



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

CHIAMA IL NUMERO VERDE
800 999 222

Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 123 - Febbraio 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: 2011
Proprietà: Famiglia Allegrini
Uvaggio: Corvina, Rondinella, Molinara
Bottiglie prodotte: 130.000
Enologo: Franco Allegrini
Prezzo allo scaffale:
€ 58,00-60,00

Allegrini

Dop Amarone Classico della Valpolicella

Vera e propria griffe del vino italiano, Allegrini è famiglia storica dell'Amarone con proprietà e interessi anche a Montalcino e Bolgheri. Un mosaico enoico di indubbia eccellenza che sforna etichette di altissimo pregio. Davvero buonissimo il grande rosso veneto della casa madre, in versione 2011. Un Amarone ricco di frutto e note speziate, con accenni tostati intensi quanto ben amalgamati. In bocca è coerente e solido, di bella intensità, capace di chiaroscuri che incrociano sensazioni di erbe officinali e sensazioni più dolci e morbide. Chiude su un tannino serrato, ben presente, ma di ottima fattura. Perfetto e goloso ora, riserverà belle sorprese dopo un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia.



Vendemmia: 2011
Proprietà: Famiglia Zenato
Uvaggio: Corvina, Rondinella, Oseleta, Croatina
Bottiglie prodotte: 100.000
Enologo: Alberto Zenato
Prezzo allo scaffale:
€ 33,00-35,00

Zenato

Dop Amarone Classico della Valpolicella

Profondamente Veneto, Zenato è brand che raggruppa alcuni prestigiosi territori della regione e i vini che ne derivano. Il cuore aziendale risiede nella zona del Lugana e in Valpolicella, con i loro suoli morenici. 75 ettari complessivi e una storia che prende il via nel 1960, grazie all'intraprendenza di Sergio Zenato, seguito oggi dalle nuove generazioni della famiglia con lo stesso entusiasmo. L'Amarone 2011 è molto buono. Ha frutto lussurioso e avvolgente, denso, scuro nei ricordi di more di rovo e mirtillo. La bocca è di ottima struttura e morbidezza, di alcol sostenuto e tannino incisivo quanto saporito. Appagante e di bella profondità è vino di sicuro impatto e piacevolezza.



Vendemmia: 2012
Proprietà: Bertani Domains
Uvaggio: Corvina, Rondinella, Molinara
Bottiglie prodotte: 110.000
Enologo:
Cristian Ridolfi
Prezzo allo scaffale:
€ 33,00-35,00

Bertani

Dop Amarone Classico della Valpolicella

Chi ci segue dagli inizi saprà che siamo molto legati ai vini Bertani. Nome storico dell'Amarone e dei vini della Valpolicella in genere, ha uno stile inconfondibilmente classico, di grande fascino ed eleganza. Ricordiamo con emozione alcune vecchie annate, tra cui un memorabile 1967, forse il migliore di sempre, almeno secondo la nostra opinione. Anche questo 2012 è una meraviglia. Ha profumi intensi quanto sfumati, col frutto che gioca ai contrasti con le erbe officinali e le radici di china e rabarbaro. Profondo e maturo, evolverà alla grande in bottiglia.



Vendemmia: 2012
Proprietà: Santa Sofia
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella
Bottiglie prodotte: 76.000
Enologo:
Giancarlo Begnoli
Prezzo allo scaffale:
€ 42,00-44,00

Santa Sofia

Dop Amarone Classico della Valpolicella

Il nome dell'azienda deriva da Villa Santa Sofia, chiamata in passato anche Villa Serego. Appartiene alle opere palladiane e fu disegnata nel 1560. Le cantine si trovano di lato e nella parte sottostante la Villa. L'Amarone deriva da uve raccolte nei Comuni di Negrar, Fumane, San Pietro in Cariano e Marano, a Nord di Verona. L'annata 2011 regala un rosso intenso e molto avvolgente. I profumi spaziano su vari fronti della frutta matura, con incursioni in quella in confettura e sotto spirito. La densità del sorso è comunque contenuta, capace di mantenere una buona bevibilità e le giuste sfumature aromatiche.

