

Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 136 - Marzo 2017 - Info: iquadernidivinews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - A cura di Franco Pallini e Antonio Boco



Vendemmia: 2013
Proprietà: Famiglia Caprai
Uvaggio: Sagrantino
Bottiglie prodotte: 40.000
Enologo: Marco Caprai
Prezzo allo scaffale:
€ 60,00-65,00

Caprai

Docg Montefalco Sagrantino 25 Anni

Quanto Marco Caprai sia stato determinante per l'esplosione del Sagrantino e come abbia avuto un ruolo centrale nella "costruzione" del territorio di Montefalco è un fatto assodato. Il 25 Anni incarna totalmente la filosofia e lo stile della cantina e, tanto per non fare inutili giri di parole, la versione 2013 è tra le migliori realizzate nel recente passato. Potenza e struttura al servizio della complessità e della raffinatezza, profumi compiuti e fini. Grande rosso, che spiega meglio di tutti le potenzialità di quest'uva ancora in parte da scoprire. Esecuzione inappuntabile di un'annata dove chi ha interpretato bene i caratteri del millesimo, ha prodotto etichette importanti, come in questo caso. Ma non è stato così per tutti.



Vendemmia: 2015
Proprietà: Castello di Ama
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 150.000
Enologo:
Marco Pallanti
Prezzo allo scaffale:
€ 14,00-16,00

Castello di Ama

Docg Chianti Classico Ama

Uso di uve internazionali, estrazione forzata, massicce iniezioni di rovere: è questa, in sintesi, la ricetta dello stile cosiddetto "moderno". Una ricetta che non appartiene ai vini prodotti da Ama, decisa, anzi, a mantenersi fedele al territorio chiantigiano, in virtù anche di vigneti posti a 500 metri d'altezza, che proprio da tali condizioni "estreme" assume una straordinaria coerenza e tipicità. Il risultato è condensato nello stile del suo Chianti Classico che, nella versione 2015, risulta davvero splendido e centrato. Ha profumi estremamente classici, capaci di spaziare dalle nuance di viola a quelle di ciliegia fresca, fino a qualche accenno speziato che dona complessità. La bocca è magistrale per armonia e facilità di beva. Finale in crescendo.



Vendemmia: 2012
Proprietà: Alessandro Mori
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 9.500
Enologo: Alessandro Mori
Prezzo allo scaffale:
€ 50,00-55,00

Il Marroneto

Docg Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie

Quella di Alessandro Mori è una delle stelle di Montalcino. Nata nel 1974, Il Marroneto ha dimostrato di avere nelle corde vini classici, perfettamente coerenti con il territorio, di grandissima longevità. Le vigne si trovano a ridosso della cinta muraria di Montalcino, sul versante nord della zona di produzione del Brunello. I vini affinano in botte grande e la vinificazione è impostata secondo tradizione. Il Brunello Madonna delle Grazie 2012 possiede naso ricamato su cenni di fragoline di bosco, lamponi e umori di cantina; bocca ampia, golosa in ingresso e allo stesso tempo austera, chiusa da una trama tannica serissima, ancora rigida (come al solito) ma di impareggiabile sapore.



Vendemmia: 2014
Proprietà: Famiglia De Ferrari
Uvaggio: Sangiovese, Colorino, Canaiolo
Bottiglie prodotte: 45.000
Enologo:
Maurizio Castelli
Prezzo allo scaffale:
€ 22,00-24,00

Boscarelli

Docg Vino Nobile di Montepulciano

Certo, Cervognano. Un terroir dai caratteri peculiari, riconosciuto forse il migliore della denominazione. Ma Boscarelli è anche uno stile affascinante, di specchiata riconoscibilità. Le terre, il clima e non ultima un'idea di vino dei De Ferrari, portata avanti senza preoccuparsi delle mode, hanno fatto sì che dalla cantina Boscarelli siano sempre usciti vini autentici, longevi, anche se frutto di continue riflessioni e aggiustamenti sul tema. Ecco allora un Nobile 2014, annata "bollata" come difficile, usando un eufemismo, interpretata magistralmente e capace di regalare un altro grande vino. Struttura sottile, ma non magra, accompagna un sorso deciso e saporito, ben assecondato da aromi freschi e non privi di qualche guizzo di complessità.

