



I quaderni di

Wine News

APPUNTI DI DEGUSTAZIONE



Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 144 - Novembre 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: Tommasi Family Estate
 Uvaggio: Aglianico
 Bottiglie prodotte: 14.000
 Enologo: Fabio Mecca
 Prezzo allo scaffale: € 34,00-36,00

Paternoster

Dop Aglianico del Vulture Don Anselmo

Recentemente acquisita da Tommasi Family Estate, la cantina di Barile della famiglia Paternoster, che continua a lavorare con la medesima dedizione in azienda, è un brand fondamentale per la zona di produzione dell'Aglianico del Vulture. Il Don Anselmo è il vino bandiera aziendale ed è dedicato al suo fondatore. Uscito per la prima volta nel 1985, matura in botte grande di rovere di Slavonia e in barrique per più di un anno e mezzo, per poi completare il suo affinamento in bottiglia dove sosta altri 12 mesi, prima della commercializzazione. La versione 2012 presenta profumi complessi di tabacco, chinotto e radice, e, in bocca, possiede uno sviluppo solido e austero con tannini severi e finale di grande respiro.



Vendemmia: 2012
 Proprietà: Cantine del Notaio
 Uvaggio: Aglianico
 Bottiglie prodotte: 15.000
 Enologo: Luigi Moio
 Prezzo allo scaffale: € 30,00-32,00

Cantine del Notaio

Dop Aglianico del Vulture La Firma

Il nome di questa azienda, 22 ettari di vigneto situati a Rionero in Vulture, deriva dalla professione che la famiglia Giuratrabocchetti si tramanda di padre in figlio, almeno fino al padre dell'attuale titolare Gerardo, che, invece, è agronomo. Nata relativamente di recente, nel 1998, Cantine del Notaio ha saputo conquistare i vertici della produzione enologica della Basilicata e La Firma è diventato il simbolo di questa ascesa. La versione 2012 non manca di ricchezza estrattiva e di intensità, fin dai profumi giocati su note affumicate, spezie dolci e un marcato fruttato maturo. In bocca è ampio, caldo e dai tannini rigogliosi e incisivi, che donano personalità al vino.



Vendemmia: 2012
 Proprietà: Gruppo Italiano Vini
 Uvaggio: Aglianico
 Bottiglie prodotte: 40.000
 Enologo: Paolo Montrone, Christian Scrinzi
 Prezzo allo scaffale: € 18,00-20,00

Terre degli Svevi

Dop Aglianico del Vulture Re Manfredi

Terre degli Svevi, la cantina del Gruppo Italiano Vini in terra lucana, nasce nel 1998 nel cuore della zona di produzione dell'Aglianico del Vulture, a pochi chilometri da Venosa, e conta su 120 ettari di vigneti. Lo stile aziendale è efficace e produce vini di esecuzione particolarmente riuscita, capaci di cogliere anche le ascendenze territoriali, che contribuiscono a mettere le etichette di Terre degli Svevi tra i riferimenti della denominazione. Potente ed imperioso, il Re Manfredi 2012, dal frutto maturo e carnoso, al gusto è caldo e morbido, con note di vaniglia, frutta candita e timo sul finale, continuo e intenso. Un vino tecnicamente ineccepibile, maturato in barrique di vari passaggi e affinato ulteriormente in bottiglia.



Vendemmia: 2012
 Proprietà: Famiglia Fucci
 Uvaggio: Aglianico
 Bottiglie prodotte: 18.000
 Enologo: Elena Fucci
 Prezzo allo scaffale: € 32,00-34,00

Elena Fucci

Dop Aglianico del Vulture Titolo

Giovane, spigliata e simpatica, Elena Fucci potrebbe essere considerata la capofila di una nuova generazione di vignaioli in Basilicata. Non solo per motivi anagrafici, evidentemente, quanto per l'approccio originale, competente e innovativo che lei e la sua famiglia stanno imprimendo alla viticoltura di quest'area affascinante ma affatto semplice. Un approccio perfettamente leggibile nel bicchiere, in grado di parlare una lingua contemporanea senza rinunciare ad evocare suggestioni antiche. Caldo, denso, strutturato, il Titolo 2012 non rinuncia a chiaroscuri e sfumature aromatiche che lo rendono anche complesso e al riparo da facili omologazioni.