Editoriale

Luci e ombre dell'Amarone

È in ottima salute l'Amarone della Valpolicella, il rosso principe del Veneto fresco di Anteprema. Il 2015 si è chiuso con un fatturato di 310 milioni di euro, +6% in valore sul 2014, soprattutto grazie all'export (6 bottiglie su 10 vanno all'estero). Secondo il Consorzio della Valpolicella il trend dell'imbottigliato, sempre nel 2015, ha registrato un +5% sul 2014, per le annate più vecchie, che sono oltre il 50% di quanto entrerà in commercio. E se i numeri sono rosa, non lo è invece lo stato dei rapporti fra produttori. Non sembra di immediata ricucitura lo strappo tra il Consorzio, 1.800 aziende che significa oltre il 70% della produzione, 60 milioni di bottiglie, di cui 12-13 di solo Amarone e le Famiglie dell'Amarone d'Arte, associazione di 12 aziende storiche (Allegrini, Begali, Brigaldara, Guerrieri Rizzardi, Masi Agricola, Musella, Speri, Tedeschi, Tenuta Sant'Antonio, Tommasi, Venturini e Zenato), a loro volta, forti di quasi 2,5 milioni di bottiglie di Amarone ed un fatturato complessivo di 160-170 milioni di euro. Uno scontro che, dopo varie querelle, dai confini della zona di produzione alla gestione dei volumi produttivi, è arrivato in tribunale dove troverà il suo epilogo entro il 2016. Il motivo del contendere è l'opposizione del Consorzio al tentativo delle Famiglie di registrare il marchio in sede Ue e all'utilizzo "tout court" della parola "Amarone". Noi ci auguriamo che la "guerra" finisca con un adeguato armistizio, per il bene di uno dei territori più importanti del Bel Paese enoico.

Buona lettura
Antonio Boco
Franco Pallini

La sostenibilità va in etichetta



Vendemmia: 2011
Proprietà: Famiglia Tedeschi
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Rossignola, Oseleta
Bottiglie prodotte: 120.000
Enologo: Riccardo Tedeschi
Prezzo allo scaffale: € 28,00-30,00

Tedeschi

Dop Amarone della Valpolicella Classico

Lunga è la tradizione della famiglia Tedeschi, tra le aziende di riferimento della Valpolicella in fatto di qualità e stile. Una cifra moderna eppure ancorata alla più pura tradizione della zona, che sa esprimere fattura ineccepibile e doti caratteriali non marginali. Questa, a nostro avviso, la miglior chiave di lettura per inquadrare il lavoro di questa famiglia. Un mix capace di regalare vini davvero pregevoli, compiuti e stilisticamente impeccabili. Uno stile nato con Lorenzo Tedeschi, nei primi anni Sessanta e che, con le dovute messe a punto, continua anche oggi. È lui che ebbe l'idea, rivelatasi azzeccata, di vinificare separatamente le uve del vigneto "Monte Olmi" dando origine a uno dei primissimi Cru della Valpolicella, ancora oggi vino portabandiera dell'azienda. Cru a parte, la Tenuta conta vigne in diverse zone vocate della Valpolicella Classica: "La Fabriseria", "Maternigo", "Lucchine" e, come detto, "Monte Olmi". Negli ultimi anni l'azienda sta facendo un interessante lavoro di zonazione, con focus sulle vigne della Tenuta Maternigo, acquistata nel 2006 e coltivata a vigneto su una superficie di 31 ettari. Un'opera lungimirante e meritevole che porterà a scelte agronomiche ancora più precise e puntuali, capaci di variare caso per caso a seconda delle attitudini dei terreni. Una operazione non proprio frequente nel Veneto enoico e ancora più meritoria visto che parte dalla iniziativa di una singola azienda. E veniamo al nostro assaggio, capace immediatamente di catapultarci nello stile e nell'idea stessa di vino di questa prestigiosa famiglia. L'Amarone 2011 è ottenuto da uve raccolte in diversi siti delle colline di Mezzane e di Tregnago, caratterizzate da terreni di argille rosse e calcare ricco in scheletro. Un blend che regala equilibrio, incarna i tratti più affascinanti della zona, non rinuncia a identità e stile della maison. Un grande rosso che sa coniugare potenza, intensità e grazia: profuma di frutta matura e ha un bel corredo speziato, arricchito da note di erba tagliata e cenni di sottobosco. Intenso e rilassato allo stesso tempo, denso quanto scaltro, potente e dinamico, affina per tre anni in botti di rovere di Slavonia, che garantiscono un tocco boisé mai sopra le righe.



