

Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 130 - Settembre 2016 - Info: iquadernidiwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - A cura di Franco Pallini e Antonio Boco



Vendemmia: 2015
Proprietà: Famiglia Vallone
Uvaggio: Negroamaro,
Montepulciano
Bottiglie prodotte: 14.000
Enologo: Graziana Grassini
Prezzo allo scaffale:
€ 7,00-9,00

Vallone

Dop Brindisi Rosato Vigna Flaminio

L'Agricola Vallone nasce all'inizio degli anni Trenta ed è tra le realtà salentine con più storia alle spalle e ancora oggi a conduzione familiare. I terreni insistono in alcune aree vocate della zona, nel segno delle principali denominazioni del brindisino. Tre le parcelle principali per oltre 600 ettari di proprietà e 170 di vigna in agro di San Pancrazio Salentino (40 ettari), a Castelserranova, in agro di Carovigno (20 a vigneto) e a Flaminio in agro di Brindisi (110 a vigneto). Due invece le cantine: una a Flaminio, l'altra a Copertino. Il rosato Vigna Flaminio 2015, prodotto nella Tenuta Flaminio, è vino intrigante per il suo carattere salmastro. Ha un bagaglio aromatico dal frutto elegante e dalle piacevoli note di arancia amara. Bocca godibile, saporita e lievemente speziata.



Vendemmia: 2015
Proprietà: Conti Zecca
Uvaggio: Negroamaro
Bottiglie prodotte: 8.000
Enologo:
Fernando Romano, Giorgio
Marone
Prezzo allo scaffale:
€ 10,00-12,00

Conti Zecca

Igp Salento Rosato Venus

La Conti Zecca non ha bisogno di presentazioni e vanta cinque secoli di storia. E' tra le realtà di riferimento della vitivinicoltura salentina, capace di unire tradizione e modernità, numeri e qualità, territori, uve e vini eterogenei ma uniti da un unico stile. Il rosato Venus prende il nome dalla dea romana dell'amore, della bellezza e del piacere, l'astro più luminoso della notte dopo la luna. Ha colore cerasuolo, intriganti e piacevoli profumi, capaci di spaziare dai toni fruttati a quelli floreali, gusto morbido e allo stesso tempo dinamico. Ottimo in qualsiasi occasione.



Vendemmia: 2015
Proprietà: Famiglia Cantele
Uvaggio: Negroamaro
Bottiglie prodotte: 14.000
Enologo: Gianni Cantele
Prezzo allo scaffale:
€ 12,00-14,00

Cantele

Salento Igp Rosato Rhoesia

Giovanni Battista Cantele, fondatore dell'azienda, uomo del nord rapito dal magnetismo salentino, è tra i pionieri del vino pugliese e uno dei suoi personaggi chiave. Forse proprio perché, dall'esterno, è più facile accorgersi della potenzialità dei luoghi, interpretando e cavalcando il futuro, cosa che puntualmente è avvenuta. Oggi sono le nuove generazioni a condurre un'azienda diventata moderna senza aver perso il senso delle sue radici e la voglia di innovare e poggiando su solide basi produttive: una moderna cantina inaugurata nel 2003 e 50 ettari a vigneto più cento in affitto. Il rosato è tenuto in grande considerazione, ovviamente, e il Rhoesia 2015 è buonissimo: profuma di ciliegia e lamponi, ha polpa e finale di mandorle.



Vendemmia: 2015
Proprietà: Paolo Leo
Uvaggio: Negroamaro
Bottiglie prodotte: 15.000
Enologo:
Nicola Leo
Prezzo allo scaffale:
€ 9,00-11,00

Cantine Paololeo

Igp Salento Grécia Rosé

Una delle cantine salentine più in forma, in decisa crescita qualitativa e di consensi. L'azienda porta il nome del suo fautore ed è oggi realtà moderna in ogni aspetto, dal campo alla tecnologica cantina di vinificazione. La conduzione è familiare, il rapporto con i collaboratori stretto e l'organigramma ben definito. Molte le etichette realizzate tra cui, ovviamente, non può mancare il rosato. La versione 2015 del Grécia ha profumi di piccoli frutti rossi e fiori freschi, bocca carnosa e slanciata, finale armonico e coerente. Molto piacevole.

