



Vendemmia: 2012
Proprietà: Citai Spa
Uvaggio: Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 200.000
Enologo: Niccolò Incisa della
Rocchetta, Graziana Grassini
Prezzo allo scaffale:
€ 130,00-135,00

Tenuta San Guido Doc Bolgheri Sassicaia

Anche se negli ultimi trent'anni il vino italiano ha vissuto una clamorosa rivoluzione, quantitativa oltre che qualitativa, moltiplicando a dismisura le possibilità di scelta, il Sassicaia resta un mito inarrivabile. E' questa, con ogni probabilità, l'etichetta più nota e prestigiosa del made in Italy in bottiglia. Pionieri del terroir di Bolgheri e di un certo modo di intendere il vino, i Marchesi Incisa della Rocchetta hanno inventato uno stile, collocandolo per sempre nel mito. Non si tratta di un vino che stupisce per intensità, quanto di una raffinata etichetta che, con grazia ed eleganza, declina complessità e sfumature. La versione 2012 è ancora in divenire. Ha profumi di mirtillo, ribes e cacao, bocca saporita e solida, che esploderà nel tempo.



Vendemmia: 2002
Proprietà: Ornellaia e Masseto
Società agricola
Uvaggio: Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Merlot
Bottiglie prodotte: 140.000
Enologo: Thomas Duroux
Prezzo allo scaffale:
€ 130,00-135,00

Tenuta dell'Ornellaia Doc Bolgheri Superiore Ornellaia

Griffe di primo piano tra quelle che hanno contribuito a lanciare la zona di Bolgheri e l'intero movimento del vino italiano a livello internazionale, Ornellaia continua a mantenere il suo ruolo di riferimento. Oggi come ieri. La Tenuta è spettacolare, arricchita dalla bella ed efficiente cantina. Le vigne un giardino in cui è bello passeggiare, un luogo capace di trasmettere da subito il senso radicale e maniacale con cui l'azienda intende la qualità. Fior di tecnici si sono succeduti da queste parti, scandendo una sorta di piccola storia enologica italiana e niente è stato mai lasciato al caso. Ornellaia 2002 è vino con note terziarie intriganti: dalla prugna alle spezie, dal cacao al marcato tratto erbaceo-balsamico.



Vendemmia: 2010
Proprietà: Marchesi Antinori
Uvaggio: Sangiovese, Cabernet
Sauvignon, Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 50.000
Enologo:
Renzo Cotarella
Prezzo allo scaffale:
€ 65,00-70,00

Antinori Toscana Igt Tignanello

Firmato dalla famiglia Antinori, Tignanello è marchio di assoluto prestigio, stabilmente nel gotha del vino mondiale. Per storia, visto che è stato uno dei primi Supertuscan prodotti (e il primo Sangiovese italiano ad essere affinato in barrique ed assemblato con varietà internazionali). Vinificato per la prima volta da un'unica vigna nel 1970, ha cambiato uvaggio nel tempo, ma è rimasto sempre fedele a se stesso. L'annata 2010 consegna un rosso di indubbio fascino e personalità. Ha profumi di melograno, ribes e ciliegia matura; bocca ricca ma slanciata, con un tocco tostato che accompagna il tannino. Da aspettare ancora in bottiglia, ma già molto buono.



Vendemmia: -
Proprietà: Vittorio Moretti
Uvaggio: Chardonnay, Pinot
Nero
Bottiglie prodotte: 5.117
Enologo:
Mattia Vezzola
Prezzo allo scaffale:
€ 500,00

Bellavista Docg Franciacorta Meraviglioso

Vittorio Moretti, il patron di Bellavista, è stato un profondo e coraggioso innovatore. E continua ad esserlo. Ritroviamo questa sua qualità nel "Meraviglioso", uno spumante ottenuto da una cuvée di sei grandi annate della riserva che porta il suo nome (1984, 1988, 1991, 1995, 2001, 2002) in un arco temporale di 18 anni sui lieviti a partire dal 2003. Le bottiglie, solo Magnum, sono in totale 5.117, 3.000 destinate al mercato italiano, 1.000 a quello estero e 1.117 alla cave di Bellavista. Si tratta di un Franciacorta verticale che punta sulla freschezza e la sapidità, senza lasciare spazio alla dolcezza. Un fare qualcosa di straordinario che renda queste bottiglie qualcosa di irripetibile e appassionante.

