

Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 118 - Settembre 2015 - Info: iquadernidiwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - A cura di Franco Pallini e Antonio Boco



Vendemmia: 2004
Proprietà: Famiglia Lunelli
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 39.000
Enologo: Ruben Larentis
Prezzo allo scaffale:
€ 100,00-102,00

Ferrari
Trentodoc Giulio Ferrari Riserva del Fondatore

Giulio Ferrari è un grandissimo Metodo Classico, non solo perché non teme paragoni a livello internazionale, ma anche per la sua fedeltà assoluta all'andamento delle annate. Ovviamente le vette restano sempre altissime, ma non c'è vendemmia che non imprima, in qualche modo, le sue caratteristiche sul vino, donandogli personalità e carattere. Prendiamo questo 2004 ad esempio: ha profumi eleganti e complessi, attraversati da una scia "fresca" che torna in un palato croccante e lanciato. Meno materico di altre versioni, ha finezza da vendere ed un finale acido che lascia presagire una lunghissima potenzialità di invecchiamento. Il solito fuoriclasse, insomma.



Vendemmia: 2009
Proprietà: Balter
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 3.000
Enologo:
Paolo Inama
Prezzo allo scaffale:
€ 48,00-50,00

Balter
Trentodoc Pas Dosé Riserva

Dopo aver conferito per anni le uve, Francesco Balter avvia il proprio progetto di vinificazione e imbottigliamento, a partire dai primi anni Novanta. Oggi sono i figli e i nipoti del fondatore a proseguire l'opera. Senza ombra di dubbio, questo Brut Riserva 2009 è tra gli assaggi più interessanti di questo numero dei Quaderni. Base Chardonnay (proveniente da una vigna specifica) con aggiunta di Pinot Nero, per una permanenza sui lieviti di ben 48 mesi. Uno Trentodoc di rara finezza e autenticità, fragrante nella trama di crosta di pane e nocciole, vivo al sorso, traghettato da una freschezza mai fine a se stessa, ma sempre golosa e minerale.



Vendemmia: 2005
Proprietà: Antonio Stelzer
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier
Bottiglie prodotte: 1.000
Enologo: Matteo Ferrari
Prezzo allo scaffale:
€ 117,00-119,00

Maso Martis
Trentodoc Madame Martis Brut Riserva

Un'altra perla del vino trentino, non c'è dubbio. Maso Martis, a dispetto delle sue dimensioni aziendali ridotte, è un riferimento e una garanzia, certamente ai vertici della spumantistica della zona. Si trova a Martignano, ai piedi del Monte Calisio, a 450 metri d'altezza. È qui che vengono coltivate le uve di proprietà, le uniche utilizzate per la vinificazione. Il Brut Riserva Madame Martis è tirato in appena mille esemplari ed è un Metodo Classico straordinario. Pinot Nero e Chardonnay in perfetta accoppiata col Pinot Meunier, è capace come pochi di unire complessità, potenza, materia ed eleganza. Certamente ricco e aromaticamente intenso, non perde mai equilibrio e spinta propulsiva in una bella e profonda progressione gustativa.



Vendemmia: 2008
Proprietà: Famiglia Dorigati
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 14.000
Enologo:
Paolo e Michele Dorigati
Prezzo allo scaffale:
€ 42,00-44,00

Methius
Trentodoc Brut Riserva

Brand della cantina Dorigati, Methius è sinonimo di Trentodoc di alta qualità, con uno stile e una personalità che gli appassionati hanno imparato a conoscere e apprezzare. Entrando nel merito di questa Riserva 2008, una piccola percentuale di Chardonnay viene affinata fino al tirage in barrique, mentre il Pinot Nero, che entra nel blend, conosce solo l'acciaio. La presa di spuma in bottiglia viene protratta per ben 5 anni. Che vino è? Ha colore giallo paglierino intenso, struttura decisa e rotonda, perlage fine e gran bella persistenza. La materia, insomma, è solo uno strumento a sostegno dell'armonia complessiva e di una decisa silhouette gastronomica.