Editoriale

Rosato rules

Si dice Puglia, si scrive Rosato. Una tipologia, questa, che caratterizza senza dubbio la viticoltura della Regione a partire dalla sua tradizione storica. Le origini di questo vino sono antiche. I romani producevano il "Lacrima", ottenuto dal primo mosto che usciva spontaneamente per la compressione delle uve; è probabile che questa tecnica sia stata introdotta nel Mezzogiorno già nel periodo della Magna Grecia con la praticata, appunto, della vinificazione "a lacrima". Oggi più comunemente si utilizza la tecnica della "macerazione corta". La prima azienda pugliese a produrre questa tipologia di vino su scala industriale e ad esportarla anche all'estero, è stata la cantina Pavoncelli nel 1892. L'obiettivo principale era quello di dare una diversa destinazione ad uve inadatte alla produzione di vini da taglio, a quell'epoca molto richiesti. Ma il vero e proprio lancio dei vini rosati pugliesi avvenne a partire dal 1943, ad opera di Salvatore Leone de Castris, che ne realizzò per primo l'imbottigliamento in bottiglie da birra con tappo a corona di metallo. La prima importante partita di tale vino, fu commercializzata con il nome Five Roses ed ordinata dal "Commissario per gli approvvigionamenti" delle Forze Alleate, Charles Poletti. Quella fortunata etichetta non ha smesso da allora di essere prodotta ed ha aperto la strada del successo a numerosi produttori della Puglia intera, che ancora oggi credono in questa tipologia.

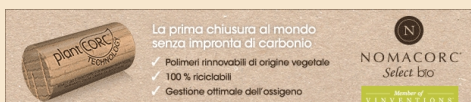
Buona lettura
Antonio Boco
Franco Pallini



Vendemmia: 2010
Proprietà: Castello Bonomi
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 6.300
Enologo: Luigi Bersini
Prezzo allo scaffale: € 30,00-33,00

Castello Bonomi Docg Franciacorta Dosaggio Zero Millesimato

Castello Bonomi sta a buon diritto nell'élite della spumantistica di qualità della Franciacorta. Merito di una famiglia (i veneti Paladini), di un progetto centrato che ha trasformato l'azienda agricola in un'impresa vitivinicola di grande rilevanza, e di un gruppo di professionisti di primo piano che ha saputo accompagnare sotto il profilo tecnico e manageriale le legittime ambizioni della proprietà. A partire, solo per fare un esempio, dalla preziosa consulenza del professore di viticoltura Leonardo Valenti dell'Università di Milano. Un approccio e una visione moderna, dunque, che non deve tuttavia far dimenticare le radici storiche della tenuta e l'importanza del luogo. Terra di abbazie e di priorati, la zona morenica delimitata dai monti Orfano, Alto e dalle colline del Lago d'Iseo, sale alla ribalta delle cronache per la sua produzione vinicola fin dalla seconda metà dell'Ottocento; mentre il Castello prende il nome dall'edificio liberty progettato dall'architetto Antonio Tagliaferri. Ma torniamo a parlare di innovazione tecnologica, con il capitolo della cantina, recuperata da quella storica e ampliata con nuovi spazi interrati, per un totale di 1.500 metri quadrati, aree climatizzate a temperature differenziate, barricaia, vasche in acciaio a temperatura controllata per le macerazioni e le fermentazioni, pupitre e via dicendo. La superficie viticola è invece di 24 ettari, come detto nella parte meridionale della denominazione, in posizione collinare ottimamente esposta. Molti, infine, i vini prodotti, tra cui è ovviamente ampia la selezione dei Metodo Classico tipici della zona. Tra questi, il Dosaggio Zero è davvero molto interessante, realizzato con uve Chardonnay e Pinot Nero. Una bottiglia di carattere, vivace e fragrante al naso, dove primeggiano note agrumate, di scorza d'arancio, e floreali, simili ai petali di rosa appassiti. E in bocca? I fiori e gli agrumi ci sono anche qui, ben sostenuti da un nerbo acido che spinge la polpa in profondità. Finale ammandorlato, ad anticipare una lieve sensazione balsamica di rosmarino. Uno splendido aperitivo ma anche un versatile compagno a tavola. Un vino che non fa certo rimpiangere le bollicine d'Oltralpe, tanto per essere chiari.



