



Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 122 - Gennaio 2016 - 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: -
Proprietà: Federico Fossati
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: -
Enologo: Pierangelo Bonomi
Prezzo allo scaffale:
€ 39,00-41,00

Corteaura

Dop Franciacorta Pas Dosé

Non è facile che un vino riesca ad emergere così nitidamente dai nostri assaggi, soprattutto se il contesto è quello di una denominazione prestigiosa e affollata come quella della Franciacorta. Ottime impressioni, dunque, dai Metodo Classico Corteaura, nome che appuntiamo e consigliamo agli appassionati del genere. I nostri commenti riguardano il Pas Dosé che abbiamo particolarmente apprezzato: ha profumi maturi e freschi al tempo stesso, probabilmente per via di una buona sosta in bottiglia, che ricordano sentori classici ed eleganti di crosta di pane e lieviti nobili. Anche la bocca è intensa, saporita, lunga, con una carbonica appena pungente. Una bella sorpresa.



Vendemmia: 2007
Proprietà: Berlucchi Guido & C.
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 3.980
Enologo: Arturo Ziliani, Diego Cortinovis
Prezzo allo scaffale:
€ -

Berlucchi

Dop Franciacorta Rosè Extra Brut Cuvée J.R.E. N. 3 Riserva

Nuovo arrivo in casa Berlucchi, celebre e celebrata Maison franciacortina, tra le più importanti della spumantistica italiana. A fare il suo debutto in società è la Cuvée J.R.E. N. 3, un Rosé millesimato (2007), selezionato dagli chef e sommelier dell'associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe, coordinati da Marco Stabile del Ristorante Ora d'Aria di Firenze e Arturo Ziliani, enologo e ad di Berlucchi. Vino dal colore che richiama la buccia d'arancio, con bei profumi agrumati e di frutti rossi, bocca croccante e fresca, di bella profondità. Tiratura limitata. Ce ne sono solo 3.980 bottiglie, disponibili nei ristoranti J.R.E., ovviamente.



Vendemmia: 2013
Proprietà: Famiglia Frollani
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
Bottiglie prodotte: 110.000
Enologo:
Emiliano Falsini
Prezzo allo scaffale:
€ 12,00-14,00

Casa di Terra

Dop Bolgheri Rosso Moreccio

Fondata nel 1950, e dedicata in una prima fase alle coltivazioni tradizionali, l'azienda agricola Casa di Terra è oggi realtà interessante nel comprensorio Bolgherese. La proprietà è in mano alla famiglia Frollani e si estende per 120 ettari, di cui ben 45 coltivati a vigneto. Il Bolgheri Moreccio, da uve Cabernet, Merlot e Syrah che maturano su suoli sabbiosi e argillosi, con buona presenza di scheletro, è rosso di sicuro interesse. Colore di bella tonalità, profumi fruttati maturi con un certo tratto fumé, bocca croccante quanto fresca e scaltra. La sosta in bottiglia lo migliorerà ulteriormente.



Vendemmia: 2014
Proprietà: Giovanni Puiatti
Uvaggio: Ribolla Gialla
Bottiglie prodotte: 5.000
Enologo:
Giovanni Puiatti
Prezzo allo scaffale:
€ 24,00-26,00

Villa Parens

Ribolla Gialla delle Venezie Igp Cru Ruttars

Dopo la vendita dell'azienda che porta il nome della famiglia al gruppo Bertani Domains (Angelini), i Puiatti non sono stati con le mani in mano, avviando un nuovo percorso nel mondo del vino di qualità. Nasce così la Maison Villa Parens. L'obiettivo dichiarato è quello di costruire un futuro "differente", a partire dalle solide basi dell'esperienza. Noi abbiamo assaggiato per la prima volta i vini di questa realtà, il fresco e facile Pinot Nero 2014 e, soprattutto, la Ribolla Gialla. Quest'ultima ha profumi delicatamente aromatici, salmastri e minerali, prima di incrociare sensazioni agrumate e rocciose. Vino fragrante, elegante e profondo.

