



Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 141 - Agosto 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: 2012
 Proprietà: Castello di Cigognola
 Uvaggio: Nebbiolo
 Bottiglie prodotte: -
 Enologo: Riccardo Cotarella
 Prezzo allo scaffale:
 € 40,00-45,00

Castello di Cigognola Pavia Igt Nebbiolo Per Papà

Nell'Oltrepò Pavese al Castello di Cigognola, a metà strada tra Broni e Casteggio, Gian Marco e Letizia Moratti producono vini che rappresentano il territorio e i gusti della famiglia. Barbera, Pinot Nero e Nebbiolo, sono i vitigni prescelti dal Castello di Cigognola, 33 ettari a vigneto, che nell'Oltrepò Pavese hanno trovato un'eccellente terra d'elezione. Il Per Papà 2012 è l'ultima sfida enologica aziendale e si confronta con il Nebbiolo, vitigno di grande classe che genera vini di grande temperamento e di esplicite doti di durata nel tempo. Anche il vino oggetto del nostro assaggio riesce a cogliere queste peculiarità, con un naso complesso ed invitante e una bocca profonda e succosa, dalla bellissima spina acida.



Vendemmia: 2011
 Proprietà: St. Michael-Eppan Kellerei
 Uvaggio: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Sauvignon
 Bottiglie prodotte: 4.000
 Enologo: Hans Terzer
 Prezzo allo scaffale:
 € 92,00

San Michele Appiano Doc Alto Adige Bianco Appius

San Michele Appiano è una delle più importanti cantine cooperative altoatesine, fatta di 350 soci conferitori e 380 ettari di vigneto. Appius, pensato e realizzato da Hans Terzer, storico winemaker dell'azienda, è un super-vino, ottenuto dalle viti più vecchie di diversi vigneti storici del Comune di Appiano di età non inferiore a 25 anni. Il suo bagaglio aromatico è molto articolato ed alterna a note più fresche di erbe officinali, agrumi ed edera, tratti più maturi con cenni di frutta esotica. Il sorso è decisamente progressivo con un attacco dolce, una distensione ampia, condotte magistralmente da una bella vivacità acida che conduce ad un finale lunghissimo. Il vino si può acquistare solo in cantina.



Vendemmia: 2013
 Proprietà: Famiglia Zenato
 Uvaggio: Trebbiano di Lugana
 Bottiglie prodotte: 24.000
 Enologo:
 Alberto Zenato
 Prezzo allo scaffale:
 € 18,00-20,00

Zenato Doc Lugana Sergio Zenato Riserva

Siamo nell'areale del lago di Garda. Qui Zenato produce il più importante tra i suoi bianchi. L'uva che lo compone nasce nel "Podere Massoni", da viti di età tra i 15 e i 20 anni. Le fermentazioni avvengono in barrique per circa 3 settimane, così come la maturazione del vino (4 mesi), che poi passa in acciaio e in bottiglia (ancora per un anno in tutto). La versione 2013 ha profumi sfaccettati che vanno dalle note floreali e agrumate alle spezie e alla susina bianca. Un vino assai complesso che non perde la sua freschezza e la sua bevibilità, in possesso di un sorso succoso è di bellissimo equilibrio e profondità.



Vendemmia: 2012
 Proprietà: Famiglia Fittipaldi Menarini
 Uvaggio: Malbec
 Bottiglie prodotte: 4.000
 Enologo:
 Emiliano Falsini
 Prezzo allo scaffale:
 € 45,00-50,00

Donne Fittipaldi Toscana Igt Malaroja Limited Edition

L'azienda agricola Donne Fittipaldi nasce nel 1992, ed è, facile da intuire, tutta al femminile. Maria Fittipaldi Menarini, guida infatti l'azienda con le figlie Carlotta, Giulia, Serena e Valentina. La proprietà si estende per 46 ettari complessivi (9 a vigneto) attorno al casale la Pineta. Dal classico portafoglio prodotti di un'azienda bolgherese, abbiamo scelto il vino che invece se ne distacca di più. Il Malaroja Limited Edition 2012, infatti è un Malbec in purezza. Il suo naso è intenso, dolce con nuance fruttate di mora, ciliegia e spezie. Al gusto, i tannini sono levigati, con finale succoso e di grande lunghezza.

