

Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 127 - Giugno 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: 2012
Proprietà: Famiglia Fenocchio
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 30.000
Enologo: Claudio Fenocchio,
Emiliano Falsini
Prezzo allo scaffale:
€ 34,00-37,00

Giacomo Fenocchio Docg Barolo Bussia

Eccoci in presenza di un produttore sempre più apprezzato, di lunga militanza ma capace di un fascino rinnovato nelle ultimissime vendemmie, con vini sempre più convincenti e capaci di proporre una cifra stilistica nitida e senza incertezze. Nel solco della tradizione, i vini Fenocchio regalano aderenza ai caratteri territoriali, tipicità e classe a prezzi sempre centrati. Il Bussia è tra i migliori: attacca al naso con profumi floreali invitanti, uniti a sensazioni fruttate mature e precise. In bocca ha polpa e sostanza, ma anche grazie e profondità. Tornano, nel fine bocca, i proverbiali aromi di rosa, violetta e liquirizia. Precisa la trama tannica, seppur in una dimensione giovanile e figlia di un millesimo, probabilmente non indimenticabile.



Vendemmia: 2012
Proprietà: Davide Rosso
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 5.000
Enologo:
Davide Rosso
Prezzo allo scaffale:
€ 57,00-60,00

Giovanni Rosso Docg Barolo La Serra

La famiglia Rosso coltiva le sue vigne da oltre cento anni e annovera nel suo portafoglio alcuni Cru leggendari di Serralunga come Cerretta, La Serra, Broglio, Meriame, Sorano, Costa Bella, Lirano, Damiano e, di recente, Vigna Rionda. Passi importanti furono compiuti negli anni Ottanta, con il reimpianto di molti vigneti, e ad inizio dei Duemila, con l'ingresso del giovane Davide Rosso al timone della cantina. Il Barolo Serra 2012 mostra austerità, buona materia e lunghezza. Profuma di ciliegia di maggio, radici e spezie (chiodi di garofano, rabarbaro). In bocca ha nerbo e sostanza, tannini vellutati e pervasiva finezza.



Vendemmia: 2012
Proprietà: Famiglia Brovia
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 5.500
Enologo: Cristina Brovia
Prezzo allo scaffale:
€ 62,00-65,00

Brovia Docg Barolo Rocche di Castiglione

Quelli di Brovia sono vini assai apprezzati da chi cerca grazia ed eleganza assoluta, senza inutili orpelli o eccessi materici. Barolo caratterizzati da uno stile affascinante e capaci di regalare una ulteriore sfumatura a questa denominazione. Evidentemente la mano del produttore è determinante ed è capace di estrarre con sensibilità queste caratteristiche non perdendo mai di vista l'armonia; così come i terroir in cui si trovano le vigne, adatti al raggiungimento della cifra stilistica desiderata. Il Rocche di Castiglione 2012 ha veste rubino scarica e unghia granata, profuma di piccoli frutti di bosco appena colti, tabacco e lieve liquirizia. Chiude su cenni di anice ed erbe aromatiche. Sinuosa e verticale, la bocca ha trama tannica setosa e lungo finale.



Vendemmia: 2012
Proprietà: Famiglia Germano
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 5.000
Enologo:
Sergio Germano
Prezzo allo scaffale:
€ 43,00-46,00

Ettore Germano Docg Barolo Prapò

Sergio Germano è il prototipo del vignaiolo di Langa. Serio, pacato, riflessivo, sempre impegnato in vigna, in cantina e nel miglioramento dei propri vini. Attitudini ben spese, evidentemente, perché il nostro ha letteralmente scalato le classifiche, negli ultimi anni. Oggi i vini Germano sono tra i più centrati della denominazione del Barolo (per non dire del delizioso bianco Herzù) e i suoi Cru rappresentano una via classica, territoriale e contemporanea al tempo stesso. Prapò è tra questi: scorza d'arancia amara, sottobosco, humus e frutta matura in sottobosco al naso. Bocca di trama forte eppur sottile, avvolgente e saporita.

Editoriale

Caos vigneti?