Editoriale

Blind tasting

Avere una conoscenza diretta di migliaia di vini, per un "normale" wine lover, è praticamente impossibile, perciò diventa fondamentale il lavoro di critici e giornalisti, capaci, con il racconto dei loro assaggi, che passa per punteggi e recensioni, di dare il consiglio giusto sui vini migliori di una certa regione, sulle etichette emergenti, sulle bottiglie dal rapporto qualità/prezzo imperdibile. Dunque, degustare "serialmente" è un'arte per pochi, e le aspettative dei wine lovers sugli esiti di questi assaggi seriali o "critici" sono sempre più alte. Jancis Robinson, una delle penne enoiche più seguite al mondo, ha chiesto perciò ai suoi lettori quale fosse la propria idea di "note di degustazione". La stragrande maggioranza degli interpellati ha dichiarato in prima battuta di preferire le note di degustazione basate sull'assaggio alla cieca. Il blind tasting è infatti il metodo migliore per assaggiare senza "troppe" influenze. Un fatto questo troppe volte poco evidenziato ma che, evidentemente, fa la differenza. Si tratta, infatti, di un criterio basilare per trovare la maggior oggettività possibile che, a bottiglie scoperte, è sicuro che ne uscirebbe a dir poco compromessa. Tuttavia, rimane fuori dalla ricerca della Robinson un elemento non marginale: gli assaggiatori più esperti non hanno bisogno di vedere le etichette per riconoscere i vini!

Buona lettura
Antonio Boco
Franco Pallini



Vendemmia: 2012
Proprietà: Famiglia Fratini
Uvaggio: Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 5.000
Enologo: Federico Zileri Dal Verme
Prezzo allo scaffale: € 135,00-140,00

Tenuta Argentiera

Dop Bolgheri Superiore Lavinia Maria

Pochi dubbi che Argentiera sia una delle aziende più belle e importanti di Bolgheri. La cantina, che conta su una superficie vitata di 75 ettari, si trova al confine meridionale della denominazione, località Donoratico. La proprietà è della Famiglia Fratini (Gruppo Fingen), ma la storia aziendale si è incrociata con quella della famiglia Antinori al momento dell'acquisto di questa tenuta, dieci anni fa. La guida tecnica è in mano a Federico Zileri, che si è giovato dei consigli di Stéphane Derenoncourt, e punta decisamente alla valorizzare di questo terroir e alla ricerca di unicità e personalità nella propria produzione. Va decisamente in questa direzione il progetto dei tre cru monovarietali dell'azienda: i Bolgheri Superiore Giorgio Bartholomäus (100% Merlot), Ophelia Maria (100% Cabernet Sauvignon) e Lavinia Maria (100% Cabernet Franc), i cui nomi sono dedicati agli ultimi nati della famiglia Fratini, il futuro di Argentiera. Una scelta atipica per una zona che, storicamente, ha sempre privilegiato i blend, ma per questo affascinante e capace di cogliere al meglio la personalità e il carattere del terroir di Bolgheri. I tre vini non vengono prodotti ogni anno, ma soltanto nei millesimi reputati più convincenti e prevedono tre anni di invecchiamento, due in legno e uno in bottiglia. Le uve provengono da un unico vigneto, il migliore e il più vocato per ciascuna varietà. Argentiera attualmente è l'unica azienda a produrre tre vini monovarietali Doc Bolgheri, una possibilità, peraltro, offerta dalla recente revisione del disciplinare di produzione avvenuta nel 2011. Abbiamo scelto tra i tre vini dell'annata 2012 il Bolgheri Superiore Lavinia Maria, ottenuto da sole uve Cabernet Franc. Si tratta, senza inutili giri di parole, di un vino straordinario. Di estrema finezza e ariosità olfattiva, alterna ad un fruttato rigoglioso di bella freschezza, note balsamiche a rifinitura che ne sottolineano il tratto mediterraneo. In bocca, il vino è profondo, succoso e la struttura tannica è morbida e cremosa. Il sorso resta vivace e dona ritmo e bevibilità ad una etichetta che potrebbe anche non cercarla. Ma è l'eleganza complessiva a colpire: non c'è una aggressione aromatica dei toni fruttati e il vino risulta molto equilibrato anche nella sua concentrazione.

