

Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 131 - Ottobre 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: 2015
Proprietà: Banfi
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 40.000
Enologo: Rudy Buratti
Prezzo allo scaffale:
€ 10,00-12,00

Castello Banfi Toscana Igt Stilnuovo

Cantina di straordinaria importanza non solo toscana, è stata tra gli artefici del lancio internazionale del Brunello di Montalcino e vanta numerosi ettari coltivati nella celebre denominazione toscana, così come in altre aree della Regione: Bolgheri, Maremma, Chianti e Chianti Classico. Tra i vini, piuttosto nutrito il portafoglio prodotti proveniente dai vari areali, ecco l'ultima novità del Governo alla Toscana, interpretato in chiave moderna, ma dal sano sguardo al passato che sottolinea il forte legame della cantina con l'enologia toscana. Lo Stilnuovo, questo il suo nome, prevede una lenta rifermentazione del vino appena svinato con uve leggermente appassite. Un rosso immediatamente fresco e fruttato, morbido e piacevole.



Vendemmia: 2015
Proprietà: Vignaioli del Morellino di Scansano
Uvaggio: Sangiovese, Merlot
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo:
Paolo Caciorgna
Prezzo allo scaffale:
€ 10,00-12,00

Vignaioli del Morellino Toscana Igt Vin del Fattore

Fondata all'inizio degli anni Settanta, la Cantina Cooperativa Vignaioli del Morellino di Scansano conta ben 152 soci e 450 ettari di terreno coltivato. La parte del leone la fa il Morellino, il vino nato attorno al borgo che dà il nome alla denominazione, ma non mancano vigne verso il Monte Amiata e intorno al paese di Pitigliano. In media i vigneti si trovano tra i 150 e i 300 metri su terreni eterogenei che vanno da suoli limosi alle argille, passando per il tufo di Pitigliano. Diversi anche i vini prodotti, tra cui il classico Governo: il Vin del Fattore, questo è il suo nome, è fresco, fragrante e facile da bere. Un vino schietto e sincero come Maremma comanda.



Vendemmia: 2015
Proprietà: Bertani Domains
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 40.000
Enologo: Staff Tecnico San Leonino
Prezzo allo scaffale:
€ 11,00-13,00

San Leonino Toscana Igt Governo all'Uso Toscano

San Leonino appartiene al gruppo Bertani Domains (Angelini), già proprietario di importanti realtà produttive in altre denominazione toscane e attualmente protagonista di grande sviluppo sia sul piano commerciale che di immagine. Il Governo all'Uso Toscano nasce nei vigneti del Comune di Castellina in Chianti, zona celeberrima e rinomata per la produzione di grandi Sangiovese. A partire da quest'uva e con una tecnica antica, distintiva dei vini di fine Ottocento e primi del Novecento (ma mai del tutto dimenticata), viene realizzato questo rosso succoso, lievemente speziato, di bel calore gustativo, morbido e di buona struttura, anche grazie al passaggio in barrique.



Vendemmia: 2013
Proprietà: Gruppo Italiano Vini
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 160.000
Enologo:
Marco Galeazzo e Alessandro Zanette
Prezzo allo scaffale:
€ 7,00-9,00

Melini Docg Chianti Governo all'Uso Toscano

Melini è realtà storica del Chianti, con una tradizione ormai lunga e diversi vini che hanno caratterizzato il territorio di riferimento. A tutti i livelli. Grandi Chianti Classico da invecchiamento, veri e propri Cru e anche vini più immediati, ancorati ai simboli della zona. E' il caso del Governo all'Uso Toscano che nasce sui vigneti di Radda, a partire da uve Sangiovese in larga prevalenza. Il vino che si ottiene dopo la rifermentazione, attivata con la pigiatura delle uve lasciate ad appassire, è colorato e fragrante, capace di gradevoli richiami di mammola e piccoli frutti di bosco. Pieno, morbido, di buona struttura e carattere, ha sorso facile ma affatto scontato.

