

Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 139 - Giugno 2017 - 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: 2014
Proprietà: Cantine San Marzano
Uvaggio: Primitivo
Bottiglie prodotte: 200.000
Enologo: Davide Ragusa e Caterina Bellanova
Prezzo allo scaffale:
€ 15,00-17,00

Cantine San Marzano

Doc Primitivo di Manduria Sessantanni

Comincia nel 1962 la storia di questa cantina sociale, quando 19 vignaioli si unirono per fondarla. Con i decenni Cantine San Marzano è molto cresciuta ed oggi conta oltre 1.200 viticoltori per 1.500 ettari di vigneto, raggiungendo, con la guida di Francesco Cavallo, risultati importanti. Il Primitivo di Manduria Sessantanni è forse il vino bandiera dell'azienda. Il nome rimanda ai vigneti più vecchi della proprietà, appunto, con età di sessant'anni. Al naso, il vino possiede nitidi sentori di frutta a bacca rossa, accanto a quelli di tabacco e spezie orientali. In bocca, è corposo ed elegante, con tannini soffici e legno ben integrato. Finisce lungo e pieno, con spiccata continuità e dolcezza.



Vendemmia: 2013
Proprietà: Cantine Due Palme
Uvaggio: Negroamaro, Malvasia Nera
Bottiglie prodotte: 100.000
Enologo: Angelo Maci
Prezzo allo scaffale:
€ 17,00-19,00

Cantine Due Palme

Doc Salice Salentino Selvarossa Riserva

La storia dell'azienda cooperativa Cantine Due Palme inizia nel 1989 a Cellino San Marco, sotto la guida di Angelo Maci, e, in un lasso di tempo relativamente breve, questa realtà produttiva è diventata tra i complessi cooperativi più grandi della Puglia e del Sud Italia. Possiamo considerare il Salice Salentino Selvarossa Riserva, il vino "bandiera" dell'azienda, non solo per qualità ma anche per il suo carattere coerente e deciso. Possiede profumi puliti e ricchi che spaziano dalle note di confettura di ciliegie a quelle di vaniglia e cacao. Il palato è appagante, molto ampio, marcato da note di frutti rossi e dalle sfumature dolci del legno di affinamento. Finale solido e profondo, con lunghezza da vendere.



Vendemmia: 2011
Proprietà: Vittoria e Maria Teresa Vallone
Uvaggio: Negroamaro
Bottiglie prodotte: 15.000
Enologo:
Graziana Grassini
Prezzo allo scaffale:
€ 43,00-45,00

Agricole Vallone

Igt Salento Graticciaia

Non sono molte le aziende pugliesi che godono della fama delle Agricole Vallone, anche e soprattutto tra addetti ai lavori e super appassionati. Un prestigio dovuto, in buona parte, alla particolarità produttiva e stilistica del suo rosso di punta: il Graticciaia. Figlio di una selezione di Negroamaro da vecchie viti, e di un deciso appassimento delle uve raccolte, è un vino intrigante che ha davvero pochi eguali. Convincente il 2011 che si apre su toni speziati e lievemente fumè, ben posati su una base di prugne e uva passa, non senza una bella nota rinfrescante di erbe amare. Palato caldo ma fine e profondo.



Vendemmia: 2013
Proprietà: Gianfranco Fino
Uvaggio: Primitivo
Bottiglie prodotte: 15.000
Enologo:
Gianfranco Fino
Prezzo allo scaffale:
€ 45,00-47,00

Gianfranco Fino

Doc Primitivo di Manduria Es

Chissà se Gianfranco Fino, quando all'inizio degli anni Duemila ha concretizzato la propria avventura vitivinicola, immaginava che in così poco tempo sarebbe diventato uno dei vigneron più noti e apprezzati del panorama italiano. Certo le scelte sono state radicali, come radicali sono i suoi vini, ma la scalata fatta è comunque stupefacente e contraddistinta da una costanza qualitativa ben solida. Il suo vino di punta resta l'Es, un rosso dai profumi nitidi che incrociano note di spezia e frutto in confettura. Al palato, il vino è denso e ricco con tannini levigati, che accompagnano un finale lungo e vitale.