Editoriale

Vino al vino

Il mondo del vino è cambiato moltissimo negli ultimi anni. Dalla rincorsa alla generica "qualità", arrivata negli anni post-metanol, si è passati a declinazioni via via più specifiche dell'eccellenza, con percorsi originali da leggere caso per caso. La piramide gerarchica del passato, uguale per tutti e accettata come buona su larga scala, è stata messa fortemente in discussione di recente. Prima si è cominciato a parlare di identità e territorialità, poi di variabili ancor meno definite come genuinità e naturalità. La conseguenza è quella di avere, oggi, un sistema valoriale assai più sfumato, decisamente meno chiaro rispetto al passato. E' innegabile che molte di queste tematiche siano interessanti, attraenti e anche significative per il sistema, con la proliferazione di vini "nuovi" e tante piccole aziende che hanno regalato vivacità e colore. Sono molti gli appassionati di queste cantine, spesso battaglieri e piuttosto determinati nella difesa di certi valori. Da professionisti del settore, abbiamo ovviamente seguito con attenzione queste dinamiche, trovandole in molti casi stimolanti e utili per tutto il comparto. Non possiamo dire di non trovare attraenti certi vini artigianali, né i migliori casi di quelli "naturali". Tutto questo però, non ci fa disconoscere i miti del vino italiano, quelli che sono stati capaci, per primi, di far apprezzare le potenzialità del made in Italy in bottiglia e rilanciarlo in tutto il mondo. Ecco, il numero natalizio de I Quaderni è il nostro riconoscimento a chi ha fatto per primo grandi cose.

Buone feste e Buona lettura
Antonio Boco
Franco Pallini



Vendemmia: 2004
Proprietà: Famiglia Biondi Santi
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 11.866
Enologo: Franco Biondi Santi
Prezzo allo scaffale: € 250,00-260,00

Biondi Santi

Docg Brunello di Montalcino Riserva

Qualcuno potrebbe dire che questa è l'ennesima volta che dedichiamo lo spazio della "Griffe" ad un vino di Biondi Santi e potrebbe chiedersi il perché. Secondo noi, questo vino è uno dei pochi tra gli italiani capace di superare le "minacce" della moda e restituire un'emozione certa a chi lo assaggia. Molto semplicemente. È un vino costruito, per esempio, guardando alle uve con in testa un progetto enologico ben definito e quindi non cercando mai maturità esagerate più proprie delle frutticoltura che dell'enologia. È un vino fermentato in cemento e affinato in botti grandi. Un processo che non è mai cambiato, neppure quando chi non aveva una barrique in cantina era considerato un rimasuglio dell'enologia arcaica. Di passaggio, notiamo che oggi chi non produce vino da tini di cemento e botti grandi è considerato un rimasuglio di un'enologia ormai arcaica. Le bizzarrie del mondo enoico, soprattutto italiano, ma tant'è. Certo, il Brunello Biondi Santi non è restato staticamente uguale a se stesso. Si è affinato, ha corretto qualche vizio di forma, ma nel contenuto è sempre il medesimo: un vino emozionante. Ha accompagnato l'evoluzione di una denominazione, dove anche altre cantine sono diventate importanti, ma non ha mai perso il suo ruolo di riferimento, senza però farlo con prepotenza o alterigia. Accompagnando, appunto, gli altri produttori. Chi non conosce la Tenuta Greppo, oggi guidata da Jacopo Biondi Santi, perde insomma un pezzo decisivo dello scacchiere del vino italiano. Uno dei più belli e coinvolgenti. Non c'è bisogno di ricordare che si deve a questa famiglia l'invenzione del Brunello di Montalcino e che, a tutt'oggi, è questa la cantina più prestigiosa del territorio. Noi di WineNews avemmo la fortuna di assaggiare l'annata 2004 direttamente dalla botte, accompagnati da Franco Biondi Santi. Il vino, che allora ci sembrò straordinario, si conferma ad altissimi livelli nella gerarchia della casa. Brunello classico, mediterraneo, profuma di bosco e selvaggina, scorze d'arancia e radici. La bocca è profondissima, attraversata da un'acidità saporita. Chiude infinito su cenni d'incenso.

