



Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 133 - Dicembre 2016 - Info: iquadernidwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - A cura di Franco Pallini e Antonio Boco



Vendemmia: -
Proprietà: Gruppo La-Vis
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 15.000
Enologo: Giorgia Brugnara
Prezzo allo scaffale:
€ 20,00-22,00

Cesarini Sforza Trentodoc Brut Rosé

Il Cesarini Sforza Brut Rosé è un vino che, senza inutili giri di parole, ci ha convinto. Un marchio ben noto agli appassionati italiani di spumanti di qualità e tra le prime case del territorio ad emergere con decisione. Nasce dalle uve Chardonnay e Pinot Nero coltivate nei vigneti collinari del Trentino, in quell'area geograficamente limitata prevista dal disciplinare di produzione, fermenta in acciaio inox e viene lasciato maturare per almeno 24 mesi in cantina. Il colore di rosa fresca prelude ad un olfatto di piccoli frutti rossi e spezie. L'assemblaggio di diverse annate di vini di Riserva danno la giusta armonia tra complessità e acidità tipica del Trentodoc. Fausta Chiesa



Vendemmia: 2008
Proprietà: Endrizzi
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 9.000
Enologo: Vito Piffer
Prezzo allo scaffale:
€ 20,00-22,00

Endrizzi Trentodoc Masetto Privé Riserva

La famiglis Endrici (il nome aziendale è la trascrizione della pronuncia dialettale) propone una gamma di prodotti che si è sempre distinta per una qualità di confortante affidabilità. Alla tradizionale politica di acquisto delle uve si è, nel recente passato, affiancata una solida valorizzazione dei vigneti di proprietà. L'azienda trentina, che possiede anche una tenuta in Toscana, Serpaia in Maremma, punta decisamente sui vini del proprio territorio. Il Trentodoc Masetto Privé Riserva 2008, ottenuto dalle uve del vigneto omonimo, ha profumi ben scanditi e ariosi, progressione gustativa fresca e vivace con carbonica ben dosata che ravvia un sorso piacevolmente sapido e continuo.



Vendemmia: 2010
Proprietà: Romina, Valentina e Martina Togn
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 4.000
Enologo:
Goffredo Pasolli
Prezzo allo scaffale:
€ 23,00-25,00

Maso Poli Trentodoc Brut Riserva

Questo vino è particolarmente importante per questa piccola ma agguerrita azienda a conduzione familiare, visto che rappresenta la prima Riserva prodotta da Maso Poli. Si tratta di un Trentodoc lasciato sui lieviti per 50 mesi che non nasconde le sue aspirazioni di vino da grande invecchiamento. Colore giallo paglia deciso e brillante, con bollicine fini, vivaci e continue. Al naso, subito in primo piano gli aromi classici dello spumante: dalle note di lievito a quelle di pan brioche. Al gusto non manca l'agrume che sostiene un sorso piacevolmente ritmato e non privo di profondità.



Vendemmia: 2010
Proprietà: Opera Valdicembra
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 4.000
Enologo:
Paolo Tiefenthaler, Mattia Clementi
Prezzo allo scaffale:
€ 22,00-24,00

Opera Trentodoc Brut Nature Blanc

Azienda relativamente giovane, fondata nel 2007, nasce sotto l'impulso di Alfio Garzetti e Bruno Zanotelli, mossi da passione genuina. Il Natur Blanc è uno spumante ottenuto da uve coltivate nei tipici terrazzamenti della Val di Cembra a 500 metri sul livello del mare, che passa 60 mesi sui lieviti prima di approdare al mercato. Un vino che non nasconde le sue ambizioni e che trova anche elementi di intrigante personalità nella sua evoluzione. I tratti aromatici sono tendenzialmente terziari mentre in bocca il vino sviluppa freschezza e sapidità grazie ad una pronunciata verve acida che accompagna un frutto croccante e ben definito.