Vendemmia: 2014
Proprietà: Famiglie Biasi
Uvaggio: Johanniter
Bottiglie prodotte: 440
Enologo: Nicola Biasi
Prezzo: € 80,00 - 100,00

Vin de la Neu

Vigneti delle Dolomiti Igp

Johanniter

Siamo in Trentino, comune di Còredo, nel cuore della Valle di Non. Vin de la Neu, "il vino della neve", nasce da un'intuizione di Nicola Biasi, giovane enologo, con già un'esperienza in importanti realtà vinicole del Belpaese come Allegrini. Un progetto inedito, specialmente per la scelta varietale. La varietà selezionata è il Johanniter, in Italia praticamente sconosciuta e da poco autorizzata, un ibrido di Riesling e Pinot Grigio, la cui peculiarità è la naturale resistenza alle principali malattie fungine della vite. Il risultato è un vino affascinante di buona freschezza olfattiva e di vivacità gustativa intensa che chiude con una bella nota salina.

Vendemmia: 2013
Proprietà: Cantine Settesoli
Uvaggio: Nero d'Avola, Syrah
Bottiglie prodotte: 80.000
Enologo: Domenico De Gregorio, Alberto Antonini
Prezzo: € 6,00-8,00

Cantine Settesoli

Dop Sicilia Seligo

Obiettivo delle Cantine Settesoli, ma diremmo dell'intero progetto racchiuso in questo brand celeberrimo, è quello di garantire al mercato una gamma di vini di spiccata qualità a prezzi abbordabili, facili da reperire nella distribuzione moderna. E così è, nei fatti. Il Seligo è forse l'etichetta che sintetizza meglio questo approccio. Nero d'Avola e Syrah, uvaggio piuttosto diffuso in Sicilia, profuma di frutti neri, dalla mora di rovo ai mirtili. In bocca è succoso quanto facile da bere, scaltro e scattante in un contesto rotondo e di frutta dolce. Sicuramente molto versatile nel gioco degli abbinamenti e quello che potremmo definire decisamente un vino quotidiano.

Vendemmia: 2014
Proprietà: Chiesa Grande
Uvaggio: Trebbiano, Pecorino
Bottiglie prodotte: 80.000
Enologo: Giandomenico Franco, Beniamino Di Domenica
Prezzo: € 8,00-10,00

Chiesa Grande

Dop Trebbiano d'Abruzzo In Petra

Interessante azienda agricola, fondata nel 1994 dall'agronomo Franco D'Eusanio, per anni consulente e grande sostenitore della filosofia bio. Ovviamente la realtà è incentrata su pratiche sostenibili e riconducibili ad un modello "pulito" di intendere il lavoro in vigna e le vinificazioni. Diversi i vini prodotti, tra cui un apprezzabile spumante che abbiamo avuto il piacere di testare. Qui, tuttavia, raccontiamo il Trebbiano d'Abruzzo In Petra 2014. Vino senza dubbio originale, con profumi vegetali di basilico piuttosto netti, capaci di inserirsi in un contesto fruttato piacevole. Palato sapido, di bella trama e gustoso finale.

Vendemmia: 2011
Proprietà: Famiglia Gozio
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 5.500
Enologo: Sabrina Gozio
Prezzo: € 30,00-35,00

Castello di Gussago

Dop Franciacorta Pas Dosé

La Santissima, nome che compare in etichetta, è il modo in cui viene chiamato il colle Barbisone. E' qui che nasce il progetto di rivalutazione di vecchi vigneti, su un'area di quindici ettari, considerando quelli ubicati intorno a Gussago. Un contesto di suoli ideale, certamente vocato, di origine franco - argillosa e ricco in scheletro. Spesso il sistema è quello dei terrazzamenti, ben esposti e cinti nei classici "brolì". Il Pas Dosé assaggiato, da uve Chardonnay e Pinot Nero, è vino non impattante, ma di bella freschezza. Ha profumi delicati, quasi in sottrazione, con note agrumate ben presenti, tanto al naso quanto in bocca.