Editoriale

Si scrive Vulture ma si legge Aglianico

Questo mese, la rubrica "primo piano" è dedicata a quattro vini ottenuti da uve Aglianico, coltivate in uno dei terroir più vocati per questo vitigno dalle grandi potenzialità: il Vulture. Certo, non è una impresa difficile tessere l'elogio di una varietà che si colloca a livello di Nebbiolo e Sangiovese, ma ci piaceva ribadire questo fatto, visto che, a volte, nella "modaiola" rincorsa agli autoctoni sembra contare di più un nome bizzarro che i meno folcloristici caratteri qualitativi di una varietà. Solo nel recente passato l'Aglianico, vitigno di antica coltivazione per eccellenza (introdotto in Italia dai Greci, il che spiega in parte l'origine etimologica del suo nome), ha conquistato il posto che gli spetta nella gerarchia dei grandi vitigni italiani, e lo ha fatto grazie alle sue caratteristiche superiori. Coltivato prevalentemente nell'Italia meridionale ha trovato proprio in Basilicata, nella zona del Vulture, uno dei luoghi che meglio esalta il valore di questa varietà. Il Vulture lucano, infatti, accresce lo spiccato carattere di questo vitigno, evidenziandone forza e vigore, grazie alla natura lavica del suo suolo. Nella piccola zona però non esiste, solo per fare un esempio, un'anteprima per il suo vino principe, il che "nasconde" ancora le sue qualità. Di recente, qualcuno ha pensato, meno male, di accendere i riflettori su questa realtà: dall'ultima tappa "on the road" di "Collisioni Vino", il progetto enoico del Festival Agrirock di Barolo, curato da Ian D'Agata, alla decisa e rinnovata spinta propulsiva dell'Enoteca Regionale Lucana. Auguri.

Buona lettura





Vendemmia: 2006
Proprietà: Bollinger
Uvaggio: Pinot Noir,
Chardonnay
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo: Gilles Descôte
Prezzo allo scaffale: €
90,00-95,00

Bollinger Champagne Rosé

Il lancio ufficiale del distributore per l'Italia Meregalli di questo Champagne è avvenuto a fine settembre. Si tratta di una etichetta molto speciale, il Rosé 2006, proposto esclusivamente come Limited Edition. È solo la terza volta che succede una cosa del genere (dopo 2003 by Bollinger e Spectre 2009), ma è la prima volta che accade con un rosé. Si tratta di una cuvée millesimata che esula dai classici della gamma Bollinger e che "riassume", diciamo, le caratteristiche del millesimo in questione (annata prima molto fredda e poi molto calda), visto che la Maison con sede ad Aÿ, non ha prodotto La Grande Année 2006 (cioè il "bianco", né tanto meno La Grande Année Rosé). Evidentemente la vendemmia 2006 non deve aver convinto del tutto a causa di un andamento climatico atipico e dai forti contrasti. Non avendo quindi il suo equivalente in bianco, il 2006 diventa per Bollinger l'unico "rappresentante" millesimato di questa annata, una decisione coraggiosa, degna soltanto dei grandi produttori e inusuale, considerata l'opinione (pessima) che la stessa Madame Bollinger aveva dello Champagne rosé. Vista la non facile annata, il vino è ottenuto a partire dalle uve di soli 9 Cru (Grand e Premier), poi fermentate in legno come tradizione della Maison e, infine, aggiunte di vino rosso da Pinot Noir del vigneto Côte aux Enfants, prima del tiraggio e di ben 10 anni sui lieviti. Per questo Rosé 2006, è stato poi effettuato un dosaggio di 6 g/l. Insomma per dirla alla francese, la 2006 in rosa di Bollinger è "une petite Grande Année" godibile già da ora e che svela un lato inedito dello stile di questa importante Maison. Il colore è veramente brillante e di bella trasparenza. Il bagaglio aromatico è denso e fitto, come ci si aspetterebbe da un'annata calda, ma, allo stesso tempo, incrocia un'esuberante freschezza, fatta di note agrumate e ricordi ferrosi e rocciosi. Al palato la freschezza continua ad essere protagonista, ma non manca densità materica e morbidezza. Uno Champagne dall'approccio suadente, quindi, ma dall'insospettabile vivacità. Probabilmente da consumare senza aspettare moltissimo tempo, ma innegabilmente piacevole e non privo di complessità.