Editoriale

La tipizzazione di una Dop

Ormai il ruolo dei Consorzi, con le ultime modifiche legislative (Decreto Legge n. 61 del 2010), è cambiato notevolmente. Si sente parlare di un sempre maggior impegno promozionale, in vista anche di un più intenso sviluppo turistico dei territori su cui insistono, come se i Consorzi dovessero diventare una specie di agenzia turistica territoriale. Si vedono poi sempre più spesso queste libere associazioni di produttori (almeno secondo la definizione del Codice Civile) solcare gli Oceani, spingendosi sempre più ad Oriente, oggi va di moda così, per portare il "verbo" dei loro prodotti praticamente in ogni angolo del pianeta, anche il più remoto e/o anche il più povero (così vogliono le leggi di mercato, per aprire ancora nuovi mercati). Infine, sempre più spesso si paventa la trasformazione di queste associazioni in organizzazioni interprofessionali, ma ancora non ne vediamo un esempio chiaro. Ma cosa promuovono i Consorzi? Un territorio, un vino, un mix dei due, solo il vino, solo il territorio? Ancora molta confusione non permette di rispondere con precisione a questa domanda. Eppure in testa dovrebbe starci, visto che parliamo di Consorzi di tutela di vini, il prodotto, ma anche in questo caso non mancano le perplessità, quale prodotto? Insomma, i Consorzi dovrebbero cercare di tipizzare meglio le proprie etichette. Come? Un'altra domanda dalla difficile risposta, tuttavia, se non riusciranno a marcare differenze, analogie e specialmente l'originalità dei vini che propongono, sarà dura solcare i mercati internazionali con successo.

Buona lettura





Vendemmia: 2016
Proprietà: Santa Margherita
Uvaggio: Pinot Grigio
Bottiglie prodotte: 8.000.000
Enologo: Loris Vazzoler
Prezzo allo scaffale: € 5,00-7,00

Santa Margherita Doc Valdadige Pinot Grigio

A molti appassionati dell'ultima ora potrà sembrare strano, eppure il Pinot Grigio di Santa Margherita è stato un vino rivoluzionario per la giovane enologia italiana di qualità. Il progetto iniziale è addirittura del 1961, quando l'enologo di allora inaugurò un nuovo stile nella produzione bianchista dell'epoca, grazie alla vinificazione in bianco delle uve rosate del Pinot Grigio. Resta ancora oggi il vino che simboleggia il made in Italy enoico negli Usa e ha saputo conquistare anche tutti gli altri mercati, Cina in primis. Intanto, l'azienda da quei lontani anni Sessanta, ha fatto passi da gigante. L'odierno Gruppo vinicolo, fondato dal conte Gaetano Marzotto nel 1935, è progressivamente cresciuto sino a diventare un vero e proprio "mosaico enologico" presente con proprie cantine e propri vigneti in alcune delle più belle Regioni italiane: il Veneto Orientale, le colline di Conegliano-Valdobbiadene, l'Alto Adige, la Lombardia con la Franciacorta, la Toscana col Chianti Classico e la Maremma, la Sicilia e da ultimo anche la Sardegna con la recentissima acquisizione della Cantina Mesa, fondata dal creativo Gavino Sanna. Oggi questa realtà produttiva attraverso i brand Santa Margherita, Torresella, Cà del Bosco, Kettmeir, Lamole di Lamole, Vistarenni, Sassoregale, Terrelfide, Cà Maiol rappresenta uno dei poli più significativi dell'enologia italiana, con 19 milioni di bottiglie vendute ogni anno in 90 Paesi del mondo. L'azienda, non è un mistero, resta indissolubilmente legata al suo vino-icona, il Pinot Grigio, capostipite di un'intera generazione di nuovi vini bianchi italiani, leader di mercato da più di cinquant'anni, perché è proprio da quel vino "inventato" negli anni Sessanta che Santa Margherita ha fatto della capacità d'innovazione, della struttura manageriale, dello sviluppo tecnologico, della qualità e della sostenibilità, ambientale e sociale, i suoi tratti distintivi. Ma torniamo al vino oggetto del nostro assaggio. La versione 2016 è di colore paglierino tenue con i tipici riflessi lievemente ramati, mentre al naso ha una gradevole nuance di pera matura. Vino molto versatile, è pulito e coerente nella sua impostazione immediatamente piacevole.