La prima chiusura al mondo senza impronta di carbonio



AMORIM
WE CORK
BETTER
www.amorimcorkitalia.com





Vendemmia: 1999
Proprietà: Bertani Domains
Uvaggio: Corvina, Rondinella,
Molinara
Quotazione: € -

Bertani Doc Amarone della Valpolicella Classico

L'Amarone è considerato, a ragione, uno dei grandi rossi italiani, frutto di una tecnica affascinante come il parziale appassimento delle uve. Proprio per questo, però, anche soggetto a qualche eccesso nelle versioni meno riuscite, in debito di equilibrio sul fronte della perfetta godibilità. Rischi lontani anni luce dallo stile Bertani, azienda storica, a parer nostro uno dei gioielli della Valpolicella, al riparo da facili derive modaiole e capace invece di emozionare con un caveau di vecchie bottiglie che ne testa la longevità assoluta. E di cui farà parte anche l'Amarone Classico 1999. Un vino di straordinario fascino capace di giocare la partita delle terziazioni in parallelo con una vivacità del sorso che ne consentirà sicuramente una vita lunghissima. Un rosso perfettamente giocato nell'alternanza tra voluttuosità di frutto e austera profondità, con qualche inaspettato passaggio che può rimandare alle suggestioni dell'evoluzione di un Sangiovese toscano. Elegantissimo.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

**Domaine Georges Vernay, Côte
Rôtie Blond du Seigneur 2006**

Capita spesso di dover ammettere che i vini francesi siano una spanna sopra tutti gli altri. Specialmente quando abbiamo a che fare con i "mostri sacri" di Bordeaux e della Borgogna. Capita, un po' meno, quando abbiamo a che fare con altre denominazioni transalpine. Nel caso in questione, ho potuto assaggiare una bottiglia di Côte Rôtie (una denominazione non tanto minore, tuttavia) che mi ha decisamente folgorato. Un vino in cui c'era tutto: freschezza, forza, evoluzione, lunghezza e chi più ne ha più ne metta. Davvero fantastica!

**Vincenzo Guglielmi
Enonauta**



Vendemmia: 2011
Proprietà: Francesco De Franco
Uvaggio: Gaglioppo
Bottiglie prodotte: 8.000
Enologo: Francesco De Franco
Prezzo allo scaffale: € 13,00-15,00

'A Vita Dop Cirò Rosso Classico Superiore

Quelli di 'A Vita sono tra i vini calabresi che più ci hanno impressionato negli ultimi anni. L'impresa è merito dei coniugi De Franco, Francesco (enologo autoctono) e Laura, friulana amante dell'arte e della natura. Vignaioli autentici e premurosi, hanno improntato la propria opera nel segno di una chiara artigianalità, con un'impronta marcatamente "naturale". Il Cirò Rosso Classico 2011 è un vino suggestivo e gustoso, terragno e brillante nei cambi di passo, solido quanto facile da bere. Non stereotipato, sempre autentico, segna un passaggio epocale nel movimento vitienologico della zona. Certamente da provare e conoscere.

Vendemmia: 2013
Proprietà: Cantina di Venosa
Uvaggio: Moscato
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo: Luigi Cantatore
Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

Cantina di Venosa Dop Terre di Orazio Dry Muscat

Vecchia conoscenza della vitivinicoltura italiana, già recensita sui nostri Quaderni negli anni scorsi, la Cantina di Venosa è tra le realtà cooperative più interessanti di tutto il Meridione. Vasta la gamma di etichette, tra cui spiccano i vini di matrice territoriale, con una decisa propensione alle varietà della tradizione locale. Tra queste, l'Aglianico gioca un ruolo importante, così come l'originale Moscato. Questo vino è da conoscere per i suoi tratti unici, imprevedibili, certamente anticonvenzionali. Un vino "diverso" che moltiplica le possibilità di abbinamento, spaziando dai classici del posto fino a gran parte della cucina internazionale.