Editoriale

Il Buon Governo

E se in quest'epoca di incertezza politica esistesse un "Buon Governo"? Nel mondo del vino sembrerebbe proprio di sì. Si tratta della pratica del "Governo alla Toscana" che consiste in una particolare tecnica di vinificazione, sostenuta anche dal codificatore del Chianti, il Barone Ricasoli, per ottenere vini fruttati e di pronta beva. Per produrre un vino "governato" si deve prendere una parte di uva, raccoglierla in anticipo e lasciare i grappoli per alcune settimane su graticci all'aria, perché appassiscano. Pigiare, queste uve producono un mosto che aggiunto al vino che ha terminato la fermentazione fa partire una seconda fermentazione. Si ottiene così un vino che gioca tutte le sue carte sulla freschezza, la piacevolezza e la vivacità del fruttato. Un metodo antico, quello del Governo, fondamentale quando le nozioni tecniche e le attrezzature di cantina erano empiriche e per questo rimasto in tempi recenti nel dimenticatoio, almeno nominalmente. Oggi, il mondo del vino ritorna a mostrare una delle sue stranezze. Ci mette anni per svecchiare e migliorare le pratiche in cantina e poi, quasi d'improvviso (ma ci sono realtà produttive che, di fatto, non hanno mai abbandonato il Governo), recupera tutto in nome della tradizione, compresa questa antica tecnica (rivista naturalmente attraverso la lente della modernità). Ecco allora la riscoperta di un affascinante metodo tradizionale che ha "contagiato" molti dei produttori più importanti della Toscana.

Buona lettura
Antonio Boco
Franco Pallini





Vendemmia: 2006
Proprietà: Romano Dal Forno
Uvaggio: Corvina, Rondinella, Croatina, Osoleta
Bottiglie prodotte: 30.000
Enologo: Romano Dal Forno
Prezzo allo scaffale: € 30,00-33,00

Romano Dal Forno Doc Valpolicella Superiore

La Valle d'Ilasi non fa parte dell'area cosiddetta "classica" dell'Amarone. Ma Romano Dal Forno, nato a pochi chilometri da Illasi, scommise, vincendo, che questo "deficit" sarebbe stato superato. Dopo l'incontro con Giuseppe Quintarelli, si persuase che anche la sua piccola realtà poteva produrre grandi vini. Cominciò a lavorare per "correggere" i vigneti, destinati in precedenza alla quantità e non alla qualità, con la sua unica esperienza di vigna, non essendo né un enologo, né un agronomo. Nel frattempo frequentò la Scuola Agraria e col passare degli anni cominciò a comprendere come andava trattato il vigneto; comprese anche che la pratica dell'appassimento delle uve, fino ad allora utilizzata a fini correttivi, era invece elemento fondamentale per produrre vini importanti e tipici. La prima annata significativa fu la 1983 che gli permise di iniziare a farsi conoscere. Nel 1990, il grande balzo a partire dal rinnovo della cantina. Nel 1995 ai 12 ettari vitati di proprietà, se ne aggiunsero altri 8 e, nel 2000, altri 5, dando origine al patrimonio vinicolo aziendale attuale, mentre la produzione complessiva oggi è arrivata a 60.000 bottiglie all'anno. In campo la densità d'impianto è tra le 11.000 e le 15.000 piante ad ettaro con rese bassissime in termini di vino. Certo, se il vino bandiera è l'Amarone, va però riconosciuta la radicale trasformazione del Valpolicella operata da Dal Forno. Un vino che veniva considerato di media qualità se non di bassa dagli stessi addetti ai lavori e che, grazie ai suoi sforzi, è diventato complesso, profondo e paragonabile per struttura e finezza ai migliori rossi del Bel Paese. Ne abbiamo la versione 2006. Al naso emerge una notevole concentrazione aromatica, con note di ciliegia e sottobosco che si alternano a cenni di spezie dolci e ricordi affumicati. In bocca, il vino attacca con bella morbidezza, con in primo piano un fruttato rigoglioso e ancora croccante che sfuma su un centro bocca di buon ritmo e non privo di tensione. Finale in crescendo di persistenza molto lunga. Un Valpolicella che tendenzialmente è ancora giovane e che un buon affinamento in bottiglia ancora per qualche anno gli consentirà di esprimere ulteriori qualità frutto della sua evoluzione.