La prima chiusura al mondo senza impronta di carbonio

Vendemmia: 2011

Proprietà: Masi Agricola
Uvaggio: Corvina, Molinara, Rondinella
Bottiglie prodotte: 350.000
Enologo: Gruppo Tecnico Masi
Prezzo: € 28,00-30,00

Masi

Dop Amarone della Valpolicella Classico Costasera

Non ha bisogno di presentazioni Masi Agricola, realtà di riferimento in Valpolicella come in Italia con i suoi vini celeberrimi. Tra questi, ovviamente, spicca l'Amarone. Il Costasera è cru della Valpolicella Classica, rivolto al tramonto. Qui le vigne beneficiano di una lunga irradiazione solare e di un clima mite. I terreni sono rossi, sciolti su calcari eocenici e compatti su basalti. Differsità di suoli che contribuiscono all'alta qualità delle uve. L'Amarone 2011 è vino di grande stazza e nobiltà, paradigmatico e allo stesso tempo capace di esaltare i tratti della denominazione. Profumato e dotato di una morbidezza intrinseca che ne amplifica la bevibilità.

Vendemmia: 2012

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

Rocolo Grassi

Dop Amarone della Valpolicella

Rocolo Grassi è una delle stelle della Valpolicella del vino, anche se la sua comparsa sul firmamento di questo areale di produzione è piuttosto recente. La cantina nasce nel 1996 e annovera 14 ettari di vigna, allevata con cura e rispetto del territorio. Inutile dire che l'Amarone è l'etichetta fondamentale di questa azienda. L'annata 2012 consegna agli annali un rosso di grande intensità, struttura e morbidezza. Detto questo non è un vino pesante, ma piuttosto equilibrato, con tannini dolci e ben estratti che donano al sorso energia e profondità. I profumi sono molteplici e spaziano dalla frutta in confettura e sotto spirito alle spezie, fino a una scia raffinata e profonda di erbe amare.



AMORIM
WE CORK
BETTER
www.amorimcorkitalia.com



Vendemmia: 2012

Proprietà: Tenute Salvaterra
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Oseleta
Bottiglie prodotte: 30.000
Enologo: Beppe Caviola e Martino Modena
Prezzo: € 28,00-30,00

Tenute Salvaterra

Dop Amarone della Valpolicella Classico

Cuore in Valpolicella. È qui che i fratelli Furia, con il sostegno di alcuni partner, hanno avviato il proprio progetto vitivinicolo. Le vigne, in realtà, sono dislocate in alcuni siti ricchi di fascino. La Tenuta di Prun di Negrar svetta a 500 metri d'altezza, quella di Mezzane ha terreni argillosi, Villa Giona è sui colli di Castelrotto, le Tenute di Vescovana e Stanghella sono invece sui Colli Euganei. Ma torniamo alla Valpolicella e al suo vino simbolo. L'Amarone 2012 assaggiato in anteprima profuma di prugne e ciliegie sotto spirito. In bocca ha volume e beva al tempo stesso. L'alcol si sente e dona calore, il finale è avvolgente.

Vendemmia: 2012

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

Stefano Accordini

Dop Amarone della Valpolicella Classico Acinato

La storia dell'azienda ha radici profonde. Tutto comincia ad inizio Novecento, ad opera di Gaetano Accordini e prosegue nel tempo con risultati crescenti e nuove acquisizioni da parte dei suoi successori. Nella seconda metà del secolo c'è la svolta rinnovatrice e l'ingresso della cantina nell'età "moderna", con la prima bottiglia di Amarone Acinatato che arriva nel 1980. La versione 2012 del grande vino della Valpolicella mantiene le aspettative, in un millesimo non facile, almeno secondo la nostra opinione. Ha profumi coinvolgenti e sorso denso, pur senza mancare l'appuntamento con finezza e bevibilità.