Editoriale

Anteprime

Nella nostra "peregrinazione" nel consueto appuntamento delle Anteprime di febbraio (da Firenze a San Gimignano, passando da Montepulciano per arrivare a Montalcino e Montefalco), abbiamo trovato ancora aperti vecchi temi come il sempre meno attendibile rating delle stelle sulle annate dei Consorzi, la non partecipazione di alcune e, talvolta, importanti cantine alla manifestazione, il "fidarsi" delle premesse dei vini da invecchiamento, necessariamente più leggibili tra qualche anno e, per finire gli ancora troppi campioni di botte che non favoriscono certo giudizi definitivi. Detto questo, però, i vini buoni complessivamente, al netto delle diverse annate e delle diverse denominazioni, sembrano in aumento. Così a Montepulciano, il Nobile Pagliareto 2014 di Lunadoro è ben interpretato, come quello di Salcheto e il Nobile Riserva 2013 di Carpineto possiede una interessante prospettiva futura. Il Chianti Classico 2015 di Isole e Olena si conferma vino affidabile e il Cortevicchia Riserva 2014 di Villa Le Corti è piacevolmente declinato, nonostante le difficoltà del millesimo. Goloso il Brunello 2012 di Salvioni e decisamente di grande stoffa quello di Poggio di Sotto. Il Vigna Loreto 2012 di Mastrojanni ha sostanza e classe e il Brunello "Lupi e Sirene" 2012 di Podere Le Ripi, carattere e forza. Ben profilato il Brunello "Poggio al Vento" Ris 2010 di Col d'Orcia, mentre da Montefalco colpiscono, oltre al Collepiano 2013 di Caprai, il Campo alla Cerqua 2013 di Tabarrini e il Sagrantino 2013 di Antonelli.

Buona lettura





Vendemmia: 2015
Proprietà: Famiglia Antinori
Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Syrah
Bottiglie prodotte: 500.000
Enologo: Renzo Cotarella
Prezzo allo scaffale: € 12,00-14,00

Antinori

Docg Chianti Classico Pèppoli

Dal Chianti Classico, con le tenute Tignanello, Badia a Passignano, Pèppoli, Castello di San Sano e Capraia, recentemente acquisita, all'areale di Montepulciano, Tenuta La Braccasca che insiste anche in quello della Doc Cortona, da Montalcino, Tenuta Pian delle Vigne, a Bolgheri, Tenuta Guado al Tasso, dalle colline fiorentine, Tenuta Monteloro, a quelle di Sovana in Maremma, Fattoria Aldobrandesca, fino alla Tenuta Le Mortelle di Castiglione della Pescaia, in piena zona Doc Maremma, la griffe fiorentina è l'unica azienda che possiede una cantina in ogni denominazione toscana (fatta eccezione per San Gimignano). Una presenza costante, dunque, durante le Antepime toscane, che tuttavia non sembra nascondere la "propensione" verso il Chianti Classico di Antinori, luogo storico del vino toscano e determinante per la costruzione del suo successo nel mondo. Non è un caso, infatti, che nel recente passato, Piero Antinori abbia concentrato le sue strategie su questa denominazione a partire, nel 2012, dall'edificazione della nuova cantina di Bargino, a San Casciano Val di Pesa. Un "ritorno alle origini", verrebbe da dire, che consolida una egemonia enoica nel panorama italiano, difficilmente riproducibile. In questo contesto, quindi, non è una sorpresa vedere un Chianti Classico uscire dagli assaggi con grande autorevolezza. Il Pèppoli 2015, infatti, sulla scia dei Chianti Classico Santa Cristina e Villa Antinori (entrambi vini a denominazione prima di diventare Igt), fissa l'asticella della qualità ancora più in alto dei suoi storici predecessori. Già perché produrre un vino in numeri tutt'altro che marginali, conservando buona coerenza territoriale, bilanciamento esemplare e caratteristiche organolettiche inappuntabili non è proprio un'operazione così immediata. Detto questo, la versione 2015 si presenta di un bel rosso rubino trasparente e brillante, anticipo di un bagaglio aromatico vivace e ben a fuoco in cui il fruttato, tendenzialmente dolce, incrocia cenni di terra e di spezie fragranti. In bocca, il vino possiede una progressione ritmata e dal bel contrasto tra freschezza acida e dolcezza del fruttato, che definisce un sorso gustoso, invitante e saporito.