Vendemmia: 2005
Proprietà: Famiglie Catello, Murena e Celentano
Uvaggio: Aglianico, Piediroso
Bottiglie prodotte: 33.000
Enologo: Riccardo Cotarella
Prezzo: € 40,00-45,00

Galardi

Igt Rocca Monfina Terra di Lavoro

Se ci chiedessero di citare una Regione, e una soltanto, per evidenziare la crescita e la trasformazione del vino italiano negli ultimi vent'anni, con tutta probabilità diremmo Campania. Si tratta di una terra antica, capace però, proprio negli ultimi tempi, di attualizzare e rilanciare con forza le sue innumerevoli virtù vitivinicole, a cominciare da un giacimento di varietà autoctone davvero formidabile. Galardi è ed è stato protagonista di questo rilancio. L'impresa comincia nei primi anni Novanta e nel '93 arriva il primo Terra di Lavoro. Aglianico e Piediroso, affinato in barrique, è un vino che pesca nella tradizione per spostarla nella modernità. Il 2005, oggi, è vino potente quanto intrigante sul piano aromatico. Classiche note di cenere, piriche, erbacee e mentolate, con un tocco di cioccolato e tostato in bocca.

Vendemmia: 1996
Proprietà: Famiglia Caprai
Uvaggio: Sagrantino
Bottiglie prodotte: 40.000
Enologo: Attilio Pagli
Prezzo: € 65,00-70,00

Caprai

Docg Sagrantino di Montefalco 25 Anni

Non serve certo ripetere quanto Marco Caprai sia stato determinante per l'esplosione del Sagrantino e come abbia avuto un ruolo centrale nella "costruzione" del territorio di Montefalco. Dunque, passiamo direttamente al vino. Il 25 Anni è il capolavoro della casa, una super selezione di uve che incarna totalmente la filosofia e lo stile della cantina. Prima annata 1993. Dunque il nostro '96 è tra le prime vendemmie prodotte. Vino ancora in perfetta forma. Addirittura giovanile, con potenza e struttura al servizio della complessità e di una beva finalmente rilassata. Grande rosso, che spiega le potenzialità di quest'uva e le sue eccezionali attitudini ad invecchiare bene. Tra due mostri sacri, non solo per questioni cronologiche, come la '95 e la '97.

Vendemmia: 2010
Proprietà: Famiglia Damilano
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 45.000
Enologo: Giuseppe Caviola
Prezzo: € 45,00-50,00

Damilano

Docg Barolo Cannubi

La famiglia Damilano è antica, così come l'impegno nella produzione dei vini tipici di Langa. E' comunque la quarta generazione di famiglia che ha rinnovato profondamente lo stile e l'immagine della casa, spostando in avanti l'asse dell'innovazione. Il Cannubi è il Barolo simbolo dell'azienda e possiede colore granato e sensazioni mediterranee diffuse. Profumi e aromi spaziano su più fronti, da quelli fruttati, piuttosto maturi, ai cenni di liquirizia, cioccolato, cacao e radici.

Vendemmia: 2011
Proprietà: Famiglia Chiarlo
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 15.000
Enologo: Stefano Chiarlo, Gianni Meleni
Prezzo: € 65,00-70,00

Chiarlo

Docg Barolo Cerequio

I Chiarlo sono vinificatori tra i più reputati di Langa. Rispettosi del terroir, si sono distinti per un approccio laico, non privo di innovazioni (basse rese, riduzione dei tempi di macerazione, affinamenti in legni di varie dimensioni). Molti i vini nel carnet della casa, tra i quali svetta il mitico Barolo Cerequio. Cru celebrato, ha note balsamiche spiccate, in bella evidenza. Non manca una decisa cornice di frutta matura mentre la bocca è morbida, di tessitura fine e carnosa, con tannini dolci che chiudono il sorso.