Vendemmia: 2004
Proprietà: Zýme
Uvaggio: Corvina, Corvinone,
Rondinella, Oseleta, Croatia
Quotazione: € -

Zýme

Doc Amarone della Valpolicella Classico La Mattonara Riserva

Celestino Gaspari nel volgere di un trentennio è passato da una serie di esperienze enoiche molto importanti che, infine, lo hanno condotto ad uno sbocco quasi necessario: quello di diventare produttore in prima persona. Zýme (il nome proviene dal greco e significa "lievito", elemento fondamentale nel mondo dell'enologia, ma anche richiamo al fermento, inteso come attitudine alla trasformazione) è la sua "creatura", 30 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 80.000 bottiglie, dove si producono bianchi fragranti, spumanti, tagli bordolesi e, naturalmente, i vini della Valpolicella. Una bella e dinamica realtà del Veneto in bottiglia in attività dal 1999, che trova nella produzione dell'Amarone l'etichetta di punta dell'azienda. Il Classico La Mattonara Riserva 2004 è un vino dai profumi complessi dove tra il frutto si fa spazio anche una bella nota di erba aromatica e spezie. In bocca, il vino è ricco come tradizione vuole, ma sa anche esprimere grinta e profondità del sorso.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Cantine Viola, Moscato Passito di Saracena

Il Moscato Passito è il prodotto simbolo di Saracena, comune del Parco Nazionale del Pollino, in provincia di Cosenza. Benché vino dalla storia più che secolare, negli ultimi decenni non era mai andato oltre una dimensione produttiva domestica, rischiando quindi di scomparire. Artefice della riscoperta di questo vino e del suo antico metodo di produzione è Luigi Viola, fondatore delle Cantine Viola. Un vino affascinante e che proprio non era il caso di perdere. Continuarlo ad assaggiare ci ricorda la grande ricchezza del giacimento enoico italiano.

Marco Trevigiani
Enonauta



Vendemmia: 2012

Proprietà: Famiglia Farina
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella,
Molinara, Oseleta, Turchetta
Bottiglie prodotte: 80.000
Enologo: -
Prezzo allo scaffale: € 42,00-44,00

Farina

Dop Amarone della Valpolicella Classico

L'azienda è la realizzazione del progetto vitivinicolo di Claudio, Elena e Alessandro Farina, decisi a costruirlo secondo i loro ideali e con un filosofia di fondo ben precisa. Le uve per la realizzazione dei vini provengono dalla zona della Valpolicella Classica. Dieci ettari sono di proprietà, mentre 35 appartengono a conferitori con cui c'è un rapporto diretto e di grande fiducia. L'Amarone affina in botti di rovere di Slavonia per il 70%, mentre il resto della massa soggiorna in barrique (24 mesi). Ha colore rubino-granato, profumi intensamente fruttati e ricchi di spezie, con cenni di cacao e decisi ritorni balsamici di radici ed erbe aromatiche.

Vendemmia: 2012

Proprietà: La Collina dei Ciliegi
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella
Bottiglie prodotte: 10.000
Enologo: Luca Degani
Prezzo allo scaffale: € 36,00-38,00

La Collina dei Ciliegi

Dop Amarone della Valpolicella

L'azienda è stata ideata e realizzata da Massimo Gianolli e Stefano Falla, accomunati dall'amore per il vino e decisi a costruire un grande progetto che valorizzasse le enormi potenzialità del veronese. La tenuta si trova in Valpantena e vanta 45 ettari, tra viti e ciliegei (da cui il nome). Ampio il portafoglio delle etichette realizzate, così come la capacità di penetrazioni sui mercati di tutto il mondo. Tornando al contenuto delle bottiglie, ottime impressioni suscita l'Amarone 2012. Ha un bouquet assai complesso, di grande intensità, seguito da una polpa gustosa e potente. Profumi ricordano la frutta in confettura, non senza accenni di spezie, cuoio e radici di rabarbaro.