LA CANNA DA ZUCCHERO
CONVERTE LA LUCE SOLARE
IN SACCAROSIO
E I CINICI IN CREDENTI.
NOMACORC
CORKS TO IMPROVE

Vendemmia: 2015
Proprietà: Famiglia Stucchi Prinetti
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo
Bottiglie prodotte: 140.000
Enologo: Maurizio Castelli
Prezzo: € 15,00-17,00

Badia a Coltibuono Docg Chianti Classico

Badia a Coltibuono è una delle aziende più antiche del territorio del Chianti Classico. Da oltre un secolo e mezzo è di proprietà della famiglia Stucchi Prinetti, che ha saputo consegnare all'ampia gamma di vini prodotti una connotazione stilistica ben definita, che privilegia la finezza e l'equilibrio. Oggi, l'azienda ha subito importanti trasformazioni, a partire dalla conduzione dei vigneti, completamente a biologico, che ne hanno ulteriormente amplificato classe e personalità. Il Chianti Classico 2015 è davvero un vino ben riuscito, dagli eleganti profumi e dalla bocca sapida, contrastata e di ottimo equilibrio, di quelli che non ti stancheresti mai di bere.

Vendemmia: 2012
Proprietà: Famiglia Ripaccioli
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 40.000
Enologo: Paolo Vagaggini
Prezzo: € 40,00-45,00

Canalicchio di Sopra Docg Brunello di Montalcino

Canalicchio di Sopra, versante nord di Montalcino, è un'azienda che, specie nel recente passato, ha decisamente compiuto passi importanti nella produzione dei suoi vini. I vigneti sorgono in due delle aree a più alta vocazione della zona: Canalicchio di Sopra e Le Gode di Montosoli. Il Sangiovese trova in questi due terroir la possibilità di esprimersi nel modo migliore, mettendo in evidenza il suo carattere aristocratico ed elegante. È il caso del Brunello 2012 che mette in campo aromi complessi non solo fruttati ma anche finemente speziati e rifiniti da note ferrose e di terra bagnata. In bocca, il vino ha un impatto largo e il suo sviluppo è articolato e di bella energia acida.

Vendemmia: 2012
Proprietà: Famiglia Magnelli
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 14.000
Enologo: Valentino Ciarla
Prezzo: € 45,00-50,00

Le Chiuse Docg Brunello di Montalcino

Diciotto ettari complessivi, per Le Chiuse, dove le vigne ne occupano otto, nel quadrante nord-est di Montalcino. Qui i suoli sono ricchi di fossili, striature argillose, galestro e tufo. Ne derivano vini armoniosi, di grande finezza ed equilibrio, con profumi rigogliosi ed eleganti. Il Brunello 2012 non delude e anzi ci pare una delle migliori interpretazioni dell'annata. Gustoso e austero, giovane e già piacevole, è vino di grande fascino e affidabilità. Dallo stile ormai definito e ben riconoscibile, anno dopo anno diventa sempre più un riferimento.

Vendemmia: 2014
Proprietà: Bertani Domains
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 35.000
Enologo: Pietro Riccobono, Andrea Lonardi
Prezzo: € 17,00-19,00

Tenuta Tre Rose Docg Nobile di Montepulciano Santa Caterina

La bella Tenuta Tre Rose appartiene oggi a Bertani Domains (Angelini), proprietario di importanti realtà della penisola come Val di Suga a Montalcino, San Leonino in Chianti Classico, Puiatti in Friuli, Bertani in Veneto e Fazi Battaglia nelle Marche. Il Nobile Santa Caterina, millesimo 2014, ha colore brillante e profumi fruttati vivaci, rifiniti da sensazioni speziate. In bocca è un vino teso e snello, di buona progressione finale. Tendenzialmente sapido, il suo tannino è incisivo e piacevolmente nervoso.