Editoriale

Le mode del vino

Ogni epoca della nostra storia ha sempre avuto e preferito delle particolari tipologie di vini, non da ultimo di determinate zone vinicole, e queste tendenze si sono continuamente rinnovate. Ad onore del vero però alcune sono ancora capaci di resistere alla "sfida" dei nuovi prodotti, fino ai giorni nostri. È il caso del vino spumante, associato ad una festa o ad una ricorrenza particolarmente importante. Inversioni di tendenza le incontriamo, invece, in fatto di colori. Una costante che ritroveremo, certamente, anche nel vicinissimo Natale e Capodanno. Una trentina di anni fa i bianchi erano i vini più gettonati, poi c'è stata la riscossa dei rossi ed oggi, probabilmente, siamo ad un ritorno alle suggestioni bianchiste. Eravamo come impazziti per i rossi potenti, strutturati, concentrati e densi, tanto da suggerire quasi l'uso del coltello e della forchetta piuttosto che del bicchiere, ma oggi sembra che questo tipo di cifra stilistica stia progressivamente uscendo di scena, per essere rimpiazzata da vini più agili ed equilibrati. Ma c'è stata, e, continua ad esserci, anche la moda dei "bevitori di etichette", che parlano di certi vini solo perché considerati universalmente come buoni e, per non fare brutte figure, se ne ostenta una conoscenza di cui si è sentito parlare ma non si è mai veramente sperimentata. Si beve vino per piacere, per appagare una necessità, non solo quella dei sensi, e che potrebbe essere anche quella di seguire una moda. Dal punto di vista commerciale, non fa nessuna differenza, indipendentemente dall'uso e dal consumo che si fa di vino, l'obiettivo è comunque raggiunto.

Buona lettura
Buone Feste





Vendemmia: 2012
Proprietà: Famiglia Paternoster
Uvaggio: Aglianico
Bottiglie prodotte: 10.000
Enologo: Fabio Mecca
Prezzo allo scaffale: €
34,00-36,00

Paternoster **Doc Aglianico del Vulture Don** **Anselmo**

Nel 1925 non era una scelta ovvia imbottigliare il proprio vino e venderlo etichettato, soprattutto per una cantina del profondo sud dell'Italia. Anselmo Paternoster, classe 1896, accolse quella sfida e la vinse, appena tornato dalla Grande Guerra. L'Italia viveva un momento difficile, ma lui seppe intravedere un futuro. E così costruì la cantina di Barile, intuendo che doveva vendere il vino con il suo nome. Aveva creato un brand ante litteram. Si vinificava già allora l'Aglianico, ma soprattutto si producevano, con quest'uva, spumanti nella versione asciutta e amabile. Mentre il figlio di Anselmo, Giuseppe (per tutti Pino), classe 1919, studia enologia a Conegliano, l'azienda cresce e i vini e gli spumanti Paternoster si vendono in Italia e si esportano in America, favoriti dalla massiccia emigrazione italiana. Alla fine della Seconda Guerra Mondiale, Pino porta la sua esperienza a Barile. Negli anni di Conegliano intuisce che la strada maestra per l'Aglianico è quella del grande rosso da invecchiamento, e, grazie alle botti di rovere costruite per lui dal compagno di studi Giobatta Garbellotto, l'Aglianico del Vulture, diventa, in sostanza, quello che è oggi. Un rosso imponente, di struttura, ma anche di finezza, e comunque di grande longevità. Nel 1985, in pieno "rinascimento" del vino italiano, esordisce il Don Anselmo, la risposta lucana ai Supertuscans, che viene dalla tradizione: Aglianico in purezza, maturato in botti grandi e barrique, per oltre 20 mesi. E se la vendemmia non è all'altezza, non viene prodotto, come è successo per cinque volte nella sua storia. Nel 2006 arriva la nuova cantina, nel podere di Villa Rotondo, mentre quella storica resta come cantina d'invecchiamento. In azienda fa il suo ingresso la nuova generazione, la quarta della famiglia. Si tratta di Vito Paternoster e suo nipote Fabio Mecca, enologo. Anche lui, come il nonno Pino, ha studiato a Conegliano. Il Don Anselmo 2012 possiede il passo del grande vino. I profumi sono complessi e intensamente floreali, mentre la progressione gustativa è solida, saporita e profonda.