Vendemmia: 2015
Proprietà: Romaldo Greco
Uvaggio: Negroamaro
Bottiglie prodotte: 5.000
Enologo: Goffredo Agostini
Prezzo: € 8,00-10,00

Greco Romaldo Salento Igp Rosato Duodecim

L'Azienda Agricola Romaldo Greco nasce nel 1973 a Seclì, nel cuore del Salento. Fin dagli inizi il fondatore, Romaldo, ha mantenuto saldi i legami con la propria terra, attraverso un lavoro alla costante ricerca di un miglioramento qualitativo delle proprie uve. Nel 2015 il primogenito di Romaldo, Antongiulio, ha affiancato il padre nella riorganizzazione dei vigneti, portando una decisa spinta innovativa nella gestione di questa realtà produttiva. Il Rosato Duodecim possiede un naso tendenzialmente variegato dove cenni fruttati e leggeri toni affumicati disegnano i tratti aromatici principali. In bocca, il vino possiede polpa, calore e una discreta dinamicità, finendo con note fruttate definite.

Vendemmia: 2015
Proprietà: Famiglia De Castris
Uvaggio: Negroamaro, Malvasia Nera
Bottiglie prodotte: 180.000
Enologo: Riccardo Cotarella
Prezzo: € 7,00-9,00

Leone De Castris Salento Igp Five Roses

Primo rosato ad essere imbottigliato e commercializzato in Italia, il Five Roses deve il suo nome al sito di provenienza delle uve (contrada Cinque Rose) e al "capriccio" del generale alleato Charles Poletti che, sul finire del secondo conflitto bellico, ottenne una grossa fornitura di questo rosato ma con il nome americano. Vino estremamente equilibrato e dalla deliziosa semplicità, animato all'olfatto da sensazioni di piccoli frutti rossi (dal ribes al lampone) e da delicate nuances di rosa, in bocca è piacevolissimo, quasi croccante e dal finale intenso di ciliegia fresca. Un vero classico della enologia pugliese e non solo.



AMORIM
WE CORK
BETTER
www.amorimcorkitalia.com



Vendemmia: 2015
Proprietà: Antinori
Uvaggio: Negroamaro
Bottiglie prodotte: 80.000
Enologo: Renzo Cotarella, Davide Sarcinella
Prezzo: € 11,00-13,00

Tormaresca Puglia Igp Rosato Calafuria

Tradizione tipologica prima di tutto. Ecco quello che porta con sé e comunica il Rosato Calafuria di Tormaresca, la dependance pugliese di Antinori. Un vino che di questi tempi ha saputo riconquistare un suo posto determinato sui mercati, riscoprendosi prodotto d'appeal, specialmente tra i più giovani. La via di Tormaresca al Rosato passa attraverso una inappuntabile fattura enologica che ci consegna un vino di grande solidità sul piano della sua espressione del frutto, pulito e lineare nello schema aromatico, coerente ed equilibrato al palato, dove a predominare sono dolcezza e profondità gustativa. Perfetto come aperitivo, può anche accompagnare varie pietanze con disinvoltura.

Vendemmia: 2015
Proprietà: Fratelli Apollonio
Uvaggio: Negroamaro
Bottiglie prodotte: 100.000
Enologo: Massimiliano Apollonio, Marco Friolo
Prezzo: € 8,00-10,00

Apollonio Salento Igp Rosato Elfo

Quella della casa vinicola Apollonio è la storia, lunga e intensa, di un'azienda che ha meritato il titolo di "Impresa Storica d'Italia". Una storia di quattro generazioni, aperta da Noè Apollonio nel 1870. Oggi è il turno di Marcello e Massimiliano Apollonio che guidano questa realtà produttiva salentina. Una realtà consistente che conta su 100 ettari di vigneto e una produzione complessiva di 1.700.000 bottiglie. nel ricco portafoglio aziendale, abbiamo scelto il Rosato Elfo. La versione 2015 possiede aromi definiti che virano verso toni floreali, una bocca slanciata, buon ritmo e bella freschezza.



