



Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 142 - Settembre 2017 - Info: iquadernidiwinenews@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: Famiglia Planeta
Uvaggio: Carricante
Bottiglie prodotte: 7.000
Enologo: Alessio Planeta
Prezzo allo scaffale:
€ 20,00-23,00

Planeta Metodo Classico Brut

Un Metodo Classico etneo non è più una sorpresa, anzi, è una prerogativa ormai solidamente affermata per i produttori della zona. Planeta lo realizza, con la sapiente consulenza di Josef Reiterer, a partire dalla freschezza del Carricante, vitigno a bacca bianca protagonista dell'Etna per originalità e carattere, raccolto leggermente in anticipo. Il vino che si ottiene non ha solo profumazioni floreali mai invadenti, ma anche un fruttato fragrante, che supporta un perlage raffinato e persistente. In bocca, il vino si sviluppa con ritmo e sapore, che rimanda al cedro e al frutto della passione, terminando in crescendo con una bella nota di macchia mediterranea che ne accentua la maternità siciliana.



Vendemmia: 2011
Proprietà: Alberto e Diego
Cusumano
Uvaggio: Pinot Nero,
Chardonnay
Bottiglie prodotte: 12.000
Enologo:
Mario Ronco
Prezzo allo scaffale:
€ 20,00-23,00

Cusumano Metodo Classico Brut 700

700 è uno spumante Metodo Classico prodotto da uve coltivate ad un'altezza di 700 metri sopra il livello del mare, da cui il nome. Come ogni prodotto di qualità proveniente dalla Sicilia non ha mezze misure. La versione 2011 (sboccatura 2014) ha perlage fitto e persistente, mentre il bagaglio aromatico è ricco e sfaccettato. Non il solito profumo di lievito o crosta di pane, c'è un frutto giallo preponderante, assieme a fiori di campo e solo alla fine un alito di pan brioche. In bocca, il vino non manca di nerbo, che vira lentamente al fresco sospinto dalle bolle e da un'acidità presente ancorché non troppo nervosa.



Vendemmia: 2012
Proprietà: Famiglia Tasca
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 40.000
Enologo: Laura Orsi, Carlo Ferrini
Prezzo allo scaffale:
€ 23,00-26,00

Tasca d'Almerita Doc Contea di Sclafani Spumante Almerita Brut

Uno spumante di bella eleganza e solidità qualitativa, quello prodotto dalla griffe siciliana che è nota anche per la sua cifra stilistica sempre alla ricerca di eleganza e equilibrio. Si tratta di un vino che ha una storia non proprio piccola sulle spalle, infatti è dal 1990 che Tasca d'Almerita ha cominciato a produrre bollicine nel suo polo produttivo principale, Regaleali. Lasciato sui lieviti per 24 mesi, il vino possiede profumi di grande coerenza, che passano dalle note di lievito a quelle di pane fresco, per poi terminare su cenni floreali. In bocca, è cremoso e morbido, non privo di ricchezza e dal finale lungo e ben supportato da una carbonica lieve e persistente e da una acidità puntuale.



Vendemmia: 2010
Proprietà: Famiglia Benanti
Uvaggio: Carricante
Bottiglie prodotte: 5.000
Enologo:
Enzo Cali
Prezzo allo scaffale:
€ 24,00-27,00

Benanti Metodo Classico Brut Noblesse

Solitamente la zona dell'Etna viene associata alla produzione di vini rossi, ma utilizzando un vitigno autoctono come il Carricante, dotato di grande freschezza e sapidità, è possibile anche produrre bollicine. Una vinificazione tradizionale, del resto stiamo parlando di una delle aziende storiche del comprensorio, e una permanenza sui lieviti di 18 mesi, regalano un vino elegante e fine, non particolarmente opulento ma dotato di grandissima piacevolezza, acidità nervosa e persistenza finale, dove colpiscono i profumi di agrumi e le note salmastre più che i tipici sentori di molti altri spumanti.