Editoriale

Nelle bollicine del Trentino

Ci sono uomini che precorrono i tempi e tracciano percorsi. Visionari, certamente, capaci di immaginare il futuro e di costruirlo. Giulio Ferrari è tra questi, tassello indelebile e fondamentale della storia della spumantistica trentina, italiana e internazionale. A inizio Novecento, durante i suoi viaggi studio in Champagne, ebbe una grande intuizione: produrre spumanti in Trentino, a partire da vigne ad alta quota. Tutto comincia da allora. Oggi le cose sono molto cambiate, la casa che porta il nome Ferrari è sempre un riferimento assoluto (anzi, più di prima), ma il numero di cantine produttrici in zona si è decisamente infittito. Per quanto ci riguarda, salutiamo con favore il fermento che si respira intorno alle bollicine trentine, considerando la zona (come già aveva intuito Giulio Ferrari) interessantissima per la produzione di grandi Metodo Classico di montagna (il disciplinare prevede uve da vigne collocate fino ad 800 metri). Nel percorso di crescita, molto importante è il ruolo di supporto tecnico dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, oggi Fondazione Mach, tra i più importanti al mondo nel suo genere. Infine, un report dovuto sui nostri assaggi, che vi invitiamo a leggere. Lo stile Trentodoc è sempre più riconoscibile e quasi tutti i vini sono sembrati coerenti, oltre che di un livello molto alto. Bene così: sempre più appassionati guardano dalle parti di Trento quando vogliono un grande Metodo Classico italiano. E noi non facciamo eccezione.

Buona lettura
Antonio Boco
Franco Pallini



Vendemmia: 2009
Proprietà: Letrari
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 11.000
Enologo: Lucia Letrari
Prezzo allo scaffale: € 38,00-40,00

Letrari

Trentodoc Dosaggio Zero Riserva

La storia della famiglia Letrari si intreccia alle realtà produttive trentine a partire dagli anni Sessanta del secolo scorso con Leonello Letrari, che inizia a realizzare i primi spumanti. Nel 1976, l'azienda assume il volto che conosciamo oggi e proprio da quell'epoca comincia a perfezionare la propria produzione. La medesima passione di Leonello oggi anima anche l'impegno della figlia Lucia (enologo come il padre), alla quale sono affidate le maggiori responsabilità dell'azienda. Plasmata dal particolare terroir e dal microclima della Vallagarina - un ambiente caratterizzato dall'Adige e influenzato dall'Ora del Garda, che crea qui uno speciale microclima - si producono diversi tipi di vino di qualità con forte tipicità varietale. L'azienda agricola Letrari, con i suoi 23 ettari di vigneto dislocati in diverse località della Vallagarina, ha la sua sede nella cantina di Rovereto. I vini nascono dall'attento studio del terreno e della posizione dei vigneti. Zone dotate di inimitabile unità territoriale e climatica, in particolare l'enclave di Borghetto all'Adige, forte di una vocazione e di una storia vinicola millenarie. Suoli poveri e rocciosi dove la vite si alterna ancora all'olivo (grazie al particolare microclima generato dall'Ora del Garda), esposizioni felicissime che consentono regolari maturazioni ed una corretta produzione per ceppo, hanno permesso, dopo ulteriori selezioni e basse rese per ettaro, di ottenere uve di eccellenza. Il Dosaggio Zero Riserva 2009, oggetto del nostro assaggio, è senza inutili giri di parole un Trentodoc fantastico. Non solo per quel suo stringere l'occhio allo stile Champenoise, ma anche per la bella personalità che evidenzia sia al naso che in bocca. I profumi sono classicamente introdotti da potenti note di lievito di pane che via via si attenuano per lasciare il posto a sensazioni floreali e a ricordi minerali. Al palato, lo spumante si distende con bella progressione, più da vino che da bollicina, mettendo in evidenza una verve acida continua e nervosa che conduce il sorso fino ad un finale profondo e contrastato. Una bella bottiglia che non teme neppure confronti impegnativi con la concorrenza estera.