La prima chiusura al mondo senza impronta di carbonio



AMORIM
WE CORK
BETTER
www.amorimcorkitalia.com





Vendemmia: 2006
Proprietà: Gruppo Lvmh
Uvaggio: Pinot Nero,
Chardonnay
Quotazione: € -

Dom Pérignon Champagne Brut Vintage

Con l'edizione limitata di Dom Pérignon Vintage 2006, la Maison lancia la quinta annata del Millennio. Una decisione senza precedenti per l'etichetta che da sempre rappresenta l'arte del Millesimo. La prima decade degli anni 2000 può essere annoverata tra le migliori: Dom Pérignon ha escluso soltanto il 2001. Lo Chef de Cave, Richard Geoffrey descrive l'annata 2006 come "succosa" e caratterizzata da una maturazione generosa delle uve. Björk & Chris Cunningham hanno creato la bottiglia in edizione limitata e il suo cofret immaginando una luce color verde brillante, che illumina dall'alto, quasi a perforare il vetro con il suo bagliore. Il lusso si fonde con la ricerca della perfezione enologica. Al naso tonalità pastello, floreale e fruttata che si svela e rapidamente si trasforma in un raccolto maturo, con note tostate e nuance di liquirizia. Al palato un raffinato gusto amaro, di iodio e sale. Una bottiglia preziosa, che si esprimerà al meglio tra qualche anno.

Fausta Chiesa

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

**Monteraponi, Chianti Classico
Baron'Ugo Riserva 2010**

Un vino di estremi e di finezze, di contrasti e di armonia. In parole povere, possiede carattere e inquadra didascalicamente quelle che sono le caratteristiche della sua tipologia. Le uve di Sangiovese, Canaiolo e Colorino sono coltivate nella "sottozona" di Radda in Chianti. La vinificazione avviene in cemento, con macerazioni lunghissime e affinamento in botti grandi. Le note terrose e i profumi di fiori, anticipano un sorso espressivo, sapido e teso, con un tannino impetuoso e una lunghezza che lascia senza respiro. Un fuoriclasse della sua denominazione.

**Carlo Notarelli
Enonauta**



Vendemmia: 2009
Proprietà: Famiglia Busi
Uvaggio: Trebbiano, Malvasia
Bottiglie prodotte: -
Enologo: Mauro Orsoni
Prezzo allo scaffale: € 24,00-26,00

Villa Travignoli Dop Vin Santo del Chianti Rufina

Travignoli sorge alla confluenza dei fiumi Arno e Sieve, nella zona nord-est dell'area di produzione del Chianti, nella sottozona Rufina, ad un'altitudine tra i 250 e 400 metri. L'azienda ha una superficie complessiva di 90 ettari di cui 70 a vigneto. In perfetta sintonia con la tradizione produttiva del comprensorio il Vin Santo Travignoli è un vino dai profumi e dai sapori antichi, ottenuto per appassimento delle uve sui graticci e maturazione in barrique. Dolce, ma non troppo, un tempo si sarebbe detto abboccato, possiede aromi di dattero, mallo di noce e frutta secca. Il palato è di buona grassezza e dotato di una spina acida incisiva, che rende il sorso più lungo e fresco.

Vendemmia: 2008
Proprietà: Giacomo Mori
Uvaggio: Malvasia, Trebbiano
Bottiglie prodotte: 600
Enologo: Emiliano Falsini
Prezzo allo scaffale: € 35,00-40,00

Giacomo Mori Dop Vin Santo del Chianti

La Toscana enoica, alla fine, riserva sempre qualche sorpresa. L'azienda di Giacomo Mori, infatti, 11 ettari vitati tra Chiusi e San Casciano dei Bagni in frazione Palazzone, non si trova al centro di una zona particolarmente famosa, almeno alla stragrande maggioranza degli appassionati. Conosciuta e molto stimata invece lo è sempre stata per le qualità dei suoi Sangiovese da, per fare l'esempio più importante, Giulio Gambelli. Questa piccola realtà continua a produrre vini nel solco della tradizione e anche il suo Vin Santo si distingue per una bocca tendenzialmente abboccata e per profumi fini e dal bel carattere chiantigiano.