Editoriale

La scalata delle bollicine italiane

Se le esportazioni di vino italiano in maggio (dati Istat) sono cresciute del 12% a 544 milioni di euro e tutte le tipologie hanno esibito dati positivi (vini in bottiglia a +9% e volumi a +17%), gli spumanti continuano a fare la voce grossa con un solido +19% in maggio, che si incrocia con un +12% in volume. Molto forte il mercato Usa, a +37%. Anche il Regno Unito è ad oltre il 10% e l'unico a non fornire dati positivi è il mercato svizzero (-7%). Crescono gli spumanti Dop, non solo il Prosecco, e l'unico con il segno negativo è l'Asti spumante. Nessun miglioramento significativo del prezzo medio, anche in relazione a una evoluzione del cambio (indebolimento di sterlina e dollaro). Insomma, l'Italia enoica appare sempre più "sparkling-oriented" e accanto alle zone di produzione storiche (Trentodoc, Franciacorta, Conegliano Valdobbiadene) si aggiungono altre etichette, prodotte nei territori più vari. Un buon segno, se guardiamo alla duttilità dello Stivale in fatto di produzione enologica, ma anche un piccolo campanello d'allarme, perché questo scenario comprende, inevitabilmente, luoghi non proprio vocatissimi e dove lo spumante non è proprio di casa. Certo, il vino spumante è il vino più tecnico di tutti ed è possibile, quasi sempre, arrivare a bottiglie in media dignitose. Insomma, sembra non essere secondario, da un lato, il "diktat" proveniente dal mercato (dove le bollicine sono sulla cresta dell'onda) e dall'altro quello di una produzione tecnologica "facilmente" esportabile ovunque. Con tutte le criticità del caso, naturalmente.

Buona lettura





Vendemmia: 2010
Proprietà: Alois Ochsenreiter
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo: Hannes Ochsenreiter
Prezzo allo scaffale: € 26,00-29,00

Haderburg Doc Alto Adige Metodo Classico Pas Dosé

Haderburg è un grande punto di riferimento degli spumanti Metodo Classico in Alto Adige. Fondata nel 1976 da Alois Ochsenreiter, un produttore di uva e mele che si fece pioniere della spumantistica altoatesina, l'azienda decolla definitivamente nel 1985 con l'acquisto del maso Hausmannhof (5,5 ettari di vigneto) dove dimorano alcuni dei vigneti più vocati della zona per la produzione di Chardonnay e Pinot Nero. Oggi Alois gestisce questi poderi (c'è anche Obermairhof acquisito nel 2000, quasi 3 ettari a vigneto), 13 ettari di vigneto complessivi, con la stessa passione dell'inizio, aiutato dalla moglie Christine e dai figli Hannes, enologo, ed Erika, agronoma. La cantina Haderburg sorge nel maso Hausmannhof a 400 metri di altitudine su pendii molto scoscesi, sulla Val d'Adige. Altri vigneti si trovano invece nella Valle Isarco, tra i 620 e i 700 metri di altitudine. Se in campo è stata adottata l'agricoltura biodinamica, in cantina gli spumanti vengono prodotti con il Metodo Classico e con lunghi affinamenti sui lieviti, tra i 24 e i 96 mesi a seconda della tipologia. Gli spumanti posseggono una cifra stilistica ben riconoscibile, contraddistinti da note fruttate molto espressive unite ai tipici sentori di panificazione del Metodo Classico, mentre i vin fermi incarnano le peculiarità del territorio (le uve per il Cuvée Erah uvaggio di Merlot e Cabernet Sauvignon crescono a Termeno, Cortaccia e nel fondovalle di Salorno, il Gewürztraminer proviene da Termeno frazione di Ronchi, Riesling, Sylvaner, Pinot Grigio e Müller-Thurgau sono allevati nell'Obermairhof). Unica azienda vinicola altoatesina ad essere specializzata nella spumantizzazione da uve di produzione propria, produce quattro vini spumanti: Haderburg Brut e Haderburg Rosé, Haderburg Pas Dosé e il Riserva Hausmannhof. Il Pas Dosé 2010, oggetto del nostro assaggio, possiede una carbonica fine e continua ed evidenzia profumi intensi e di bella freschezza. In bocca, il vino ha marcata vivacità e progressione ritmata non priva di chiaro-scuro e cambi di passo.