Vendemmia: 2013
Proprietà: Allegrini Estate
Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Canaiolo
Bottiglie prodotte: 10.000
Enologo: Riccardo Fratton
Prezzo: € 9,00-11,00

San Polo Toscana Igt Governo

Il progetto San Polo prende il via nel 2007 con un obiettivo chiaro e ambizioso: trasformare la tenuta in una realtà d'eccellenza, capace di valorizzare con i suoi vini un territorio celebre e vocato come quello di Montalcino, improntando la produzione con criteri di sostenibilità e rispetto per l'ambiente. Ovviamente in cima alla piramide ci sono i capisaldi della zona, Brunello, Riserva e Rosso di Montalcino; non mancano tuttavia i rimandi ad una tradizione più intima e popolare, come il Governo all'Uso Toscano, ad esempio. Vino immediato, ricco di profumi, di corpo morbido, saporito e gustoso.

Vendemmia: 2013
Proprietà: Domini Castellare di Castellina
Uvaggio: Sangiovese, Malvasia Nera, Canaiolo
Bottiglie prodotte: 50.000
Enologo: Alessandro Cellai
Prezzo: € 7,00-9,00

Castellare di Castellina Toscana Igt Governo

I Domini Castellare di Castellina partono dalla Toscana e arrivano in Sicilia, con progetti territoriali rilevanti e personali. Il cuore batte forte in Chianti Classico, comunque, e la tradizione di questo areale è rispettata in tutti i suoi aspetti. A Castellare vengono prodotti grandi vini da invecchiamento ma anche piccole perle che riallacciano i fili della storia più intima e contadina. E' il caso del Governo, tecnica antica che da ormai diversi anni è praticata con un entusiasmo ritrovato (la prima annata di questo vino è datata 1986). Il risultato è un rosso fine e profumato, succoso e saporito, di immediata piacevolezza.

Vendemmia: 2015
Proprietà: Cantine Leonardo
Uvaggio: Sangiovese, Merlot
Bottiglie prodotte: 6.000
Enologo: Riccardo Pucci
Prezzo: € 6,00-8,00

Cantine Leonardo Toscana Igt Governo all'Uso Toscano Leonardo

Le Cantine Leonardo nascono nel 1961 a Vinci quando una trentina di piccoli vignaioli decidono di collaborare. Lo spirito pionieristico e l'entusiasmo è rimasto intatto negli anni, ma i soci e i terreni coltivati sono notevolmente aumentati, abbracciando anche nuovi territori. La tradizione è celebrata dall'azienda con il Governo all'Uso Toscano, vino in voga nell'area chiantigiana tra la fine dell'Ottocento e i primi del Novecento. Ottenuto da uve lasciate ad appassire sulla vite, fermenta e matura in tini di acciaio. I profumi ricordano i frutti di bosco e la ciliegia fresca. Bocca morbida, rotonda e primaria, quanto piacevole.

Vendemmia: 2015
Proprietà: Famiglia Cecchio
Uvaggio: Sangiovese, Merlot
Bottiglie prodotte: 60.000
Enologo: Miriam Bracali
Prezzo: € 9,00-11,00

Cecchi Docg Chianti Governo all'Uso Toscano

Una grande casa vinicola toscana come Cecchi, capace di una lunga tradizione nei vini del territorio chiantigiano, non poteva non cimentarsi con una tecnica classica come il "Governo", utilizzata per di più in un'etichetta (dai tratti chiaramente vintage) che celebra la denominazione Chianti. Frutto di una vinificazione che si svolge in due momenti diversi, rifermenta a temperatura controllata con lo scopo di conferire piacevolezza, ricchezza aromatica e buono spessore gustativo. Morbido e immediato anche grazie al residuo zuccherino che rimane nel vino, che gli dona morbidezza e avvolgenza.