Vendemmia: 2013
Proprietà: Principe Pallavicini
Uvaggio: Malvasia del Lazio, Greco e
Grechetto
Bottiglie prodotte: 35.000
Enologo: Carlo Roveda, Carlo Ferrini
Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

Principe Pallavicini Dop Frascati Superiore Poggio Verde

Pallavicini è nome prestigioso, non serve ricordarlo. La famiglia che dà origine a questa bella impresa agricola è presente nel Lazio dalla seconda metà del 1600 e vanta una lunga tradizione nel settore in cui opera. Oggi l'impresa, condotta da Maria Camilla Pallavicini e dal ceo Claudio Latagliata, valorizza la vitivinicoltura laziale e il Frascati in particolare. Quest'ultima denominazione occupa infatti 50 ettari degli 80 dimorati a vigneto. Il Poggio Verde 2013, da uve che maturano su terreni vulcanici, ha profumi stratificati e precisi, gusto sapido e inteso con sensazioni lievemente aromatiche e tropicali.

Vendemmia: 2013
Proprietà: Famiglia Bucci
Uvaggio: Montepulciano, Sangiovese
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo: Giorgio Grai
Prezzo allo scaffale: € 12,00-14,00

Bucci Dop Rosso Piceno Tenuta Pongelli

Le bottiglie firmate Bucci hanno un fascino impareggiabile, certamente ai vertici del vino marchigiano e delle migliori espressioni del made in Italy in bottiglia. Certo, va detto, quando si pensa a questa prestigiosa casa vinicola, balzano agli occhi soprattutto i vini bianchi e alcuni dei più grandi Verdicchio in circolazione. Eppure Bucci ci sa fare anche con i rossi. La dimostrazione è il Rosso Piceno Tenuta Pongelli 2012, oggetto del nostro assaggio, impeccabile e saporito, gustoso e fragrante, di bella personalità. Profuma di fiori e piccoli frutti rossi e mantiene in ogni sorso le aspettative.



Vendemmia: 2011
Proprietà: Concha y Toro Co.
Uvaggio: Syrah, Carménère,
Merlot, Cabernet Sauvignon,
Mourvedre e Petit Verdot
Bottiglie prodotte: 190.000
Prezzo allo scaffale: €
23,00-26,00

Vinedos Emiliana

Emiliana Colchagua Valley Coyam

Fondata nel 1986 dalla famiglia Guilisasti, Vinedos Emiliana è un'azienda biologica, che nel caso del vino Coyam oggetto del nostro assaggio, adotta anche i principi dell'agricoltura biodinamica. La progressiva conversione dei vigneti a biologico dell'azienda cilena è iniziata a metà degli anni 1990. Oggi, Emiliana conta su 2.812 ettari divisi tra le regioni del Maipo, Colchagua, Casablanca, Bío-Bío, Cachapoal e Limari, 1.470 dei quali sono certificati a biologico e biodinamico e il resto è in conversione. Un progetto importante, condotto dall'enologo Alvaro Espinoza, che significa per questa realtà produttiva essere il più grande vigneto al mondo coltivato con i criteri dell'agricoltura biologica. L'azienda, che rientra nell'orbita di Concha y Toro, pur restando un'entità a sé stante, rappresenta quindi un vero e proprio exemplum per la viticoltura di tutta l'America del Sud. Buone le sensazioni olfattive, con profumi sfumati e ben amalgamati. In bocca, il vino è coerente, tendenzialmente dolce e di buona struttura. I vini a marchio Emiliana sono importati e distribuiti in Italia da Castello Banfi.