Più di 12.000 richieste di nuovi vigneti, per una superficie di 67.000 ettari, pari a dieci volte i 6.400 ettari disponibili a livello nazionale, con le domande che sono concentrate per almeno i due terzi in Veneto e Friuli Venezia Giulia, anche se il boom di richieste ha interessato quasi tutte le Regioni. Questo il bilancio (secondo Coldiretti) dopo l'entrata in vigore, il primo gennaio 2016, della nuova normativa comunitaria sulla gestione degli impianti. Insomma, una liberalizzazione controllata, che ha mandato definitivamente in pensione i diritti di impianto. Quest'ultimi, però, sono stati una garanzia per la viticoltura di qualità, accompagnandone l'espansione, con una crescita regolare del vigneto che ha contribuito a mantenere l'equilibrio tra offerta e domanda. La loro abolizione può generare conseguenze delicate con rischi di eccedenze di produzione e/o di delocalizzazione in zone a più alta resa (economica) per ettaro. Un rischio quest'ultimo che è già diventato realtà. "Oggi, dopo il superamento del regime delle quote d'impianto, assistiamo ad un nuovo fenomeno - segnala Stefano Zanette, presidente del Consorzio Prosecco - c'è chi acquista un'azienda al Sud per espantare il vigneto e ripiantarlo al Nord a Glera. In questo modo si crea un concorrente interno al Prosecco e si impoveriscono denominazioni già in crisi".

Le note di degustazione dei Barolo e dei Barbaresco sono a cura di Francesca Ciancio.

Buona lettura
Antonio Boco
Franco Pallini



Vendemmia: 2012
Proprietà: Famiglia Mascarello
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 17.000
Enologo: Maria Teresa
Mascarello, Alessandro Bovio
Prezzo allo scaffale: €
52,00-55,00

Bartolo Mascarello Docg Barolo

Difficile, se non impossibile, parlare della cantina Bartolo Mascarello e del personaggio che le dà il nome senza scivolare nella retorica. Si tratta di uno dei nomi più noti e affascinanti di Langa, non solo per il pur significativo mondo del vino. Bartolo Mascarello era un personaggio, nel senso più alto del termine. Partecipò alla lotta partigiana per la liberazione dal nazifascismo e divenne sindaco di Barolo cessate le ostilità e imboccata la strada repubblicana. Le radici nel vino della famiglia sono ben profonde. Il nonno era cantiniere alla cooperativa del Barolo e il padre fondò l'azienda Mascarello nel 1918. Interprete fedele della tradizione, considerava un gesto rivoluzionario non cedere all'innovazione nel vino, rifiutando sempre di introdurre le barriques e partecipando a memorabili dibattiti con i "modernisti". Chi scrive ha avuto l'onore di conoscerlo e WineNews ha raccolto il suo pensiero in un'emozionante intervista video, registrata nel suo studio in un pomeriggio nebbioso di svariati anni fa. Venendo all'attualità, le redini della cantina sono saldamente in mano alla figlia Maria Teresa, altro personaggio della casa e in linea con le idee del padre. Diciamo di più. La visione del vino attuale dell'azienda non è affatto stantia. Si respira un classicismo attuale, diremmo in divenire, capace di traslare nel presente i concetti di sempre. Non una cosa facile, anzi una virtù straordinaria. Le ultime annate del Barolo Bartolo Mascarello ci piacciono tantissimo. Interpretano da par loro la sintesi delle vigne di proprietà e l'idea stilistica che li realizza (mai si è ceduto alla vinificazione separata dei Cru, mantenendo, anche in questo, la tradizione della zona di assemblare le uve per dar vita a un vino sempre centrato). Riguardo le ultime annate, se vi capita sotto mano un 2010 non fatevelo scappare, ma anche la versione 2012 ha le carte in regola per stupire. Ha colore limpido e brillante, profumi di piccoli frutti, radici e roccia bagnata. In bocca è come da copione: forte e tenace, austero e vibrante, dominato da un corredo di fiori secchi e rinfrescante scia balsamica. Buonissimo.

