietà rarissima: il Rossese Bianco. Unico Rossese prodotto fuori dai confini tradizionali della sua Regione d'elezione: la Liguria. Abbiamo assaggiato il frutto del millesimo 2013, trovandolo delicato nel corredo floreale e fruttato, con belle nuance di ginestra e susina, capace di un palato snello e scattante, di vibrante spina acida.



Vendemmia: 2013
Proprietà: Alessandrojacopo Boncompagni Ludovisi
Uvaggio: Grechetto, Viognier
Bottiglie prodotte: 5.000
Enologo: Lorenzo Costantini
Prezzo allo scaffale: € 21,00-23,00

Tenuta di Fiorano Fiorano Bianco

Siamo alle porte di Roma, nella Tenuta che fu del principe Alberico Boncompagni Ludovisi, che vi introdusse la viticoltura negli anni Cinquanta e che fu artefice di vini memorabili decisamente impensabili nel panorama enologico tricolore di quei tempi e capaci di rapire fin da subito lo stesso Luigi Veronelli. Oggi, il figlio Alessandrojacopo, introdotto dal padre all'arte di fare vino, conduce a regime biologico 6 ettari a vigneto, dai quali escono le medesime etichette che hanno fatto parte della storia enoica del Lazio. Il Fiorano Bianco, oggetto del nostro assaggio, è un vino elegante, freschissimo e intrigante. Come i suoi predecessori.



Vendemmia: 2011
Proprietà: Ezio Rivella
Uvaggio: Barbera
Bottiglie prodotte: 8.000
Enologo: Dante Scaglione
Prezzo allo scaffale: € 14,00-16,00

Bel Sit Dop Barbera d'Asti Superiore Sichivej

La cascina, in località Castagnole Lanze, è in mano da generazioni alla famiglia Rivella, ed è Ezio, enologo manager che ha trovato il suo successo a Montalcino oltre ad aver ricoperto le cariche enologiche più importanti nazionali ed internazionali, oggi a condurla. Da sempre questa cantina ha prodotto due tipi di Barbera: una versione giovane e vivace, come da tradizione, ed una più complessa e da invecchiamento. Questa seconda è la Sichivej, realizzata solo nei millesimi ritenuti eccellenti e affinata in barrique di rovere francese. La versione 2011 ha profumi terziari importanti, ed intense note fruttate. Vino d'impatto, con chiari cenni di tabacco e spezie, con bocca morbida e strutturata. Finale su cenni di chiodi di garofano e vaniglia.



Vendemmia: 2014
Proprietà: Marinella Camerani
Uvaggio: Corvina, Rondinella, Molinara, Croatina e Rossara
Bottiglie prodotte: 25.000
Enologo: Federico Giotto
Prezzo allo scaffale: € 12,00-14,00

Corte Sant'Alda Dop Valpolicella Ca' Fiui

Goloso, brillante, fresco nella trama fruttata matura e di bella dolcezza aromatica. Un Valpolicella, come lo vorremmo sempre, di immediata piacevolezza e buona complessità, stilisticamente centrato, in relazione alla tipologia. La base non appare mai eccessiva, pesante o troppo matura. Il sorso è scorrevole, seppur netto e polposo, con un finale fresco, puntellato da ricordi di melograno. Sensazioni più che positive, dunque, per questo vino, prodotto con uve classiche di quattro vigneti piuttosto giovani. L'azienda, che da anni ha intrapreso un regime agronomico biologico, è oggi condotta con tecniche biodinamiche.