Editoriale

La Puglia o il vino di confine

Nel recente passato, la Puglia enoica ha dato segnali evidenti di fermento, in una sorta di riscossa qualitativa, che ha praticamente azzerato il profilo "storico" della Regione, che la individuava come semplice "serbatoio" di approvvigionamento di vino per altre zone, attribuendole l'etichetta, scomoda per certi versi, di regione specializzata in vini da taglio. Oggi, molte sono le aziende di nuova realizzazione, molte le "vecchie conoscenze" che hanno rinforzato la propria incisività, orientando la strada del comparto vitivinicolo pugliese in una direzione decisamente diversa. Merito soprattutto dei vitigni di antica coltivazione della Regione, dal Negroamaro al Primitivo, dal Nero di Troia al Bombino bianco, solo per fare alcuni esempi. Si tratta di varietà che popolano il "tacco" dell'Italia da tempi lontanissimi. La vite era probabilmente presente in Puglia prima della colonizzazione greca (VIII secolo a.C.) e alcune delle varietà ancora oggi coltivate (per esempio Negroamaro e Uva di Troia) furono introdotte proprio dai greci. Dalla Grecia arrivò anche l'"alberello", e ai Romani non restò che apprezzare ed elencare le varietà passate dalla Grecia in Puglia, terra di confine, dunque, almeno quando si parla di vino. E così nella sua *Naturalis Historia*, Plinio il Vecchio, ricorda che in Puglia erano presenti le Malvasie Nere di Brindisi e Lecce, il Negroamaro e l'Uva di Troia. La storia incrocia usi e costumi, il mare unisce popoli e tradizioni ed oggi la Puglia enoica può contare su questo patrimonio anche come trampolino di lancio per la sua crescita futura.

Buona lettura





Vendemmia: 2013
Proprietà: Famiglia Venerosi
Uvaggio: Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot
Bottiglie prodotte: 4.000
Enologo: Carlo Ferrini
Prezzo allo scaffale: € 40,00-42,00

Tenuta di Ghizzano Doc Terre di Pisa Nambrot

Ginevra Venerosi Pesciolini è senz'altro tra le più note, affermate e apprezzate donne del vino italiano. Ed ha saputo valorizzare in chiave vinicola la Tenuta di Ghizzano, unendo bellezza del luogo ad una qualità assoluta della sua produzione enologica, nel solco di una robusta tradizione familiare. Ghizzano è un piccolo borgo a 200 metri d'altezza sul livello del mare, a sud-est di Pisa. La Tenuta si estende su una superficie complessiva di 350 ettari, di cui 20 coltivati a vigneto e il resto destinati a oliveto, colture cerealicole e boschi. I suoli sono caratterizzati da terreni d'antica origine marina, di varia composizione. In questo ambiente favorevole, la conduzione agronomica aziendale è, dal 2008, interamente a biologico e in cantina si lavora senza inutili forzature e nel rispetto della tradizione. Anche in fatto di vini la filosofia aziendale si è mantenuta decisamente ben leggibile. Il Veneroso, prodotto anche con l'aiuto di Pierluigi Meletti Cavallari, che dette una mano al padre di Ginevra Pierfrancesco agli inizi della sua attività di viticoltore, resta il vino bandiera aziendale. La prima vendemmia è del 1984 e del 1985 è il primo Veneroso, assemblaggio di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Malvasia Nera. Si tratta di un vino la cui vita è indissolubilmente legata a quella dell'azienda ma che convive perfettamente con il Nambrot, oggetto del nostro assaggio. Quest'ultimo nasce con l'annata 1996 da uve Merlot e si evolve negli anni come blend insieme a Cabernet Franc e Petit Verdot. Unisce la tradizione toscana nella produzione di grandi vini rossi, con il fascino internazionale dei vitigni bordolesi e nasce da un'idea comune di Ginevra e Luca D'Attoma, allora consulente enologo dell'azienda. Quando D'Attoma lascia Ghizzano, arriva un altro grande dell'enologia italiana: Carlo Ferrini, che perfeziona ulteriormente i vini di Ghizzano. Ma torniamo al Nambrot. Il vino matura per un periodo di 18 mesi in barrique e possiede profumi eleganti che alternano note di frutti di bosco e ciliegia fresca, a ricordi tostati e balsamici a rifinitura. Il sorso è ampio e vivace, con tannini generosi in fragranza e morbidezza. Finale in crescendo, di bella freschezza.