Vendemmia: 2011

Proprietà: Azienda

Monaci-Severino Garofano

Uvaggio: Negroamaro

Quotazione: € -

Monaci-Severino Garofano Salento Igt Negroamaro Rosé Girofle

Una delle cantine storiche del Salento porta, giustamente, il nome del suo artefice: Severino Garofano. Tutto nasce, evolve e si trasforma nel tempo esaltando il territorio. Severino Garofano ha origini irpine ma dopo il diploma in viticoltura ed enologia si trasferisce in Puglia (1955) e lì comincia il suo percorso, da consulente di numerose realtà importanti e come ricercatore. Da subito l'idea è stata quella di valorizzare le varietà tradizionali salentine e nel 1955 fonda la cantina Monaci, figlia dell'acquisizione di un'antica struttura produttiva. Oggi l'azienda è in mano ai figli Stefano e Renata. Siamo a Copertino, patria adottiva dei Garofano, cuore caldo del Salento e del Negroamaro, la varietà preferita a cui tanta ricerca e attenzione è stata dedicata in più di cinquant'anni di lavoro. Oggi la vigna occupa più di sedici ettari complessivi in fase di ampliamento. Ovviamente anche il rosato beneficia dei frutti di questa varietà. Qui raccontiamo uno spettacolare Girofle 2011: intrigante nella trama speziata e salmastra, ha frutto ancora incisivo, sorso saporito e scintillante fine bocca.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Klein Constantia, Vin de Constance 2009

Un vino dolce prodotto in Sudafrica non potrebbe rappresentare una sorpresa, vista la storia e l'attualità della produzione enologica di quel Paese. Ma questa bottiglia resta un qualcosa di speciale, perché uno dei suoi più grandi estimatori fu Napoleone che si racconta addolcisse le sue giornate di esule a Sant'Elena con questo vino. La versione 2009 possiede profumi di frutta secca e arancia candida. La bocca è spessa, estremamente continua, e di bella dolcezza mai stucchevole.

**Claudio Governi
Enonauta**



Vendemmia: 2015

Proprietà: Masseria Trullo di Pezza

Uvaggio: Negroamaro

Bottiglie prodotte: 10.000

Enologo: Benedetto Lorusso

Prezzo allo scaffale: € 12,00-14,00

Masseria Trullo di Pezza Salento Igp Rosato Speciale

Sono ormai più di vent'anni che la famiglia Lacaita ha avviato questo progetto agricolo significativo, su una superficie ragguardevole che occupa oltre 100 ettari di terreno nell'agro denominato Torricella. I vigneti si trovano in una campagna bellissima, circondati da muretti a secco e, naturalmente, dai tipici trulli, come anche il marchio aziendale ricorda. Il rosato Speciale 2015 ha colore brillante, mentre al naso emergono da subito profumi di piccoli frutti rossi maturi e fiori leggermente appassiti. La bocca ha ingresso pieno e maturo, proseguendo il sorso in maniera scorrevole anche se non profondissimo e terminando con un finale caldo e tendenzialmente persistente.

Vendemmia: 2015

Proprietà: Castello Monaci

Uvaggio: Negroamaro

Bottiglie prodotte: 65.000

Enologo: Leonardo Sergio

Prezzo allo scaffale: € 9,00-11,00

Castello Monaci Salento Igp Rosato Kreos

Castello Monaci si trova nel cuore caldo di Salice Salentino, abbracciata da due mari. Uno spettacolo naturale caratterizzato da 3.000 piante di ulivi e 150 ettari di vigneti, impiantati e allevati con criteri moderni. Grande la passione per le varietà tradizionali della zona, come, peraltro, è tipico della Puglia enoica più evoluta. Il Kreos 2015 è un rosato prodotto con uve Negroamaro in purezza, vinificato con breve contatto del mosto sulle bucce e fermentato a bassa temperatura. Possiede colore luminoso, profumi floreali e fruttati lievi, bocca scorrevole ma di bel sapore e freschezza che ne amplifica bevibilità e versatilità di abbinamento.