Editoriale

Obiettivo vendemmia

Niente paura, non intendiamo fare le carte alla prossima vendemmia. Tutti sanno, e anche noi di WineNews lo abbiamo ribadito in diversi articoli e interviste ai più importanti enologi italiani, che i giochi si faranno più avanti. I dati che già circolano sono quindi assolutamente prematuri e quasi per nulla attendibili. Soltanto una considerazione allora, per sottolineare come la natura regali situazioni e annate incredibilmente differenti tra loro, soprattutto in un Paese come l'Italia fatto di tanti territori e altrettante declinazioni sul tema. La 2015, questo possiamo dirlo, è fino ad ora un'annata nettamente più favorevole rispetto alle ultime due (caratterizzate da primavere incerte e piogge assortite). Ci sono stati il giusto apporto idrico invernale e una primavera tendenzialmente regolare. I timori per le temperature sopra la media di luglio sono tutto sommato contenuti, anche in virtù dell'acqua lasciata dalle stagioni precedenti. Certo, come dicevamo, tutto dipenderà dalle prossime settimane. Se le temperature saranno stabilmente sopra i 35° anche ad agosto, cominceremo a preoccuparci, soprattutto per le varietà precoci. Però in caso contrario potremmo avere a che fare con una vendemmia finalmente "regolare", con uve perfette sotto tutti i punti di vista. Vedremo che succederà, ovviamente con tutti i distinguo territoriali del caso. Intanto godiamoci i vini delle vendemmie passate che, nel bene e nel male, raccontano come le pagine di un libro la bellezza dell'enologia italiana.

Buona lettura
Antonio Boco
Franco Pallini



Vendemmia: 2010
Proprietà: Giovanni Negro
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 3.000
Enologo: Angelo Negro e Gianfranco Cordero
Prezzo allo scaffale: € 42,00-44,00

Angelo Negro e Figli Dop Barbaresco Basarin Riserva

Siamo nel cuore delle Langhe, tra Monteu Roero e Canale. È qui che si trovano le vigne e la cantina dell'Azienda Agricola Angelo Negro e Figli: quasi cinquanta ettari coltivati a vigneto, che privilegiano le varietà tradizionali della zona, Arneis, Favorita, Barbera, Nebbiolo, Bonarda e Brachetto. L'azienda si distingue infatti per una produzione di territorio in cui spiccano, per particolari doti qualitative, soprattutto le etichette di Roero e di Barbaresco. A Cascina Riveri, c'è il cuore aziendale, mentre i vigneti sono dislocati in nove fra le sottozone più importanti del territorio: Perdaudin, Gianat, Prachiosso, Sudisfà, Nicolon, Bertu, Cascina Basarin in Neive, Cascina San Vittore in Canale, Ciabot San Giorgio in Monteu Roero. L'azienda è a gestione decisamente familiare. Il titolare Giovanni Negro, con il prezioso aiuto della moglie Marisa, organizza e pianifica, mentre i figli, Gabriele, Angelo, Emanuela e Giuseppe, si occupano rispettivamente della conduzione dei vigneti, della cantina, delle vendite all'estero e delle vendite in Italia. La produzione possiede una cifra stilistica che privilegia vini impeccabili dal punto di vista dell'esecuzione e non privi di personalità, con profumi intensi e strutture complesse. Una solida costanza qualitativa caratterizza questa cantina nell'intera gamma di etichette prodotte. Gli affinamenti vengono effettuati sia in legno grande che piccolo. Ottenuto da vigne di oltre sessanta anni di età, il Barbaresco Basarin Riserva 2010, oggetto del nostro assaggio, rappresenta l'espressione di una delle zone più vocate per la coltura del Nebbiolo da Barbaresco. Al naso i profumi sono variegati e incrociano note di viola e rosa a sentori di spezie dolci e liquirizia e ricordi balsamici a rifinitura. In bocca, il vino è ben fatto, bilanciato e scorrevole con una progressione gustativa non priva di piacevoli durezze tanniche e buona spinta acida che ne amplifica la profondità del sorso. Legno dosato con equilibrio, anche se in questa fase resta ancora abbastanza in evidenza. Ci sono tutte gli ingredienti per un radioso futuro, per un vino che con il passare del tempo svilupperà ancora più complessità e personalità.