LA CANNA DA ZUCCHERO
CONVERTE LA LUCE SOLARE
IN SACCAROSIO
E I CINICI IN CREDENTI.

NOMACORC
CORKS TO IMPROVE

Vendemmia: 2015
Proprietà: Tenuta dell'Ornellaia
Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot
Bottiglie prodotte: 190.000
Enologo: Axel Heinz
Prezzo: € 38,00-42,00

Tenuta dell'Ornellaia Doc Bolgheri Rosso Le Serre Nuove

Sempre affidabile e convincente il "second vin" della Tenuta dell'Ornellaia, degno compagno del Bolgheri Superiore che tanta parte ha nel successo crescente della cantina bolgherese, ormai sempre più in mano a Frescobaldi, dopo la recente acquisizione delle quote di Mondavi. Il profilo aromatico è ricco e generoso, dalle note balsamiche che rifiniscono un fruttato rigoglioso, ai cenni speziati che ne accrescono la complessità. In bocca, il vino si distende con energia e il sorso è continuo e succoso, morbido ma anche vibrante, fino ad un finale tendenzialmente piccante.

Vendemmia: 2014
Proprietà: Roberto Felluga
Uvaggio: Sauvignon
Bottiglie prodotte: 45.000
Enologo: Alessandro Sandrin
Prezzo: € 16,00-18,00

Russiz Superiore Doc Collio Sauvignon

Il Sauvignon può essere considerata una varietà del Collio, tanto è diffusa da queste parti, con un grado di confidenza da parte dei produttori che ha pochi eguali nel Bel Paese. Un vitigno che, spesso, è liquidato come un semplice internazionale, mentre, proprio qui, ha dimostrato di trovare una sua precisa definizione. Il Sauvignon 2014 di Russiz Superiore ha una carica aromatica intensa, caratterizzata da sensazioni tropicali che ricordano l'ananas, ben bilanciate da un sottofondo salmastro. La bocca è dolce di frutto e allo stesso tempo acida, croccante, con un finale di buccia di limone candita.

Vendemmia: 2013
Proprietà: Famiglia Fortunato
Uvaggio: Greco
Bottiglie prodotte: 3.500
Enologo: Sebastiano Fortunato
Prezzo: € 17,00-19,00

Villa Raiano Docg Greco di Tufo Contrada Marotta

Dopo aver costruito le proprie fortune nel mondo dell'olio, la famiglia Fortunato ha deciso di investire con entusiasmo in quello del vino, raggiungendo ben presto i vertici qualitativi nel distretto irpino di riferimento. Nasce così Villa Raiano (1996), che deve il suo nome ad un antico borgo di Serino, edificato interamente sulla roccia. Vanta 17 ettari di vigna, tra cui quella di Greco in Contrada Marotta, dove l'altitudine raggiunge i 600 metri. Il vino qui ottenuto è roccioso e personale, con belle note di erbe di montagna su un letto floreale e delicatamente fruttato. Il palato è profondo, quasi severo, serrato e di sinuosa acidità.

Vendemmia: 2013
Proprietà: Feudi di San Gregorio
Uvaggio: Greco
Bottiglie prodotte: 60.000
Enologo: Staff tecnico aziendale
Prezzo: € 13,00-15,00

Feudi di San Gregorio Docg Greco di Tufo Cutizzi

Quella di Feudi di San Gregorio è una vera ammiraglia del vino irpino. Impostazione moderna, numeri non confidenziali, ha svolto un ruolo di primo piano nella penetrazione dei vini tipici della zona nel mondo, almeno negli ultimi venti anni. Lontano dall'essere una realtà immobile, la cantina di Sorbo Serpico ha tuttavia cambiato impostazione nella sua storia più recente, sostituendo gli interpreti e rimodulando il suo stile. I bianchi, in particolare, danno la sensazione di una crescente aderenza territoriale. Lo testimonia il Greco di Tufo Cutizzi 2013, sapido, fresco e poco incline ad essere domato.

