



I quaderni di Wine News

APPUNTI DI DEGUSTAZIONE



Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 143 - Ottobre 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: 2016
Proprietà: Famiglia Grosjean
Uvaggio: Petite Arvine
Bottiglie prodotte: 15.000
Enologo: Vincent Grosjean
Prezzo allo scaffale:
€ 14,00-16,00

Grosjean Doc Valle d'Aosta Petite Arvine Vigne Rovettaz

Cantina fondata nel 1969 da Dauphin Grosjean, conta su 15 ettari vitati ed è attualmente condotta dai cinque figli di Dauphin, Eraldo, Fernando, Marco, Piergiorgio e Vincent, quest'ultimo una figura di riferimento della viticoltura valdostana, fondatore di Viticulteurs Encaveurs. I vigneti sono distribuiti in varie aree e coltivati a biologico dal 2011, ma il fiore all'occhiello è certamente Vigna Rovettaz, cinque ettari che si arrampicano fino ad 800 metri. Arriva proprio dalle sue uve il vino in assaggio, un bianco coerente e di bella e fragrante energia aromatica, che trova nel sorso ritmato e piacevole il suo punto di forza.



Vendemmia: 2015
Proprietà: Famiglie Biasi
Uvaggio: Johanniter
Bottiglie prodotte: 500
Enologo: Nicola Biasi
Prezzo allo scaffale:
€ 100,00-110,00

Vin de la Neu Vigneti delle Dolomiti Igp Johanniter

Siamo in Trentino, comune di Còredo, nel cuore della Valle di Non. Vin de la Neu, "il vino della neve", nasce da un'intuizione di Nicola Biasi, giovane enologo, con alle spalle esperienze in importanti realtà vinicole del Belpaese. Un progetto inedito e non privo di interesse, specialmente per la scelta varietale. Il vitigno selezionato è infatti il Johanniter, in Italia praticamente sconosciuto e da poco autorizzato, un ibrido di Riesling e Pinot Grigio, la cui peculiarità è la naturale resistenza alle principali malattie fungine della vite. Il risultato è un vino affascinante dai profumi soprattutto agrumati e dalla vivacità gustativa pronunciata, che chiude con una bella nota di limone a richiamare l'olfatto.



Vendemmia: 2013
Proprietà: Famiglia Gianfreda
Uvaggio: Primitivo
Bottiglie prodotte: 40.000
Enologo:
Emanuela Gianfreda
Prezzo allo scaffale:
€ 17,00-19,00

Antica Masseria Jorche Doc Primitivo di Manduria

L'azienda pugliese della famiglia Gianfreda, fa parte di quella pattuglia di imprese viticole, ormai nei numeri piuttosto consistente, che, specie nel recente passato, ha trovato la strada giusta per una produzione enoica di tutto rispetto. Sono 31 gli ettari vitati, dove l'Antica Masseria Jorche coltiva soprattutto Primitivo e l'antico vitigno Bianco d'Alessano. L'impostazione stilistica del Primitivo 2013 è tendenzialmente moderna con buon uso del rovere e ricerca dell'intensità sia aromatica che gustativa. Il risultato è un vino avvolgente e voluttuoso, tutto teso a raccontare questo angolo di terra caldo e mediterraneo.



Vendemmia: 2013
Proprietà: Famiglia de'Besi
Uvaggio: Merlot
Bottiglie prodotte: 2.000
Enologo:
Celestino Gaspari
Prezzo allo scaffale:
€ 45,00-50,00

PuntoZero Veneto Igp Punto Merlot

PuntoZero si trova sui Colli Berici e conta su 10 ettari vitati. È una delle tante boutique winery del Bel Paese che ha scommesso su un progetto solido e convinto, come fa intendere il nome scelto per l'azienda. La famiglia de'Besi lo ha intrapreso nel 1994, affidando la conduzione tecnica a Celestino Gaspari, allievo di Giuseppe Quintarelli, e proprietario della Cantina Zymè in Valpolicella. Il Merlot è un vino che non nasconde la sua ambizione di rappresentare il top della produzione aziendale (accanto a Virgola, da uve Syrah). Potenza, concentrazione ed eleganza, comandano l'impostazione di questo rosso, dalla cifra stilistica decisamente moderna.