NDtech

IL MIGLIOR TAPPO DA VINO AL MONDO,
OGGI ANCORA PIÙ STRAORDINARIO
www.amorimcorkitalia.com





Vendemmia: 1929
 Proprietà: R. Barrière Frères
 Uvaggio: Pinot Noir
 Quotazione: € -

R. Barrière Frères

Vosne-Romanée-Beaumont

1929. L'anno del "crollo di Wall Street" che innescò la Grande Depressione. In America viveva ancora il proibizionismo. In Europa trionfava l'Art Déco. In Italia, con la firma dei Patti Lateranensi, nasceva la Città del Vaticano. E in Francia? Il 1929 sarebbe stato ricordato come una delle migliori annate del secolo per i suoi grandi vini. Immaginate allora l'emozione di stappare un Borgogna di quell'anno, un Vosne-Romanée-Beaumont vendemmia 1929 di R. Barrière Frères. Salvatore Crasta, collezionista genovese, lo ha proposto in un pranzo con amici. "Il 1929 è stato un grandissimo millesimo in Borgogna - spiega - ma 88 anni sono tanti!". Nell'arco di tre ore l'evoluzione del vino è stata incredibile. Lungo, persistente, sapido in bocca, all'olfatto ha regalato una successione di sensazioni entusiasmanti: fiori secchi, muschio, sottobosco, funghi, tè. E più avanti, frutta secca. E dopo ancora, liquirizia e legno affumicato. E in bocca, sul finale, una dolce sensazione di caramello.

Egle Pagano

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Anteprime Toscane: le altre Doc

Le Anteprime Toscane sono state anche le altre Doc. Non ha deluso il Chianti Rufina Nipozzano 2014 di Frescobaldi e il Chianti 2016 di Malenchini. Buono il Morellino 2015 di Roccapesta, come il Valdarno di Sopra Boggina A 2015 di Petrolo. Fragrante la Vernaccia Clamys 2015 di Cesani e classica la Carato 2011 di Montenidoli. Solido il Cortona Syrah Il Castagno 2014 di Dionisio, come il Carmignano Riserva 2014 di Piaggia. Piacevole il Montecucco Rosso 2015 di Poggio Trelvalle e il Bianco di Pitigliano Gli Archi 2016 della Cantina di Pitigliano. Tre aziende unite per una etichetta: il Colline Lucchesi Mille968 2013 di Sardi Giustiniani-Maionchi-Colle Bordocheo.



WineNews



Vendemmia: 2015
 Proprietà: Vitecola Toscana Spa
 Uvaggio: Sangiovese, Alicante, Merlot
 Bottiglie prodotte: 180.000
 Enologo: Emiliano Falsini
 Prezzo allo scaffale: € 12,00-14,00

Castello di Meleto

Docg Chianti Classico

Gli oltre 100 ettari a vigneto fanno del Castello di Meleto una delle realtà più importanti della denominazione per estensione coltivata. Recentemente l'azienda ha operato un riassetto tecnico e organizzativo che ha giovato molto all'identità dei vini. Una definizione stilistica che avrà certamente prospettive ulteriori e che il Chianti Classico 2015 conferma in modo convincente. Si tratta di un vino dai profumi freschi ed eleganti che in bocca trova il suo punto di forza, incrociando acidità e dolcezza in modo esemplare. Non manca anche di coerenza e carattere, non nascondendo la sua origine nella particolare sottozona di Gaiole in Chianti.

Vendemmia: 2012
 Proprietà: Famiglia Baricci
 Uvaggio: Sangiovese
 Bottiglie prodotte: 14.000
 Enologo: -
 Prezzo allo scaffale: € 33,00-35,00

Baricci

Docg Brunello di Montalcino

Lo stile dei vini di questa storica azienda, tratteggiato dal "capostipite" della famiglia Baricci, almeno in senso enologico, Nello, già membro della pattuglia di produttori che fondarono il Consorzio del Brunello, ha mantenuto in oltre cinquanta anni di attività una salda e chiara connotazione artigianale e tradizionale. Dalla dozzina di ettari che sorgono alle pendici della collinetta di Montosoli, sul versante nord di Montalcino, una delle "sottozone" classiche di questa denominazione, ecco un Brunello 2012, dalla bevibilità piacevole e rilassata, dai profumi di fiori appassiti e incenso, e dal gusto caldo e sapido.