Vendemmia: 2014
Proprietà: I Greppi di Silli
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: -
Enologo: -
Prezzo: € 22,00-24,00

I Greppi di Silli Toscana Igp Proxima Saecula Sangiovese

Azienda agricola situata in un bellissimo contest paesaggistico, su colli che digradano dall'antica chiesa romanica di Santo Stefano in direzione San Casciano in Val di Pesa. Tutto comincia grazie a Gianni Alfani che nei primi anni Trenta decide di acquistare un piccolo podere. Dobbiamo dire che questo vino ci ha sorpreso positivamente. Si tratta di una bella espressione di Sangiovese. Al naso è ricco di note di amarene mature, con cenni giovanili vinosi ancora intensi. Non solo semplicità, tuttavia, ci sono anche eleganti cenni di macchia, corteccia e pepe nero, capaci di unirsi ad una bocca fine e balsamica.

Vendemmia: 2010
Proprietà: Elisabetta Gnudi
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 120.000
Enologo: Claudio Basla e Paolo Caciorgna
Prezzo: € 36,00-38,00

Altesino Dop Brunello di Montalcino

Dal 2002 proprietà di Elisabetta Gnudi, che possiede anche Borgo Scopeto nel Chianti Classico, La Doga in Maremma e Caparzo a Montalcino, Altesino ha fatto la storia del Brunello di Montalcino, a partire dai vini prodotti nella mitica collina di Montosoli (è stata fra le prime cantine ad introdurre il concetto di Cru, proprio con il Brunello Montosoli nel 1975). Lo stile dei vini è contraddistinto da una cifra moderna sempre molto calibrata. Un tratto che ritroviamo anche nel Brunello 2010 che mette in evidenza un bagaglio olfattivo di profilo dolce sia nel fruttato che nella speziatura, capace di anticipare una progressione gustativa succosa e ben ritmata.

Vendemmia: 2010
Proprietà: Elisabetta Gnudi
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo: Massimo Bracalente
Prezzo: € 55,00-60,00

Caparzo Dop Brunello di Montalcino La Casa

L'azienda Caparzo, specie nel recente passato, ha ritrovato una vena qualitativa molto importante. Merito soprattutto di una rivisitazione dello stile aziendale che ha messo al primo posto eleganza aromatica ed equilibrio dei sapori. Dalla mitica collina di Montosoli arriva questo Brunello La Casa 2010 non solo a ribadire questa cifra stilistica, ma ad esaltarla ulteriormente. I profumi sono contraddistinti da un fruttato fresco e cenni di terra e pietra come rifinitura. In bocca, il vino ha uno sviluppo dalla tessitura importante che si articola con garbo. Succoso e contrastato, ha un sorso sapido e molto persistente.

Vendemmia: 2010
Proprietà: Il Poggione
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 200.000
Enologo: Fabrizio Bindocci
Prezzo: € 30,00-33,00

Il Poggione Dop Brunello di Montalcino

Il Poggione è stata una delle prime aziende a imbottigliare Brunello. Si tratta quindi di una realtà importante e che ha segnato la storia di questo territorio. Siamo a San'Angelo in Colle, una delle "sottozone" più importanti del sud di Montalcino. Lo stile aziendale privilegia da sempre una impostazione classica, con vini di grande calore e capaci di grandi tempi di invecchiamento. Il Brunello 2010 ha però "sentito" tutta la carica di freschezza dell'annata. Si tratta di un vino dai sentori di sottobosco e frutti rossi freschi, ben rifiniti dalle speziature del rovere. Progressione gustativa avvolgente ma incisiva, con sorso di bella sapidità, addolcito dal legno nel finale.