Vendemmia: 2010
Proprietà: Famiglia Chini
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: -
Enologo: Andrea Tiefenthaler
Prezzo: € 20,00-22,00

Mas dei Chini **Trentodoc Brut Inkino Riserva**

L'azienda della famiglia Chini si estende per venti ettari sulle colline a nord di Trento, un territorio fresco, caratterizzato da terreni ghiaiosi particolarmente vocati alla produzione di uve per basi spumante. Il Brut Inkino Riserva, 60 mesi sui lieviti, è un Blanc de Blancs dai profumi delicati e chiari, in cui predominano sensazioni fruttate ben rifinite da leggeri toni affumicati. In bocca, il vino possiede sapidità e freschezza agrumata. La bolla è fine e cremosa ed esalta le note fruttate tipiche dello Chardonnay, in un sorso appagante e vivace.

Vendemmia: 2012
Proprietà: Cantina Sociale Roverè della Luna
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco
Bottiglie prodotte: -
Enologo: Roberto Faustini
Prezzo: € 19,00-21,00

Roverè della Luna **Trentodoc Brut Vervè**

È dal 1919 che la Cantina Roverè della Luna Aichholz vinifica le uve provenienti dai terreni ghiaioso-calcarei del Trentino Alto Adige, nel cuore delle Dolomiti. Qui la storia del vino si intreccia da sempre con quella dell'uomo, dando vita a vini dai molteplici sentori e da una spiccata sapidità. Come nel caso del Vervè Brut, uno spumante Metodo Classico dai profumi di lievito e crosta di pane ben assecondati da note di fiori di tiglio e cannella. In bocca, il vino si sviluppa continuo e fresco con buon ritmo e delicatezza, mettendo in mostra piacevolezza di beva e caratteri non privi di personalità.

Vendemmia: 2009
Proprietà: Paolo Malfer
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 5.000
Enologo: Paolo Malfer
Prezzo: € 22,00-24,00

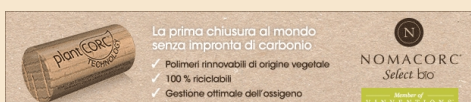
Revì **Trentodoc Extra Brut Cavaliere** **Nero Riserva**

È nel 1982 che Paolo Malfer decide di fondare Revì, azienda vinicola che trova nelle bollicine la propria tipologia fondamentale. Il nome Revì deriva dal toponimo della zona di produzione; zona che secondo la leggenda era votata alla coltivazione di una vite dalla quale si otteneva un vino superiore, regale: il Re vin, in dialetto Revì. Il Cavaliere Nero è uno spumante rosato dai profumi di mela, arancia e melograno. La progressione gustativa è solida, condotta da bollicine fini e tensione acida sempre vivace a garanzia di un sorso fresco e fragrante.

Vendemmia: 2012
Proprietà: Etyssa
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 3.000
Enologo: Giovanni Grandi, Malcolm Salvadori, Stefano Bolognani e Federico Simoni
Prezzo: € 24,00-26,00

Etyssa **Trentodoc Extra Brut Cuvée n. 1**

Nel 2009, durante gli studi universitari, 4 amici, Giovanni Grandi, Malcolm Salvadori, Stefano Bolognani e Federico Simoni, hanno iniziato a produrre spumante Metodo Classico. Compagni di studio e di esperienze professionali sia in Trentino che all'estero, nel 2012 mettono in commercio la loro prima etichetta. Dopo 36 mesi di contatto sui lieviti, proprio nel 2016, arriva la Cuvée n. 1, oggetto del nostro assaggio. Si tratta di un vino dai tratti aromatici fragranti e ben delineati che trova però il suo punto di forza in una progressione gustativa ritmata, sapida e contrastata piacevolmente nervosa e non priva di personalità.