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



AMORIM



Vendemmia: 1995
Proprietà: Louis Vuitton Moët
Hennessy
Uvaggio: Chardonnay, Pinot
Noir, Pinot Meunier
Quotazione: € -

Krug Champagne Brut Vintage

Lo Champagne Krug Vintage rappresenta l'espressione più alta dell'assemblage made in Krug: tre uve ma di una sola vendemmia solo quando quest'ultima è grande. Questo Champagne è l'interpretazione inappellabile che Krug dà di un'annata eccellente e dalla personalità unica. Joseph Krug, fondatore della Maison nel 1843, comprese immediatamente che l'essenza dello Champagne è il piacere in sé. Oggi, la quinta generazione della famiglia Krug continua a perseguire quell'antico obiettivo, anche se l'azienda fa parte del gigante del lusso Louis Vuitton Moët Hennessy. La versione 1995 di questa celeberrima etichetta è senz'altro paradigmatica per definire lo stile della Maison. Decisamente ossidativo al naso, con tutte le sfumature di complessità che solo il tempo sa regalare. Alle note più immediate di pan brioche e di rosa, seguono cenni speziati, leggeri toni affumicati e qualche ricordo di fiore appassito. In bocca, la progressione del vino è imperiosa, condotta da un'acidità quasi sferzante, che contrasta la dolcezza del frutto e rende il sorso vivace, grazie anche ad una carbonica leggiadra.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

**Cantina di Soave, Soave Superiore
Classico Castelcerino Rocca Sveva
2014**

Garganega e Trebbiano a comporre l'uvaggio di questo bianco dal colore paglierino luminoso, che profuma intensamente di tiglio e ginestra, erbe aromatiche e agrumi su sfondo di pietra focaia e burro di arachidi. In bocca, la progressione è continua e sostenuta da freschezza e sapidità. Nel finale, tendenzialmente lungo, tornano le note agrumate. Un buon esempio di un vino prodotto da una cantina capace di coniugare quantità a qualità in modo eccellente.

**Eugenio Sartori
Enonauta**



Vendemmia: 2016
Proprietà: Famiglia Piccini
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Malvasia,
Trebiano
Bottiglie prodotte: -
Enologo: Antonella Conti
Prezzo allo scaffale: € 4,00-6,00

Piccini Docg Chianti Mario Primo

Storico imbottigliatore, Piccini, con sede a Castellina in Chianti, è oggi una moderna realtà che coniuga quantità e qualità. Cinque sono le Tenute di proprietà: Valiano, Moraia, Villa al Cortile in Toscana, Regio Cantina in Basilicata e Torre Mora in Sicilia, a cui si è aggiunto l'affitto del Chianti Geografico. Il Chianti Mario Primo recupera una tradizione, già in parte riscoperta nel territorio, anche per contrastare il cambiamento climatico: reintroduce nel Chianti una piccola quota di varietà a bacca bianca, viene vinificato con breve macerazione sulle bucce, non superiore ai quattro giorni, e nessun passaggio in legno. Il risultato è un vino tutto piacevolezza e bevibilità davvero di grande freschezza.

Vendemmia: 2016
Proprietà: Famiglia Pasqua
Uvaggio: Corvina, Trebbiano di Lugana, Syrah,
Carmenère
Bottiglie prodotte: -
Enologo: Carlo Olivari, Giovanna Nordera
Prezzo allo scaffale: € 10,00-12,00

Pasqua Rosé delle Venezie Igt 11 Minutes

La nuova interpretazione del Rosé della Famiglia Pasqua è un blend che incrocia Corvina, Trebbiano di Lugana, Syrah e Carmenère. Ovvero la tradizione ampelografica veneta e i vitigni internazionali, ancora protagonisti anche alle nostre latitudini. Il nome, "11 Minutes", evoca la durata dello skin contact, il tempo di pigiatura ed è in questa frazione di tempo che si estraggono le parti più nobili delle uve e le tonalità rosate del vino, in questo caso molto tenui. Si tratta di un vino vivace sia aromaticamente, dove le note di ciliegia fresca predominano, sia al gusto, dove la progressione è continua e fragrante, fino al finale leggermente croccante.