Vendemmia: 2012
 Proprietà: Riccardo Campinoti
 Uvaggio: Sangiovese
 Bottiglie prodotte: 3.000
 Enologo: Maurizio Castelli
 Prezzo allo scaffale: € 59,00-61,00

Le Ragnaie

Docg Brunello di Montalcino

Vecchie Vigne

Per gli appassionati di Brunello, Le Ragnaie è ormai un nome di riferimento, nel variegato panorama della denominazione. Molto del merito è del condottiero Riccardo Campinoti, appassionato e competente, tanto tra le botti quanto tra i bicchieri. Il resto lo fa un territorio caratteristico: le vigne sono esposte a sud-ovest, in direzione del mare tra i 530 e i 600 metri. I vini che ne derivano sono di rara eleganza, tanto nelle annate classiche come nei millesimi più maturi, come appunto questo 2012. Brunello di classe dunque, continuamente dotato di allungo, pienezza e finezza pregevoli.

Vendemmia: 2015
 Proprietà: Fattoria di Cinciano
 Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo
 Bottiglie prodotte: 70.000
 Enologo: Stefano Porcinai
 Prezzo allo scaffale: € 10,00-12,00

Cinciano

Docg Chianti Classico

Da sempre in territorio di confine, tra Firenze e Siena, la Fattoria di Cinciano è di proprietà della famiglia Garrè. La cantina aziendale alberga in uno splendido poggio e si estende per più di 130 ettari tra Barberino Val d'Elsa e Poggibonsi, dove le vigne, 25 ettari, incontrano suoli di medio impasto, derivanti da rocce di alberese, ricchi di scheletro e con una leggera presenza di argilla. Il Chianti Classico 2015, oggetto del nostro assaggio, offre ciliegia fragrante e lievi cenni erbacei al naso, polpa e bella acidità al palato. Grande bevibilità, insomma. Per un vino dallo stile definito e decisamente legato alla terra da cui viene ottenuto.



ENOTECA LA FORTEZZA DI MONTALCINO



Vendemmia: 2013
Proprietà: Famiglia Mariani
Uvaggio: Pinot Noir
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: €
15,00-17,00

Rainstorm Oregon Pinot Noir

Il nome del vino "Temporale" ("Rainstorm" in inglese) potrebbe trarre in inganno. È vero che il Pinot Noir privilegia climi freschi ma, evidentemente, non così piovosi. A parte le battute, l'Oregon, in realtà, non è lo Stato più piovoso degli Usa ma, piuttosto, quello che nel recente passato è diventato una sorta di luogo ideale per la produzione di Pinot Noir. Le uve che compongono questo Pinot Noir in purezza, provengono dalle valli Willamette e Umpqua (nord e sud dell'Oregon) che, appunto, sono considerate particolarmente vocate, specialmente incrociando le loro diverse caratteristiche pedoclimatiche. Il risultato è un vino ottenuto miscelando il Pinot Noir dei due diversi territori, vinificato con macerazioni brevi e affinamento per 12 mesi in legno piccolo. Un rosso di bell'equilibrio che con il millesimo 2013, mette in mostra doti olfattive pulite e nitide, una buona varietà e un sorso pieno e agile, davvero bilanciato e gustoso. Insomma, un vino distante dagli stereotipi dei prodotti del cosiddetto Nuovo Mondo. Il Pinot Noir Rainstorm è distribuito in Italia da Banfi Distribuzione.