Vendemmia: -
Proprietà: Cantine Ferrari
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 30.000
Enologo: Marcello Lunelli e Ruben Larentis
Prezzo: € 50,00

Ferrari Trentodoc Perlé Zero

Arriva Ferrari Perlé Zero, che arricchisce la Linea Perlé della nota cantina trentina. Si tratta di un "dosaggio zero" da uve Chardonnay ottenuto dall'assemblaggio di vini-base di tre diverse annate affinati in tre diversi materiali: acciaio, legno e grandi bottiglie di vetro. La cuvée così composta passa poi in bottiglia per la rifermentazione, dove resta per almeno sei anni sui lieviti. La prima cuvée presentata è la Cuvée Zero 10, creata nel 2010 con vini delle vendemmie 2006, 2008 e 2009. Il vino è di grande piacevolezza olfattiva ma è forse in bocca dove si provano le sensazioni più intriganti: freschezza, morbidezza e intensità.
Fausta Chiesa

Vendemmia: 2011
Proprietà: Famiglia Allegrini
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella,
Oseleta
Bottiglie prodotte: 5.000
Enologo: Franco Allegrini
Prezzo: € 135,00

Allegrini Docg Amarone Classico Fieramonte Riserva

Fieramonte è un vigneto di 6 ettari, che appartiene da sempre alla famiglia Allegrini. In produzione fino al 1985, a causa di un improvviso deterioramento dello stato di salute delle sue viti, non è stato più utilizzato. Fino al 2001, quando è stato rinnovato e lasciato ad "invecchiare" fino al 2011, anno in cui le sue uve sono tornate a dare vita ad un vino: l'Amarone Classico Riserva 2011 che porta il suo nome. Si tratta di un vino esclusivo, che amplifica, se ce ne fosse ancora bisogno, lo stile e la qualità dell'Amarone by Allegrini: potente, avvolgente, longevo, intensamente fruttato e speziato.

Vendemmia: 2013
Proprietà: Tenuta di Biserno
Uvaggio: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet
Sauvignon, Petit Verdot
Bottiglie prodotte: 15.000
Enologo: Helena Lindberg
Prezzo: € 130,00

Tenuta di Biserno Toscana Igt Biserno

La Tenuta di Biserno nasce in alta Maremma, a due passi da Bolgheri di cui respira i tratti enologici, ed è figlia di un progetto ambizioso che fa capo a Piero e Lodovico Antinori, deciso, quest'ultimo, a dare vita in queste terre soleggiate alla sua grande impresa legata al vino. "Le vigne di Bibbona e Bolgheri mi ricordano Saint Emilion e Pomerol" ama ripetere Lodovico, ed in effetti il vino rimanda, almeno per certi versi, all'impostazione stilistica di quel terroir tanto celebrato. Il Tenuta di Biserno 2013, fresco dei 96 punti della prestigiosa rivista tedesca Falstaff, è ricco e maturo, con evidente nota erbacea e un frutto che richiama il ribes nero. Il palato è caldo, potente, morbido, dal tannino levigato.

Vendemmia: 2013
Proprietà: Famiglia Boroli
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 10.000
Enologo: Lorenzo Alluvione
Prezzo: € 95,00

Boroli Docg Barolo Brunella

La famiglia Boroli, che aveva fondato le proprie fortune economiche sull'editoria, cedette alla fine degli anni Novanta la casa editrice De Agostini a Mondadori e con una parte dei ricavi dette il via al suo progetto enologico. Oggi, questa realtà si distingue nel variegato panorama produttivo delle Langhe, grazie soprattutto alla sua produzione di Barolo. Il Barolo Brunella, oggetto del nostro assaggio, è ottenuto dai vigneti dell'omonima collina un Cru "monopolio" di Castiglione Falletto. La versione 2013 propone note olfattive vive e dolci di bacche rosse enfatizzate da ricordi di cacao e cenni balsamici. Il sorso è armonico ma ben ritmato, sviluppo continuo e finale lungo.