Vendemmia: 2015
Proprietà: Banfi
Uvaggio: Vermentino, Sauvignon
Bottiglie prodotte: 150.000
Enologo: Rudy Buratti
Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

Banfi Toscana Igt La Pettegola

Noto per aver contribuito al successo del Brunello nel mondo, non tutti però conoscono nel dettaglio l'universo Banfi. Una vera ammiraglia, che produce un cospicuo numero di etichette e che, evidentemente, escono dai confini di Montalcino. Tra queste c'è anche La Pettegola, di provenienza bolgherese, e una varietà (il Vermentino, seppure in assemblaggio con una quota di Sauvignon), che sta riscontrando diversi successi sulle tavole della ristorazione italiana e non solo. Un bianco dalla spiccata vena aromatica, capace di evidenziare una sfumatura di miele unita a tratti di limone candito e petali di rosa, e dalla fresca e piacevolissima bevibilità.

Vendemmia: 2016
Proprietà: Raffaele Sammarco
Uvaggio: Falanghina, Biancolella
Bottiglie prodotte: -
Enologo: Raffaele Sammarco
Prezzo allo scaffale: € 15,00-17,00

Cantine A. Sammarco Doc Costa d'Amalfi Bianco L'Oro degli Dei

Le Cantine A. Sammarco, con mezzo secolo di storia, producono vini della tradizione della costiera amalfitana. Tra questi, un posto di rilievo è occupato dalla produzione bianchista e L'Oro degli Dei 2016, oggetto del nostro assaggio, ne è una buona dimostrazione. Le uve, rigorosamente locali, provengono da viti di età tra i 40 e i 50 anni, il che contribuisce in modo decisivo alla forza e al carattere di questo vino. I profumi sono fragranti, con note di pietra focaia e fiori di ginestra in evidenza. In bocca, il vino è sapido non privo di chiaro-scuri e di bella solidità complessiva.



Vendemmia: 2011
Proprietà: Casa Lapostolle
Uvaggio: Carmenère, Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Bottiglie prodotte: 70.000
Prezzo allo scaffale: € 73,00-75,00

Casa Lapostolle

Clos Apalta Colchagua Valley

Casa Lapostolle è stata fondata nel 1994 da Alexandra Marnier Lapostolle (figlia del fondatore del brand Grand Marnier). I vigneti si trovano ad Apalta, 200 chilometri a sud della città di Santiago, per un'estensione complessiva di 370 ettari, suddivisi nei 57 della Casablanca Valley, nei 116 della Cachapoal Valley e nei 197 della Colchagua Valley. La prima annata prodotta è stata il 1997 e da subito questo vino ha contribuito a lanciare le potenzialità rossiste del Cile. Ottenuto da un uvaggio di Carmenère, Merlot, Cabernet Sauvignon e una piccola quota di Petit Verdot, provenienti dai vigneti più vecchi di Colchagua, è fermentato separatamente e successivamente assemblato prima del taglio finale e dell'affinamento in legno piccolo (due anni). Marnier e Jacques Begarie compongono una coppia enoica di tutto rispetto, capace di dare a questo vino una cifra stilistica ben definita. Il millesimo 2011 possiede profumi vivi, intensi e sfaccettati ad anticipare uno sviluppo gustativo continuo e di buona morbidezza e lunghezza.

Cosa vende

Champagne Socialist (via Lecco, 1 - Milano; tel. 02 2047295; www.champagnesocialist.it), fresco di apertura (12 luglio), è il nuovo progetto enoico di Alessandro Longhin e Davide Martelli (già a Milano con tre locali dedicati alla miscelazione). Oltre 400 le etichette ma solo di vignaioli indipendenti, italiani ed europei, che rifiutano la chimica in vigna e in cantina:

2Naturkinder, Fledermaus Weisse 2016 - € 16,00

Müller-Thurgau e Silvaner prodotto in Germania

Castello di Stefanago, Arò 2016 - € 9,50

Dall'Oltrepò pavese uno spumante fermentazione ancestrale da uve Traminer

Podere Pradarolo, Indocilis 2014 - € 11,00

Rosso frizzante emiliano da uve Barbera, Croatina e Termarina

Palusci, Pecorino Plenus 2015 - € 13,00

Dalla campagne pescarese un Pecorino dal piglio decisamente rustico

Aldo Viola, Guarini Coccinella 2015 - € 14,00

Syrah in purezza proveniente dal comprensorio siciliano di Alcamo

Longarico, Nostrale 2016 - € 13,00

Ancora un vino siciliano prodotto ad Alcamo, da uve Cataratto in purezza

Pacina, Pacina 2012 - € 15,00

Sangiovese, Canaiolo e Ciliegiole per questo blend toscano prodotto nel senese

La Farnea, Ombra Turbo 2016 - € 13,00

Cabernet Sauvignon, Merlot e Pataresca per questo rosso veneto

Partida Creus, Sm 2013 - € 22,00

Generoso rosso spagnolo, prodotto da Sumoll in purezza

Tenuta Grillo, Baccabianca 2010 - € 21,00

Intrigante bianco macerato piemontese da uve Cortese

Cosa consiglia

Ed ecco i vini consigliati da Champagne Socialist:

Brendan Tracey, Rue de Soif 2016 - € 19,00

Sauvignon decisamente particolare, prodotto a Vendôme nella Loria

Brandan Tracey, Pour une Poignée de Bouteilles 2015 - € 19,00

Ancora una "creazione" del vignaiolo francese, questa volta da Pinot Noir e Cot

Weingut Schanabel, Blaufränkisch Hocegg 2014 - € 33,00

Viticolture biodinamiche austriache, che produce questo rosso da uve Blaufränkisch

Podere Pradarolo, Vej 2012 - € 29,00

Malvasia di Candia in purezza per un bianco fermo emiliano di bella complessità

Aldo Viola, Egesta 2015 - € 25,00

Grillo in purezza per un vino ricavato da vigneti nei pressi di Segesta

Giboulot, Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Sous le Mont 2013 - € 31,00

Piccoli frutti rossi e neri anticipano un palato reattivo e profondo

Domaine Matassa, Matassa Cuvée Alexandria 2016 - € 32,00

Questo Vin de France della cantina Matassa è fresco ed aromatico da uve Moscato

Catherine e Gilles Vergé, Viré-Classé Vieilles Vignes 2007 - € 52,00

Chardonnay in purezza di razza e carattere

La Cave des Nomades, Les Rhizomes Des Sorcières 2016 - € 52,00

Un raffinato bianco da Grenache Gris prodotto nel Roussillon

Acì Urbajs, Organic Anarchy Pinot Gris 2008 - € 45,00

Vino sloveno di grande carattere ed espressività

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
VIVALI
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

Vitigni mediterranei? Magari è più corretto parlare di tardivi

Se il clima va progressivamente riscaldandosi nelle zone a vocazione storica del Vecchio Mondo, qualche indicazione su come affrontare questo problema, potrebbe arrivare da luoghi meno vocati e già abituati a combattere il calore (Australia, Africa, per esempio). Certo, la prima cosa da considerare è l'irrigazione, ma qui i problemi etici sono più grandi di quelli che incontreranno i vigneti. Esistono portinnesti resistenti alla siccità (per esempio, 1103P, 110R, 140Ru) altri ne saranno prodotti grazie alla biologia molecolare. Poi ci sono i vitigni. Qualcuno propone le cosiddette varietà mediterranee, contrapposte a quelle internazionali. Una contrapposizione vera solo in parte. Quella certamente decisiva sarebbe invece tra vitigni tardivi e vitigni precoci, che, evidentemente stanno in tutti e due gli "insiemi". In realtà ci sarebbero anche i vitigni che amano il caldo per esprimersi al meglio e, inoltre, ci sarebbe da considerare una regola aurea dell'enologia, che vuole i vitigni a bacca rossa arrivare in condizioni migliori in cantina, se sottoposti ad un minimo stress idrico. Insomma, le variabili non mancano, come non mancano, come sempre, le generalizzazioni. L'obiettivo più difficile da raggiungere per la produzione di un ottimo vino è quello dell'equilibrio. Purtroppo, questo elemento, oltre ad essere legato all'umano saper fare, molto dipende dall'interazione vitigno-suolo-clima, che, specie negli ultimi 15 anni, è stata messa a dura prova.