La prima chiusura al mondo
senza impronta di carbonio



AMORIM
WE CORK
BETTER
www.amorimcorkitalia.com





Vendemmia: 2000
 Proprietà: Famiglia Tasca
 Uvaggio: Cabernet Sauvignon
 Quotazione: € -

Tasca d'Almerita

Sicilia Igt Cabernet Sauvignon

"Seicento ettari, cinque tenute, due resort di charme". Apri il sito Tasca d'Almerita e trovi subito qualche numero riassuntivo, oltre che significativo. Eppure, dimensioni e proprietà a parte, serve altro per immergersi nel mondo Tasca, nella sua storia centenaria, nell'appeal di un brand e nel modo assai originale di condurre tutto il progetto. Che è complesso e articolato, oltre che grande, capace di mettere insieme e toccare realtà profondamente diverse tra loro, da Regaleali a Capofaro, sull'isola di Salina, passando per la recente acquisizione sull'Etna. Tanto per citarne alcune. Terre e aziende nuove che affiancano le proprietà e i vini che hanno fatto la storia dell'azienda, come il Rosso del Conte o il Cabernet Sauvignon. Proprio quest'ultimo è il protagonista del nostro assaggio, annata 2000. Figlio di una vigna unica, nella parte superiore della collina San Francesco, a circa 570 metri di altezza, a Regaleali, affina in barrique per 18 mesi. Le note erbacee sono diventate quasi fumé, mentre i tratti fruttati, sia al naso che in bocca, mantengono un'incredibile finezza e un sorprendente tratto giovanile.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Tenuta dell'Ornellaia, Ornellaia Bianco

Certamente è una grande sorpresa e susciterà senz'altro l'attenzione di critici, appassionati e del mercato. In autunno l'Ornellaia, grande rosso bolgherese dell'omonima Tenuta, avrà un gemello "bianco". Prodotto con uve Sauvignon e Viognier, uscirà per la prima volta con l'annata 2013 in etichetta. L'affinamento in legno non è affatto invadente, anzi, e la trama fruttata alterna sensazioni verdi e note più mature e compiute. La bocca è strutturata quanto slanciata, lunga e complessa. Il nostro assaggio in anteprima è senza dubbio positivo. C'è solo da aspettare ...

Antonio Boco



Vendemmia: 2014
 Proprietà: Zonin 1821
 Uvaggio: Falanghina
 Bottiglie prodotte: 80.000
 Enologo: Antonio Cavallo
 Prezzo allo scaffale: € 8,00-10,00

Masseria Altemura Igt Salento Falanghina

Azienda bellissima nel cuore della penisola salentina, voluta con forza da Gianni Zonin che proprio qui ha individuato un territorio di grandi prospettive vitivinicole. Un progetto che parte da lontano e di grande impegno progettuale, anche in virtù degli oltre 300 ettari della Tenuta, quasi 150 dei quali dimorati a vigneto. Le varietà scelte sono quelle della tradizione, base imprescindibile per la messa in bottiglia di vini dal carattere locale. Tra queste la Falanghina. L'annata 2014 ci regala un bianco delicato, con bagaglio aromatico dai richiami di frutta ed erbe aromatiche, dal sorso agrumato e rinfrescante.

Vendemmia: 2013
 Proprietà: Feudi di San Gregorio
 Uvaggio: Greco
 Bottiglie prodotte: 900.000
 Enologo: Staff tecnico aziendale
 Prezzo allo scaffale: € 10,00-12,00

Feudi di San Gregorio Dop Greco di Tufo

La storia di Feudi di San Gregorio ha cambiato corso negli ultimissimi anni. Certo l'azienda di Sorbo Serpico ha contribuito a far conoscere l'Irpinia del vino nel mondo ma è solo di recente che il tratto stilistico è diventato così fascinosamente territoriale. I vini bianchi, in particolare, hanno carattere e sapore, inserendosi così tra i migliori della denominazione. Il Greco di Tufo 2013 è tra questi, serrato, slanciato, con la proverbiale acidità del vitigno. Profumi decisamente tipici e varietali. Ha sorso capace di unire una discreta materia, figlia legittima dell'annata, con una presa gustosa, di bellissima articolazione e ricchezza di chiaroscuri.