Editoriale

Nuovi fermenti enoici

Benché il mondo del vino italiano sia sostanzialmente rappresentato dai "soliti nomi", un fatto inevitabile certo, ma non obbligatorio, nel variegato Bel Paese enoico, non mancano aziende e vini che vivono una dimensione fuori dalla ribalta più immediata, tuttavia di solida e interessante declinazione qualitativa. Ne abbiamo avuto un bell'esempio, anche se parziale e non esaustivo, nell'ultima edizione di Vinovip, quella che celebrava i suoi venti anni, visto che la manifestazione è stata ideata nel 1997 da Pino Khail e Civiltà del Bere ed oggi è ben proseguita da Alessandro Torcoli, e che ogni anno a luglio si svolge a Cortina. Ne diamo conto in questo numero de I Quaderni, riflettendo su due cose fondamentali: l'Italia è davvero un giacimento enoico di profondità eccezionale e le piccole e medie aziende che non sempre ricevono i favori della critica e della cronaca enologica tricolore, formano uno "zoccolo duro" necessario, paradossalmente, a sostenere quello stesso mondo che talvolta le dimentica. Insomma, non manca mai, se ci sono il desiderio, la pazienza e la curiosità, di scoprire realtà produttive ed etichette che possono essere definite a buon diritto delle "chicche" di genere e che meriterebbero molta più attenzione. Detto questo, le cose si muovono grazie a manifestazioni come Vinovip e anche grazie ad altre iniziative che vanno in questo senso (per esempio, la pubblicazione del libro "Vini da scoprire" di Armando Castagno, Giampaolo Gravina e Fabio Rizzari). Ne siamo felici.

Buona lettura





Vendemmia: 2014
Proprietà: Venica & Venica
Uvaggio: Sauvignon Blanc
Bottiglie prodotte: 40.000
Enologo: Giorgio Venica
Prezzo allo scaffale: €
30,00-33,00

Venica

Doc Collio Sauvignon Ronco delle Mele

Sono 39 gli ettari vitati, per quasi 260.000 bottiglie annue, di questa che è una delle realtà più rappresentative del panorama enologico friulano, incarnando un po' il ruolo di azienda di riferimento del Collio goriziano. Una storia dalle radici lontane che parte dal 1921 con Daniele Venica, passando per Delchi e arrivando all'attuale staff aziendale condotto da Giorgio e dal fratello Gianni, dalla moglie Ornella, già presidente del Consorzio del Collio, e dal figlio Gianpaolo, quest'ultimo sempre più protagonista delle scelte tecniche operate in cantina. Scelte che restano nel solco di uno stile ormai ben definito, di nitida e definita silhouette tecnica e in cui la pulizia e la freschezza dei vini, specie per quanto riguarda la produzione dei bianchi, non lascia spazio ad inutili appesantimenti, dato che il territorio del Collio è in grado di originare prodotti già ben strutturati e, pertanto, capaci di esprimersi al meglio senza l'uso del legno. I terreni del Collio, infatti, sono costituiti da marne ed arenarie stratificate, note con il nome di "Ponka", che hanno generato un terreno dapprima granuloso ed infine minuto, ideale per la viticoltura. Da questi particolari terreni nasce il Ronco delle Mele, ormai un piccolo classico dell'enologia friulana e non solo, un vino che focalizza con precisione e consapevolezza il profilo più espressivo della sua tipologia e che è capace di proporre con una continuità qualitativa davvero eccellente non solo le caratteristiche intrinseche dei luoghi da cui nasce, ma anche lo stile compiuto e ben riconoscibile dell'azienda di Dolegna del Collio. Ecco allora una versione 2014 decisamente deliziosa di questo Sauvignon in purezza, grintoso e incisivo fin dal primo sorso. I suoi profumi esprimono una intensa quanto complessa gamma aromatica, che spazia dalle note di pesca bianca a freschi ricordi agrumati e cenni di salvia, sambuco pietra focaia. In bocca, è un vino decisamente solido, quasi grasso, ma dallo sviluppo vibrante e continuo, con uno slancio finale intenso e lunghissimo. Il vino è ottenuto da vigneti impiantati nel 1984 e va in bottiglia a sette mesi dalla vendemmia.