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





Vendemmia: 1994
Proprietà: Famiglia Guibert
Uvaggio: Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Merlot, Syrah
Quotazione: € -

Mas de Daumas Gassac Vin de Pays de l'Hérault Mas de Daumas Gassac

Nel 1970, Véronique e Aimé Guibert, scomparso un anno fa, scelsero di rilevare la maison della famiglia Daumas, situata nella valle di Gassac, nella Languedoc-Roussillon. Otto anni dopo, sotto la supervisione di Emile Peynaud, i Guibert vinificano il loro primo millesimo rosso a base di Cabernet Sauvignon in prevalenza. Nel 1986 arriva la prima etichetta bianca da uve Viognier, Chardonnay, Petit Manseng e Chenin Blanc. La valle di Gassac conserva la natura selvaggia e mediterranea e gode di suoli e microclimi eccezionali, qui i Guibert conducono i vigneti nel massimo rispetto e sostegno della biodiversità e, in cantina, la filosofia produttiva è la medesima. Il Mas de Daumas Gassac 1994 è da più parti considerato il vino di riferimento aziendale. Fa della sua complessità aromatica e della sua fragranza il punto di forza, ma non mancano profondità, carattere e personalità. Un vino affascinante, che ci ricorda come la Francia abbia anche altro da dire oltre Champagne, Borgogna e Bordeaux.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

**Accomasso, Barolo Vigneto
Rocchette Riserva 2009**

È ormai diventato molto difficile bere Barolo, di impostazione tradizionale e stilisticamente apprezzabile, senza dover accendere un mutuo nella propria banca. Cercando con pazienza e, soprattutto affidandosi ai consigli dei locali, questo scoglio può ancora, anche se per poco, essere superato. Direi che questa è l'osservazione più importante che nasce dal mio assaggio del Barolo Vigneto Rocchette Riserva 2009 di Accomasso. Un'azienda ai margini del palcoscenico langarolo e delle degustazioni "guidarole", ma decisamente al centro della grande qualità di questa denominazione.

**Claudio Grassi
Enonauta**



Vendemmia: 2014
Proprietà: Giovanni Cherchi
Uvaggio: Vermentino
Bottiglie prodotte: 60.000
Enologo: Piero Cella, Francesca Di Benedetto
Prezzo allo scaffale: € 12,00-14,00

Cherchi Doc Vermentino di Sardegna Tuvaoes

Nata negli anni Settanta, l'azienda di Giovanni Cherchi alleva soprattutto Vermentino (primo vino imbottigliato della sua storia), oltre a una quota produttiva dedicata ai rossi Cannonau e Cagnulari. Curiosi, almeno per i non isolani, i nomi delle vigne (da cui quelli dei vini), che richiamano località e fatti della storia. Tuvaoes, ad esempio, "farebbe riferimento a un antico mestiere, in quanto in fondo alla vallata dove si trova il vigneto era presente una cava di tufo (Tuv), che veniva portato in paese col carro trainato da buoi (Oes)". Curiosità a parte, il Vermentino così chiamato è capace di coniugare profumi e precisa silhouette gustativa.

Vendemmia: 2016
Proprietà: Famiglia D'Agostino
Uvaggio: Greco, Malvasia Bianca
Bottiglie prodotte: 120.000
Enologo: Alberto Antonini
Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

Botromagno Doc Gravina Bianco

Botromagno, 40 ettari coltivati a vigneto, si trova a Gravina in Provincia di Bari. La famiglia D'Agostino, che ha recentemente rilevato terreni e cantina da una vecchia cooperativa, ha costruito qui un moderno progetto enologico, che sta decisamente prendendo forma. La produzione aziendale privilegia i vitigni indigeni e si caratterizza per uno stile definito e all'insegna della piacevolezza, oltre che per un rapporto qualità/prezzo ben centrato. Come nel caso di questo Gravina Bianco, vinificato e affinato in acciaio, un vino che evidenzia profumi fragranti di fiori bianchi e di mela verde, e un impatto gustativo di buona energia, piacevolmente fresco e dal finale saporito.