La prima chiusura al mondo senza impronta di carbonio
✓ Polimeri rinnovabili di origine vegetale
✓ 100% riciclabili
✓ Gestione ottimale dell'ossigeno

NOMACORC
Select bio
Member of
VINEXCELLENZA



AMORIM
WE CORK
BETTER
www.amorimcorkitalia.com





Vendemmia: 2005

Proprietà: Didier Dagueneau

Uvaggio: Sauvignon

Quotazione: € -

Domaine Didier Dagueneau Pouilly-Fumé "Silex"

Nella Valle della Loira, nel villaggio di Saint-Andelain, a nord di Pouilly-sur-Loire, si trova uno dei regni assoluti del Sauvignon, detto in zona "blanc fumé", da cui deriva la denominazione Pouilly-Fumé. Didier Dagueneau è stato un suo interprete insuperato. Discepolo di Henri Jayer, Didier credeva nella biodinamica ma non ai rigidi canoni imposti dalle certificazioni. Morto prematuramente all'età di 52 anni, nel 2008, da allora gli 11,5 ettari sono gestiti dal figlio Louis-Benjamin con l'aiuto della sorella Charlotte. Dai terreni argillo-calcarei di Saint-Andelain, dove la concentrazione di selce (in francese "silex") è incredibilmente ricca, nasce l'omonima etichetta "Silex". Capolavoro assoluto, questo Sauvignon rientra sicuramente nell'olimpo dei migliori al mondo. Il naso della versione 2005 possiede eleganza e intensi aromi di frutta esotica, fiori e la tipica nota di pietra focaia. Il sorso è decisamente quello del grande vino: l'attacco fresco e affilato, lascia poi lo spazio a sensazioni sapide, quasi salate e ad una vitalità che lo rende vivissimo e persistente.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Cantina Benvenuti, Terrano 2012

Ho avuto modo di apprezzare il Terrano della Cantina Benvenuti, di Kaldir di Montona (paese natale del pilota Mario Andretti) in Istria. Il Terrano è un vitigno che appartiene alla famiglia dei Refoschi e si trova tradizionalmente nel Carso Friulano e Istriano. Il vino ha colore rosso rubino poco trasparente; al naso sentori di prugna, mora e mirtillo; in bocca, dopo la durezza iniziale, una spiccata tannicità che si trasforma poi in morbidezza, grande sapidità e lunga persistenza. La valida struttura armonica ne permette anche un buon potenziale di invecchiamento. Il Terrano (o Teran) era uno dei vini preferiti da Ottavio Missoni.

**Paolo Neri
Enonauta**



Vendemmia: -

Proprietà: Famiglia Moser

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 15.000

Enologo: -

Prezzo allo scaffale: € 20,00-22,00

Moser

Trentodoc Brut 51,151

Un nome curioso per un vino, che trova però una precisa spiegazione. Si tratta infatti della sfida enologica di Francesco Moser, uno dei miti del calcismo mondiale, che è diventato da qualche tempo produttore di bollicine trentine (e non solo). 51,151 è uno spumante (che nel suo nome fatto di numeri celebra il record dell'ora del 1984), a contatto con i lieviti per circa due anni, figlio dello Chardonnay e dei terreni calcarei della tenuta Maso Villa Warth. Grande l'intensità al naso, che sfuma dalla mela gialla verso la salvia e le erbe officinali, ottima la sapidità al palato, morbido e coerente.

Vendemmia: 2011

Proprietà: Quadra

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Bianco

Bottiglie prodotte: 42.000

Enologo: Mario Falcetti, Sergio Gatti

Prezzo allo scaffale: € 28,00-30,00

Quadra

Docg Franciacorta QSatèn Brut

Il progetto enologico Quadra è nato nel 2003 da una idea di Ugo Ghezzi, imprenditore del settore energie rinnovabili che, insieme ai figli Cristina e Marco, ha dato vita a questa ennesima realtà produttiva franciacortina, ad ulteriore testimonianza dell'appeal di questo territorio, perla della spumantistica del Bel Paese. Gli ettari di vigneto sono 42 per una produzione complessiva che sfiora le 200.000 bottiglie. Numeri già interessanti che certificano il successo della denominazione. Il QSatèn è uno spumante dai profumi ampi e intensi che trova in bocca coerenza e morbidezza tipologica, offrendo un sorso disteso e piacevole.