Vendemmia: 2004
 Proprietà: Azienda Sordo Giovanni
 Uvaggio: Nebbiolo
 Quotazione: € -

Sordo Giovanni Docg Barolo Rocche di Castiglione Riserva

Ancora una bella realtà vinicola di Langa. L'azienda Sordo Giovanni, oggi guidata dal figlio Giorgio, si trova a Castiglione Falletto, in Provincia di Cuneo. Realtà produttiva a conduzione familiare coltiva il vigneto e produce vino da tre generazioni. Fu fondata infatti nei primi del Novecento da Giuseppe Sordo, ma la svolta giunse con Giovanni che acquisì numerosi vigneti nei Cru più importanti di questo prezioso areale: Castiglione Falletto, Serralunga d'Alba, Monforte d'Alba, Barolo, La Morra, Verduno e Grinzane Cavour, arrivando agli attuali 53 ettari vitati. Il Barolo Rocche di Castiglione Riserva 2004 è figlio di un'annata felice per i vini di Langa. I profumi indugiano su note ferrose, foglie appassite, spezie orientali e cenni affumicati, in una alternanza complessa ed intensa, non priva di freschezza e qualche cenno balsamico. In bocca, il vino ha uno sviluppo continuo e profondo, bella freschezza acida e struttura solida e compatta, solo lievemente penalizzata sul finale da un po' di rovere in esubero.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:
Montevertine, Le Pergole Torte 2001

Le Pergole Torte è prima di tutto un vino nobile, portabandiera di eleganza e stile del Sangiovese più autentico. I suoi tratti sensoriali si rinnovano annata dopo annata, ma sempre nel solco della tradizione. Spezie dolci e riconoscimenti minerali sono i profumi predominanti del millesimo 2002, ma ci sono anche cenni di fiori secchi. In bocca, il vino è succoso, sapido, profondissimo, dai tannini setosi e dall'interminabile finale. Adatto ad accompagnare quasi tutti i migliori piatti, perché, diciamo, l'abbinamento davvero perfetto è quello di "buono con buono".

**Giacomo Armeri
 Enonauta**



Vendemmia: 2014
 Proprietà: Alberto e Diego Cusumano
 Uvaggio: Nerello Mascalese
 Bottiglie prodotte: 23.450
 Enologo: Mario Ronco
 Prezzo allo scaffale: € 16,00-18,00

Cusumano Doc Etna Rosso Alta Mora

Quello dell'Etna è senza ombra di dubbio uno dei territori più celebrati dalla critica internazionale, negli ultimi anni. Le pendici del vulcano più importante d'Europa hanno ritrovato la loro antica vocazione vitivinicola con un recupero moderno che ha coinvolto, e sta coinvolgendo, decine di produttori vecchi e nuovi, locali e arrivati da fuori. I fratelli Cusumano non potevano mancare al gran ballo etneo e infatti ne sono diventati, in poco tempo, grandi protagonisti. Alta Mora è rosso vellutato e fine, succoso e minerale, di grande impronta vulcanica. Haorso sapido e coinvolgente, molto lungo nei ricordi floreali e fruttati.

Vendemmia: 2014
 Proprietà: Cantina di La-Vis e Valle di Cembra
 Uvaggio: Pinot Nero
 Bottiglie prodotte: 7.266
 Enologo: Ezio Dallagiacomà
 Prezzo allo scaffale: € 17,00-19,00

Cembra Cantina di Montagna Doc Trentino Cembra Vigna di Saosent Pinot Nero

Cembra Cantina di Montagna è una costola della cooperativa La-vis. Tra le più alte cantine in Europa, con i vigneti posti a 870 metri, svolge tutte le attività nel vigneto manualmente, con lunghi tempi di lavorazione che producono però risultati ineguagliabili. Nata nel 1952 per iniziativa di alcuni viticoltori, oggi annovera 400 soci che dedicano passione alla viticoltura eroica che esigono le impervie e tipiche terrazze della Valle. Il Pinot Nero Vigna di Saosent, coltivato nei vigneti della Val di Cembra è un Cru, che ha colore rubino brillante profumi di ciliegia e sottobosco, bocca morbida e avvolgente, con tannino finale saporito.