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

Vendemmia: 2012
Proprietà: Santa Sofia
Uvaggio: Corvina, Rondinella, Molinara
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo: Giancarlo Begnoni
Prezzo: € 17,00-19,00

Santa Sofia Doc Valpolicella Classico Superiore Monte Gradella

Azienda storica del veronese, Santa Sofia viene fondata nel 1811 e si trova a Pedemonte, in una villa gentilizia realizzata da Andrea Palladio. Cotanto lignaggio non ha intaccato, nel tempo, i caratteri salienti di questa cantina, rimasta sostanzialmente di dimensioni contenute (circa 500.000) bottiglie prodotte all'anno) e di impronta classica. Ovviamente sono i vini tipici della zona ad essere i protagonisti del catalogo aziendale, tra i quali questo Valpolicella Classico Monte Gradella. Vino caldo e solare, possiede un bagaglio aromatico di grande maturità aromatica e un notevole spessore strutturale che, in bocca, lo rende ampio e appagante.

Vendemmia: 2014
Proprietà: Alessio Di Majo Norante
Uvaggio: Montepulciano, Aglianico
Bottiglie prodotte: 100.000
Enologo: Riccardo Cotarella
Prezzo: € 10,00-12,00

Di Majo Norante Doc Biferno Rosso Romitello

In Molise la tradizione vitivinicola affonda le proprie radici nella storia di popoli come i sanniti e i romani. La storia della famiglia di Majo Norante non è da meno, tanto che gli annali parlano di una produzione enoica che inizia già nell'Ottocento. L'azienda, oggi la più importante del Molise, sorge a nord del Gargano, in contrada Campomarino, dove i terreni sciolti e sabbiosi fanno da base agli 85 ettari di vigneti di proprietà. Il Romitello 2012 mostra un frutto aperto e maturo unito a sensazioni di miele. Piuttosto profondo e vivace, incrocia materia e tannino marcato, finale lungo.

Vendemmia: 2013
Proprietà: Famiglia Velenosi
Uvaggio: Lacrima di Morro d'Alba
Bottiglie prodotte: 60.000
Enologo: Attilio Pagli
Prezzo: € 13,00-15,00

Velenosi Doc Lacrima di Morro d'Alba Superiore Querciantica

Quella della famiglia Velenosi è una delle realtà più importanti del Piceno, condotta con piglio, passione e autorevolezza dalla famiglia che dà il nome all'azienda. I vini prodotti sono diversi, spaziano tra le uve e i territori, contribuendo alla valorizzazione delle varietà tipiche della zona, senza rinunciare agli esperimenti. Il Lacrima si pone nel solco di una tradizione antica e ingiustamente relegata in secondo piano. Il vino possiede profumi di rosa e viola, mirtillo e ciliegia, legati da una bella nota iodata. Sorso maturo ma fresco e incalzante, con finale di bella vivacità acida. Un vino tutto da bere che invitiamo a riscoprire.

Vendemmia: 2012
Proprietà: Giovanni Negro
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 8.000
Enologo: Angelo Negro e Gianfranco Cordero
Prezzo: € 18,00-20,00

Angelo Negro e Figli Docg Barbaresco Cascinotta 2012

Siamo nel cuore delle Langhe, tra Monteu Roero e Canale. È qui che si trova l'Azienda Agricola Angelo Negro e Figli: quasi cinquanta ettari a vigneto, e nota soprattutto per le etichette di Roero e di Barbaresco. A Cascina Riveri, c'è il cuore aziendale, mentre i vigneti sono dislocati in nove fra le sottozone più importanti dell'areale. Il Barbaresco Casinotta 2012, al naso possiede profumi di viola e rosa, sentori di liguirizia e ricordi balsamici. In bocca, il vino è ben fatto, bilanciato e scorrevole con una progressione gustativa ritmata da buona spinta acida.