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

Vendemmia: 2012
Proprietà: Famiglia Baratta
Uvaggio: Alicante Bouschet, Merlot, Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 80.000
Enologo: Carlo Ferrini
Prezzo: € 16,00-18,00

Tenuta Monteti Toscana Igt Caburnio

Nel 1998 Paolo Baratta, assieme alla moglie Gemma, decidono di iniziare un progetto enologico in Maremma e dal 2010 anche la figlia Eva, insieme a suo marito Javier Pedrazzini, fanno parte di questa realtà, che per questo si può definire a conduzione familiare. Tenuta Monteti conta su 28 ettari vitati e nel 2004 le prime bottiglie aziendali arrivano sul mercato. Il Caburnio, che prende il nome da un refuso compiuto da Plinio il Vecchio nella sua *Naturalis Historia*, è il vino di entrata di Monteti e nella versione 2012, si caratterizza per immediata piacevolezza, sia aromatica che gustativa, con sorso agile e profumi puliti. Affina per 12 mesi parte in acciaio e parte in barrique nuove e di secondo e terzo passaggio.

Vendemmia: 2012
Proprietà: Marchesi Antinori
Uvaggio: Aglianico
Bottiglie prodotte: 15.000
Enologo: Renzo Cotarella, Davide Sarcinella
Prezzo: € 38,00-40,00

Tormaresca Doc Castel del Monte Bocca di Lupo

L'Aglianico irpino e lucano sono senza ombra di dubbio tra le varietà italiane più importanti, ma anche in Puglia ne esiste una declinazione altrettanto storica e molto interessante. La via di Tormaresca all'Aglianico passa attraverso la Doc Castel del Monte che ci consegna un rosso (il cui nome è quello della Tenuta di Minervino sulle Murgie, dove viene prodotto) di grande bellezza 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.

Vendemmia: 2011
Proprietà: Gruppo Santa Margherita
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: -
Enologo: Josef Romen
Prezzo: -

Kettmeir Doc Alto Adige Spumante Extra Brut 1919 Riserva

Il 1919 è l'anno di fondazione di Kettmeir, la tenuta altoatesina del Gruppo Santa Margherita, che agli inizi degli anni Sessanta ha riportato in auge la tradizione spumantistica dell'Alto Adige, andata dispersa dopo i tragici eventi d'inizio Novecento. Lo Spumante che prende in prestito quella storica data come nome è ottenuto, dopo che un terzo della massa è stato vinificato in barrique, da una maturazione sui lieviti di 58 mesi (anziché 36 come richiesto per dichiararsi Riserva). Si tratta dunque di un prodotto molto importante che mette in evidenza la sua territorialità, la sua complessa struttura e il suo carattere integro e ben sviluppato.

Vendemmia: 2014
Proprietà: Tenuta del Buonamico
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 13.000
Enologo: Alberto Antonini
Prezzo: € 10,00-12,00

Tenuta del Buonamico Doc Montecarlo Rosso Etichetta Blu

La Tenuta del Buonamico si trova nel territorio della denominazione Montecarlo, dove conta su 26 ettari a vigneto. Oggi appartiene alla famiglia Fontana, certamente in grado di valorizzare la propria idea di vino. Naturalmente, senza lasciare da parte la "vena" bianchista della zona ed anzi producendo anche una bollicina, la Gran Cuvée Particolare, a sottolineare questa volontà, ma anche cimentandosi con i rossi. L'Etichetta Blu è un vino affinato in barrique per 7 mesi di bella vitalità olfattiva e dal gusto pieno e dinamico.