Vendemmia: 2014
 Proprietà: Franz Haas
 Uvaggio: Pinot Nero
 Bottiglie prodotte: 60.000
 Enologo: Franz Haas
 Prezzo allo scaffale: € 19,00-21,00

Franz Haas Doc Alto Adige Pinot Nero

Antico vitigno divenuto celeberrimo in Borgogna, grazie soprattutto all'opera dei monaci benedettini e cistercensi, e oggi a molti vignaioli che lo trasformano in vini sontuosi, il Pinot Nero ha dimostrato di trovarsi a suo agio sulle alture dell'Alto Adige. Franz Haas è riconosciuto da tempo come grande appassionato e interprete raffinato di questo vitigno, tra i migliori in Italia. Frutto di una viticoltura premurosa che raggiunge altezze ragguardevoli, il nobile rosso della casa è figlio di selezioni maniacali che regalano finezza, complessità e sapore. Vino profumato, fragrante ma complesso, di sostanza e profondità.

Vendemmia: 2009
 Proprietà: Feudi di San Gregorio
 Uvaggio: Aglianico
 Bottiglie prodotte: 15.000
 Enologo: Pierpaolo Sirch
 Prezzo allo scaffale: € 25,00-27,00

Basilisco Doc Aglianico del Vulture

Sempre più centrato, convinto e soprattutto territoriale. Il progetto Basilisco, dopo l'acquisizione da parte di Feudi di San Gregorio, mostra un volto nuovo che riallaccia la vocazione antica del luogo in cui si trova, a partire da splendide parcelle di Aglianico, uva principe di quelle terre. L'azienda è oggi condotta da Viviana Malafarina, che ovviamente si avvale delle consulenze di Pierpaolo Sirch, responsabile della gestione dei vigneti. I vini, dicevamo, sempre più buoni e stilisticamente consapevoli. Il 2009 è avvolgente e dettagliato, ricco quando capace di sfumature e dettagli gustativi.



Vendemmia: 2013
Proprietà: Moët Hennessy
Estates & Wines
Uvaggio: Cabernet Sauvignon,
Franc
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: non
comunicato

Shangri-La

Petit Ao Yun

Chi meglio dei francesi, maestri nel fare vini dovunque, potrebbe riuscire a realizzare un grande vino anche in una zona remota della Cina? Ai piedi dell'Himalaya, Moët Hennessy ha creato la cantina Shangri-La, "piazando" ad oltre 2.200 metri sul livello del mare i propri vigneti, 30 ettari piantati nel 2002 a Cabernet Sauvignon, Franc, Merlot e Petit Verdot. A condurre questa nuova esperienza l'enologo Maxence Dulou, bordolese doc. Il "Grand Vin" è l'"Ao Yun" 2013, un Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, 24.000 bottiglie dal prezzo vicino ai 200 euro. A breve lo sbarco sul mercato asiatico del "Petit Ao Yun" 2013, medesimo uvaggio del fratello maggiore. Lo abbiamo assaggiato in anteprima alla mostra fiorentina di Ai Weiwei, promossa da Bulgari (Lvmh), dalla cantina Podernuovo (di Giovanni Bulgari) e dal distributore Sarment Wine. Il "Petit" 2013, che nel nome riecheggia quello del second vin di Cheval Blanc, Petit Cheval, ha profumi definiti e invitanti, mentre in bocca la dolcezza non penalizza lo sviluppo del sorso che si mantiene dinamico e fragrante, per una bevibilità agile e continua.

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

Dal Veneto alla Sicilia l'enoteca online *Vinicum* (www.vinicum.com) offre una buona selezione del meglio dei vini prodotti sul territorio nazionale con una particolare attenzione al rapporto qualità prezzo:

Cantine Maschio, Prosecco Superiore Extra-Dry - € 10,50

Le bollicine più in voga di questo momento, facili ed immediatamente piacevoli

Machiavelli, Chianti Classico Vigna di Fontalle Riserva 2011 - € 19,50

Un buon esempio della potenzialità di una delle denominazioni simbolo dell'Italia enoica

Tenuta Rapitalà, Solinero 2014 - € 22,50

Syrah in purezza mediterraneo e di bella godibilità

Bolla, Valpolicella Ripasso Classico Superiore Le Poiane 2012 - € 14,00

Un vino morbido e intenso, di beva semplice ma non banale

Tenimenti Ca' Bianca, Barbera d'Asti Superiore 2013 - € 17,50

La Barbera ritrova lo smalto di un tempo e quella d'Asti è protagonista assoluta di questa rinascita