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 Russo si trova nel centro di San Domenico di Ricadi in provincia di Vibo Valentia. Dal 1978 vende al dettaglio vini nazionali ed esteri con particolare attenzione a quelli tipici della Calabria, ma anche con mirate incursioni nel meglio dell'enologia italiana e estera:

iGreco, Catà 2012 - € 7,50

Un Gaglioppo in purezza che unisce intensità e freschezza

Fattoria San Francesco, Cirò Bianco 2013 - € 5,50

Freschezza, sapidità e bevibilità in bella evidenza

Tenuta Ferrocinto, Dovì Metodo Classico - € 15,00

Uno spumante del sud che non fa rimpiangere la piacevolezza dei prodotti nordici

Masseria Falvo, Donna Filomena 2012 - € 13,50

Originale blend di Guarnaccia e Traminer, profumato e fresco

Librandi, Cirò Duca San Felice Riserva 2011 - € 6,75

Morbido e cremoso il rosso per eccellenza della Calabria

La Pizzuta del Principe, Zingamaro 2012 - € 12,00

Intrigante Greco Nero speziato al naso e avvolgente in bocca

Tasca d'Almerita, Regaleali Bianco 2013 - € 6,00

Bilanciato e di grande sapidità questo bianco siciliano

Calanica, Frappato-Syrah 2012 - € 6,90

Bella materia e frutto in primo piano per questo rosso dal carattere mediterraneo

Castello Banfi, Rosso di Montalcino 2013 - € 11,80

Un rosso solido, succoso e di bella agilità di beva

Altemasi, Trentodoc Millesimato 2009 - € 13,90

Non delude mai il Metodo Classico di questa importante realtà trentina

Cosa consiglia

Ed ecco una selezione del meglio dall'Enoteca Russo:

Ferrari, Metodo Classico Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 1997 - € 68,00

È lo spumante italiano per eccellenza, capace di stare con i più grandi anche di oltreconfine

Dom Perignon, Champagne Vintage 2000 - € 130,00

Un millesimo eccezionale per il re degli Champagne

Braida, Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone 2012 - € 39,00

La Barbera proiettata nel novero delle eccellenze

Antinori, Solaia 2006 - € 144,00

Il taglio bordolese "alla Toscana" più celebre e amato

Tasca d'Almerita, Rosso del Conte 2002 - € 29,75

Uno dei vini che hanno fatto grande la Sicilia enoica

Allegrini, La Poja 2001 - € 55,00

Il più noto "Super Veneto" all'estero, apprezzatissimo in Italia

Salvatore Murana, Passito di Pantelleria Mueggen 2005 - € 24,50

Intrigante come la terra in cui viene prodotto

Montevetrano, Montevetrano 2011 - € 40,00

Il rosso campano che ha segnato l'epoca del "rinascimento" enologico della Regione

Basilisco, Aglianico del Vulture 2004 - € 27,50

Morbidezza fruttata e struttura solida e articolata per questo rosso del Sud

Odoardi, Gb Rosso 2012 - € 35,00

Blend di Gaglioppo, Magliocco, Nerello Cappuccio e Greco Nero di bella solidità



E.ON Luce e Gas. Tutta l'energia
per la tua impresa vinicola.

CHIAMA IL NUMERO VERDE
800 999 222

e-on

Il pasticcio francese

Ci è capitato spesso di raccontare i limiti di un'Italia del vino incapace di trovare sinergie ed unione d'intenti, ma quello che è successo in Francia in questi giorni dimostra che tutto il mondo è Paese e che, in fin dei conti, si può fare di peggio. E davvero con un comportamento lontano da qualsiasi barlume di razionalità. Naufraga tra le polemiche, infatti, la candidatura a Patrimonio Unesco della storica classificazione dei cru di Bordeaux del 1855, dopo un iter iniziato un anno fa, giusto a 160 anni dalla sua istituzione, proprio a causa di dissidi interni tra le aziende, che hanno portato ad una rapida, quanto inaspettata, rottura. La paura di qualcuno è che dopo un riconoscimento del genere l'attuale classificazione possa diventare ancora più rigida, tarpando le ali a chi, invece, spera di poterla scalare. E allora, di fronte al rischio di una diatriba interminabile e di una rottura interna al Conseil des Grands Crus Classés, il progetto è stato accantonato e la proposta stralciata dal fascicolo sui beni immateriali francesi proposti all'Unesco per i prossimi anni. Lo stesso grazie al quale, nel 2015, i "climat" di Borgogna ed i paesaggi della Champagne sono entrati nella lista Unesco, a cui adesso puntano anche i vigneti di Cognac e di Sancerre. Dunque, anche la Francia del vino, patria dell'eccellenza enoica per antonomasia, cade rovinosamente "sgambettata" dalla paura di una conferma planetaria proprio di quella eccellenza. Crollo di un mito o trionfo della mediocrità anche nel mondo del vino più esclusivo?