Locanda La Raia (Località Lomellina, 26 - (AL); tel. 0143642860; www.locandalarai.it) è un progetto della famiglia Rossi Cairo che conduce l'azienda agricola biodinamica La Raia, certificata Demeter, dove non solo produce Gavi e Barbera, ma anche cereali antichi e miele biologico, mentre nei prati pascolano libere mucche Fassona. La tenuta accoglie anche un piccolo agriturismo, Borgo Merlassino, una scuola Steiner-Waldorf e la sede della Fondazione La Raia. A tutto questo si aggiunge la Locanda dove, Simone e Valeria, due giovani chef della zona con esperienza in Italia e all'estero, interpretano la cucina di territorio italiana, naturalmente utilizzando le materie prime biologiche e biodinamiche aziendali. Una cucina autenticamente "di casa", si potrebbe dire dove si alternano piatti come la battuta di carne Fassona al coltello, capperi e acciughe, gli involtini di melanzana grigliata, robiola di Roccaverano ed erbe aromatiche del giardino della Locanda, risotto al Gavi e rosmarino, mantecato alla lattuga, agnolotti del Plin con ripieno tradizionale a base di manzo, maiale e coniglio, tagliata di carne Fassona, misticanza dell'orto e patata al burro, filetto di manzo di carne Fassona con gremolata di capperi e prezzemolo. Dolci e formaggi, sempre all'insegna della tradizione e della massima attenzione alla materia prima.

La Top 5 della "Locanda La Raia"

La Raia, Gavi 2016 - € 16,00

Girolamo Russo, Etna Rosso 'A Rina 2014 - € 23,00

La Raia, Gavi Pisé 2014 - € 32,00

Tenuta Cucco, Barolo Cerrati 2011 - € 60,00

Valentini, Trebbiano d'Abruzzo 2013 - € 75,00

Non solo vino

Delfino Specialità Cetaresi Colatura di Alici



L'azienda Delfino (Corso Umberto I, 58 - Cetara (SA); www.delfinobattistasrl.it) fondata da Pasquale Battista, concentra la sua attività sulle delizie della sua terra d'origine e tra queste, un posto privilegiato spetta certamente alla colatura di alici. Nobile discendente del Garum, usato dai romani come condimento universale, la colatura di alici è una delle specialità della costiera amalfitana. Il liquido dall'intenso sapore è ottenuto per filtraggio dalla pressatura delle alici salate. Una specialità per preparare gli spaghetti con colatura di alici, ma anche come condimento, al posto del sale, per le varie pietanze di tutti i giorni.

I tre vini del cuore di...

Max Giusti

Comico, imitatore, attore e conduttore televisivo italiano, ha esordito sul piccolo schermo nel 1991 su Rai 2 ("Stasera mi butto" e "Ricomincio da 2"). Nel 1993 partecipa a "Mi raccomando" poi a "Mio capitano" (1996) e a "Seven show" (1998-1999). Nel 2001 è tra i conduttori di "Stracult". Nel 2005 ha presentato "Gli isolati", nel 2006 conduce "Matinée" ed è stato nel cast della fiction "Raccontami". Nel 2007 ha condotto "Stile Libero Max" ed è coprotagonista in "Distretto di Polizia 7". Dal 2008 conduce su Raiuno, "Affari tuoi". Dal 2013 presenta su Raiuno "Riusciranno i nostri eroi". Dal 2016 conduce su Nove il game show "Boom!" e su Discovery il "Quizzoverly". La sua carriera ha avuto uno sbocco anche al cinema, dove ha esordito nel 2000 con "E adesso sesso". Nel 2001 ha avuto una parte in "Heaven" di Tom Tykwer mentre nel 2004 è tornato sul grande schermo con "Le barzellette". Sono seguite le partecipazioni nei film "La fiamma sul ghiaccio" e "Nero bifamiliare".

Venica, Ronco delle Mele

Jermann, Vintage Tunina

Vermentino di Sardegna