Vendemmia: 2007
Proprietà: Cesarini Sforza Spumanti
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 8.000
Enologo: Giorgia Brugnara
Prezzo: € 42,00-44,00

Cesarini Sforza

Trentodoc Aquila Reale Riserva

Un marchio ben noto agli appassionati italiani di spumanti di qualità e tra le prime case del territorio ad emergere con decisione. Cesarini Sforza appartiene, oggi, all'importante gruppo La-Vis, capace di un portafoglio corposo di diverse cantine. I livelli raggiunti sono sotto gli occhi di tutti e la perla Aquila Reale, tra le Riserve di Trentodoc più apprezzate, mantiene altissima l'asticella della qualità. Bottiglia di grande impatto, con sensazioni di lieviti nobili, fiori freschi e frutta matura, ha bocca morbida in ingresso, materica, ma di bella tensione acida. Bollicina a suo agio su molti piatti importanti.

Vendemmia: 2007
Proprietà: Altemasi
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 16.000
Enologo: A. Martini, P. Turra, A. Faustini, G. Mattiello, F. Marinconz
Prezzo: € 36,00-38,00

Altemasi

Trentodoc Graal Riserva

Fiore all'occhiello della produzione Cavit, uno dei colossi della cooperazione vinicola trentina, il Trentodoc Riserva Graal Altemasi si colloca stabilmente tra le migliori interpretazioni spumantistiche della Regione. Le uve di Chardonnay e Pinot Nero vengono vinificate e affinate sia in acciaio che in barrique. La presa di spuma in bottiglia è seguita da una lunga permanenza sui lieviti. Il vino è caratterizzato da note fini di susina e pesca gialla, mela matura e frutta tropicale. Il palato è saldo, maturo eppure fragrante, e chiude su una delicata trama speziata un sorso appagante e di ottimo ritmo.

Vendemmia: 2007
Proprietà: Rotari
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 7.000
Enologo: Fabio Toscana
Prezzo: € 36,00-38,00

Rotari

Trentodoc Brut Flavio Rotari Riserva

2.500 ettari di parco vigneto (tutti appartenenti alle aziende Mezzacorona), praticamente nel cuore delle Dolomiti e una cantina di affinamento architettonicamente in linea col paesaggio circostante dove riposano ben 8 milioni di bottiglie di Trentodoc. Questo, in sintesi, l'invidiabile biglietto da visita della Cantina Rotari. La Riserva Flavio Rotari '07 mostra i tipici profumi di crosta di pane, uniti a sensazioni di ginestra, pesca bianca e leggero timbro fumé. Palato morbido e cremoso.

Vendemmia: 2009
Proprietà: Renato Zeni
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 6.000
Enologo: Rudy Zeni, Andrea Zeni, Roberto Zeni
Prezzo: € 30,00-33,00

Renato Zeni

Trentodoc Maso Nero Riserva

La cantina è condotta dalla famiglia Zeni, sul versante delle colline del Monte Corona, giusto sopra il piccolo borgo di Sorni. Siamo ad una altezza che va dai 350 ai 500 metri. Qui le viti poggiano su terreni calcarei bianchi, marnitici e drenanti. Figlio della vendemmia 2009, il Brut Riserva della casa ci è sembrato di ottimo livello e fattura, capace di una certa maturità del frutto e una conseguente intensità aromatica e pienezza gustativa, con il mantenimento di equilibrio e dinamismo. Insomma, un Metodo Classico che ci è piaciuto.