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

Vendemmia: 2016
Proprietà: Giorgio Cecchetto
Uvaggio: Incrocio Manzoni
Bottiglie prodotte: 15.000
Enologo: Giorgio Cecchetto
Prezzo: € 7,00-9,00

Cecchetto

Igt Marca Trevigiana Manzoni Bianco

L'azienda trevigiana di Giorgio Cecchetto, conta su 73 ettari vitati, per una produzione complessiva di 200.000 bottiglie annue. Il Manzoni Bianco è prodotto con il vitigno Incrocio Manzoni 6.0.13, nato negli anni Trenta dalla ricerca di nuove varietà condotta da Luigi Manzoni, nella Scuola di Viticoltura ed Enologia di Conegliano. È un incrocio tra Riesling e Pinot Bianco, e nella versione di Cecchetto trova una fisionomia interessante. Al naso esprime profumi di fiori di campo e cenni tropicali. Ha una buona struttura, gusto leggermente aromatico, e vivace freschezza. La chiusura sapida rende il sorso sempre piacevole.

Vendemmia: 2015
Proprietà: Famiglia Morando
Uvaggio: Ruché
Bottiglie prodotte: 50.000
Enologo: Lino Lanfrancone
Prezzo: € 13,00-15,00

Montalbera

Doc Ruchè di Castagnole Monferrato Laccento

L'azienda della famiglia Morando, realtà in crescita continua nell'area del Monferrato, ha come suo obiettivo primario la valorizzazione del Ruché, con un tocco di modernità e innovazione nel percorso che conduce alla bottiglia e, naturalmente, attenzione particolare alla cura del vigneto. Vitigni e vini che parlano la lingua antica del Ruché e del Grignolino, soprattutto, e che trovano nel primo, nella versione Laccento, il giusto timbro aromatico, arricchito da una certa esuberanza fruttata e da una pienezza espressiva non comune per la tipologia, declinata quindi con una ricerca di una cifra stilistica nuova e ben riconoscibile.

Vendemmia: -
Proprietà: Famiglia Biondelli
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 30.000
Enologo: Cesare Ferrari, Roberto Ravelli, Diego Uberti
Prezzo: € 18,00-20,00

Biondelli

Docg Franciacorta Brut

10 ettari di vigneto coltivati a biologico sono la solida base su cui lavora l'azienda Biondelli che si trova nella zona della Franciacorta, vicina al lago d'Iseo. La nascita ufficiale della cantina è del 2010 ed è condotta da Joska Biondelli. Si tratta dunque di una giovane realtà produttiva che va ad arricchire il panorama della Franciacorta, ormai sempre più allargato, a dimostrazione del successo delle bollicine lombarde. Il Brut di Biondelli possiede buon perlage, di grana tendenzialmente fine, piacevoli sentori agrumati, dal cedro al pompelmo, e note di pesca bianca e mandorla tostata. In bocca, è cremoso, lungo e non privo di ritmo e sapidità.

Vendemmia: 2011
Proprietà: Paolo Ghislandi
Uvaggio: Timorasso
Bottiglie prodotte: 1.500
Enologo: Mario Maffi
Prezzo: € 26,00-29,00

Cascina I Carpini

Doc Colli Tortonese Timorasso Brezza d'Estate

Il Timorasso è certamente una delle grandi uve bianche italiane, capace di sostenere grandi maturazioni in bottiglia. Sono tuttavia pochissimi i vignaioli che lo vinificano con costanza e con applicazione. Paolo Ghislandi è uno di questi. Non c'è dunque solo il Timorasso di Walter Massa, per quanto affascinante e primo vino a base di questo vitigno a guadagnarsi la ribalta. L'assaggio di questo Brezza d'Estate, rivela un vino lieve, vellutato e di bella profondità. Un bianco capace di segnalarsi come un prodotto dalla solida bevibilità, appagante, benché non banale, e piacevolmente grintoso.