Vendemmia: 2012

Proprietà: Famiglia Tessari
Uvaggio: Corvina, Rondinella, Corvinone
Bottiglie prodotte: 25.000
Enologo: Giovanni e Michele Tessari, Beppe Caviola
Prezzo allo scaffale: € 44,00-46,00

Ca' Rugate

Dop Amarone della Valpolicella

Ha davvero bisogno di pochissime presentazioni, questa splendida realtà vitivinicola veneta. Anzi, diciamo pure che si tratta ormai di un riferimento e una garanzia nel panorama italiano, capace di standard qualitativi assoluti tanto nei vini bianchi quanto nei rossi. Siamo innamorati dei grandi Soave firmati Ca' Rugate e più di recente abbiamo scoperto il livello dei vini rossi della Valpolicella prodotti a Montecchia di Crosara. Come l'Amarone 2012, imperioso e scaltro allo stesso tempo, intenso nei toni aromatici di frutta rossa e ammaliante nella cornice speziata, offre un sorso nitido e molto persistente, largo e profondo.

Vendemmia: 2012

Proprietà: Famiglia Campagnola
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella,
Oseleta
Bottiglie prodotte: -
Enologo: Fernando Campagnola
Prezzo allo scaffale: € 32,00-34,00

Corte Archi

Dop Amarone della Valpolicella Gli Archi

Fernando Campagnola ha una lunga esperienza nel mondo della vite e del vino. Appassionato di lunghissima data, comincia il suo percorso professionale negli anni Novanta e dall'inizio del 2012 accende i motori del progetto Corte Archi. L'azienda si ritaglia subito uno spazio significativo all'interno del nutrito panorama della Valpolicella, dimostrando capacità e attitudine alla qualità. L'Amarone 2012, da uve provenienti dalla zona classica (Marano), affina in un mix di botti di rovere di Slavonia e francese per circa due anni. Un rosso di grande impatto e personalità, esplosivo nei toni fruttati e ricamato da una bella speziatura.



Vendemmia: 2006
Proprietà: Fred Weber
Uvaggio: Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: €
28,00-30,00

Webersburg

Stellenbosch Cabernet Sauvignon

L'azienda sudafricana Webersburg è una realtà produttiva piuttosto giovane, nata a metà degli anni '90, e strutturata sul modello californiano della "Boutique Winery". Ma la specificità più curiosa, guardando a questa azienda con un po' di sciovinismo, è quella di avere un enologo italiano come consulente: Giorgio Dalla Cia, che trent'anni or sono lasciò il Friuli per cercare fortuna proprio in Sud Africa, dove si è guadagnato grandi successi alla guida tecnica della Meerlust Estate. Webersburg conta su 36 ettari di vigneti, interamente coltivati con vitigni a bacca rossa: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Shiraz. Il Cabernet Sauvignon 2006, protagonista del nostro assaggio, ha un'impostazione stilistica tipicamente da vino del "Nuovo Mondo". Profumi intensi, che virano su note soprattutto fruttate, ben rifinite da aromi leggermente fumè e da note di vaniglia, provenienti dai legni di affinamento. In bocca, il vino è generoso, ampio, tendenzialmente grasso e dal finale profondo e dolce.

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 Negozio del Vino (www.negoziodelvino.it; via Pozzi, 94 - Mozzate (CO); tel. 0331363422) propone un'offerta di etichette italiane che incrocia vini famosi a vini di piccole e medie cantine, non dimenticando le bollicine francesi:

Bruna Grimaldi, Nebbiolo d'Alba Briccola 2013 - € 11,10

Rosso deciso, non privo di piacevoli durezze, dal bel carattere langarolo

Cà dei Frati, Spumante Brut Metodo Classico Cuvée dei Frati - € 14,40

Metodo Classico di buona fattura fresco e saporito

Torre Zecchei, Valdobbiadene Superiore Extra Dry - € 10,99

Tutta l'immediatezza della tipologia più popolare del Veneto

Manara, Valpolicella Classico Ripasso "Le Morete" - € 10,55

Morbido, dolce, un rosso appagante e corposo

Terlano, Alto Adige Gewürztraminer - € 12,00

Un bianco di solida e affidabile qualità

Giuseppe Sedilesu, Cannonau Mamuthone 2013 - € 11,70

Uno dei Cannonau più buoni in commercio, dal prezzo decisamente concorrenziale

Tenuta Luisa, Sauvignon - € 10,25

Sauvignon friulano dagli aromi varietali e dal gusto solido

Aldo Rainoldi, Valtellina Superiore Inferno - € 12,99

Un rosso decisamente originale e non privo di fascino

Berlucchi, Franciacorta Brut Rosé '61 - € 14,85

Un Franciacorta di qualità ormai conclamata

Bastianich, Vespa Rosso Bastianich 2011 - € 23,99

Non solo MasterChef per il vulcanico Joe Bastianich

Cosa consiglia

Ed ecco una selezione del meglio dall'Enoteca Negozio del Vino:

Bollinger, Champagne Brut Rosé - € 68,50

Una delle interpretazioni più riuscite di questa tipologia

Bellavista, Franciacorta Gran Cuvée Brut 2010 - € 31,70

Una delle firme più acclamate della Franciacorta

Biondi Santi, Brunello di Montalcino 2007 - € 74,50

Un classico inossidabile e dallo stile inconfondibile

Tenuta San Guido, Bolgheri Sassicaia 2012 - € 145,99

Il vino italiano più conosciuto al mondo

Donnafugata, Mille e Una Notte 2011 - € 39,99

Uno dei "SuperSicilia" che hanno decretato il rilancio enoico dell'isola

Allegrini, Amarone della Valpolicella 2011 - € 59,99

Rosso siuunoso e sempre affascinante

Meroi, Refosco Dominin 2010 - € 53,95

Un Refosco capace di trasmettere tutti le doti nascoste di questa varietà

Ferrari, Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2004 - € 69,00

Forse la bollicina italiana più riuscita e costantemente ai vertici

Il Pollenza, Il Pollenza 2009 - € 57,25

Cre moso, ricco e bilanciato, vino di buona stoffa e grande impatto

Argiolas, Turriga 2011 - € 49,95

Uno dei migliori rossi italiani che ha fatto la storia della Sardegna enoica

Le viti che non si ammalano

Il miglioramento genetico della vite da vino ha una storia fatta di poche novità interessanti e marginali nella viticoltura. La ragione di questo scarso successo va cercata nella grande difficoltà per quelle nuove varietà, frutto generalmente di incrocio tra genotipi all'interno di Vitis vinifera, di trovare un posto accanto a vitigni "storici", che abbinati al territorio hanno creato un solido connubio "cépage-terroir". Già Plinio scriveva che "alcune viti hanno un tale amore per il loro terreno che lasciano ad esso tutta la loro fama e non possono essere trasferite in alcun luogo senza che la loro qualità venga intaccata". La viticoltura ha selezionato nel tempo vini e territori di grande eccellenza, che oggi sono però a rischio ambientale. Lo sforzo per ridurre l'uso di pesticidi in viticoltura, passa anche dalla creazione di nuove varietà resistenti alle malattie. Programmi di incrocio e selezione a tale scopo erano iniziati in Europa già nella seconda metà del XIX secolo dopo l'arrivo di tre patogeni, fillossera, peronospora e oidio. Oggi ci troviamo di fronte ad oltre un centinaio di varietà e selezioni, che possono essere coltivate nei Paesi dell'Unione. Negli ultimi anni, grazie al sequenziamento del genoma della vite e alla mappatura delle regioni del genoma dove sono presenti i geni di resistenza, è stato possibile adottare metodi di selezione come il MAS ("Marker-Assisted Selection"), che permette di sostituire le osservazioni di campo, lunghe e a volte poco affidabili, con l'analisi di marcatori molecolari associati ai geni di resistenza.