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



AMORIM



Vendemmia: 2002
Proprietà: Fabio Cenni
Uvaggio: Sangiovese, Colorino
Quotazione: € -

Santa Mustiola

Toscana Igt Poggio ai Chiari

Il Poggio ai Chiari 2002 nasce a poche centinaia di metri dalle torri "Beccati Questo" e "Beccati Quest'altro", nei pressi di Chiusi, segno dell'antica rivalità tra Senesi e Perugini, ed è figlio di un'annata debolissima, restando però uno dei vini più affascinanti assaggiati di recente. Beccati questo, dunque. Esempio limpido ed intrigante del carattere e delle potenzialità del Sangiovese invecchiato (trascurabile la percentuale di Colorino presente nel blend), sorprende per la sua integrità olfattiva da cui emergono freschezza, frutto ancora intenso e note floreali a rifinitura. Al gusto, è elegante e giovane, in virtù di nerbo acido vivissimo e di un tannino dolce e saporito, fusi in un perfetto equilibrio. Finale molto lungo e speziato. Un peccato che sia impossibile reperirlo ancora in enoteca e difficile pertanto stimarne una quotazione (che meriterebbe, peraltro). Non si tratta di un piccolo capolavoro casuale dell'azienda di Fabio Cenni (che con il 1992, un'altra annata "piccolissima", esordì sul mercato con un altro grande vino, peraltro).

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Heidsieck, Champagne
Piper-Heidsieck Brut

Guardandosi intorno non è poi semplice trovare uno Champagne facilmente e ad un prezzo praticabile. Il noto, anche per la sua etichetta rossa Piper-Heidsieck, è una buona eccezione. Lo si trova infatti nella gdo intorno ai 50 euro e lo possiamo annoverare tra le bottiglie che, in generale, ogni tanto ci possiamo permettere. I suoi profumi sono netti e freschi, in bocca è cremoso e croccante, e in tempi di gran caldo resta una bella consolazione per gli appassionati di vino, impossibilitati a consumare troppo alcol.

Girolamo Maderi
Enonauta



Vendemmia: 2015
Proprietà: Masciarelli
Uvaggio: Montepulciano
Bottiglie prodotte: 60.000
Enologo: Romeo Taraborrelli
Prezzo allo scaffale: € 10,00-12,00

Masciarelli

Doc Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo Villa Gemma

Se la scommessa sull'Abruzzo vitivinicolo è stata vinta, il merito, tanto per non fare inutili giri di parole, è in buona parte ascrivibile a questa realtà produttiva, capace di consolidarsi su livelli d'eccellenza e allo stesso tempo di proiettare un'intera Regione alla ribalta del panorama enologico nazionale e non solo. Molto di questo merito è materializzato dentro alle bottiglie di Villa Gemma, il vino simbolo dell'azienda di San Martino sulla Marrucina, che anche nella versione rosata, detta in Abruzzo Cerasuolo, non delude. Si tratta di un vino profumatissimo dalla bocca docile e dalla beva armonica e appagante.

Vendemmia: -
Proprietà: Paolo De Marchi
Uvaggio: Lambrusco Marani, Maestri, Salamino, Grasparossa
Bottiglie prodotte: 40.000
Enologo: Carlo Ferrini
Prezzo allo scaffale: € 8,00-10,00

Venturini Baldini

Doc Lambrusco Reggiano Spumante Rosso Secco Rubino del Cerro

Progetto molto bello con la ciliegina della certificazione biologica, non così comune nelle terre del Lambrusco, in un contesto paesaggistico unico che si estende per 150 ettari in cui la vigna divide lo spazio con i boschi e gli alberi da frutto. Molto buono, a nostro avviso, il Lambrusco Reggiano Spumante Rubino del Cerro. Ha profumi rigogliosi e vivaci di frutta rossa e nera, con sfumatura erbacea e spolverata di pepe nero. La bocca segue la scia aromatica con brillante e gioiosa naturalezza, sostenuta da bollicine fini e puntuali.