NDtech

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



AMORIM



Vendemmia: 1998
 Proprietà: Famiglia Conterno
 Uvaggio: Nebbiolo
 Quotazione: € 635,00-650,00

Giacomo Conterno

Docg Barolo Monfortino Riserva

Fu Giacomo Conterno ad inventare il Monfortino, denominazione a metà tra l'origine e il marchio di fabbrica, prodotto a partire dal 1920. La storia ci dice che originariamente il Monfortino era ottenuto dalle uve del cru Le Coste di Monforte unite a quelle di Serralunga. Dopo la morte di Giacomo (1971), il figlio Giovanni ne rilevò l'azienda e disegnò il Monfortino come lo conosciamo oggi, ottenuto dalle uve provenienti dal cru Francia, acquistato nel 1974. In tempi come quelli attuali, affannati alla ricerca di tecniche e tecnicismi, il Monfortino resta un vino puro e d'elezione, grazie a Roberto, figlio di Giovanni, quasi appartenesse ad un altro mondo, popolato da uomini e terre reali. La versione 1998, millesimo liquidato forse troppo frettolosamente come "minore", evidenzia sentori di rosa lievemente appassita, frutti selvatici e cenni di arancia candida, perfettamente integrati da note di sottobosco, toni di liquirizia e cioccolato. Al palato, il vino è fine, profondissimo, dal carattere vibrante ed energetico, sottolineato da un'acidità ficcante e da tannini rigogliosi e calibrati.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Torre dei Beati, Doc Abruzzo
Giocheremo con i fiori Pecorino
2016

Mi ha colpito inizialmente per il bellissimo nome "Giocheremo con i fiori" questo Pecorino Doc Abruzzo 2016 della cantina Torre dei Beati di Loreto Aprutino, assaggiato tempo fa a L'Aquila. Di colore giallo paglierino con leggere venature dorate e verdoline, si presenta all'olfatto con sentori di frutta e fiori bianchi, nonché con note di miele. Al palato si annuncia morbido, con buona acidità ed anche una apprezzabile mineralità, con finale lungo e persistente.

Paolo Neri
Enonauta



Vendemmia: 2013
 Proprietà: Kettmeir
 Uvaggio: Pinot Nero
 Bottiglie prodotte: 4.500
 Enologo: Josef Romen
 Prezzo allo scaffale: € 14,00-16,00

Kettmeir

Doc Alto Adige Pinot Nero Maso Reiner

Prodotto dalla cantina altoatesina di proprietà del gruppo Santa Margherita, il Pinot Nero Maso Reiner 2013 di Kettmeir ha in sé il tipico tratto aromatico della varietà, senza subirne però gli eccessi, che a volte regalano vini banali e ridondanti. Il colore limpido annuncia un naso ricco di piccola frutta rossa, rinfrescato e reso ancor più gradevole da un bel ventaglio di note di erbe di montagna e cenni di sottobosco. E veniamo al palato, tutto sommato facile e immediato ma decisamente gradevole, di buono sviluppo e dal finale piacevolmente acido e dal tocco amaricante. Vivacità e contrasto ne amplificano ulteriormente la bevibilità.

Vendemmia: 2014
 Proprietà: Famiglia Rotolo
 Uvaggio: Sauvignon
 Bottiglie prodotte: 17.000
 Enologo: Lorenzo Landi ed Antonio Landolfi
 Prezzo allo scaffale: € 17,00-19,00

Volpe Pasini

Doc Colli Orientali del Friuli Sauvignon Zuc di Volpe

Documenti del XVII secolo che testimoniano il legame storico con la produzione di vino, una villa padronale di impianto cinquecentesco, un parco secolare con un piccolo vigneto di Ribolla. Sono tanti i segni che testimoniano la lunga tradizione del posto e che hanno accompagnato l'opera pionieristica della Volpe Pasini, tra le realtà che hanno contribuito a far crescere e promuovere i vini del Friuli in Italia e nel mondo. Il Sauvignon Zuc di Volpe 2014 è delicatamente aromatico, impreziosito da suggestioni officinali, di bella freschezza gustativa e dai tratti raffinati. Finale coerente e piacevolmente amarognolo.