Vendemmia: 2009
Proprietà: Famiglia Gaslini
Uvaggio: Trebbiano, Malvasia, Colombana
Bottiglie prodotte: 4.000
Enologo: Giorgio Marone
Prezzo allo scaffale: € 22,00-24,00

Badia di Morrona Dop Vin Santo del Chianti

Badia di Morrona è una grande tenuta che si trova nei pressi di Terricciola, in Provincia di Pisa. L'estensione complessiva è di 500 ettari di cui 100 a vigneto. Dal 1939 è di proprietà della famiglia Gaslini, che ha sviluppato l'azienda vitivinicola puntando sulla valorizzazione dei vini da vitigni autoctoni. Una prerogativa che emerge con forza dal Vin Santo, ottenuto con metodi tradizionali e dalle qualità organolettiche di solida classicità. Dolcezza non esasperata, buona tensione del sorso, profumi sfumati di mallo di noce, frutta sciropata e secca, rendono questo vino un perfetto compagno dei dolci secchi toscani e dei pecorini stagionati.

Vendemmia: 2013
Proprietà: Armando e Franco Adami
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 45.000
Enologo: Franco Adami
Prezzo allo scaffale: € 12,00-14,00

Adami Dop Valdobbiadene Prosecco Superiore Dry Vigneto Giardino

Parlare di Prosecco significa parlare di un vino dal successo di vendita eccezionale. Un elemento positivo, ma che, in alcuni casi, vista la versatilità della tipologia, non riesce a rendere giustizia ai produttori, e sono molti, che cercano anche di mettere in evidenza nelle loro etichette le potenzialità aromatiche e gustative del Prosecco, che finisce sempre per essere rubricato come vino immediato e semplice. Tra coloro che si affrancano da questa tendenza, c'è certamente Adami, produttore storico di Valdobbiadene, che nel suo Vigneto Giardino, un vero e proprio Cru, coglie equilibrio e cremosità gustativa, unita ad aromi agrumati e non privi di mineralità.



Vendemmia: 2008
Proprietà: Concha y Toro Co.
Uvaggio: Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 45.000
Prezzo allo scaffale: €
38,00-40,00

Concha y Toro

Private Reserve Don Melchor

Il Cile è considerato, un po' superficialmente, una tra le zone di produzione del "Nuovo Mondo" enologico, alla stregua, per esempio, dell'Australia. In realtà, nella Maipo Valley, la viticoltura arrivò già alla fine dell'800, con tonneaux ed enologi provenienti da Bordeaux, che qui introdussero il Cabernet Sauvignon e trasformarono questa valle in uno dei terroir più vocati per la coltivazione di questo vitigno. Concha y Toro, vero e proprio punto di riferimento della viticoltura del Sud America ed attualmente l'azienda più importante del Cile con più di 4.500 ettari a vigneto, ha oltre un secolo di storia e il Don Melchor rappresenta il vino icona del Cabernet "alla cilena". Ottenuto dai vigneti di Puente Alto, è caratterizzato da profumi scuri, che donano un particolare carattere alle intense note fruttate e ai toni di grafite, cioccolato e cedro. Al gusto, è caratterizzato da un impatto caldo, avvolgente e da un tannino ben risolto. Finale ricco e dolce, forse solo un po' statico. I vini di Concha y Toro sono importati e distribuiti 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 [Vinozio](http://Vinozio.com) (via Vincenzo Monti, 8 - Milano; tel. 02 80886508; www.vinozio.com) offre un bello spaccato dell'Italia enoica, puntando soprattutto sui vini che ultimamente fanno più tendenza:

Judeka, Frabianco 2014 - € 11,53

Originale Frappato vinificato in bianco, fresco e reattivo

La Guardiense, Falanghina del Sannio 2014 - € 7,70

Bianco campano di bella intensità e sapore

Tenuta San Guido, Le difese 2013 - € 16,78

L'entry level dell'azienda più nota di Bolgheri non delude mai

Masi, Campofiorin 2011 - € 10,35

Un classico della produzione Masi dal solido rapporto qualità/prezzo

Cottanera, Etna Bianco 2013 - € 9,58

Dalla zona più in voga della Sicilia enoica un bianco di bella freschezza e armonia