Vendemmia: 2009
 Proprietà: Famiglia Primosic
 Uvaggio: Ribolla Gialla
 Bottiglie prodotte: 8.000
 Enologo: Marko e Boris Primosic
 Prezzo allo scaffale: € 18,00-20,00

Primosic Dop Collio Ribolla di Oslava Riserva

Primosic, Collio. Nome della famiglia e terroir, chiave e porta d'ingresso per una casa del vino di grande fascino e autorevolezza. Oggi alla cantina pensano Marko e Boris, pronipoti di quel Carlo Primosic a cui molto si deve. Veniamo a questa Riserva di Ribolla 2009. Le uve surmature fermentano in tini aperti, senza lieviti aggiunti, quindi il mosto resta a contatto con le bucce per circa 6 giorni, prima di finire in botti da 5-600 litri. Colore dorato carico, profumi d'acacia e frutta secca, nocciole e albicocche, sassi ed erbe officinali. Bocca di grande fascino e complessità, non priva di carattere.

Vendemmia: 2013
 Proprietà: Famiglia Specogna
 Uvaggio: Pinot Grigio
 Bottiglie prodotte: -
 Enologo: Michele e Cristian Specogna
 Prezzo allo scaffale: € 11,00-13,00

Leonardo Specogna Dop Colli Orientali del Friuli Pinot Grigio

Sono Cristian e Michele Specogna a portare avanti, sotto il profilo tecnico e stilistico, questa bella cantina, adagiata sui colli di Rocca Bernarda. Colli dove le terrazze ospitano le viti classiche della zona, capaci di dare dei vini altrettanto tradizionali. Tra le varietà coltivate e i vini prodotti non poteva mancare il Pinot Grigio, dunque, particolarmente interessante fin dal colore ramato, brillante e luminoso. I profumi fruttati sono incrociati da cenni sassosi di grande personalità. Il sorso è ricco e slanciato allo stesso tempo, sapido e saporito. Chiama certamente qualche abbinamento tipico.



Vendemmia: 2009
Proprietà: Zonin 1821
Uvaggio: Cabernet Sauvignon,
Franc, Merlot, Petit Verdot
Bottiglie prodotte: 40.000
Prezzo allo scaffale: €
35,00-40,00

Barboursville Vineyards

Virginia Red Barboursville Octagon

Prima che Zonin, nel 1979, acquistasse la proprietà di Barboursville, nella Shenandoah Valley, in Virginia, negli Stati Uniti orientali, poco sotto la Pennsylvania e poco sopra il North Carolina, la produzione del vino era in questa parte degli Usa praticamente inesistente. Con l'esempio di Barboursville Vineyards, guidata dall'enologo piemontese Luca Paschina, la Virginia è diventata il quinto Stato produttore di vino, dopo California, Oregon, Washington e New York. Oggi Barboursville Vineyards conta cento ettari vitati e la produzione complessiva viaggia oltre il milione di pezzi. Le varietà più coltivate, naturalmente sono i vitigni internazionali, Cabernet Franc, prima di tutti, ma sono stati impiantati anche vitigni italiani, come il Nebbiolo ed il Vermentino.

Nel bicchiere l'Octagon 2009, oggetto del nostro assaggio, è vino che racconta un naso profondo e compatto, a suo modo affascinante e capace di incrociare frutto rosso e spezie orientali. In bocca è potente, per ricchezza materica e per tenore alcolico. È un vino polposo e sul finale tende ad allargarsi ulteriormente.

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

L'Enoteca on-line Bernabei (via Giacomo Bove, 34 - Roma; tel. 0657284666; www.bernabei.it) offre un'ampia scelta di etichette nazionali, con il Lazio in primo piano, ed estere, in quest'ultimo caso con un focus particolare sugli Champagne:

Falesco, Grechetto 2014 - € 3,70

Un bianco immediatamente godibile, molto adatto alle giornate estive

Fontana Candida, Frascati Terre dei Guelfi 2013 - € 4,90

Un vino di bella freschezza e sapidità

Maremmalta, Morellino di Scansano Campo al Ghiaccio 2014 - € 5,50

Rosso dal bel impatto fruttato, ritmato e gustoso

Firriato, Altavilla della Corte Bianco 2014 - € 5,60

Bianco siciliano di bella tensione e di buon contrasto

Tormaresca, Neprica 2013 - € 6,50

Blend di Negroamaro, Cabernet Sauvignon e Primitivo potente e succoso

La-Vis, Trentino Chardonnay Simboli 2014 - € 6,80

Buone sensazioni da questo bianco di grande freschezza acida e sapore

Cantina Gallura, Vermentino di Gallura Superiore Canayli 2013 - € 8,50

Un vino dal quasi inarrivabile rapporto qualità/prezzo, estivo per eccellenza

D'Angelo, Aglianico del Vulture 2011 - € 9,80

Un grande rosso del sud di bella personalità e sostanza

Sartarelli, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Tralivio 2013 - € 11,80

Un bianco che non delude mai

Casale del Giglio, Cabernet Sauvignon 2011 - € 14,80

Sorso ampio e appagante per questo rosso di stile internazionale

Cosa consiglia

Ed ecco una selezione del meglio dall'Enoteca bernabei.it:

Gaja, Langhe Gaia & Rey 2012 - € 128,00

Forse il miglior Chardonnay prodotto in Italia

Caprai, Sagrantino di Montefalco 25 Anni 2009 - € 69,00

Uno dei rossi del Bel Paese più affascinante e longevo

Antinori, Tignanello 2012 - € 59,00

Un vino storico che non può mai mancare in una buona cantina

Zenato, Amarone della Valpolicella 2010 - € 39,50

Dal sorso sempre affascinante questo rosso veneto

Tasca d'Almerita, Cabernet Sauvignon 2011 - € 29,50

Da più parti è considerato il Cabernet Sauvignon migliore d'Italia

Ca' del Bosco, Franciacorta Brut Rosé Cuvée Anna Maria Clementi 2005 - € 145,00

Una delle bollicine più rappresentative dell'arte spumantistica del Bel Paese

Philipponnat, Champagne Brut Clos des Goisses 1999 - € 140,00

Uno straordinario Champagne di bella freschezza

Moët & Chandon, Champagne Cuvée Dom Pérignon Vintage Brut 2005 - € 159,00

Un superclassico che non può davvero mancare mai

Krug, Champagne Brut Grand Cuvée - € 139,00

È il vino d'entrata della storica Maison di Reims, da assaggiare almeno una volta

Billecart-Salmon, Champagne Brut Reserve - € 41,90

Forse il miglior Champagne per rapporto qualità/prezzo, da provare

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



Randall Graham un demiurgo viticolo smemorato

Un novello (non potrebbe essere definito altrimenti) demiurgo viticolo è entrato in scena come un elefante dentro una cristalleria. Il produttore californiano Randall Graham niente di meno vuole mettere a dimora, nella sua Tenuta a San Juan Bautista "10.000 nuove varietà di uva ottenute da progenitori resistenti alle malattie, da allevare e studiare nel tempo, per creare più complessità nel vino", stando a quanto dice la rivista "Le Pan Magazine". L'obiettivo di Graham, è quello di "far crescere la diversità della produzione di vino. Un programma che creerà una grande varietà di nuovi germoplasma di vite come non si vede forse dal Medioevo, e che forse permetterà al Nuovo Mondo produttivo di uscire dall'ombra del Vecchio e "polveroso" mondo di Bacco". Ora, al di là di qualsiasi polemica sulla "costruzione" di nuove varietà di vite, ma non è forse che quest'uomo si è un po' montato la testa e si è completamente dimenticato di come un vino diventi veramente originale? Ma la terra e le condizioni pedoclimatiche per questo signore non esistono? O forse sono gli elementi decisivi per raggiungere questo obiettivo? Certo la vite ormai è coltivata a qualunque latitudine e in qualunque ambiente climatico (specialmente quelli molto caldi), non sarà forse proprio questa caratterizzazione ad omologare i vini prodotti nel Nuovo Mondo? Probabilmente una super-varietà non risolverebbe questi problemi e se poi ci mettiamo anche le tecniche agronomiche e enologiche adottate proprio nel Nuovo Mondo ...