Vendemmia: 2016
 Proprietà: Sartarelli
 Uvaggio: Verdicchio
 Bottiglie prodotte: 85.000
 Enologo: Tommaso Sartarelli
 Prezzo allo scaffale: € 11,00-13,00

Sartarelli

Dop Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Tralivio

Avviata verso la metà degli anni Sessanta con la vendita delle uve allevate, l'azienda Sartarelli prende il via nel 1972 come marchio capace di presentare al mercato le proprie bottiglie. Oggi la cantina è condotta da Patrizio Chiacchierini e dalla moglie Donatella Sartarelli. I 55 ettari di vigna si trovano nel Comune di Poggio San Marcello, a 350 metri sul livello del mare. Le contrade su cui insistono sono: Coste del Molino, Tralivio e Balciana. Veri e propri cru che finiscono in etichette distinte. Il Tralivio ci piace particolarmente: ha sensazioni minerali di pietra, grandissima sapidità e sentori di mandorla. In bocca è lungo, pieno ma affusolato.

Vendemmia: 2015
 Proprietà: Famiglia Volpi
 Uvaggio: Timorasso
 Bottiglie prodotte: 20.000
 Enologo: Federico Riolfo
 Prezzo allo scaffale: € 12,00-14,00

Cantine Volpi

Dop Colli Tortonesi Derthona Timorasso Cascina La Zerba di Volpedo

Un imbottigliatore che tiene però al proprio territorio d'appartenenza, come dimostra l'acquisto, nel 2003, della Cascina La Zerba, proprio a sottolineare questo legame. Fondata a Tortona nel 1914, oggi produce 1.300.000 bottiglie con vini di varie parti d'Italia, ma dedica la massima attenzione alla produzione locale, che conta su 10 ettari a vigneto in conduzione biologica. Il Timorasso Cascina La Zerba di Volpedo, è un bianco ben fatto dagli aromi nitidi e coerenti e dallo sviluppo gustativo non privo di ritmo e di bella freschezza complessiva.



Vendemmia: 2013

Proprietà: KVV

Uvaggio: Pinotage

Bottiglie prodotte: -

Prezzo allo scaffale: €

13,00-15,00

KVV

Café Culture Pinotage

Si chiama Café Culture, il vino della sudafricana KVV (Ko-Operatieve Wijnbouwers Vereniging, una fusione di diverse realtà produttive che nel 1997 è passata dallo statuto cooperativo a quello di azienda), un vino che è anche un progetto di marketing integrato, dall'etichetta ricercata e un marchio dedicato. Un vino che secondo le intenzioni dell'azienda è stato "progettato" per venire incontro alle esigenze di un pubblico più di immediati fruitori che di esperti, da consumarsi nei lounge bar o nei bistrot piuttosto che nelle enoteche in senso stretto. Café Culture è un Pinotage in purezza, una varietà che può essere considerata come l'"uva locale" del Sudafrica, dato che fu il professor Abraham Perold dell'Università di Stellenbosch che, nel 1924, la "creò" dall'incrocio fra Pinot Nero e Hermitage (o Cinsault, vitigno del sud della Francia) e che solitamente trova proprio in Sudafrica le sue declinazioni migliori. L'enologo Bertus Fourie ha realizzato un vino dagli intensi aromi e dal gusto denso, rotondo e accattivante.

I quaderni di
WineNews
CRITICA ENOLOGICA

INFORMAZIONI:

☎ 3295472394 (Antonio Boco)

3470712457 (Franco Pallini)

il lunedì dalle ore 11.00 alle ore 13.00;

✉ iquadernidivinenews@winenews.it

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

Cosa vende

Alla Baita Fraina (Loc. Fraina, 1 - Cortina d'Ampezzo (BL); tel. 04363634; www.baitafraina.it), ristorante ma anche enoteca della famiglia Menardi, si può reperire il meglio dell'Italia in bottiglia e non solo, scelto sapientemente da Simone Menardi che sovrintende alla parte dedicata ai vini:

Case Paolin, Prosecco Superiore Asolo - € 12,50

Le bollicine più richieste e più di successo del momento

Cavit, Trentodoc Altemasi 2010 - € 15,00

Un buon esempio di Metodo Classico alla trentina

Falkenstein, Val Venosta Riesling 2013 - € 18,00

Interpretazione di grande spessore di questo vitigno, quella offerta dalla cantina altoatesina

Vie di Romans, Chardonnay Rive Alte 2015 - € 22,00

Il Friuli bianchista in una delle sue massime espressioni

Livio Felluga, Ribolla Gialla 2015 - € 15,00

Vitigno di antica coltivazione dalle potenzialità in crescendo

Zenato, Ripassa 2013 - € 16,00

Dolcezza e immediatezza del sorso per un rosso davvero gradevole

Carlotto, Pinot Nero 2013 - € 28,00

Il più francese dei vitigni in una buona interpretazione italiana

Colterenzio, Lagrein riserva Mantsch 2013 - € 20,00

Rosso di assoluta godibilità e di grande freschezza

Lunelli, Trentodoc Ferrari Perlè 2010 - € 35,00

Il punto di riferimento del Metodo Classico all'italiana

Bollinger, Champagne Special Cuvée - € 45,00

Uno degli Champagne più acclamati e di grande consistenza gustativa

Cosa consiglia

Ed ecco i vini consigliati da Simone Menardi:

Pol Roger, Champagne Brut Réserve - € 40,00

Uno Champagne base di grande classe ed eleganza

Krug, Champagne Grande Cuvée - € 140,00

Classico e intramontabile, da provare almeno una volta

Villa Diamante, Fiano di Avellino Clos d'Haut 2013 - € 25,00

Raffinato bianco campano di grande espressività aromatica e gustativa

Miani, Friulano 2015 - € 40,00

Vitigno bianco che ha fatto la storia del Friuli enoico in una magistrale interpretazione

Reiner Zierock, Dolomytos - € 45,00

Vino bianco altoatesino, estremo e affascinante

Giuseppe Mascarello, Langhe Nebbiolo 2015 - € 30,00

Rosso di grande godibilità e capace di ammaliare chiunque

Bruno Giacosa, Barbaresco Rabajà 2013 - € 145,00

Un'etichetta ormai diventata un classico del Piemonte enoico

Giacomo Conterno, Barbera d'Alba 2013 - € 35,00

Semplicemente delizioso

Chantal Remy, Morey Saint Denis Clos de Rosiers Monopole 2010 - € 120,00

Tutta l'eleganza e la tipicità della Borgogna enoica

Giovanni Montisci, Barrosu 2014 - € 30,00

Un grande vino sardo che sa trasmettere tutta l'espressività enoica dell'isola

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

Esportazioni di vino 2017: siamo forti, ma la Francia di più

L'Italia enoica, secondo le ultime rilevazioni Istat (il riferimento statistico nazionale non esente da critiche, come di recente ha evidenziato la denuncia dell'Istituto italiano per lo sviluppo rurale e l'agriturismo), cresce del 7% nei primi 6 mesi del 2017. Un dato positivo ma inferiore a quello della Francia (+11%), e migliore della Spagna (+6%). L'Italia chiude il semestre con 2,8 miliardi di euro di esportazioni in vino ed è decisamente una buona notizia. Ma questa crescita arriva quasi in toto dall'aumento dei volumi (+6.7%, 10,5 milioni di ettolitri) e non dal prezzo al litro, che resta stabile intorno ai 2,70 euro. La Francia del vino, nel primo semestre 2017 (dati Disar), ha esportato vino per 4 miliardi di euro e quasi tutto il contributo a questa crescita viene proprio dal prezzo al litro (6 euro), con i volumi che invece restano pressoché stabili. Due modelli di crescita dunque. Positivi entrambi, ma dal rendimento ben diverso. Quando parliamo con un malcelato tono di superiorità, elogiando il nostro peso enologico crescente nel mondo, esprimiamo senza esitazione la nostra soddisfazione, ma, al contempo, lasciamo un po' di spazio anche alla riflessione. Intanto a quella di una vendemmia che, al di là dei suoi esiti qualitativi ancora poco decifrabili, sicuramente porrà delle domande sul suo scarso peso quantitativo. E visto che per l'Italia del vino la quantità resta fondamentale, purtroppo aggiungiamo, pensiamoci un po' sopra almeno a questo.