Vendemmia: -
Proprietà: Famiglia Martusciello
Uvaggio: Asprinio d'Aversa
Bottiglie prodotte: 40.000
Enologo: Gennaro Martusciello
Prezzo allo scaffale: € 8,00-10,00

Grotta del Sole

Doc Asprinio d'Aversa Spumante Brut

L'Asprinio di Aversa, oltre che per l'abbinamento ad alcuni capisaldi della gastronomia partenopea viene di solito ricordato per il singolare sistema di allevamento delle viti, letteralmente arrampicate su alberate di vecchi pioppi che raggiungono altezze ragguardevoli, anche fino a 15-20 metri. Oltre che per le note folkloristico-gastronomiche però, i vini di casa Martusciello si distinguono per una buona qualità generale, unita peraltro a prezzi rispettosi. Il nostro Asprinio d'Aversa ha profumi semplici di banana e nocciola mentre il palato risulta giocato su una acidità un po' citrica e pronunciate sensazioni di mela verde.

Vendemmia: 2015
Proprietà: Famiglia Bonomo
Uvaggio: Trebbiano, Garganega
Bottiglie prodotte: 60.000
Enologo: Claudio Introini e Claudio Bonomo
Prezzo allo scaffale: € 11,00-13,00

Monte del Frà

Doc Custoza Superiore Ca' del Magro

Il cuore di Monte del Frà si trova a Custoza, sulle colline moreniche del Lago di Garda. L'azienda comincia la sua attività nel 1958 ed oggi conta su 140 ettari di vigneto. La produzione spazia sulle varie denominazioni più importanti del veronese, ma, certamente è Custoza la tipologia che viene prodotta con maggiore personalità. Il Ca' del Magro è infatti il vino più rappresentativo dell'azienda e, nella versione 2015 evidenzia un profilo olfattivo fatto di pietra focaia, fiori e cenni affumicati. In bocca, il vino è agrumato, teso e succoso, con finale sapido ben profondo.



Vendemmia: 2004
Proprietà: Château Musar
Uvaggio: Obaideh, Merwah
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: €
54,00-56,00

Château Musar

Château Musar White

Che il Libano fosse terra d'elezione per il vino, lo si poteva supporre, vista la sua posizione sul Mediterraneo. Ma che lo fosse con questa bella originalità, è questione un po' meno evidente. Château Musar è l'emblema di questa vocazionalità, grazie al suo patron Serge Hochar, scomparso nel 2015, che ha saputo valorizzarla nel tempo, e certo lo si conosce meglio per i suoi rossi. Grande sorpresa quindi provare il suo bianco. Un vino dai profumi salmastri e intriganti, incredibile per complessità e profondità, che si distingue per un'anima asciutta, verticale e al tempo stesso quasi aromatica, caratteristica che lo rimanda ai grandi Sauternes secchi. Ottenuto a partire dai vitigni Obaideh e Merwah, forse antenati dello Chardonnay e del Sémillon, è vino che fermenta e matura in legno per circa nove mesi e che riposa in bottiglia per almeno quattro anni. Ne deriva un vino tutt'altro che morbido, lungo ed avvolgente, capace di un'armonia spiazzante e di una longevità difficilmente rintracciabile, anche in zone viticole più nobili.

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

Webdivino.it (Largo Vigna Stelluti, 33 - Roma; tel. 063293743; www.webdivino.it) di Stefano Lucantoni, è un e-commerce online dal 1999 specializzato nella vendita di vini e capace di soddisfare la variegata domanda della Capitale:

Tormaresca, Fichimori 2016 - € 7,60

Un rosso di immediata godibilità, adatto anche ad essere raffreddato

Andreola, Prosecco Extra Dry Verv - € 8,50

Il vino del momento, difficile non trovarlo come proposta nelle migliori enoteche e non solo