A volte, per farci capire meglio nella descrizione di un posto, siamo tentati da un elenco più o meno lungo di "non è". Ecco, Cucina.eat (piazza Galilei, 1 - Cagliari; tel. 0700991098; www.shopcucina.it) non è un vero e proprio ristorante, non è una birreria, non è un bar né un negozio. La scorciatoia, in realtà, è spesso poco esaustiva, se non addirittura fuorviante. In questo caso lo è senz'altro. Perché Cucina.eat, in realtà, è un sacco di cose belle messe insieme, dunque al "non è" bisogna aggiungere quanto meno un "solamente". Un locale moderno, insomma, nel cuore di Cagliari, che sa indossare più abiti e trasformarsi nell'arco della giornata. Ideale per caffè e croissant, in un break mattutino, diventa imperdibile nella pausa pranzo, accompagnata magari da una delle zuppe del giorno, in linea con le stagioni, per un aperitivo poliedrico o una cenetta originale. Il vicino mercato di San Benedetto è tra le dispense, così come la Sardegna nel suo complesso, senza per questo rinunciare a niente del meglio con cui si viene in contatto. Da qualunque parte del mondo provenga. Bella la lista delle birre artigianali, competente e personale quella dei vini (tutti serviti anche al bicchiere).

La top five di "Cucina.eat"

Balter, Trentodoc Riserva 2010 - € 35,00

Negro, Roero Riserva Suddisfà 2010 - € 33,00

Gumphof, Alto Adige Schiava 2013 - € 16,00

Pietracupa, Greco di Tufo 2013 - € 18,00

Tabarrini, Adarmando 2012 - € 16,00

Non solo vino

Laboratorio Agricolo Panella Passata di Pomodoro



Il Laboratorio Agricolo Panella (Castelpoto (BN); www.laboratorioagricolopanella.it - tel. 3298827996) sta entrando sempre più nel cuore di chi ama le cose buone e genuine. Ha una tradizione antica ma un cuore giovane. Sono le nuove generazioni, infatti, che hanno rimesso in piedi la vecchia azienda dei nonni e costruito il laboratorio dove si trasformano i frutti della terra in passate, marmellate e conserve. La passata di pomodoro è semplicemente divina: profuma di sole e di buono, ha gusto da vendere e non contiene conservanti. Solo un pizzico di sale, come si è sempre fatto.

I tre vini del cuore di...

Ciro Salvo

Qualche anno fa sarebbe stato curioso mettere un pizzaiolo tra i personaggi "famosi" a cui chiedere i tre vini del cuore. Non che in passato, questa, fosse una professione minore. Tutt'altro. La pizza è uno dei pezzi forti del made in Italy gastronomico, però le luci dei riflettori che si sono accese negli ultimi tempi su questo piatto hanno dell'incredibile. Ne siamo felici. I pizzaioli più bravi e autorevoli sono ormai delle vere star e **Ciro Salvo** è uno degli astri più luminosi del firmamento in questione. Impegnato da sempre nella valorizzazione della pizza napoletana, appartenente ad una grande famiglia di pizzaioli, **Ciro** ha intrapreso un percorso individuale dai tratti stilistici inequivocabili, capaci di far coesistere tradizione e originalità. **50 Kalò** è il brand che ha creato, a cominciare da un bellissimo locale a Napoli, nel quartiere di Mergellina, oasi di pizze classiche quanto innovative nell'utilizzo delle farine e nell'impasto. Aeree, leggerissime e gustose, irresistibili per l'utilizzo di materie prime da urlo e prodotti sempre straordinari.

Marisa Cuomo, Furore Rosso

Terre del Principe, Ambuco Pallagrello Nero

Tenuta San Francesco, Costa d'Amalfi Bianco Per Eva