Vendemmia: -

Proprietà: Famiglia Giorgi Vimercati di

Vistarino

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 80.000

Enologo: Giacomo Barbero

Prezzo allo scaffale: € 12,00-14,00

Conte Vistarino

Vino Spumante Brut Blanc de Noir

Si tratta di uno dei nomi di riferimento dell'Oltrepò Pavese, purtroppo recentemente arrivato alle prime pagine della cronaca per un gravissimo atto di vandalismo subito nelle proprie cantine. Ma al di là di questo "fattaccio", lo storico marchio lombardo è riconosciuto come uno dei migliori produttori di Pinot Nero di questo areale, soprattutto nella versione ferma. Oggetto del nostro assaggio la declinazione spumantizzata con metodo Martinotti di questa varietà, in edizione Vegan certificata. Il naso possiede freschezza e intensità, mentre in bocca il vino è continuo, appagante e di buona consistenza.

Vendemmia: 2011

Proprietà: Claudio Barbi

Uvaggio: Chardonnay e Pinot Nero

Bottiglie prodotte: -

Enologo: Riccardo Cotarella

Prezzo allo scaffale: € 24,00-26,00

Decugnano dei Barbi

Vino Spumante Metodo Classico Brut

Di proprietà della famiglia Barbi ormai da diversi anni, la Decugnano prende il nome dal toponimo di riferimento ed è considerata, a ragione, una delle più belle aziende vitivinicole umbre. Siamo a pochi chilometri da Orvieto, sui colli che dominano il lago di Corbara, dove si trovano le vigne (su terreni di origine marina ricchissimi di fossili), la cantina di vinificazione e la splendida grotta nel tufo adibita all'affinamento dei vini. Il Metodo Classico si distingue per profumi di bella fragranza e gusto vivace e ben ritmato che è frutto anche della esperienza spumantistica della cantina di Orvieto che fin dal 1978 ha nel suo portafoglio prodotti questo Brut.



Vendemmia: 2012
Proprietà: Famiglia Drouhin
Uvaggio: Pinot Noir
Bottiglie prodotte: 125.000
Prezzo allo scaffale: €
40,00-45,00

Domaine Drouhin

Oregon Pinot Noir Willamette Valley

Non è la Côte de Beaune, non è la Côte de Nuits, ma è l'inimitabile Oregon. Questo è il motto del Domaine Drouhin. La quarta generazione della famiglia Drouhin lavora in patria, a Beaune, e anche negli Stati Uniti, nello Stato dell'Oregon, da più parti indicato come una delle zone più vocate per la coltivazione del Pinot Noir, almeno quando si parla di Nuovo Mondo enologico. Frédéric è il direttore generale della Maison Joseph Drouhin, Philippe gestisce i vigneti della Borgogna e dell'Oregon, Laurent si occupa della commercializzazione e Véronique è l'enologo che sovrintende ad ogni goccia di vino del Domaine Drouhin in Oregon fin dalla sua prima annata nel 1988. Il Pinot Noir 2012, oggetto del nostro assaggio, sa farsi apprezzare per un bagaglio aromatico intenso e tendenzialmente complesso, dai tratti varietali in evidenza, forse solo un po' in debito di complessità. In bocca, dominano equilibrio e piacevolezza e il rovere si fa sentire sul finale, che comunque resta abbastanza teso e vivo.

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 Penati (via Marco d'Oggiono, 14 - Oggiono, Lecco; tel. 0341576065), meglio conosciuta in rete con l'indirizzo winebuywine.it, offre una scelta di vini italiani ed esteri davvero non banale. Un vero punto di riferimento per gli appassionati:

La Stoppa, Macchiona 2007 - € 20,00

Rosso romagnolo di bella fragranza e scorrevolezza

Arianna Occhipinti, Sicilia Bianco S.P.68 2015 - € 13,50

Un vino siciliano dal carattere forte come chi lo produce

Taschlerhof, Alto Adige Valle Isarco Sylvaner 2015 - € 18,00

Un vitigno del Nord per un vino freschissimo e verticale

Borgo Magredo, Friuli Grave Traminer 2013 - € 9,00

Non solo Alto Adige per il vitigno aromatico per eccellenza

Château Pierre-Bise, Crémant de Loire Brut - € 20,00

Una scelta che scarta lo Champagne pur rimanendo raffinata e convincente

Pierluigi Zampaglione, Fiano Don Chisciotte 2013 - € 17,00

Resta uno dei vitigni bianchi del Bel Paese più interessanti di tutti

Buondonno, Toscana Rosso 2014 - € 11,00

Rosso da tutto pasto facile ma decisamente caratteriale e vivace

Vignai da Duline, Schioppettino 2012 - € 21,00

Un vitigno locale di bella personalità che meriterebbe più attenzione

Vigneto Altura, Toscana Rosso Saverio 2012 - € 40,00

Dall'isola del Giglio un vino affascinante e decisamente particolare

Gredic, Brda Movia 2015 - € 15,00

L'altro lato del Collio, non meno interessante e convincente

Cosa consiglia

Ed ecco una selezione del meglio dell'Enoteca Penati-winebuywine.it:

Giuseppe Mascarello, Barolo Monprivato 2012 - € 110,00

Una specie di bottiglia dei desideri per tutti gli appassionati del Nebbiolo più autentico

Castell'in Villa, Chianti Classico Riserva Poggio delle Rose 2009 - € 69,00

Un vino capace di raccontare tutto un territorio con rara coerenza ed energia

Fleury, Champagne Extra Brut 1996 - € 128,00

Annata memorabile per uno Champagne di carattere

Larmandier-Bernier, Champagne Rosè de Saignée Extra Brut - € 82,00

Uno Champagne biodinamico dalla verve acida difficilmente battibile

Didier Dagueneau, Silex 2011 - € 152,00

Semplicemente il Sauvignon Blanc più buono del mondo

Emidio Pepe, Colli Aprutini Pecorino 2014 - € 51,00

Declinazione tradizionale di un vitigno recentemente diventato popolare

Possa, Sciacchetrà Cinque Terre 2013 - € 60,00

Dolce e appagante, è un vino raro e originale

Arpepe, Valtellina Superiore Sassella Vigna Regina Riserva 2007 - € 60,00

Azienda storica del comprensorio della Valtellina che produce vini senza tempo

Piero Busso, Barbaresco San Stunet 2006 - € 55,00

Grande rosso finemente fruttato e dal gusto dolce e fresco

Dirupi, Sforzato Vino Sbagliato 2013 - € 56,00

Ancora dalla Valtellina, una realtà produttiva dinamica e capace di vini originali e intriganti



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

CHIAMA IL NUMERO VERDE
800 999 222

e-on

Come e più di sempre

Nell'Italia del vino i problemi e/o le discussioni e/o i temi di dibattito, non sembrano mai finire, protraendosi "in eterno" senza soluzione di continuità e, soprattutto, restando come imprigionati in un eterno ritorno del sempre uguale. E anche alla fine del 2016 molte delle questioni sul tappeto sono vecchie o per lo meno risentite. Vediamone alcune, solo per fare alcuni esempi. Le "corazzate" cooperative puntano sempre di più alla produzione di vini di qualità, con un sottinteso, sulle proprie produzioni pregresse, non proprio confortante. Alle aste internazionali la presenza delle etichette italiane è sempre di rilievo, un po' meno la loro quotazione, ma, come si dice in questi casi, l'importante è partecipare. Il Prosecco continua la sua scalata sui mercati internazionali facendo perno soprattutto sulla leva del prezzo, perché è la sola leva su cui può contare. Ci sono poi sotto i riflettori i "soliti" vitigni di antica coltivazione del Bel Paese, dall'enorme potenzialità, più dichiarata che effettiva (visto che poi, sul piano commerciale, i vitigni italiani tradizionali, quelli migliori verrebbe da dire, sono già affermati insieme alle loro denominazioni). E non mancano anche le aziende italiane del vino che abbandonano un'associazione, per restare in un'altra, ma poi si vedrà ... a sottolineare vecchi problemi di rappresentanza mai superati. Ma non mancano anche i soliti "adagi" di circostanza. E così tutte le aziende, dalle micro alle industriali, spuntano percentuali di crescita sempre a doppia cifra, qualsiasi cosa accada in casa o oltre confine.