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

Dalmazio (via Traversa dei Monti 214, Montalcino; tel. 0577849019; www.dalmazio.com) vuol dire vini di Montalcino, ma non solo, come è pratica diffusa nelle città del vino. Bruno Dalmazio, dal 1988, ha costruito un'enoteca dinamica e moderna, integrando ai servizi classici anche la distribuzione. E, quest'anno, è arrivato anche il "Leccio d'Oro":

Castello Banfi, Rosso di Montalcino 2014 - € 10,00

Sottile e di grande bevibilità, un vino decisamente centrato

Col d'Orcia, Brunello di Montalcino "Etichetta Storica" 2010 - € 35,00

Speciale selezione prodotto solo nelle grandi annate

Pertimali, Brunello di Montalcino 2011 - € 38,00

Un rosso di grande potenza e bella dinamicità

Bel Poggio, Rosso di Montalcino 2014 - € 15,00

Sapido e ritmato per una beva piacevolmente fresca

Fattoria dei Barbi, Brunello di Montalcino 2011 - € 26,00

Gustoso e non privo di complessità, rosso autentico e coerente

Caparzo, Brunello di Montalcino Riserva 2010 - € 45,00

Buone sensazioni complessive per un vino dal sorso bilanciato e solido

Fattori, Brunello di Montalcino Riserva 2010 - € 45,00

Carattere e qualche piacevole rusticità per questo Brunello Riserva

Ciacci Piccolomini d'Aragona, Brunello di Montalcino Vigna Pianrosso Riserva 2010 - € 98,00

Un grande vino frutto di una grande annata declinata alla perfezione

Uliceus, Brunello di Montalcino 2011 - € 25,00

Interessante piccola realtà che produce solo 3.000 bottiglie

Val di Suga, Brunello di Montalcino 2010 - € 28,00

Profumi invitanti e gusto morbido e contrastato per questo vino solido e pulito

Cosa consiglia

Ed ecco i consigli di Bruno Dalmazio tra i vini più venduti:

Bruno Paillard, Champagne Brut - € 40,00

Fine e complesso, con un tocco di acidità nervosa

Bollinger, Champagne Brut Special Cuvée - € 49,00

Un classico nel suo genere che non delude mai

Dom Perignon, Champagne Brut Vintage 2006 - € 139,00

Forse lo Champagne per eccellenza, da provare almeno una volta

Ruinart, Champagne Brut - € 48,00

Note di pan brioche e lievito anticipano un gusto ricco e armonioso

Oddero, Barolo 2012 - € 33,00

Dalla Langa un buon esempio delle potenzialità del Nebbiolo

Zenato, Amarone della Valpolicella 2010 - € 38,00

Il rosso veneto e italiano più generoso e avvolgente

Bellavista, Franciacorta Brut Alma - € 27,00

Profumi suadenti e gusto di bella sapidità per il re di Franciacorta

Cavalleri, Franciacorta Brut Satèn - € 23,00

Equilibrio ed eleganza nei profumi e nel gusto di queste bollicine lombarde

Quintodecimo, Fiano d'Avellino Exultet 2015 - € 30,00

Una grande prova di espressività per uno dei vitigni bianchi più importanti d'Italia

Pieropan, Soave Classico 2015 - € 15,00

La sua semplicità non inganni, è uno dei bianchi italiani più centrati e a prova dei palati più esigenti

Ad ognuno il suo, senza paura

Nel mondo del vino italiano esiste una questione, per certi aspetti banale, che non si decide, ci pare, ad affiorare. Di solito è rubricata nella sua formula più banale che vede le aziende industriali ma anche quelle medio-grandi contrapporsi a quelle piccole o artigianali. Si tratta, evidentemente, non di uno scontro ma della conformazione del comparto viticolo del Bel Paese. Certamente le esigenze di queste due categorie sono diversissime e non sempre le soluzioni generali, a partire da quelle legislative, rispondono alle problematiche produttive delle realtà più piccole in primis. Questione di rapporti di forza economici. Ma in realtà, anche se nell'immaginario collettivo le cantine artigianali sembrano essere esenti dai fattori economici, anche loro devono fare i conti, è proprio il caso di dirlo, pena l'estinzione. D'altra parte, le grandi aziende non devono "vergognarsi" del loro ruolo e della loro struttura. Ecco, ci pare, che queste due immagini del vino italiano risultino fuorvianti e, alla fine, incapaci di disegnare lo "stato dell'arte" dell'Italia enoica. Il mondo del vino italiano è un comparto maturo e non dovrebbe temere di raccontarsi per ciò che è. In un'epoca di progressiva e totale concentrazione, il tessuto produttivo del vino tricolore, così variegato, non è per forza una anomalia e va anzi preservato. È pacifico, però, che considerare i grandi gruppi italiani una deviazione dalla tradizione più pura, resta soltanto un modo antistorico di approcciarsi alle dinamiche di un settore produttivo.