Medici Ermete, Lambrusco Reggiano 2014 - € 5,94

Vino immediatamente piacevole e dalla beva fresca e rilassata

La-Vis, Trentino Chardonnay Simboli 2014 - € 6,73

Profumi gradevoli per un bianco pieno e piacevolmente armonico

Cantine del Notaio, Aglianico del Vulture l'Atto 2013 - € 8,99

Buone sensazioni in questo vino dal profilo aromatico netto e dal gusto solido

Borgo Salcetano, Chianti Classico 2013 - € 13,51

Rosso fresco e ritmato trova nella bevibilità il suo punto di forza

Cantine Settesoli, Mandrarossa Timperosse 2014 - € 7,42

Petit Verdot e Syrah di bella progressione e ritmo

Cosa consiglia

Ed ecco una selezione del meglio dall'Enoteca [Vinozio](http://Vinozio.com):

Masi, Amarone Costasera Riserva 2009 - € 42,46

Un classico Amarone sontuoso nei profumi e ricco al palato

Tenuta di Fessina, Etna Bianco A'Puddara 2013 - € 23,81

Un bianco di sorprendente dinamicità, tutto da bere

Tenuta San Guido, Bolgheri Sassicaia 2012 - € 135,01

È probabilmente il vino più famoso d'Italia

Volpe Pasini, Colli Orientali Friuli Sauvignon Zuc di Volpe 2013 - € 23,16

Bianco dalla solida impronta varietale, un vero e proprio paradigma

Pietradolce, Etna Rosso Vigna Barbagalli 2011 - € 95,00

Un esempio delle potenzialità delle pendici dell'Etna in fatto di rossi

Tasca d'Almerita, Chardonnay 2013 - € 24,85

Un classico dell'enologia siciliana, raffinato e intenso

Castelgiocondo, Brunello di Montalcino 2010 - € 35,90

Tutte le suggestioni di un millesimo per certi versi storico

Tenuta di Fiorano, Fiorano Bianco 2012 - € 23,14

È probabilmente il vino dalla storia più intrigante del Lazio enoico

Tenuta delle Terre Nere, Etna Rosso Calderara Sottana 2013 - € 36,33

La prima azienda che ha creduto fortemente sul terroir vulcanico

Antonelli, Sagrantino di Montefalco 2009 - € 21,79

Rosso tradizionale e ancora di bella vivacità

VCR
VIVAI
COOPERATIVI
RAUSCEDO
L'innovazione in viticoltura

CARAIBA
presenta

SPIEGELAU
FINEST BRANNO

Il coraggio di dire le cose come stanno

Nella miriade di notizie, racconti, analisi o, come pare andare di moda oggi, storytelling, il mondo del vino tutto continua a sviscerarsi, a mostrarsi e a descriversi. Naturalmente, sempre in positivo. Manca del tutto il coraggio di dire anche le cose che non vanno. Un'assenza non secondaria, perché per migliorare bisogna necessariamente prendere coscienza anche dei percorsi meno convincenti o di quelli decisamente sbagliati. Ecco che allora le parole pronunciate al "Wine2Wine" di Vinitaly pochi giorni fa da Pedro Ballesteros Torres, membro del direttivo dell'Istituto Master of Wine, assumono una valenza dal peso specifico rilevante. Dal superamento della viticoltura intensiva e del concetto di quantità (a favore di un più esteso concetto di qualità ambientale), all'idea di un produttore non più rappresentante di una mera entità economica rincorsa dai suoi debiti, ma attore del rapporto uomo-natura, dal no secco alla produzione di vino che usa una risorsa preziosa come l'acqua, all'aggressione della vite da parte delle malattie del legno, un fenomeno che potrebbe trasformarsi in un nuovo flagello come quello della fillossera, fino al progressivo abbandono dei vini fatti in legno. Tutti fatti, perché sono tali, abbondantemente davanti agli occhi di tutti ma, appunto, sistematicamente lasciati, nella migliore delle ipotesi, sullo sfondo, perché il mondo del vino resti nel suo alveo arcadico e fantasmagorico. Cui prodest?