Seppi Landmann, Cremant d'Alsace Brut - € 15,50

Il Metodo Charmat declinato alla francese

Librandi, Cirò Rosato 2016 - € 5,90

Il marchio forse più noto e dalla qualità più costante dell'intera Calabria

Colle Picchioni, Donna Paola 2016 - € 9,20

Malvasia, Trebbiano e Sémillon laziale di bella freschezza e sapidità

Gulfi, Nero d'Avola Rossojbleo 2016 - € 7,90

Il rosso siciliano per eccellenza nella declinazione non banale di questa cantina

Collestefano, Verdicchio di Matelica 2016 - € 7,10

Probabilmente resta il bianco italiano dal rapporto qualità/prezzo più centrato

Antichi Vinai, Etna Bianco Petralava 2016 - € 10,60

Uno dei bianchi italiani assolutamente da provare

Cavit, Trentodoc Altemasi Brut 2012 - € 11,90

Un Trentodoc millesimato di qualità molto buona ad un prezzo competitivo

Ca' dei Frati, Lugana 2016 - € 9,00

Bianco veneto di lago freschissimo e beverino

Cosa consiglia

Ed ecco i vini preferiti da WebdiVino:

Castello della Sala, Cervaro della Sala 2015 - € 37,80

Il bianco italiano dalla costanza qualitativa disarmante

Hervé Dubois, Champagne Rosè Grand Cru - € 41,90

Champagne raffinato da una Maison di notorietà non immediata

Arcari e Danesi, Franciacorta Saten 2012 - € 28,80

Una declinazione delle bollicine lombarde di bella personalità

Dom Perignon, Champagne Vintage 2004 - € 190,00

Resta sempre lui il re degli Champagne

Il Poggione, Brunello di Montalcino 2012 - € 34,20

Solida interpretazione del rosso toscano più conosciuto

Planeta, Eruzione 1614 Riesling 2015 - € 19,80

Un bianco di originale fattura tutto da bere

Gaja, Langhe Alteni Di Brassica 2014 - € 120,00

Il Sauvignon "trattato" da Angelo Gaja: impeccabile

Schiopetto, Mario Schiopetto 2015 - € 54,90

Affascinante blend di Chardonnay e Friulano ottenuto da uve dei Colli Orientali e del Collio

Fattoria Selvapiana, Chianti Rufina Vigneto Bucerchiale 2012 - € 20,70

Sangiovese di estrema personalità, un classico troppo spesso dimenticato

Belisario, Verdicchio di Matelica Cambrugiano 2015 - € 12,50

Un grande bianco ottenuto da uno dei più grandi vitigni italiani a bacca bianca



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

CHIAMA IL NUMERO VERDE
800 999 222

e-on

Vigne ambulanti

Da un bel po' (quasi due anni) il sistema dei diritti di impianto dei vigneti è andato in pensione lasciando il passo alle autorizzazioni all'impianto. A differenza dei diritti di impianto, le autorizzazioni non possono essere commercializzate. Mentre in passato un produttore che voleva realizzare un nuovo impianto poteva acquistare sul mercato il relativo diritto (rilevandolo dalle aziende o dalle Regioni che lo detenevano in portafoglio), ora l'unica possibilità di realizzare un nuovo vigneto è legata alla riserva delle autorizzazioni (nella misura dell'1% del potenziale produttivo nazionale) che ogni anno saranno messe a bando. Nel 2017, in Italia, come sappiamo, sono 165.000 gli ettari richiesti, a fronte di una disponibilità di 6.600. Tutti d'accordo, produttori e organizzazioni di settore, che così non può funzionare. Quindi, qualcuno ha cercato una soluzione alternativa (anche a causa della riduzione dei quantitativi della vendemmia appena iniziata, certo non molto generosa). E in Italia, siamo piuttosto bravi quando c'è da oltrepassare leggi e regolamenti con astuzia. Per esempio, qualche produttore può aver affittato/acquistato un vigneto fuori dalla propria Regione e, previa possibilità di utilizzare il 15% di uve non provenienti dai suoi vigneti per produrre un'Igp, ha rafforzato il suo potenziale produttivo, certo non quello a Dop, ma comunque potrà produrre più bottiglie. Tutto lecito, tutto alla luce del sole. Si tratta però di un possibile sistema poco qualificante per il made in Italy in bottiglia, troppo spesso alla ricerca di un'identità territoriale invano.