La prima chiusura al mondo senza impronta di carbonio



AMORIM
WE CORK
BETTER
www.amorimcorkitalia.com





Vendemmia: 2007
Proprietà: Abate Nero
Uvaggio: Chardonnay
Quotazione: € -

Abate Nero

Trentodoc Cuvée dell'Abate Riserva

Non c'è dubbio che Abate Nero sia uno dei marchi più apprezzati della spumantistica trentina. Certamente tra quelli considerati più autentici. Stiamo parlando di una piccola cantina artigianale, tra le più reputate su questo fronte, oltre che su quello della personalità dei vini. Il che significa, soprattutto, cura maniacale delle uve, cernita dei grappoli migliori, vinificazioni classiche e tempi di presa di spuma e affinamento molto lunghi. Manco a dirlo, tutto realizzato manualmente. La Riserva 2007 è una meraviglia di finezza, complessità e sapore. Non una "vintage" nel senso in cui siamo abituati a pensare i vini di questa rubrica (è stato sboccato nel 2014), tuttavia un vino "pronto", in una fase evolutiva significativa. Ha profumi di panetteria, susine gialle e nocchie fresche, mentre la bocca mostra coerenza e ottima grana, sia nella tessitura complessiva che nella puntualità della carbonica. Lungo e rinfrescante il finale, sapido, agrumato, distinto dalla proverbiale tensione acida di questa maison. A lungo andare escono intriganti noti speziati, con cenni di erbe mediterranee e liquirizia.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Lamole di Lamole, Chianti Classico Etichetta Blu 2013

Un vino di bella fragranza questo Chianti Classico di Lamole di Lamole (Gruppo Santa Margherita), espressione coerente di un'annata decisamente "chiantigiana" e di una zona di produzione molto particolare, fra le più alte della denominazione. Il vino possiede infatti una freschezza decisa nel suo bagaglio aromatico, fatto di piccoli frutti rossi e neri e di note leggermente speziati. In bocca, il sorso è molto appagante. Se l'attacco è morbido, il suo sviluppo è continuo e non privo di vivacità.

Gianni Scarselli
Enonauta



Vendemmia: 2010
Proprietà: Endrizzi
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 9.000
Enologo: Vito Piffer
Prezzo allo scaffale: € 19,00-21,00

Endrizzi

Trentodoc Brut Piancastello Riserva

Paolo e Christine Endrizzi cercano di realizzare vini che rispecchino il loro modo di vedere le cose e vivere la vita: in armonia con la natura, soprattutto. Ecco, allora, che il loro lavoro comincia in vigna, a partire da metodi agricoli rispettosi dell'ambiente e della salubrità dell'uva. In cantina le cose non cambiano, in scia con il credo aziendale. Il Brut Riserva deriva da uve Chardonnay e Pinot Nero ed ha un perlage pungente di buona grana. I profumi sono fragranti, di buona intensità, ricordano la mela, la frutta gialla e la crosta di pane. Gusto pulito e di buonissima freschezza, in scia con le sensazioni del naso.

Vendemmia: 2008
Proprietà: Corrado Linardi
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: -
Enologo: Corrado Linardi
Prezzo allo scaffale: € 23,00-25,00

San Michael

Trentodoc Brut Riserva

Piccola cantina, capace di poche migliaia di bottiglie ogni anno, a San Michele all'Adige, sede di uno degli Istituti Agrari più famosi al mondo. Venendo al nostro assaggio, invece, dobbiamo dire che il Brut Riserva 2008 aziendale ci è piaciuto, è ed stata una bella sorpresa nella nostra sessione di degustazione dedicata ai Trentodoc. Si tratta di uno Chardonnay e Pinot Nero, con la varietà bianca in lieve prevalenza. Le uve sono raccolte in vari appezzamenti posti tra i 300 ed i 600 metri d'altezza. Un Metodo Classico che rimane sui lieviti per 60 mesi, capace di una certa purezza aromatica e gustativa, molto caratteristico e fragrante, dal sorso preciso, deciso e intenso.