Vendemmia: 2015

Proprietà: Vigneti Calitro

Uvaggio: Negroamaro

Bottiglie prodotte: 15.000

Enologo: Mario Altavilla

Prezzo allo scaffale: € 19,00-21,00

Calitro Salento Igp Rosato

Quattro generazioni della famiglia Calitro per un progetto sempre più centrato, convincete, perfino ambizioso a ben guardare e capace di raccontare il lungo percorso e le sue radici in maniera contemporanea. Il Rosato è tra gli emblemi dell'enologia classica della zona e segna un punto importante di ogni cantina. Le viti di Negroamaro sono allevate ad alberello, le uve raccolte a mano, la vinificazione è assolutamente tradizionale, "a lacrima", e il vino fa anche un breve affinamento in barrique. Il colore è cerasuolo, i profumi delicati ma persistenti, a richiamare le fragoline di bosco e i lamponi. Buona la struttura e la versatilità del sorso, caldo l'abbraccio del centro bocca e del finale.

Vendemmia: 2015

Proprietà: Santi Dimitri

Uvaggio: Negroamaro

Bottiglie prodotte: 10.000

Enologo: Andrea Boaretti

Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

Santi Dimitri Salento Igp Rosato

Fondata alla metà degli anni Novanta, la cantina Santi Dimitri si trova in agro di Galatina. Realtà relativamente giovane e moderna, dunque, che tuttavia vanta una lunga tradizione familiare in materia. Radici e futuro, questo potrebbe essere lo slogan aziendale futuro. Niente è lasciato al caso e il podere è piuttosto ampio, capace di ospitare circa 200 ettari di ulivi e 60 ettari vigna. Le varietà preferite sono Negroamaro, Primitivo, Aleatico, Merlot, Cabernet Sauvignon, Fiano, Pinot Bianco, Chardonnay e Sauvignon. Il rosato, da macerazione rapida sulle bucce e fermentazione a bassa temperatura, è pieno e intenso, tanto nei profumi quanto al palato.



Vendemmia: 2015
Proprietà: Delheim
Uvaggio: Pinotage, Muscat de Frontignan
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: € 8,00-10,00

Delheim

South Africa Stellenbosch Pinotage Rosé

Delheim è una importante realtà produttiva del Sudafrica di proprietà della famiglia Sperling. Michael Hans "Spatz" Sperling, che ha fondato l'azienda nel 1970, è considerato una delle figure leggendarie del vino sudafricano. Oggi, benché l'azienda, oltre 80 ettari a vigneto, sia condotta dai figli Victor e Nora, "Spatz" continua a vivere nella tenuta e a dispensare consigli. Da una delle sue intuizioni più felici nasce il Pinotage Rosé oggetto del nostro assaggio, il primo vino di questa tipologia prodotto in Sudafrica ed uscito per la prima volta sul mercato nel 1976. Il suo metodo di produzione è rimasto invariato da allora e l'attuale enologo Altus Treurnicht non ha certo intenzione di cambiare, dato il successo mondiale del prodotto. La versione 2015 possiede profumi fruttati ben leggibili e una progressione gustativa morbida e di buona densità a cui non manca neppure una discreta spina acida che ne rende il sorso dinamico. Il marchio Delheim è distribuito in Italia da Belbon Hills.

I quaderni di
Wine News
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

Esiste un sito di e-commerce dedicato esclusivamente allo Champagne in ogni sua declinazione possibile? La risposta è sì. Si tratta di sciampagna.com che nasce da un'idea di un gruppo di investitori ed appassionati che hanno preparato un catalogo molto ricco di *Maison* e *Vigneron* suddiviso per *Cru*, *annata*, *Cuvée*, *dosaggio* e *formato bottiglia*:

Benoit Lahaye, Champagne Brut Nature - € 43,00

Sa esprimere i territori di Bouzy, Ambonnay, Voipreux e Tauxières con onestà e umiltà

Egly-Ouriet, Champagne Brut Nature - € 47,00

Sempre protagonista il Pinot Noir di Ambonnay nei prodotti di Egly-Ouriet

Gaston Chiquet, Champagne Brut Cuvée de Réserve - € 39,00

Bella la sua finezza aromatica, unita ad un gusto slanciato e fresco

Gatinois, Champagne Rosé Brut - € 45,00

Una sicurezza anche in versione Rosé

Jean Vesselle, Champagne Brut Prestige - € 41,50

Champagne di carattere, che unisce potenza e finezza come suggerisce il terroir di Bouzy