Vendemmia: 2015
Proprietà: Marchesi Frescobaldi
Uvaggio: Friulano
Bottiglie prodotte: 40.000
Enologo: Gianni Napolitano
Prezzo allo scaffale: € 9,00-11,00

Attems Doc Collio Friulano

La friulana Attems, importante azienda del Collio, rappresenta una bella eccezione nel portafoglio aziendale di un gruppo toscano come quello di Frescobaldi che ne è proprietario. Con sede a Capriva d'Isonzo, l'azienda, nel 1968 con Douglas Attems, fu fra le fondatrici della denominazione del Collio e, in questo senso, la sua rigorosa filosofia produttiva è stata ben interpretata anche nell'attualità. Si estende per 50 ettari di vigneto e produce vini dalla confortante continuità qualitativa e non privi di personalità. Come il Friulano 2015, dai profumi di fiori bianchi, rifiniti da note di lavanda e dal gusto fresco e rilassato che chiude con buon slancio e un ricordo di mandorla.

Vendemmia: 2014
Proprietà: Famiglia Magnabosco
Uvaggio: Garganega, Trebbiano di Soave
Bottiglie prodotte: 60.000
Enologo: Luca Magnabosco
Prezzo allo scaffale: € 13,00-15,00

Monte Tondo Dop Soave Classico Casette Foscarin

Trentadue ettari di vigneto in alcune parcelle assai vocate del Soave: Monte Tenda, Monte Foscarino e Monte Tondo, da cui l'azienda trae il nome. L'allevamento dei vigneti prevede la classica tecnica della pergola e il guyot. Il Casette Foscarin è composto in prevalenza da Garganega con piccolo saldo di Trebbiano di Soave. I terreni vulcanici, l'affinamento in barrique e la sosta in bottiglia (la vendemmia è quella del 2012) donano un profilo aromatico maturo, con note di pesca gialla in evidenza, e una bocca finemente ammandorlata, di buona lunghezza.



Vendemmia: 2014
Proprietà: Maisons & Domaines
Henriot, Mike Etzel, Robert
Parker
Uvaggio: Pinotage
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: \$
89,00-92,00

Beaux Frères

Pinot Noir Ribbon Ridge The Beaux Frères Vineyard

Mike Etzel ha piantato i primi 3 ettari di Beaux Frères nel 1988 a sud di Ribbon Ridge, vicino alla Willamette Valley, in Oregon, utilizzando cloni di Pinot Noir provenienti da Pommard e Wädenswil. La prima annata è stata la 1991. Inizialmente, l'approccio stilistico era opulento, ma con il corso del tempo ha gradualmente lasciato il posto ad uno più elegante, come nel vino oggetto del nostro assaggio, quel 2014 che è stato capace di affascinare più di un critico statunitense a partire da Wine Spectator. Oggi l'azienda conta su 35 ettari di vigneto e recentemente la francese Maisons & Domaines Henriot ne è diventata in parte proprietaria. Michael Etzel continua a guidare la cantina con suo cognato Robert Parker, sì proprio lui, il celebre critico enologico, e al figlio Michael. Il Pinot Noir The Beaux Frères Vineyard ha profumi intensi e di bella freschezza, alternando fiori e frutti. In bocca, il vino è denso ma vitale, con buona verve acida e buona sapidità. Un vino che conferma il Pinot Noir come vitigno di elezione per l'Oregon.

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

L'Enoteca Costantini (piazza Cavour, 16 - Roma; tel. 063203575; www.enotecacostantinipiero.it), fondata nel 1972 da Piero e Rosy Costantini è un solido punto di riferimento per gli appassionati del vino con oltre 4.000 etichette:

Terlano, Sauvignon Winkl 2016 - € 15,00

Bianco che non lascia indifferenti per perfezione tecnica della sua esecuzione

Mastroberardino, Fiano d'Avellino 2016 - € 11,00

Carattere e piacevolezza uniti in uno dei bianchi sudisti più intriganti

Fontana Candida, Frascati Superiore Luna Mater Riserva 2015 - € 15,00

Immediato ma decisamente appagante questo Frascati Riserva

Planeta, Cerasuolo di Vittoria 2013 - € 12,00

Se si è in cerca di un sorso piacevole e goloso, questo rosso è una sicurezza

Principi Pallavicini, Cesanese Amarasco 2013 - € 14,00

Un rosso laziale godibile quanto netto e preciso

Badia a Coltibuono, Chianti Classico 2014 - € 13,00

Forse uno dei Chianti Classico più paradigmatici di una denominazione

Giovanni Corino, Barbera d'Alba 2013 - € 10,00

Rosso piacevolmente corposo e dal bel ritmo gustativo

Bortolomiol, Valdobbiadene Cartizze Dry - € 16,00

Il vino del momento in una delle sue interpretazioni più coerenti e rigorose

Collestefano, Verdicchio di Matelica 2015 - € 8,50

Semplicemente delizioso e dal rapporto qualità/prezzo imbattibile

Cataldi Madonna, Cerasuolo d'Abruzzo 2016 - € 8,50

Profumato, saporito e di non banale personalità

Cosa consiglia

Ed ecco una piccola selezione del meglio dell'Enoteca Costantini:

Jacques Selosse, Champagne Brut Rosé - € 200,00

Forse lo Champagne Rosé più affascinante di tutti

Didier Dagueneau, Pouilly Fumé Silex 2008 - € 142,00

Sta ancora nelle bottiglie di Dagueneau il Sauvignon migliore del mondo

Biondi Santi, Brunello di Montalcino 2008 - € 200,00

Annata un po' trascurata, ma che nel classicismo di Biondi Santi trova tutta la sua eccellenza

Castello di Rampolla, Sammarco 1993 - € 140,00

Un'annata di quelle da ricordare in una interpretazione da manuale

Bruno Giacosa, Barolo Falletto Vigna Le Rocche 2013 - € 140,00

Un marchio classico per un vino che rappresenta una delle trame più autentiche del Barolo

Ca' del Bosco, Franciacorta Annamaria Clementi Rosé 2007 - € 140,00

Splendida interpretazione per un'annata memorabile in Franciacorta

Ferrari, Extra Brut Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2005 - € 85,00

Uno spumante che difficilmente lascia insoddisfatti

Ceretto, Barbaresco Bricco Asili 2008 - € 100,00

Rosso elegante e di grande propensione all'invecchiamento

Terre Nere, Etna Rosso Prephyloxera 2014 - € 92,00

Un incredibile ritorno al passato con questo rosso in annata memorabile per la denominazione

Château Latour a Pomerol 2009 - € 150,00

Bella interpretazione di un terroir senza eguali

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

Alla lunga vincerà sempre la Francia

Avevamo toccato, sommessamente, il medesimo argomento proprio un mese fa. Ora arrivano i dati del mercato Usa (by Business Strategies e Nomisma Wine-Monitor) ad amplificare un processo preoccupante. Nelle esportazioni enoiche in Usa, dove per anni il Belpaese è stato il numero uno in valore e volume, ora i transalpini si sono ripresi la prima posizione, con 1,22 contro 1,21 miliardi di euro. La Francia è così market leader nei primi tre mercati del mondo, Usa, Gran Bretagna e Cina. Si dice, peraltro come sempre, che è colpa della nostra ridotta competitività sui mercati globali, frutto di azioni deboli e mai sinergiche. Certamente questa criticità pesa molto sulle nostre performance. Ma forse la questione non è tutta qui. Proviamo a dare qualche spunto di lettura diverso, preliminare e generalissimo. I vini francesi giocano la loro partita con una piramide qualitativa fatta di denominazioni complicate anche solo da leggere in etichetta, non si affidano alle suggestioni dei vitigni, eppure riescono a imporsi. I vini francesi raccontano una storia solidamente documentata e ben piantata per terra, poco legata a leggende e/o a invenzioni "made in marketing", insomma non si servono del sensazionalismo (aste a parte). I vini francesi hanno una cifra stilistica definita e riconoscibile, molto spesso lontana dai gusti degli opinion leader di turno, insomma si impongono per quello che sono e non, come accade ai nostri vini, per quello a cui assomigliano.