Castello Monaci, Primitivo Artas 2012 - € 12,00

Un rosso potente e caldo, che difficilmente lascia insensibili

Francesco Bellei, Brut Rosé Metodo Classico - € 18,37

Un rosato particolare e particolarmente gustoso e saporito

Conti d'Arco, Trentino Müller Thurgau 2014 - € 5,60

Un bianco fresco e gradevole di solida affidabilità

Conti Formentini, Collio Ribolla Gialla 2012 - € 7,60

La Ribolla è un vitigno di bella espressività e carattere e produce vini sempre appaganti

Santi, Bardolino Charetto Infinito 2014 - € 4,80

Un vino immediato e di bevibilità assoluta, poco riconosciuto per le sue qualità

Cosa consiglia

Ed ecco una selezione del meglio di *vinicum.com*:

Mongram, Franciacorta Dosaggio Zero 2010 - € 21,50

Buone sensazioni dalla freschezza del sorso di questo spumante millesimato

Bolla, Recioto di Soave Classico 2011 - € 17,50 (bottiglia da 500 ml)

Un vino dolce che difficilmente non intriga

Nino Negri, Ispirazione Passito 2010 - € 46,00 (bottiglia da 500 ml)

Dolcezza, ma non solo, nel sorso di questo vino da meditazione di bella tensione

Tenute Rapitalà, Chardonnay Grand Cru 2013 - € 22,50

Un bianco opulento e avvolgente come la terra da cui proviene

Bolla, Amarone della Valpolicella Le Origini Riserva 2009 - € 38,50

Un rosso importante per intensità aromatica e gusto ampio e profondo

Nino Negri, Sforzato di Valtellina Sfurzat Cinque Stelle 2013 - € 57,50

Un vino intrigante e pieno di suggestioni, che sta tra i classici dell'enologia italiana

Re Manfredi-Terre degli Svevi, Aglianico del Vulture Vigneto Serpara 2011 - € 23,20

Struttura solida quanto reattiva per un rosso di grande energia e forza gustativa

Melini, Chianti Classico Vigneto La Selvanella Riserva 2010 - € 18,50

Resta uno degli esempi più nitidi delle qualità del Sangiovese del Chianti Classico

Fontana Candida, Kron 2014 - € 16,50

Merlot e Sangiovese speziato e dal gusto docile e saporito

Cavicchioni, Brut Metodo Classico Rosé del Cristo - € 20,00

Un Rosé intenso quanto piacevole, che profuma di susina e sa di ciliegia fresca



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

CHIAMA IL NUMERO VERDE
800 999 222

e-on

"Bevo dunque sono" secondo Roger Scruton

Roger Scruton è un intellettuale inglese noto per le sue posizioni polemiche sul degrado della società e dei costumi. Ed in questo senso, il suo libro "Bevo dunque sono", resta coerente, come la sua scrittura ironica e dai passaggi a tratti dissacranti, mille miglia lontana dalla verbosità sia dei filosofi che dei cosiddetti esperti di vino. Per Scruton, quindi, le abitudini umane legate al bere sono una forma di declino, sia per gli uomini sia per l'ambiente. Ma questo declino può essere interrotto, riscoprendo le virtù del vino. "Bevo dunque sono" è, dunque, una specie di manifesto eno-culturale in cui l'autore ripercorre la storia e le implicazioni filosofiche della bevanda su cui è stata fondata la civiltà occidentale e ne esalta le proprietà benefiche, materiali e spirituali. Roger Scruton fa un'apologia del gusto e non della sua privazione, né della sua ossessiva ricerca. Ed è proprio nel ricorso al piacere equilibrato, che, alla fine, si trova il vero segreto della felicità. Un libro che resta, un libro di destra, per una ragione molto semplice: perché si parla di Bacco per onorare l'importanza del "suolo", termine che ricorre ossessivamente nel libro e che designa quel radicamento e quello sguardo rivolto alle tradizioni e all'identità tipico dei conservatori. "Circondatevi di amici e poi servite qualcosa di intrinsecamente interessante - ci ricorda il filosofo inglese - un vino che abbia radici in un terroir, che arrivi fino a voi da un luogo favorito, inviti alla discussione e all'esplorazione".