Lilbert-Fils, Champagne Brut Blanc de Blancs - € 37,00

Sottozona di Cramant, per uno degli Chardonnay più paradigmatici della regione

Marie Noelle Ledru, Champagne Brut - € 48,00

Marie Noelle Ledru è la Signora del Pinot Noir e produce Champagne di bella personalità

Vilmart Champagne Brut Grand Cellier - € 45,00

Approccio biologico per vini di grande eleganza, chiarezza e definizione

Pierre Gimonnet, Champagne Brut Blanc de Blancs Oger - € 45,00

Freschezza ed eleganza sono gli elementi fondamentali di questo Champagne della Côte de Blancs

Larmandier-Bernier, Champagne Extra Brut Latitude - € 41,00

Per gli amanti di acidità sferzanti un'etichetta imperdibile con vigne condotte in biodinamica

Cosa consiglia

Ed ecco una selezione del meglio di sciampagna.com:

Agrapart, Champagne Extra Brut Minéral 2009 - € 77,00

Uno Champagne che mette insieme i terroir di Avize e Cramant

Billecart-Salmon, Champagne Brut Cuvée Nicolas François 2002 - € 140,00

Un'annata memorabile per uno Champagne di grande eleganza e freschezza

Bollinger, Champagne Extra Brut R.D. 2002 - € 205,00

Una delle versioni migliori di sempre di questo meraviglioso Champagne

David Léclapart, Champagne Rosé Extra Brut Rosé l'Alchimiste - € 127,00

Biodinamica della prima ora, questa *Maison* produce vini a Trépail, nella Montagne de Reims

Dom Perignon, Champagne Brut Cœnothèque 1996 - € 315,00

Una delle migliori bottiglie di questa meravigliosa annata

Jacques Selosse, Champagne Rosé Brut Rosé - € 145,00

Rimane il Rosé una delle migliori bottiglie di questo incredibile *Vigneron*

Jacquesson, Champagne Extra Brut Vauzelle Terme 2005 - € 159,00

Finezza e purezza sono i punti di forza di questo Champagne

Krug, Champagne Brut Clos du Mesnil 2002 - € 1.050,00

Una bottiglia leggendaria non solo per la qualità ma anche per prezzo stellare

Philippinon, Champagne Brut Clos de Goisses 2005 - € 155,00

Champagne che sa unire potenza e finezza

Salon, Champagne Brut Le Mesnil 1996 - € 580,00

Capolavoro di nitidezza aromatica e freschezza sapida, insuperato

VCR
VIVAI
COOPERATIVI
KAUSCEDO

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

Greetings from Liv-ex

Gli ultimi dati degli indici del Liv-ex, il mercato borsistico dei grandi vini del mondo, non permettono fraintendimenti. O forse sì. Il Liv-ex 1000 ha raggiunto il suo massimo storico, a quota 281,62 punti, in crescita del 14,84% da gennaio 2016 ad oggi. Il Liv-Ex Bordeaux 500 è cresciuto, da gennaio 2016, del 16,21%, il Bordeaux Legends del 19,5%, il Burgundy 150 del 15,4%, lo Champagne 50 ed il Rhone 100 rispettivamente dell'8,7 e del 7,6%. Il Rest of the World 50 cresce nello stesso periodo del 6,5%. Infine l'Italy 100 che fa segnare un +7,9% nel 2016. Tutto bene, quindi. Ma davvero? Il Liv-ex si trova a Londra e, evidentemente, esprime i prezzi dei vini in questione in sterline. Ma cosa è successo nel 2016 in Inghilterra? "Brexit", tanto per fare l'esempio più eclatante e dirompente. E come si è comportata la valuta di Sua Maestà? Beh, da giugno ad oggi diciamo che, all'ingrosso, si è svalutata del 15%, con evidenti ricadute sui tassi di cambio anche dei prezzi dei vini protagonisti del Liv-ex, che sono per lo più francesi, con qualche americano e italiano, e sono espressi in euro e dollari. Ma i dati così positivi degli indici Liv-ex sono incontrovertibili oppure nascondono qualche insidia? Facendo il classico "conto della serva", bisognerebbe considerarli con percentuali minori e soprattutto precedute, tutte, da un segno meno, oltretutto inserite in uno scenario borsistico che langue nel migliore dei casi. E allora? Allora, a seconda delle disponibilità di denaro, meglio comprarsi una bella bottiglia e bersela con gli amici.