Vendemmia: 2012
Proprietà: Famiglia Veglio
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 1.800
Enologo: Mauro Veglio
Prezzo: € 58,00-61,00

Mauro Veglio Docg Barolo Rocche dell'Annunziata

Una piccola azienda familiare capace di seguire tutte le fasi che partono dalla vigna, passano in cantina e chiudono con la vendita dei vini sul mercato. Dodici ettari in tutto tra La Morra e Monforte d'Alba, vigne allevate con premura riducendo i trattamenti e utilizzando quasi esclusivamente i tradizionali zolfo e rame. Il Rocche dell'Annunziata 2012 ha veste rubino con unghia granata. I profumi sono intensamente fruttati, ben accompagnati da cenni di spezie e cacao amaro. Bocca possente ma nel complesso armonica, con tannini presenti e levigati.

Vendemmia: 2010
Proprietà: Famiglia Barale
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 4.000
Enologo: Sergio Barale
Prezzo: € 53,00-55,00

Fratelli Barale Docg Barolo Bussia Riserva

Tutto comincia nel 1870, dunque agli albori del vino Barolo. E' allora che Francesco Barale, bisnonno dell'attuale proprietario e pioniere di questo vino, comincia l'attività di famiglia. Oggi sono Sergio Barale e le figlie Eleonora e Gloria a raccogliere la lunga esperienza. Le nuove generazioni hanno dato spirito contemporaneo all'impresa, abbracciando i dettami dell'agricoltura biologica. Il Bussia Riserva 2010, figlio di una grande annata, è dinamico e seducente. Il naso è ricamato su deliziose nuance di lamponi e fragoline di bosco, tabacco e radici. La bocca è complessa e sfaccettata, solida e profonda.

Vendemmia: 2012
Proprietà: Marco Marengo
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 6.000
Enologo: Marco Marengo
Prezzo: € 43,00-46,00

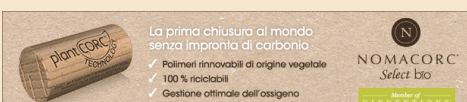
Mario Marengo Docg Barolo Brunate

I Brunate sono, classicamente, Barolo in cui la caratteristica principale è rappresentata dall'equilibrio e sono capaci di raggiungere e mostrare armonia tra tutte le loro componenti in modo decisamente riconoscibile. Hanno profumi ampi e complessi, di bella intensità, mentre in bocca non manca struttura e rotondità. Il Brunate 2012 di Mario Marengo non delude le attese, confermandosi un buon paradigma delle potenzialità di questo Cru: ha colore brillante e unisce profumi fruttati a sensazioni di tabacco dolce e spezie. Bocca espansiva, materia sugli scudi, ma trama tannica decisamente soave ed elegante. Fine sorso ampio e di buona lunghezza. Crescerà ancora in bottiglia, ma è già perfettamente leggibile e soprattutto godibile.

Vendemmia: 2011
Proprietà: Famiglia Stupino
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 10.000
Enologo: Claudio Roggero, Marco Ion,
Gianfranco Cordero
Prezzo: € 30,00-33,00

Castello di Neive Docg Barbaresco Albesani Santo Stefano Riserva

L'azienda, di proprietà dei fratelli Stupino, può contare su 60 ettari, di cui 26 coltivati a vigneto, a Neive, importantissimo Comune del Barbaresco. E' qui che nasce e si consolida questa realtà, come del resto la famiglia che la conduce. Nel tempo le cascine e i terreni acquistati aumentano, così come la produzione delle bottiglie. Il culmine è l'acquisto del Castello di Neive, nel 1964. Possiamo dire che è da qui che inizia l'era moderna di questa cantina, che porterà molte novità (a partire, solo per citare la più eclatante, dalla "riscoperta" dell'Arneis). Il Santo Stefano Riserva 2011 ha colore granato ma buona reattività in bocca, profumi di lamponi uniti a cenni di tabacco, foglie secche e goudron.