La Foresteria Alzatura Ristorante (Piazza Mustafà, 2 - Montefalco (PG); tel. 0742455494), di proprietà della Famiglia Cecchi, azienda viticola toscana con dependance anche nella terra del Sagrantino, si trova nel centro della cittadina legatissima al rosso umbro per eccellenza. La proposta parte da piatti tipici della tradizione. Luigi Del Giacco con sua moglie Christine, coadiuvati da Fabio Migliorati ai fornelli, affiancano la Famiglia Cecchi. Qui non ci sono stravaganze ma un quasi religioso rispetto per la materia prima. Tra gli antipasti spicca il foie gras maison con marmellata di fichi, frutta sciroppata e pain brioché, la pancia di maiale brasata con purée di topinambur salsa di giardiniera e i prosciutti d'eccellenza: Parma 26 mesi Jambon de Bosses, Monte Subasio e Joselito. Primi piatti di bella solidità come i ravioloni di agnello con pomodoro, menta, rosmarino e crema di pecorino della Valnerina e i tagliolini di grano saraceno con ragoût bianco di fassona ed erbe fresche. Tra i secondi troviamo il Nero di Norcia cipolle in agrodolce, mostarda al miele e l'agnello con cicorie piccanti e funghi carboncelli. I pani e le paste sono assolutamente fatti in casa mentre la cantina, oltre al locale Sagrantino, è ricca e la carta dei vini molto allettante.

La Top 5 de "La Foresteria Alzatura"

Antinori, Cervaro della Sala 2013 - € 40,00

Cecchi, Coevo 2010 - € 62,00

Lamardier-Bernier, Champagne Blanc de Blancs Latitude - € 60,00

Rossignol-Trapet, Gevry Chambertin Premier Cru Aux Combottes 2010 - € 80,00

La Caudrina-Dogliotti, Moscato d'Asti 2015 - € 25,00

Non solo vino

Liolà Caffè agli aromi di vino

La torrefazione Liolà (www.liolacaffe.com), con sede a Conegliano (TV), terra di vino per eccellenza, non poteva mancare di "celebrare" il matrimonio tra caffè e nettare di Bacco. Ecco allora "Di-vino", una linea di caffè agli aromi di vino, nel senso che somma ai chicchi della pianta tropicale le vinacce. Non si tratta di una semplice aggiunta, peraltro, ma di un vero e proprio nuovo caffè con tanto di brevetto del 2015. Basati sulle vinacce di un bianco e di un rosso, nascono due caffè: Caffè Chardonnay e Caffè Cabernet e presto arriverà anche il "doveroso" Caffè Glera. Ma il progetto prevede anche una collaborazione con le aziende vitivinicole che vorranno produrre dai loro vini un caffè ad hoc.



I tre vini del cuore di...

Chiara Galiazzo

Padovana, conosciuta semplicemente come Chiara, è una cantante italiana, salita alla ribalta nel 2012 vincendo la sesta edizione del talent show X Factor, anno che le ha regalato anche la laurea in Economia all'Università Cattolica di Milano. Ha al suo attivo tre partecipazioni al Festival di Sanremo: nel 2013 ottiene l'ottavo posto con "Il futuro che sarà", nel 2015 il quinto posto con "Straordinario" e nel 2017 il quattordicesimo posto con "Nessun posto è casa mia". Nel corso della sua carriera ha inoltre vinto un Wind Music Award e ha ottenuto una candidatura agli MTV Italia Awards 2013, una al Medimex, una ai Nickelodeon Kids' Choice Awards, alcune ai World Music Awards e una al Coca Cola Summer Festival 2015. Ha al suo attivo tre album: Un posto nel mondo (2012), Un giorno di sole (2014) e Nessun posto è casa mia (2017).

Gewürtztraminer

Müller Thurgau

Sauvignon