Non solo vino

Abbaye de Bonne Espérance Birra Riserva dell'Abbaye de Bonne Espérance



Prodotta a partire dai migliori malti e luppoli, questa birra si distingue per tre procedimenti di produzione ancestrali, degni della sua ricetta secolare: l'ebollizione a fuoco nudo, la luppolatura a crudo e la rifermentazione in bottiglia. La birra dell'Abbazia di Bonne-Espérance viene prodotta dal 1876 nella città di Binche. Ritenuta dagli appassionati uno dei prodotti più superbi nel panorama birraio trappista, è importata in Italia da Zago (www.zago.it).

Nella colonica, che ospita da oltre 50 anni "Andreina" (via Buffolareccia, 14 - Loreto (AN); tel. 071970124; www.ristoranteandreina.it), il ristorante si articola su tre sale e giardino estivo. Il nome del locale rende omaggio alla fondatrice. Oggi il nipote Errico Recanati è dietro ai fornelli e la figlia Ave, affiancata dalla nuora Ramona, a gestire la sala. Da trattoria di cacciagione e specialità della cucina marchigiana (il grande focolare all'ingresso testimonia le cotture allo spiedo) "Andreina" si è trasformato in un piccolo eden gourmet partendo da un forte radicamento alla tradizione rivista con tecniche e modalità nuove. Ne è prova un menu brace che si articola dal pane e burro arrostito all'ostrica di brace, dal latte di baccalà agli sgombri ai carboni, cipolla e lamponi, dal risotto ciauscolo e patata cotta sotto la cenere alla zuppa affumicata di castagne, polpette e caccia per arrivare al dolce finocchio nella terra affumicata e mandarino. Dal menu Errico, invece, da segnalare il marshmallow di alici, patate, capesante, animelle e ricci di mare, l'insalata di finocchi, arancio e olive. Ma anche il gamberocconiglio, yogurt e sapa, il tortello di piccione, mascarpone, castagne e tartufo nero, il baccalà cotto sotto la cenere e per finire il tiramisù tutto in un raviolo. Cantina che guarda al territorio senza però dimenticare il resto d'Italia.

La Top Ten di "Andreina"

Velenosi, Cuvée Brut - € 27,00

Umani Ronchi, Verdicchio dei Castelli di Jesi Vecchie Vigne 2010 - € 26,00

Oasi degli Angeli, Kurni 2011 - € 90,00

Bucci, Verdicchio dei Castelli di Jesi Villa Bucci Riserva 2006 - € 50,00

Ferrari, Trento Brut Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2002 - € 125,00

I tre vini del cuore di...

Andrea Scanzi

Giornalista, saggista, scrittore e drammaturgo, ma anche giurato al Club Tenco e direttore artistico del Premio Pigno Ivan Graziani. Appassionato di vino e cucina, è sommelier Ais e assaggiatore di formaggi Onaf, e ha scritto due libri sul mondo di Bacco: Elogio dell'invecchiamento. Viaggio alla scoperta dei dieci migliori vini italiani (e di tutti i trucchi dei veri sommelier) e Il vino degli altri. Viaggio alla scoperta dei migliori vini del mondo (e dei loro rivali italiani). Ha scritto per "Il Mucchio Selvaggio", "il manifesto", "Il Riformista", "L'Espresso" e "Panorama", nel 2005 è a "La Stampa". Nel 2011 approda a "Il Fatto Quotidiano". A teatro, nel 2011, è autore e interprete dello spettacolo "Gaber se fosse Gaber". Nel settembre 2012 mette in scena "Le cattive strade" dedicato a Fabrizio De André. Nel 2016 è a teatro con "Il sogno di un'Italia", insieme a Giulio Casale. Ospite televisivo come opinionista, soprattutto su LA7, conduce su La3, dal 2012, il programma "Reputescion", in cui analizza la reputazione degli ospiti sulla rete. Dal 2015 è ospite fisso, al "Processo del lunedì" su Rai 3.

Branko & Vasja Cotar, Vitovska

Panevino, Pikadè

Daniele Ricci, Timorasso San Leto 2006