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



AMORIM



Vendemmia: 1997
Proprietà: Sella & Mosca
Uvaggio: Cannonau
Quotazione: € -

Sella & Mosca Doc Alghero Vino Liquoroso Anghelu Riju Riserva

L'altra faccia del Cannonau, potremmo dire. Stiamo parlando della versione appassita e liquorosa di questo splendido vitigno che storicamente Sella e Mosca produce nella tenuta di Alghero. Dopo un classico appassimento al sole, le uve Cannonau vengono vinificate "in rosso" con blocco della fermentazione a bassa temperatura per ottenere un residuo zuccherino. Il vino viene poi affinato in acciaio fino alla primavera successiva alla vendemmia. Dopo l'alcolizzazione segue un lungo riposo in legno grande, non meno di sei anni. Il risultato è un vino mediterraneo generoso quanto caratteriale che, in questa versione ormai sulla soglia dei quaranta anni, esprime profumi di grande complessità che spaziano dalla frutta sotto spirito alla cannella e al mallo di noce. In bocca, il vino è caldo, pieno, avvolgente. Il suo sorso sembra non terminare mai, rivelandosi vino squisitamente da "meditazione", ma anche da dessert e, soprattutto, sottolineando le potenzialità del Cannonau e della produzione enoica sarda in generale.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Cantine Belmesseri, Lagrà 2015

La Lunigiana non sta certo tra i territori top della Toscana, ma nel recente passato ha espresso una crescita qualitativa di tutto rispetto, puntando soprattutto sulla sua vocazione bianchista. Ne è un esempio questo bianco di bella personalità ottenuto da un blend di uve bianche autoctone, Albarola, Durella, Verdarella e Vermentino, alla faccia di chi pensa che la Toscana sia solo zona da rossi. I profumi sono intensi e persistenti mentre il gusto è pieno e avvolgente con una nota salata sul finale che ne irrobustisce la piacevolezza al palato.

**Giorgio Peruzzi
Enonauta**



Vendemmia: -
Proprietà: Gruppo Schenk
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: -
Enologo: Dario Dellamaria
Prezzo allo scaffale: € 10,00-12,00

Bacio della Luna Docg Conegliano Valdobbiadene Cartizze Dry

Nell'articolato portafoglio aziendale del gruppo Schenk Italia (che comprende da Lunadoro in Toscana a Cantine di Ora in Alto Adige, passando per una miriade di vini a marchio che raccontano l'Italia enoica da Nord a Sud) non poteva certo mancare la produzione delle bollicine italiane più famose al mondo. Ecco allora il fine e delicato Conegliano Valdobbiadene Cartizze Bacio della Luna, un vino tutto all'insegna della piacevolezza che gioca la sua partita sull'incrocio fruttato e floreale dei suoi profumi e sul gusto morbido e appagante, che ha decretato il successo di questa tipologia.

Vendemmia: 2016
Proprietà: Fratelli Apollonio
Uvaggio: Negroamaro
Bottiglie prodotte: 100.000
Enologo: Massimiliano Apollonio, Marco Friolo
Prezzo allo scaffale: € 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, una tipologia peraltro che sta attualmente riscuotendo un buon successo. La versione 2016 possiede aromi definiti che virano verso toni floreali, una bocca slanciata, buon ritmo e bella freschezza.

Vendemmia: 2014
Proprietà: Masi Agricola
Uvaggio: Corvina, Rondinella, Molinara
Bottiglie prodotte: 1.200.000
Enologo: Sergio Boscaini, Lanfranco Paronetto, Andrea Dal Cin
Prezzo allo scaffale: € 11,00-13,00

Masi Rosso del Veronese Igt Campofiorin

Marchio celeberrimo, che non ha bisogno certo di presentazioni, Masi unisce carattere familiare e capacità manageriale come pochi. Il nome è mutuato dal "Vaio dei Masi", in Valpolicella, acquisito alla fine del XVIII secolo dalla famiglia Boscaini, ancora oggi proprietaria dell'azienda. Campofiorin è una etichetta storica, una specie di "Superveniente" nato addirittura nel 1964. Al naso, la versione 2014 richiama note di fragola, e ciliegie, mentre in bocca le sensazioni di "spirito" si fanno sentire, donando calore, armonia e morbidezza. Un vino che ha saputo fare della sua godibilità una caratteristica che il tempo non ha cancellato.