Vendemmia: 2004

Proprietà: Famiglia Brezza

Uvaggio: Nebbiolo

Quotazione: € -

Brezza

Docg Barolo Bricco Sarmazza

Il Bricco Sarmazza della famiglia Brezza è, fuori da timidezze diplomatiche, uno dei Barolo 2004 che continua a stupirci di più, ad oltre 10 anni dalla sua uscita. Figlio di una cantina modello a due passi dal centro che dà il nome alla denominazione e impostata secondo i dettami della tradizione (la fondazione risale alla fine dell'Ottocento), è condotta da Enzo Brezza. Un vignaiolo di Langa legato alla tradizione che mantiene come il miglior biglietto da visita di questa realtà produttiva, con 23 ettari di vigneto. Il "Bricco" nasce nella parte più alta del Cru Sarmazza e ne costituisce l'anima più intima ed espressiva. Incredibile per finezza aromatica e sinuosa eleganza, è la quintessenza stessa del Nebbiolo di questa zona, e pare non voler rinunciare proprio a niente: materia, complessità, strepitosa bevilibilità, interminabile lunghezza. Il tempo sembra proprio non passare per questo splendido vino, anzi, finisce per renderlo ancora più affascinante. Aromi di incredibile integrità e sorso di rara energia restano la cifra più immediata e rilevante di una classe superiore. Capolavoro.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Gerard Bertrand, Banyuls Vin Doux Naturel 2009

In Francia i vini dolci si chiamano "liqueux" ed il vino fortificato "vin doux naturel". Ed è proprio di quest'ultima tipologia che vorrei parlare. Nella regione del Rossiglione, si produce il Banyuls. I vini subiscono l'influenza della vicina Spagna e il vitigno principale è il Grenache, insieme a Carignan e Syrah. Il Banyuls, viene invecchiato in legno, lasciato all'aria aperta per accentuare i processi ossidativi. Il risultato, come nella bottiglia in questione, è un vino dolce dalle decise note fruttate e speziate, in un contesto nettamente ossidativo. Tra i pochi vini che regge egregiamente il confronto con il cioccolato.

Claudio Bisignani
Enonata



Vendemmia: 2011

Proprietà: Famiglia Dellapiana

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 2.000

Enologo: Enrico Dellapiana

Prezzo allo scaffale: € 34,00-37,00

Rizzi

Docg Barbaresco Boito Riserva

Cantina molto ben reputata, seguita con attenzione da una folta schiera di appassionati per lo stile dei suoi vini. Comprende tre cascine confinanti nel Comune di Treiso e il Podere Stella a Naviglie. I vigneti di Nebbiolo si trovano in quattro grandi sottozone del Barbaresco, ad un'altezza che varia dai 220 ai 370 metri sul mare. Tra queste Boito, con vigna esposta completamente a mezzogiorno, nei pressi della cantina di vinificazione. Il colore della versione 2011 è rubino intenso, mentre al naso spiccano aromi di ciliegia e fragola, prima di virare su spezie dolci come cannella e vaniglia. Bocca di buona materia e freschezza.

Vendemmia: 2012

Proprietà: Guido Porro

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 10.000

Enologo: Guido Porro

Prezzo allo scaffale: € 25,00-28,00

Guido Porro

Docg Barolo Vigna Lazzairasco

Una cantina da segnare sicuramente in agenda, tra quelle che insistono nella celebre zona di Serralunga, anche per un rapporto qualità/prezzo molto interessante. La famiglia Porro coltiva qui le sue vigne, da anni, e in particolare quelle allevate nel vigneto Lazzarito, precisamente quelle poste nella parte inferiore di questo Cru, tradizionalmente conosciuto con il nome di Lazzairasco. Si tratta di una piccola parcella di meno di 2 ettari, ad un'altezza che varia dai 300 ai 350 metri, esposta a Sud/Sud-Est. Vino "caldo" anche nel bicchiere, dalla trama di frutti rossi maturi a quella floreale più tipica, passando per una bocca materica, avvolgente, dal tannino incisivo e saporito.