La Trattoria Da Gemma (via Fra Gerardo Sasso, 11 - Amalfi (SA); tel. 089871345; www.trattoriadagemma.com) è attiva fin dal 1872. Ma sarebbe un errore immaginare la cucina ferma alle ricette dell'Artusi. Ai fornelli, lo chef, Salvatore Milano, conserva la tradizione della cucina mediterranea ed amalfitana, inserendo però mirati tocchi innovativi. Ne escono piatti deliziosi (e preziosi, guardando alla qualità delle materie prime) come, tra gli antipasti, il carpaccio di tonno rosso marinato agli agrumi con cavolfiori e salsa di alici salate o le alici marinate con frisella e salsa di rucola. Tra i primi piatti, gli scialatielli con vongole veraci, porro fondente e pomodori infornati, il risotto con gamberi rossi cotti e crudi con limone sfusato d'Amalfi, i paccheri ripieni con burrata e tartufo nero in salsa di scuncilli. Tra i secondi il pescato del giorno, naturalmente, ma anche il tonno rosso di Cetara arrostito con scarola, capperi e olive, la frittura "in bianco e nero" con zucchine croccanti e maionese al latte di soia. Gran finale con i dessert di casa: sorbetti, gelati, il tiramisù classico in stile "da Gemma", 'a crème brulee, la "spugna" di arachidi caramellata. Cantina di livello alto, concentrata, evidentemente, sul territorio.

La Top 5 della Trattoria "Da Gemma"

Bellavista, Franciacorta Extra Brut Vittorio Moretti Riserva 2006 - € 130,00

Cantine Sammarco, Costa d'Amalfi Ravello L'Oro degli Angeli - € 28,00

Quintodecimo, Fiano d'Avellino Exultet 2013 - € 46,00

Benito Ferrara, Greco di Tufo Vigna Cicogna 2014 - € 30,00

Ciro Picariello, Fiando d'Avellino 2013 - € 28,00

Non solo vino

L'Uliveta di Mariella, Olio di Oliva Extravergine



Cinquanta anni di matrimonio e alla compagna di una vita Mariella, un regalo privatissimo. Così l'imprenditore Vittorio Moretti, patron del Gruppo Terra Moretti con cantine in Franciacorta, Toscana e Sardegna, ha donato un uliveto per confermare un amore. C'è perfino una scheda di prodotto, nonostante l'olio de L'Uliveta di Mariella non sia in vendita. L'Uliveta di Mariella è a Riotorto (Piombino), in un ambiente naturale di massima integrità. Sono 500 le piante, tra le quali spiccano ulivi secolari di Leccino insieme ad alcuni esemplari di Frantoio e Moraiolo tra i 20 e gli 80 anni d'età. La produzione è di poco più di un migliaio di bottiglie.

I tre vini del cuore di...

Carlo Lucarelli

Scrittore, regista, sceneggiatore, conduttore televisivo e giornalista esordisce con il giallo Carta bianca del 1990, il primo di una lunga serie di noir, genere per il quale è conosciuto anche all'estero. Scrive per alcuni giornali e riviste (il manifesto, Il Messaggero, xL) ed ha vinto numerosi premi letterari. Per la televisione, ha condotto Blu notte - Misteri italiani (1999-2000; 2001-2009), su Rai 3. Insegna scrittura creativa alla Scuola Holden a Torino e nel carcere Due Palazzi di Padova. Nel 2006 esce con la fiction televisiva L'ispettore Coliandro, e con Milonga Station e Le chiavi del Mistero. Nel 2008 con Un treno per Auschwitz e quattro film tv tratti dai romanzi de Il Commissario De Luca. Dal 2010 al 2016 ha condotto programmi quali: Almost true, Lucarelli racconta, Italia in 4D, La tredicesima ora, Le muse inquietanti e Profondo Nero. Gioca nell'Osvoldo Soriano Football Club, la Nazionale Italiana Scrittori.

Sangiovese di Romagna

Barolo

Malvasia della Sicilia