Alba è una città di indubbio fascino, in una posizione strategica che tutti gli appassionati di cibo e vino italiano hanno imparato ad apprezzare. Un viaggio da quelle parti, specie nel periodo autunnale, è come la visita alla mecca del gusto per i gourmet di mezzo mondo. Piazza Duomo (piazza Risorgimento, 4; tel. 0173366167) si trova qui, ma non è un ristorante come tutti gli altri. Intanto è stato pensato e realizzato dalla famiglia Ceretto, griffe di primissimo piano nel panorama del vino di Langa, e poi perché stiamo parlando di una tavola eccellente quanto originale. Merito delle condizioni di partenza, certamente, ma soprattutto di un genio dei fornelli come Enrico Crippa, capace in pochi anni di trasformare un sogno in una delle tavole più ricercate del mondo, meritevole di Tre Stelle Michelin e consensi arrivati da ogni dove. Nei piatti c'è ovviamente il territorio e il suo formidabile paniere, ma è l'esperienza internazionale e la sensibilità dello chef a dettare i ritmi della cucina. Con una passione per i vegetali fuori dal comune, testimoniata dallo straordinario orto e dalla greenhouse di proprietà. Dalla carta: insalata di uova e uova, tonnato non tonnato, risotto ai funghi porcini e anice stellato, animelle e camomilla. Ovviamente il tartufo bianco è inebriante, in stagione. La carta dei vini è raffinata, completa e personale.

La top five di "Piazza Duomo"

Salon, Champagne Cuvée "S" 1996 - € 720,00

Clos Rougeard, Samur Blanc Brézé 2008 - € 150,00

Ceretto, Barolo Bricco Rocche 2011 - € 230,00

Giacomo Conterno, Barolo Monfortino Riserva 2008, € 750,00

Domaine de La Romanée Conti, La Tâche 2002 - € 3.500

Non solo vino

Blackwood's Vintage Dry Gin



La distilleria Blackwood's è stata fondata nel luglio 2002 nelle isole Shetland, a Nesting in Scozia e nel 2005 vengono alla luce i primi Vintage Dry Gin. Le caratteristiche che rendono unico questo Gin sono l'utilizzo di erbe botaniche coltivate e raccolte a mano durante il medesimo anno e successivamente selezionate tenendo conto della stagione e del clima della raccolta. Tra le erbe coltivate e utilizzate nel Blackwood's Vintage Dry Gin troviamo: l'Armeria Marittima, la Menta Acquatica, la Filipendula Ulmaria, l'Angelica e il Coriandolo. Blackwood's Dry Gin ha naso fresco, agrumato e delicatamente fiorito. Decise le note amaricanti al palato. Finale morbido.

I tre vini del cuore di...

Eugenio Guarducci

Eugenio Guarducci è sempre stato un passo avanti. Precursore, innovatore, geniale anticipatore dei tempi, è stato capace di dettare tendenze e grandi successi imprenditoriali. Architetto per formazione, ha cominciato a collaborare con il padre, dopo la laurea, portando freschezza all'azienda di famiglia, i magazzini Giò, completati da strutture ricettive e ristoranti. L'amore per il vino lo porta a realizzare i primi corsi per sommelier, a Perugia, sua città natale, e a realizzare una delle carte di bottiglie più importanti d'Italia, a quei tempi. Il colpo grosso, tuttavia, arriva nel 1994 quando Guarducci dà vita alla prima edizione di Eurochocolate, kermesse dedicata al cacao e al cioccolato che raggiungerà una fama di caratura internazionale, portando milioni di turisti in Umbria e sponsorizzazioni da capogiro. Nascono su quest'onda l'agenzia Sedicieventi e il marchio Costruttori di Dolcezza. Una fama che porterà l'imprenditore ad un ruolo importante in Expo 2015 dove il suo staff ha avuto l'incarico di governance del cluster dedicato al cacao.

Edi Kante, Vitovska

Miscio Solismo, Gamay di Gioiella

Carlo Hauner, Malvasia delle Lipari