Vendemmia: 2011

Proprietà: Adriano e Renato Vacca

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 5.500

Enologo: Renato Vacca

Prezzo allo scaffale: € 36,00-39,00

Cantina del Pino

Docg Barbaresco Ovello Riserva

La Cantina del Pino è una piccola realtà molto ben ancorata ai saperi tradizionali, condotta con serietà e amore dalla famiglia Vacca. Tra le vigne di proprietà, quella di Ovello è certamente la più nota e reputata. Si trova ad un'altezza di circa 300 metri ed ha un'invidiabile esposizione Sud-Sud/Est. La vendemmia 2011 ha conferito a questo Barbaresco un bel colore granato intenso, oltre a profumi maturi e speziati in bella alternanza. La bocca è armonica, con decisi riverberi di china e liquirizia, non senza folate floreali di violetta. Il tutto in una trama fitta, di ottima consistenza tannica, di buona acidità e lunghezza espressiva.

Vendemmia: 2010

Proprietà: Famiglia Palladino

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 2.000

Enologo: Veronica Palladino

Prezzo allo scaffale: € 37,00-40,00

Palladino

Docg Barolo San Bernardo Riserva

La cantina e i vigneti Palladino si trovano a Serralunga, tra le sottozone più identitarie e reputate di tutta la denominazione, capace di regalare Barolo ben strutturati, saldi sul piano tannico, capaci di una comprovata longevità. La Riserva San Bernardo 2010, da un millesimo di evidente eccezionalità, gioca su una alternanza cromatica rubino-granata, mentre i profumi spaziano su note di frutti di bosco, dai lamponi alle fragole selvatiche, passando per una bella scia agrumata di arancia rossa. Il palato è armonico, ritmico, equilibrato tra le componenti morbide e quelle dure. Proverbiale e fitta la trama tannica, lungo e saporito il finale.



ENOTECA LA FORTEZZA DI MONTALCINO



Vendemmia: 2013
Proprietà: Tenuta Campo di Sasso Ltd
Uvaggio: Sauvignon
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: € 25,00-28,00

Mount Nelson

Ram's Hill Marlborough

La Tenuta neozelandese Mount Nelson, è stata acquisita da Lodovico Antinori nel 1998 e fa parte integrante del progetto enologico che ha sancito il ricongiungimento "enologico" con il fratello Piero Antinori nel 2006. Lodovico Antinori ha creato una dependance bianchista in una delle regioni più vocate per la coltivazione di questo vitigno. La Tenuta è situata infatti ai piedi delle Wither Hills, vicino alla costa di Cloudy Bay a Marlborough. Il Ram's Hill, il vino oggetto del nostro assaggio, può essere pensato come una riserva speciale di Mount Nelson. La collina di Ram, infatti, gode di un microclima unico che permette di ottenere un Sauvignon cremoso e ricco perfettamente contrastato dalle componenti acide. Si tratta di un vino per il 75% fermentato in legno di secondo passaggio e il resto in vasi di acciaio. Sono otto i mesi in cui rimane sulle fecce nelle barriques, mentre il 70% della massa complessiva fa la fermentazione malolattica. Questo articolata lavorazione conduce ad un vino di bella reattività, capace di non perdere in sostanza e morbidezza.

Cosa vende

L'Enoteca on-line **Vino75** (via Pindemonte, 63 - Firenze; tel. 199240628; www.vino75.com) offre una notevole e non banale offerta di etichette italiane e una selezione articolata di bottiglie provenienti dai migliori terroir del mondo:

Cavalleri, Franciacorta Brut Satèn - € 23,90

Fresco e di bella salinità questo spumante franciacortino

Casa Rojo, Cava Spumante Brut Molto Negre - € 18,30

Imprevedibile per freschezza e aromaticità intensa

Nino Franco, Valdobbiadene Prosecco Superiore Primo 2015 - € 13,38

Leggero, scorrevole e non privo di profondità

Foss Marai, Cuvée Brut Surfiner - € 8,93

Una bollicina semplice e adatta ad una beva rilassata e comunque non scontata

Berlucchi, Franciacorta Brut Rosé '61 - € 16,80

Belle le sensazioni aromatiche di piccoli frutti rossi di questo spumante equilibrato e ricco