Non solo vino

Pasticceria Pansa Squisita Crema di Nocciole di Giffoni



Quando ci sono in ballo i dolci, con nobili e grandi eccezioni evidentemente, è però molto consigliabile guardare al Sud Italia. La Pasticceria Pansa di Amalfi (Piazza Duomo, 40; tel. 089871065; www.pasticceriapansa.it) è uno di quei "paradisi" del genere che si dovrebbe provare. Tra le mille leccornie proposte da questo antico laboratorio, fondato nel 1830, abbiamo scelto Squisita. E mai come in questo caso il nome è una sentenza. La crema di nocciole di Giffoni è un vero e proprio "peccato di gola". A colazione con il pane, d'accordo, ma un cucchiaino dopo l'altro, praticamente in ogni momento della giornata.

Il ristorante Novecento (Località Dievole, 6; Castelnuovo Berardenga (SI); tel. 0577322613; www.dievole.it) è l'ultima "variazione sul tema", dopo il resort, offerta dalla profonda ristrutturazione della celebre cantina chiantigiana Dievole, entrata nell'orbita del gruppo argentino Alejandro Bulgheroni Family Vineyards (Podere Brizio, Vitanza e Poggio Landi a Montalcino, Le Colonne a Bolgheri, Vistalba, Tomero e Argento in Argentina, Bodega Garzón in Uruguay, Château Suau in Francia, Renwood Winery in California e Greenock Farm in Australia). L'obiettivo è quello di creare un vero e proprio punto di riferimento gourmet nel centro del Chianti Classico. Un'operazione che sembra abbia preso la strada giusta fin dal lavoro di Massimiliano Volonteiro che presidia i fornelli del Novecento. A fare da padrone materie prime selezionate e preparazioni condotte senza inutili forzature, per un risultato espresso in un menu tipico ma fresco. Dai pani prodotti in loco, a piatti quali il flan ai funghi, uovo barzotto e tartufo bianco, continuando con una passatina di lenticchie nere, spuma al pecorino Dop 24 mesi, per arrivare al filetto di cinghiale in dolce forte, puree di sedano rapa, pinoli e uvetta. Finale in crescendo con crostata al cioccolato, caramello salato e gelato al Vinsanto.

La Top 5 del "Novecento"

Tenuta le Colonne, Vermentino 2016 - € 16,00

Dievole, Chianti Classico 2015 - € 22,00

Poggio Landi, Rosso di Montalcino - € 20,00

Dievole, Chianti Classico Novecento Riserva 2014 - € 45,00

Podere Brizio, Brunello di Montalcino 2012 - € 65,00

I tre vini del cuore di...

Francesco Moser

È probabilmente uno dei ciclisti più amati d'Italia. Professionista dal 1973 al 1988, ha vinto un Giro d'Italia, diverse classiche (tre Parigi-Roubaix, una Freccia Vallone, una Tirreno-Adriatico, una Milano-Sanremo) oltre a due campionati italiani, un campionato del mondo su strada e uno su pista. Con 273 vittorie risulta a tutt'oggi il ciclista italiano con il maggior numero di successi, precedendo Giuseppe Saronni (193) e Mario Cipollini (189). È inoltre terzo assoluto a livello mondiale, alle spalle di Eddy Merckx (426) e Rik Van Looy (379). Famosa la sua rivalità con Giuseppe Saronni e famosa la sua capacità di gestire il gruppo durante la corsa, da cui il soprannome "lo Sceriffo". Ha partecipato una sola volta al Tour de France, nel 1975, piazzandosi al settimo posto nella classifica generale, aggiudicandosi la classifica riservata ai giovani. Terminata la carriera ciclistica, è stato costruttore delle biciclette che portano il suo nome ma, soprattutto, è tornato alla viticoltura, eredità paterna. Nella tenuta di Maso Villa Warth, produce insieme ai figli Francesca, Carlo e Ignazio, ottimi Trentodoc.

Moser, Trentodoc "51,151"

Ciacci Piccolomini d'Aragona, Brunello di Montalcino

Marchesi di Barolo, Barolo Cannubi