Vendemmia: 2011
Proprietà: Baglio del Cristo di Campobello
Uvaggio: Nero d'Avola
Bottiglie prodotte: 15.900
Enologo: Riccardo Cotarella
Prezzo allo scaffale: € 23,00-25,00

Baglio del Cristo Sicilia Igt Lu Patri

Ci piace salutare Mimmo Bonetta, scomparso improvvisamente di recente, raccontando ancora una volta uno dei suoi vini. Solari e generosi, un po' come lui. Il Nero d'Avola Lu Patri, dedicato a papà Angelo, che, insieme al fratello Carmelo, continuano a condurre l'azienda di Campobello di Licata. Si tratta di un vino rilassato e tipico, fine, definito da un corredo aromatico di piccoli frutti di bosco e un lieve tocco boisé. In bocca è gustoso, di struttura solida e ben bilanciata. Finale profondo ed equilibrato. Un'etichetta di personalità che ha trovato una sua dimensione ben definita e che racconta un territorio e, in qualche misura, anche chi l'ha creata. Ciao Mimmo!

Vendemmia: 2011
Proprietà: Famiglia Spalletti Trivelli
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 1.500
Enologo: Maurizio Castelli
Prezzo allo scaffale: € 16,00-18,00

Pomario Umbria Igt Sariano

Pomario appartiene ai Conti Giangiacomo e Susanna Spalletti Trivelli. È un progetto giovane, ma di grande personalità, sorto in prossimità di Monteleone di Orvieto, al confine tra Umbria e Toscana. Le vigne e la cantina (nuova fiammante) si trovano alla bellezza di 500 metri di altitudine: un piccolo poggio di 10 ettari dove la vigna viene allevata con metodi biologico-biodinamici. Il Sariano 2011, da uve Sangiovese raccolte da vecchie viti, ha rese molto basse e l'affinamento in botti di rovere da 25 ettolitri fa il resto. Ha profumi accattivanti di frutti rossi maturi e una bella speziatura, che ricorda la cannella. La bocca è gustosa e ha tannino saporito.



Vendemmia: 2012
Proprietà: Banfi Vintners
Uvaggio: Riesling
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: €
10,00-12,00

Pacific Rim

Dry Riesling Columbia Valley

Pacific Rim è una cantina che è stata di proprietà di Randall Graham (proprietario di Bonny Doon in California), vulcanico personaggio del mondo del vino a stelle e strisce. Si trova nel West Richland nella parte orientale dello Stato di Washington, ed è specializzata nella produzione di Riesling, dalle versioni secche a quelle dolci, ottenute anche da "single vineyard", nella Columbia Valley. È il terzo produttore di Riesling di Washington, dietro Chateau St. Michelle e Hogue Cellars. I vini sono stati prodotti a partire dal 1992 da Randall Graham e più recentemente (dal 2006) da Nicolas Quillé. Nel 2011, Banfi Vintners ha acquistato l'azienda, lasciando Nicolas Quillé come manager e capo enologo. La versione 2012 del Riesling aziendale "base" ci ha piacevolmente colpito. Il vino mantiene una bella freschezza e, benché non possieda la complessità di altri Riesling in purezza, mette in mostra un bagaglio aromatico fine e decisamente varietale, accanto ad una progressione gustativa continua, solida e non priva di contrasti. Il vino è distribuito in Italia da Castello Banfi.

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 www.italiandiwine.it (via Capecelatro, 15 - Milano) offre prezzi competitivi e una scelta completa e mirata del meglio delle etichette made in Italy:

Bortolotti, Prosecco Valdobbiadene Cartizze - € 18,12

Le bollicine più versatili della produzione enoica del Bel Paese

Barone di Villagrande, Etna Rosso 2012 - € 11,15

Un rosso capace di soddisfare qualunque palato

Monte Rossa, Franciacorta Prima Cuvée Brut - € 19,59

Finezza e appagamento nel classico sorso della Maison franciacortina

Planeta, Cerasuolo di Vittoria 2013 - € 11,87

Rosso sempre gustoso, godibile e immediato

San Patrignano, Rubicone Chardonnay-Sauvignon Aulente 2011 - € 7,95

Un bianco ampio quasi grasso e di bella profondità

Feudo Maccari, Sicilia Grillo 2014 - € 9,70

Bianco generoso e dalla bella nota salina

Bibi Graetz, Vermentino 2013 - € 10,14

Un Vermentino di bel impatto e armonia

Tenuta Sette Ponti, Chianti Vigna di Pallino 2012 - € 9,70

Un rosso dal sorso deciso e di bel carattere

Mauro Druis, Collio Friulano 2012 - € 12,45

Bianco di buon fascino e solide qualità gustative

Morgante, Nero d'Avola 2013 - € 10,12

Un vino generoso e solare non privo di personalità

Cosa consiglia

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

Canalicchio di Sopra, Brunello di Montalcino 2009 - € 34,36

Un Brunello di bella energia e solidità gustativa

Ca' dei Frati, Amarone della Valpolicella Pietro dal Cero 2011 - € 64,74

L'Amarone continua a rappresentare il meglio della produzione rossista del Veneto

G. D. Vajra, Barolo Bricco delle Viole 2011 - € 49,85

Profumi pieni che incrociano balsamicità e note di liquirizia, accanto ad un sorso lungo e complesso

Roccapesta, Morellino di Scansano 2010 - € 13,40

Un grande Morellino capace di richiamare la tradizione con una fattura ineccepibile

Santa Maddalena Kellerei Bozen, Alto Adige Pinot Bianco Dellago 2013 - € 12,84

Un vino altoatesino ineccepibile dal punto di vista tecnico e pure non privo di carattere

I Stefanini, Soave Classico Superiore Monte di Fice 2012 - € 11,29

Un bianco, sapido, nervoso e di grande profondità

Antonio Caggiano, Taurasi Vigna Macchia dei Goti 2009 - € 26,98

L'Aglianico declinato da uno dei suoi storici produttori irpini

Velenosi, Offida Pecorino Villa Angela 2014 - € 11,29

Un bianco croccante e di bella bevibilità

Pojer e Sandri, Essenza Vendemmia Tardiva 2011 - € 21,06

Buone sensazioni da questo vino dolce che riesce a non essere mai stucchevole

Legras, Champagne Blanc de Blancs - € 38,58

Bollicine fini, eleganti e di grande sapore

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



La critica "enointernetica"

Parla la Master of Wine Jancis Robinson, dalle pagine on-line del "Financial Times": "fare il mestiere di critico del vino non è mai stato complicato come ora". Eh già, specialmente se, come spesso capita anche ai critici più autorevoli, ogni luogo del mondo è buono per originare un vino di riferimento o semplicemente una novità. Lo sa benissimo la Robinson: il mondo enoico cresce ad ogni latitudine e quindi è più difficile da conoscere in modo sufficientemente approfondito per poterlo giudicare in maniera credibile. Ma è pur vero che in ogni dove anche se ci sono impegno e investimenti ingenti, il grande vino è difficile che venga e, a volte, anche la novità dura lo spazio di un respiro. A meno che, e qui sta ancora la "potenza" del critico, non si riescano a trovare validi argomenti che sostengano il sorso. Insomma se si ha la capacità di uscire dal rapporto rigoroso e diretto con l'oggetto della critica, cioè il vino e le sue componenti produttive essenziali (riassunte, nella parolina terroir), per raccontare quello che sta fuori dalla bottiglia. Insomma, meglio parlare di altro. Internet poi ci ha messo del suo, dilatando le fonti informative a dismisura e rafforzando il fatto che oggi si sa tutto, ma non si conosce niente. Siamo "cullati" da una caotica pluralità di voci, anche se magari molte non hanno una preparazione adeguata e così, i rassicuranti e poco numerosi "guru", veri o presunti, non possono più fare il bello e il cattivo tempo. Tanto si sa, il giudizio sul vino è puramente soggettivo. Ma siamo proprio sicuri che sia così?