Non solo vino

Vigneto dei Salumi Vinappeso

Interessante progetto che lega l'arte salumiera ai vini della Valpolicella, celebre regione enoica veneta. L'idea e la sua attuazione è di Walter Ceradini. Vigneto dei Salumi (www.vignetodeisalumi.it) è un'azienda artigianale che ha creato un connubio tra le pregiate carni suine e le sofisticate note dei vini, cullato dall'abbraccio delle morbide colline della Valpolicella. Da qui il nome di uno dei prodotti, certamente evocativo: Vinappeso. Nasce dalla fesa centrale della coscia del maiale (il "culatello") e viene ingentilito con Amarone e Recioto. Tre le varianti: Giulietta, stagionata per 13 mesi, Isabella, per 16, e Aida, stagionata per 24 mesi.



Miami, come Montalcino, verrebbe da dire. Già perché la metropoli della Florida è stata scelta come "palcoscenico" per un progetto imprenditoriale di due giovani che con Montalcino hanno molto a che fare. Alessandro Pazzaglia, figlio del titolare del Caffè Fiaschetteria Italiana in attività dal 1888 a Montalcino, e Antonio Chia, figlio del noto artista che ha scelto il borgo toscano come ritiro e dove produce Brunello, hanno unito i propri talenti per dare vita al Baccano (97 NW, 25th Street, Wynwood; www.baccanomiami.org) un ristorante pizzeria decisamente made in Italy. La parola d'ordine è semplicità: portare nel cuore degli Stati Uniti ciò che agli americani sfugge, la semplice e calorosa convivialità italiana insieme alla semplicità, per esempio, di una buona pizza (cotta con forno a legna dal pizzaiolo napoletano Luca De Marinis) con ingredienti tutti italiani e senza gli stucchevoli "effetti speciali" delle pizze delle grandi catene del food made in Usa. Ma al Baccano non c'è solo pizza. Sono servite anche insalate, antipasti, primi piatti, affettati, crostoni e dolci (il più gettonato è il tiramisù), tutti rigorosamente realizzati con stile e soprattutto con materie prime italiane. E per finire il caffè, realizzato con una macchina Faema del 1961, che farà di certo dimenticare il lungo quanto insipido caffè all'americana.

La top five del "Baccano"

Castello Romitorio, Brunello di Montalcino 2010 - \$ 98,00

Banfi, Vermentino La Pettegola 2013 - \$ 33,00

Banfi, Bolgheri Rosso Aska 2013 - \$ 49,00

Villa Andretti, Sauvignon 2012 - \$ 29,00

Bellavista, Franciacorta Brut - \$ 75,00

I tre vini del cuore di...

Vittorio Feltri

Nel 1962, inizia a collaborare con L'Eco di Bergamo. Nello stesso periodo viene assunto per concorso alla Provincia come impiegato. Quando è già di ruolo lascia tutto per la carriera giornalistica. Si trasferisce a Milano, dove viene assunto dal quotidiano La Notte. Nel 1974 approda al Corriere d'Informazione (edizione pomeridiana del Corriere della Sera) e, dopo tre anni, passa al Corriere della Sera. Dal 1983 è direttore di Bergamo-oggi, ma l'anno successivo è richiamato al Corriere della Sera come inviato speciale. Nel 1989 assume la direzione del settimanale L'Europeo. Nel 1992 diventa direttore de l'Indipendente e, nel gennaio 1994, diventa direttore de Il Giornale. Il 1 settembre 1998 assume la direzione de Il Borghese. Nel 2000 Feltri fonda Libero, diventandone anche direttore ed editore. Dopo un'ulteriore parentesi a Il Giornale, nel 2011, Vittorio Feltri lascia Libero definitivamente per tornare a Il Giornale come editorialista.

Bellavista, Franciacorta

Ca' del Bosco, Franciacorta

Berlucchi, Franciacorta