Vendemmia: 2015
Proprietà: Abrigo Giorgio
Uvaggio: Dolcetto
Bottiglie prodotte: 5.000
Enologo: Giorgio Abrigo
Prezzo allo scaffale: € 9,00-11,00

Abrigo Giovanni Docg Dolcetto di Diano d'Alba Superiore Garabei

L'azienda Giovanni Abrigo, condotta attualmente dall'erede Giorgio Abrigo, conta su 10 ettari di vigneto. Il suo punto di riferimento territoriale è Diano d'Alba, dove viene prodotto il Dolcetto, il vino di punta aziendale. Tra i "Söri", parola che identifica gli appezzamenti con migliore esposizione, l'azienda può contare sul "Söri Crava", con viti di età intorno ai trenta anni, e il Garabei, con vigneti anche vecchi di cinquanta anni, dal quale è ottenuto il vino in assaggio. Si tratta di un piacevolissimo Dolcetto contraddistinto da profumi variegati di piccoli frutti rossi e spezie e da una progressione gustativa vivace e reattiva con finale piacevolmente ammandorlato.



Vendemmia: 2013
Proprietà: Genagricola
Uvaggio: Feteasca Neagra
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: €
10,00-12,00

Dorvena

Doc Minis Feteasca Neagra

Genagricola, la più grande realtà agricola italiana, ha individuato nel terroir di Pancota la sua dependance rumena con la Tenuta Dorvena, 110 ettari coltivati a vigneti. I suoli sono argillosi misti a pietrisco di origine vulcanica e climaticamente la zona si caratterizza per escursioni termiche molto pronunciate. Nel 2010 è stata completata la cantina, una costruzione moderna che sa però armonizzarsi con il paesaggio. La Feteasca Neagra che abbiamo assaggiato, è un rosso ottenuto dall'omonimo vitigno che è presente in Romania da oltre 2.000 anni, lungo a la valle del fiume Prut nella contea di lasi; oggi è il vitigno a bacca rossa che rappresenta maggiormente la vocazione vinicola del Paese. Il nome "Fanciulla Nera" è probabilmente dovuto alla sua personalità esigente che dà vita a vini caratteristici, dalla profonda complessità aromatica e dalle buone potenzialità d'invecchiamento. Caratteristiche che ritroviamo anche nei profumi e nel sorso della bottiglia di Dorvena, che mette insieme note di piccoli frutti rossi e spezie ad un gusto vivace e articolato.

Cosa vende

L'Enoteca Galli (via Pisacane, 15 Senigallia (AN), tel. 07163811, www.gallienoteca.it) vanta 25 anni di esperienza concreta, frutto di una rigorosa selezione operata da Osvaldo e oggi dal figlio Guido, ma è anche luogo virtuale del vino di rarissima raffinatezza:

Ca' del Bosco, Franciacorta Cuvée Prestige - € 26,10

Equilibrio ed eleganza, le caratteristiche di questo spumante

Andrea Federici, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore 2016 - € 12,00

Freschezza e contrasto in questo bianco solido e di carattere

La Distesa, Verdicchio dei Castelli di Jesi Terre Silvate 2016 - € 11,00

Vino assolutamente originale e affascinante

La Distesa, Marche Rosso Nocenzio 2015 - € 15,00

Montepulciano, Sangiovese e Cabernet Sauvignon possente ma beverino

Walter de Battè, Altrove - € 37,00

Vino da tavola ottenuto da Marsanne, Roussanne, Bosco e Vermentino originale e intrigante

Domaine L'Anglore, Terre D'Ombre 2015 - € 29,00

Da uve Grenache, un rosso dinamico e contrastato

Domaine L'Anglore, Pierre Chaude 2015 - € 37,00

Ancora una Grenache solare e pieno di equilibrio

Giacomo Conterno, Barbera d'Alba 2014 - € 37,00

Un vino delizioso che non si smetterebbe mai di bere

Dr. Loosen, Riesling Erdener Treppchen Kabinett 2013 - € 19,35

Produttore e zona di produzione fusi come poche volte capita

Vigneti Massa, Derthona Timorasso 2015 - € 12,50

Profumi ampi e gusto profondo per questo bianco sempre di grande appeal

Cosa consiglia

Ed ecco una selezione del meglio della Enoteca virtuale Galli:

Armand Rousseau, Mazin Chambertin Grand Cru 2012 - € 299,00

La Borgogna in una delle sue migliori declinazioni

Château Giscours 2006 - € 82,00

Annata piccola, ma produttore affidabile per una qualità assicurata

Dom Pérignon, Champagne Vintage 2006 - € 135,00

Una bottiglia che è sempre una garanzia di successo

Bollinger, Champagne R.D. 2002 - € 278,00

Forse si tratta di una delle migliori versioni in assoluto di questo prodotto d'eccellenza

Egon Muller, Riesling Scharzhofberger Kabinett 2014 - € 55,80

Da aspettare ancora qualche anno, ma già da ora è un bicchiere di assoluta classe

Ca' del Bosco, Franciacorta Cuvée Anna Maria Clementi 2006 - € 73,80

Uno spumante storico e di assoluta classe

Giuseppe Mascarello, Barolo Ca'D'Morissio 2008 - € 420,00

Una specie di monumento al Nebbiolo, da assaggiare almeno una volta nella vita

Tenuta San Guido, Bolgheri Sassicaia 2013 - € 149,00

Un vino di classe e di costanza qualitativa straordinaria

Ceretto, Barbaresco Asili 2013 - € 164,00

L'"altro" Nebbiolo, non meno affascinante

Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri Superiore Ornellaia 2014 - € 146,00

Lo storico vino bolgherese sempre convincente nei profumi e nel gusto

I quaderni di
WineNews
CRITICA ENOLOGICA

INFORMAZIONI:

☎ 3295472394 (Antonio Boco)

☎ 3470712457 (Franco Pallini)

il lunedì dalle ore 11.00 alle ore 13.00;

✉ iquadernidivinenews@winenews.it

Questa newsletter è inviata esclusivamente ad indirizzi e-mail che ne hanno dato consenso. Ai sensi della Legge 675/1996, in relazione al D.Lgs 196/2003 la informiamo che tutti i destinatari della e-mail sono in copia nascosta (Privacy L. 75/96). Qualora il messaggio pervenga anche a persona non interessata, è possibile rimuovere l'indirizzo dalla nostra mailing list inviando una e-mail a iquadernidivinenews@winenews.it specificando la rimozione dalla lista dei destinatari della newsletter. Tendiamo ad evitare fastidiosi multipli invii, ma laddove ciò avvenisse La preghiamo di segnalarcelo e ce ne scusiamo sin d'ora. Grazie.

VCR
VIVAI
COOPERATIVI
RAUSCEDO

L'innovazione in viticoltura

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

CHIAMA IL NUMERO VERDE
800 999 222

e-on

Fare i soldi con il vino

Prima di tutto come fare. E per capirlo bisogna rispondere ad una semplice domanda: perché il prezzo di vendita dei vini più grandi è così distante da quello reale di produzione? La risposta a questa domanda fondamentale l'ha data qualche anno fa la "Revue du Vin de France", riferendosi, tra gli altri, allo Champagne forse più noto al mondo: il Dom Pérignon. "Si stima che vengano prodotte da un ettaro di vigneto 8.800 bottiglie della Cuvée millesimata Dom Pérignon, al costo di 2,30 euro ciascuna. Un ettaro di vigneto nella Champagne è valutato mediamente 1 milione di euro, e il costo del suo ammortamento in cinquant'anni è di 2,30 euro. Vanno poi aggiunti i costi per la vinificazione e l'imbottigliamento (2,00 euro a bottiglia), quelli di affinamento (obbligatoriamente di sette anni per i millesimati) costituiti da un 5% annuo più una maggiorazione di 2,68 euro, che porta il costo totale a bottiglia a 9,28 euro. Poi ci sono i costi di amministrazione, commercializzazione, i salari, stimabili in 3,00 euro a bottiglia. Infine, i costi di marketing che per un marchio come questo incidono dai 5 ai 10 euro a pezzo. Una bottiglia di Dom Pérignon costa alla fine alla Moët & Chandon tra i 17,28 e 22,28 euro, a fronte di un prezzo di vendita consigliato in enoteca di 129,00 euro. Tolta la Tva (la nostra Iva) e le tasse restano netti all'azienda di Epernay 38 euro a bottiglia che moltiplicato per una produzione complessiva di cinque milioni di pezzi, fa 190 milioni di euro". E questo significa fare i soldi con il vino ...