Non solo vino

Caseificio di Predazzo e Moena Dop Puzzone di Moena

Non solo quelle del vino, le cooperative trentine brillano anche in altri comparti. Tra questi, quello caseario è ben rappresentato dal Caseificio Sociale di Predazzo e Moena (www.puzzoneDIMoena.com). Inutile dire che il mitico "Puzzone" (o Spretz Tzaori in lingua ladina) è una delle perle della casa. Formaggio inconfondibile per la crosta umida, ricoperta da una patina untuosa e per il particolare odore acuto, come evoca il nome, è preparato secondo la tradizione con l'impiego del latte intero e del caglio selezionato di vitello di malga. Semplicemente straordinario.



Quaranta anni di storia non bastano a spiegare il livello di eccellenza di questo ristorante votato alla cucina marinara che, non solo grazie all'uso di una materia prima di primissima scelta, ma anche attraverso un'attenta cucina che riesce a non essere "invasiva" rispetto al pesce cucinato, rappresenta decisamente un punto di riferimento. Siamo in Puglia e precisamente a Polignano a Mare (via S. Caterina, 69/F - Bari; tel. 0804241560; www.tuccino.it). Dal 1968, Tuccino è un vero e proprio punto di riferimento regionale e non solo. Il menu raccoglie piatti come il crostone di pane con carpaccio di pesce del giorno, calamari veraci fritti, ravioli ripieni di pesce con calamari e melanzane, gran plateau di crudo di mare, selezione di carpacci e tartare, scampo al ghiaccio e gambero viola di Gallipoli al sale, orecchiette nere con vongole, gamberi rossi e zucchine, filetto di pescato del giorno in crosta di patate. Insomma, un vero tripudio di delizie del mare che può essere "rifinito" da una scelta di dolci realizzati in loco come millefoglie, mimosa, babà dello chef, semifreddo al torroncino o al tiramisù e gustoso al cioccolato Valrhona. Cantina di ampio respiro che guarda ai migliori territori italiani con mirate digressioni sulla Francia e, soprattutto, attenzione massima ai vini del territorio.

La top five di "Tuccino"

Tormaresca, Chardonnay Pietrabbianca 2011 - € 20,00

Polvanera, Falanghina Minutolo 2014 - € 19,00

Cantine Due Palme, Vermentino Selvabianca 2014 - € 20,00

Alberto Longo, Falanghina Le Fossette 2014 - € 19,00

La Rosa del Golfo, Brut Rosé Metodo Classico - € 22,00

I tre vini del cuore di...

Monica Larner

La carriera di Monica Larner ha certamente vissuto un'impennata con l'ingresso nel team di Robert Parker, come "Italian Reviewer" per The Wine Advocate. La critica americana, comunque, era già ben nota ai produttori di casa nostra, visto che veniva da un altro incarico prestigioso: referente del noto magazine Wine Enthusiast in fatto di vini italiani. Nata a Los Angeles e arrivata in Italia a 11 anni quando la sua famiglia si è trasferita a Roma, la Larner ha studiato giornalismo e si è laureata alla New York University. Tra le collaborazioni del passato ricordiamo quella a La Repubblica, Business Week, International Herald Tribune e Corriere della Sera. Ha inoltre lavorato a diverse guide riguardanti l'Italia sempre esprimendo il suo amore per il Bel Paese. Il grande salto nel mondo della critica enologica, come detto, arriva nel 2003 con Wine Enthusiast e oggi, con The Wine Advocate, Monica è balzata in cima alla lista dei giornalisti più influenti in fatto di vini italiani.

Tenuta San Guido, Sassicaia 1985

Teobaldo Cappellano, Barolo Otin Fiorin Pié Franco-Michet 1990

Tenuta delle Terre Nere, Etna Rosso Guardiola 2004