Pochi ristoranti italiani possono vantare la storia e il fascino Del Cambio (Torino, piazza Carignano, 2; www.delcambio.it; tel. 011546690). Locale bellissimo, di impareggiabile valore, capace di rivivere oggi in una dimensione contemporanea che non sacrifica niente del suo glorioso passato. Profondamente legato a Torino e intrinsecamente torinese, fu fondato nel 1757, era il preferito di Cavour e frequentato da artisti e intellettuali di primissimo piano. La riapertura è di pochi anni fa, figlia di un grande investimento e della scelta di un cuoco come Matteo Baronetto (una vita con Carlo Cracco e suo delfino), capace di dare subito al ristorante il giusto stile. Le sale e gli arredi sono straordinari, ogni dettaglio è curato nei minimi particolari, mentre la cucina guarda con occhi moderni al territorio. Non mancano i grandi classici come le acciughe al verde, il vitello tonnato, la trippa, l'agnello farcito, il bollito, la finanziaria. Ma ci sono anche il fegato grasso, cipollotti brasati e anice stellato, gli spaghetti cavolo rosso e menta, il branzino cotto nella lattuga di mare con insalata di ravanelli e alga nori. Tanto per citare alcuni piatti originali della carta. I vini sono di livello e spaziano senza frontiere, con inevitabile e giusto occhio ai grandi rossi piemontesi.

La Top Five "Del Cambio"

Salon, Champagne Brut 2002 - € 620,00

Dom Perignon, Champagne Plenitude 3 1983 - € 2.300

Domaine de la Romanée-Conti, Montrachet 2002 - € 6.500

Borgogno, Barolo Riserva 1961 - € 1.200

Giacomo Conterno, Barolo Monfortino Riserva 1996 - € 1.150

Non solo vino

Pasta Di Martino Calamarata

La pasta non è nata a Gragnano. Ma è qui dov'è diventata una stella. Fra i produttori più antichi Pasta Di Martino, in attività dal 1910 (www.pastadimartino.com). Nell'ampia scelta di formati prodotti con metodologia attentissima alle trafile, veri e propri gioielli della fluidodinamica, abbiamo scelto la "calamarata". Si tratta di un formato della famiglia dei paccheri che ricorda i calamari tagliati ad anello. Sono nati quando ha preso piede l'abitudine di frammentare i formati lunghi come le candele e le zite. La lunghezza media di questi formati corrisponde alla misura di un polso infantile, perché erano i bambini che aiutavano le massaie a spezzare la pasta lunga.



I tre vini del cuore di...

Mauro Berruto

Allenatore di pallavolo, è prestato al mondo imprenditoriale come amministratore delegato della scuola di scrittura Holden, ideata da Alessandro Baricco, e a quello dell'informazione come commentatore alla Domenica Sportiva. Arriva al Cus Torino nel periodo degli studi universitari (è laureato in filosofia), iniziando la carriera di allenatore alla guida della Lecce Pen, in Serie A2. Nella stagione 2001-2002 è eletto migliore allenatore della categoria. Nel 2003 entra a far parte dello staff della Nazionale italiana (vittoria Europeo 2003, 2° posto World League 2004 e medaglia d'argento Olimpiadi Atene 2007). Nel 2007 allena la Nazionale finlandese raggiungendo il 4° posto agli Europei. Nel 2010 diventa coach della Nazionale italiana con un contratto fino al 2016, ma nell'estate 2015, a causa delle polemiche originate dalla cacciata di 4 atleti nazionali per motivi disciplinari, si dimette. Ha scritto "Andiamo a Vera Cruz con quattro acca" (2005) e "Indipendente Sporting" (2007). Sta scrivendo il suo terzo libro, la storia di Giovanni Raicevich.

Erbaluce di Caluso

Barbaresco

Barolo