Guado al Tasso, Bolgheri Rosso Bruciato 2014 - € 17,50

Il vino giusto per comprendere le potenzialità del terroir di Bolgheri

Monte Rossa, Franciacorta Brut Satèn Sansevè - € 20,00

Morbido e di struttura possente è un vino appagante e godibile

Librandi, Cirò Rosso Classico Superiore Duca Sanfelice Riserva 2012 - € 8,90

Un vino di bella espressività territoriale e non privo di forza e vitalità

Casa Rojo, Rijoca The Invisible Man 2013 - € 14,50

Rosso dalla cifra mediterranea, appagante, rotondo e potente

Berlucchi, Franciacorta Brut '61 - € 15,10

Sapidità e freschezza i punti forti di questo spumante

Cosa consiglia

Ed ecco una selezione del meglio dai Premium dell'Enoteca **Vino75**:

Nino Negri, Valtellina Sfurzat 5 Stelle 2011 - € 44,20

Un vino dalla complessità notevole che sa anche offrire piacevolezza e brio

Guerrieri Rizzardi, Amarone Classico della Valpolicella Villa Rizzardi 2009 - € 44,52

Profondo, succoso e di grande morbidezza come ci si aspetta dalla sua tipologia

MorisFarms, Avvoltoire 2011 - € 30,74

Un rosso dal bel temperamento e dal gusto vigoroso e vitale

Castello di Ama, Chianti Classico Gran Selezione San Lorenzo 2011 - € 35,83

Rosso succoso e di grande bevibilità, possiede anche aromi nitidi e non privi di complessità

Bertani, Amarone Classico della Valpolicella 2007 - € 62,43

Una sorta di punto di riferimento per la tipologia, forse uno dei migliori

Cloudy de Bay, Pinot Nero 2013 - € 35,09

Non solo Sauvignon dalla Nuova Zelanda e da questo marchio top della regione di Marlborough

Laurent-Perrier, Champagne Cuvée Rosè - € 66,04

Impatto olfattivo classico e gusto freschissimo, un must

Les Cretes, Valle d'Aosta Cuvée Bois 2013 - € 33,60

Chardonnay storico e sempre capace di non deludere

Antinori, Cervaro della Sala 2014 - € 35,99

Forse uno dei bianchi più riusciti del panorama bianchista italiano

Damijan Podversic, Ribolla Gialla 2011 - € 33,80

Sono molto particolari le sensazioni che sa regalare questo vino per certi versi estremo

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.

VCR
VIVALI
COOPERATIVI
RAUSCEDO

L'innovazione in viticoltura

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

CHIAMA IL NUMERO VERDE
800 999 222

e-on

Qual è il vino più buono del mondo?

La domanda è annosa, pesante e forse sprovvista di risposta. Qual è il vino migliore al mondo? "Wine Lister" (www.wine-lister.com) ha provato, invece, a darla, classificando migliaia di etichette, accorpandone tutte le annate in commercio, in base a tre fattori, "brand" (presenza globale sui mercati, popolarità), "quality" (punteggi della critica) ed "economics" (prezzi e liquidità delle aziende). La "top ten", ottenuta da un "listone" di 274 etichette, è, tutto sommato, piuttosto prevedibile e, secondo noi, in generale anche sostanzialmente condivisibile: 1) Romanée-Conti, La Tâche; 2) Petrus; 3) Salon, Champagne; 4) Giacomo Conterno, Barolo Monfortino Riserva; 5) Romanée-Conti, Richebourg; 6) Screaming Eagle; 7) Penfolds, Grange; 8) Romanée-Conti, Romanée-Saint-Vivant; 9) Dominus Estate, Dominus; 10) Château d'Yquem. Piaccia o non piaccia, questa è la gerarchia mondiale del vino, dove la Francia continua ad avere un ruolo primario e le altre zone di produzione si affacciano timidamente alla ribalta. Guardando solo al risultato tricolore, dopo il Monfortino, si piazza il Brunello di Montalcino Riserva di Case Basse, ancora Giacomo Conterno con il Barolo Cascina Francia, poi il Sassicaia di Tenuta San Guido, Le Pergole Torte di Monteverdine, lo Sperss di Gaja, il Bolgheri Superiore della Tenuta dell'Ornellaia, il Tignanello di Antinori, il Masseto della Tenuta dell'Ornellaia e, a concludere la "top ten" tricolore, il Barolo di Bartolo Mascarello.