Non solo vino

Caseificio Marovelli Verucchio pecorino stagionato

Il Caseificio Marovelli (via dell'Orecchiella, 1 - Vibbiana, San Romano in Garfagnana (LU); tel. 0583613212;

www.caseificio-marovelli.com) produce formaggi freschi, stagionati e conciatati, con latte proveniente solo da animali della Garfagnana. Ma non solo. Un originale laboratorio fa vivere in prima persona tutte le fasi del processo di trasformazione del latte in formaggio, con due percorsi sensoriali, uno dedicato agli orti ed un altro alle erbe spontanee. Il "Verucchio", oggetto del nostro assaggio, è un caprino stagionato sei mesi che profuma di erba e che in bocca è saporito e complesso.



"Da Caino" (via della Chiesa, 4 - Montemerano (Grosseto); tel. 0564602817; www.dacaino.com), rappresenta una delle eccellenze gastronomiche della Toscana (da 19 anni "bistellato" Michelin). Sul ponte di comando, cioè ai fornelli, Valeria Piccini che esprime un elegante mix di tecnica, territorio e sostanza, sapientemente dosato nei piatti, il marito Maurizio Menichetti che si dedica ai vini (20.000 bottiglie in cantina) e non solo (è diventato vignaiolo in prima persona, mentre il suocero, Enzo, fa un olio extravergine strepitoso) e il figlio Andrea, degno erede di una coppia formidabile. Maurizio è figlio di Carisio detto Caino un cavatore di marmo (a cui è dedicato il vino prodotto oggi in poche migliaia di bottiglie) e di una cuoca di campagna, Angela che, nel 1971, aprì un'osteria intitolata al marito. È stata lei la prima maestra di Valeria, che conobbe Maurizio sui banchi di scuola. "Da Caino" è semplicemente una tavola indimenticabile, di quelle che ti restano nella memoria per sempre. Solo un piatto per "fotografare" questa verità: i ravioli di olio extravergine d'oliva, colatura di alici, capperi di Pantelleria e coulis di pomodoro. Un coro perfettamente rappresentato da ogni interprete. Mare, terra, orti, primavera ed estati, agricoltori e pescatori. Nel piatto c'è tutto questo e può bastare.

La Top Five "Da Caino"

Azienda Menichetti, A Carisio Bianco 2015 - € 35,00

Azienda Menichetti, A Carisio Rosso 2013 - € 65,00

Il Poggione, Brunello di Montalcino 2012 - € 70,00

Casavyc, Sauvignon Piano Piano Poco Poco 2015 - € 60,00

Salustri, Montecucco Sangiovese Terre d'Alviero 2013 - € 100,00

I tre vini del cuore di...

Klaus Davi

Pseudonimo di Sergio Klaus Mariotti, è un giornalista, opinionista, sondaggista, pubblicitario italo-svizzero. Si laurea in filosofia all'Università Statale di Milano e nel 1991 inizia a collaborare con il Corriere della Sera, nella pagina dedicata alla cultura. Nel 1994 crea l'agenzia di comunicazione Klaus Davi & Co. Collabora, in qualità di sondaggista e giornalista, con varie testate fra le quali Il Foglio, TG3, AD Architectural Digest e il mensile Area. Dal 2005, per cinque anni, ha collaborato come editorialista del quotidiano La Stampa. Nel 2008 ha collaborato con continuità con il settimanale di approfondimento Panorama. Nel 2012 è diventato editorialista della testata giornalistica online Huffington Post. È spesso invitato al talk-show Porta a Porta e dalla stagione televisiva 2006/2007 interviene come opinionista a Domenica In nella rubrica "L'Arena" condotta da Massimo Giletti.

Masseto

Ornellaia

Riesling della Germania