Non solo vino

Nonino Grappa Riserva AnticaCuvée 5 Years



La grappa è il distillato più antico e tradizionale del nord Italia; si ottiene distillando la parte solida dell'uva: la vinaccia. Il 1 dicembre 1973 Benito e Giannola Nonino, nel rispetto della tradizione, rivoluzionano il sistema di produrre e presentare la grappa in Italia e nel mondo, dando così una nuova vita a questo antico distillato. La Riserva AnticaCuvée 5 Years, ottenuta da un blend di grappe Monovitigno (Cabernet, Merlot e Schioppettino) invecchiate da 5 a 20 anni in barriques e in piccole botti ex-Sherry, possiede grande ricchezza aromatica, note di pasticceria, arancia e frutta candita, che anticipano una bocca velluta e persistente.



Filippo Saporito ha accettato una proposta che non si poteva rifiutare. Così alla fine del 2014 *La Leggenda dei Frati*, che stava in quel di Castellina in Chianti, è "emigrata" a qualche decina di chilometri di distanza. Lo spazio al pian terreno del Museo di Villa Bardini (Costa San Giorgio 6/A; tel. 0550680545; www.laleggendadeifrati.it), con vista sul cuore rinascimentale di Firenze, è diventato il nuovo palcoscenico gastronomico di questo ristorante che aveva mosso i suoi primi passi una ventina di anni fa a Badia ad Isola, vicino a Monteriggioni. Dalla nuova cucina escono i grandi classici della Leggenda dei Frati e piatti stagionali, comunque giocati tanto sui sapori di terra (del territorio) quanto su quelli di mare. Tra gli antipasti l'uovo fritto con asparagi cotti e crudi e fonduta di pecorino di Pienza, alici impanate e tartara di gamberi insalata di patate e prezzemolo; nel capitolo primi, i bottoni di baccalà con crema di zucca gialla e cipolla, o il brodo di cardi giocato tra sapori della memoria e tecniche di cottura impeccabili. Il piatto del cuore resta il piccione con salsa BBQ e patate grattate. In chiusura, base di gelato alla piña colada su cialda al cioccolato e poi spugna alle fragole, sorbetto al basilico e gelato alla mandorla e semi di tapioca tostati. Carta dei vini con protagoniste le denominazioni toscane.

La Top Five de "La Leggenda dei Frati"

Billecart-Salmon, Champagne Brut Réserve - € 87,00

Castello di Monsanto, Chianti Classico Il Poggio Riserva 2001 - € 100,00

Castell'In Villa, Chianti Classico Riserva 1985 - € 280,00

Benanti, Etna Bianco Pietramarina 2011 - € 70,00

Rocca di Montegrossi, Vin Santo del Chianti Classico 37,5 cl 1998 - € 72,00

I tre vini del cuore di...

Roger Scruton

Sir Roger Vernon Scruton (27 febbraio 1944) è un filosofo britannico il cui tema protagonista del suo lavoro potrebbe essere identificato nella comprensione e difesa della conquista della cultura occidentale. Erede e continuatore del conservatorismo inglese nella forma più classica ed elitaria, benché non manchino tratti eretici nel suo pensiero, è diventato noto anche nel mondo enoico per avergli dedicato un fortunato libro, "Bevo dunque sono. Una Guida filosofica al vino". Un testo che conduce ovunque, perché ovunque si può reperire del buon vino, e ovunque c'è l'occasione per sperimentare il piacere che riesce a concedere. Professore al Dipartimento di Filosofia dell'Università di St Andrews, è Visiting Scholar all'American Enterprise Institute e Senior Research Fellow a Blackfriars Hall (Università di Oxford). Tra i suoi molti libri: "L'Occidente e gli altri. La globalizzazione e la minaccia terroristica", "La cultura conta. Fede e sentimento in un mondo sotto assedio", "La bellezza. Ragione ed esperienza estetica".

Montrachet

Château Lafite

Nuits-Saint-Georges