Non solo vino

Girolomoni Tagliatelle a nido semintegrali

Gino Girolomoni nel 1977, da profeta del biologico e imprenditore, fonda Alce Nero. Nel 2004, inizia l'avventura della Cooperativa Montebello, che, nel 2012, quando scompare, diventa Girolomoni. Il posto del capo indiano che ispirò il primo brand lascia spazio a questo "capo" contadino che ha saputo valorizzare le colline pesaresi. Oggi Girolomoni (www.girolomoni.it) applica la stessa filosofia produttiva del suo fondatore, come nel caso delle nuove tagliatelle a nido semintegrali trafilate al bronzo, un prodotto artigianale, caratterizzato da una lavorazione con tempi lunghi di essiccazione a bassa temperatura.



La critica italiana e internazionale ha espresso un giudizio unanime e anche noi siamo entusiasti della cucina di Oliver Piras e sua moglie Alessandra. Giovani, con esperienze importantissime alle spalle (Atelier de Joel Robuchon, Da Vittorio, Noma, tanto per citarne alcune) i due stanno stupendo gli avventori del loro piccolo ristorante Aga, a San Vito di Cadore in Provincia di Belluno (via Trieste, 6; tel. 0436890134), ricavato nell'Hotel di famiglia di lei. Tra le montagne dunque, luogo ideale per proporre idee e tecniche nordiche ma fortemente legate al luogo e alla tradizione. Questa la chiave di lettura, a nostro avviso, per interpretare i piatti di Aga, troppo espressivi e personali per essere confinati in un filone stilistico (per quanto autorevole). Rimane scolpita la pulizia e la precisione mai algida dei contrasti, capaci però di mantenere un sorprendente equilibrio, oltre che una clamorosa immediatezza e golosità. Le sensazioni acide divertono, così come qualche tocco amaro, senza tuttavia risultare fini a loro stesse. L'alternanza tra spigoli e parti morbide, confortanti e appaganti, è magistrale, in un valzer che accompagna per tutta la cena e non stanca mai. I piatti ruotano e cambiano di continuo, la carta dei vini è improntata su piccole produzioni bio e naturali.

La Top Five di "Aga"

Farnea, L'Arietta 2015 - € 38,00

Gian Marco Antonuzi, Le Coste Bianco 2013 - € 30,00

Pane e Vino, Su chi no nau 2013 - € 68,00

Strohmaier Trauben, Liebe und Zeit TLZ Weiß N°6 2013 - € 65,00

Les Temps de Cerises Axel Pruefer, La Peur de Rouge 2014 - € 30,00

I tre vini del cuore di...

Lavinia Spingardi

Nata a Roma nel 1979, è una giornalista professionista dal 2006. Ha lavorato per Canale 5 (Tg5 e Verissimo) e dal 2003 è a Sky Tg24 come redattrice e conduttrice. L'inizio da giovanissima, a 19 anni, come sostituzione estiva a Verissimo poi passa nell'archivio del Tg5. Nel 2003, bombarda il direttore di Sky Tg24 Emilio Carelli di curriculum, allorquando scopre che sarebbe stato fondato un canale all news sul modello Usa. E centra il suo obiettivo. La giornalista romana, ammiratrice di Enrico Mentana, porta fra le sue cose più care il libro "I quarantanove racconti" di Ernest Hemingway, il film "I quattrocento colpi" di François Truffaut e il cd "Live in Tokyo" di Chet Baker. Consiglia ai giovani che vogliono cominciare questa professione umiltà e curiosità, perché il giornalismo è un lavoro troppe volte rovinato dalla presunzione di chi crede di aver imparato già tutto e dalla mancanza di interessi anche apparentemente più frivoli.

Marisa Cuomo, Furore Bianco Fiorduva

Jermann, Sauvignon Blanc

Gianfranco Fino, Primitivo di Manduria Es