All'ultimo piano del Romeo Hotel, dal porto la vista si estende sul golfo di Napoli e sul Vesuvio. Siamo a Il Comandante (via Cristofolo Colombo, 45 - Napoli; tel. 0816041580; www.romeohotel.it), un ristorante che dal 2008 ha portato nella città partenopea una ventata di pura classe gastronomica. Il nome del ristorante lo si deve al fatto che è ubicato in un edificio, una volta appartenuto al comandante Achille Lauro. La cucina possiede una sofisticata semplicità, mai sopra le righe. Merito del giovane chef Salvatore Bianco, nato a Torre del Greco. La sua cucina gioca tra tradizione e innovazione, proponendo un approccio creativo mai fine a se stesso e centrando piatti come l'insalatina di gamberi rossi di benvenuto o l'Uovo 65° con mozzarella affumicata, soffice di patate e caviale. Tra i primi ottime le candele con genovese di bue e tonno secco, i cannelloni ripieni di ricotta con crema di acciughe e broccoli, le linguine con pomodorini del piennolo. Tra i secondi il branzino scottato in plancia con emulsione di broccoletti e tra i dolci la mousse alla banana. Gli ingredienti sono impeccabili: broccolo aprilatico di Paternopoli, papacella napoletana, pomodorino del piennolo del Vesuvio, caciocotta del Cilento, fagioli di Controne. Ricca la cantina, con oltre 1.000 etichette, ma l'obiettivo sono le 3.000 referenze.

La Top Ten de "Il Comandante del Romeo Hotel"

Rémy Massin, Champagne Brut Rosé - € 75,00

Di Meo, Fiano d'Avellino Erminia 2000 - € 80,00

Paul Pillot, Chassagne-Montrachet Premier Cru La Grande Montagne 2010 - € 120,00

Galardi, Terra di Lavoro 2011 - € 130,00

Gerard Raphet, Chambolle-Musigny 2013 - € 100,00

Non solo vino

La Giardiniera di Morgan



La Giardiniera di Morgan (www.lagiardinieradimorgan.com) è un tripudio di colori che già da soli invogliano. Si tratta di un tradizionale vaso da conserve, dove si trovano carote, peperoni, finocchi, cavolfiori, in grossi pezzi. Il gusto è leggermente acetato, ma con una nota dolce che rimanda al sapore originale della verdura, dando una freschezza rara in un sottovetro. Morgan Pasqual (chef approdato a Malo, nel Vicentino, con il ristorante 5 Sensi) realizza questa giardiniera artigianalmente. Verdure biologiche certificate, breve cottura a vapore, aceto, acqua, zucchero e aromi rigorosamente naturali e un mese di maturazione prima della vendita.

I tre vini del cuore di...

Pink

Nome d'arte di Alecia Beth Moore, è una cantautrice e attrice statunitense. Nel corso della sua carriera ha ottenuto un grande successo, vendendo oltre 70 milioni di singoli e 40 milioni di album in tutto il mondo e affermandosi come una delle voci più grintose e potenti del panorama musicale mondiale degli anni 2000. Ha ricevuto numerosi riconoscimenti, tra cui 6 MTV Video Music Awards, 2 MTV Europe Music Awards e 3 Grammy Awards. Salita alla ribalta in Italia con il singolo "Get the Party Started", la cantante statunitense (anche protagonista per esempio nelle pellicole "Charlie's Angel più che mai" e "Tentazioni irresistibili"), dall'immagine aggressiva sottolineata da 11 tatuaggi e dai colori dei capelli che nel tempo sono diventati blu, castani, rosa e biondi, ama però il vino e non disdegna gli Châteauneuf-du-Pape e gli Chardonnay californiani, anche se l'Italia resta in cima alle sue preferenze.

Sassicaia

Solaia

Tignanello