Non solo vino

San Martino Acqua Minerale

Nel nord-ovest della Sardegna, sull'altopiano del Coros, nasce l'Acqua Minerale di San Martino (www.acquasanmartino.it). Qui sono stati rinvenuti reperti archeologici tra i più antichi d'Europa (XI secolo a.C.) che documentano il culto dell'acqua presso le popolazioni prenuragiche. Ma è nel 1902 che nasce il primo impianto di imbottigliamento per un'acqua che alla freschezza associa la forza dei minerali. La risorsa San Martino nasce dalla frequentazione di rocce vulcaniche del massiccio di Osilo. Il corredo ionico sale dalle profondità del suolo e la sua vivacità dall'effervescenza naturale alla sorgente.



La recente visita di Michelle e Barack Obama nel senese ha avuto il suo epilogo gastronomico a Siena in uno dei locali più intriganti che offre la città: l'Enoteca "I Terzi" (via dei Termini 7, Siena; tel. 057744329; www.enotecaiterzi.it), condotta da Michele Incarnato, memoria storica dell'enogastronomia della città del Palio e soprattutto raffinato patron di un locale che vale certamente almeno una visita. Il menu della coppia a stelle e strisce più famosa del mondo (nonostante l'avvicendamento presidenziale) è partito da un antipasto molto ricco, salumi e formaggi toscani, fiori di zucca fritti con burrata e pomodorini confit ed un millefoglie di carciofi e patate con emulsione di capperi. Tris di primi, per gli ex inquilini della Casa Bianca: risotto agli asparagi, pici al ragù chiantigiano ed una specialità "della casa": spaghetti con cipollino di Tropea, acqua di pomodoro, basilico e pecorino romano. I secondi? Tagliata e Fiorentina, of course. Gran finale in dolce con assaggio completo di tutti i dessert in carta e, per Barack e Michelle, un bis con il tortino al cioccolato. Il tutto accompagnato dall'Igt Giodo 2014, prodotto nella sua azienda di Montalcino dall'enologo Carlo Ferrini, dal Chianti Classico Riserva 2011 di Carpineta Fontalpino dell'enologa senese Gioia Cresti, e dall'Igt Tenuta di Trinoro 2011.

La Top 3 di Barack e Michelle Obama ai "Terzi"

Giodo, Giodo 2014

Carpineta Fontalpino, Chianti Classico Riserva 2011

Tenuta di Trinoro, Tenuta di Trinoro 2011

I tre vini del cuore di...

Gianni Mura

Approda al giornalismo nel 1964 da praticante a La Gazzetta dello Sport, grazie alla segnalazione del suo liceo. Quello che doveva essere un impiego temporaneo diventa il suo posto di lavoro per otto anni. Successivamente scriverà per il Corriere d'Informazione, Epoca e L'Occhio. Dal 1976 collabora con la Repubblica e nel 1983 entra nella redazione. Per tutta la durata del campionato di calcio, tiene la rubrica "Sette giorni di cattivi pensieri". Sul settimanale Il Venerdì si occupa invece di recensioni eno-gastronomiche con la moglie Paola, nella rubrica "Mangia e bevi". Nel 2007, esce il suo primo romanzo "Giallo su giallo" e nel 2008 "La fiamma rossa. Storie e strade dei miei Tour". Dal 2011 è direttore, con Maso Notarianni, di E - Il mensile, la rivista di Emergency. Nel 2012 esce il suo secondo romanzo "Ischia". Dal 2015 ha una rubrica su Scarp de' tenis, "La storie di Mura". È un estremo difensore dei vini da lui definiti "Chievo", quelli che giocano la partita della semplicità, troppo spesso trascurati e invece deliziosi.

Bonarda

Bardolino

Aglianico

