



I quaderni di Wine News

APPUNTI DI DEGUSTAZIONE



Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 146 - Gennaio 2018 - 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: 2013
Proprietà: Massimo Ruggero
Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 3.500
Enologo: Dino Dini
Prezzo allo scaffale:
€ 30,00-32,00

Siddura Colli del Limbara Igt Tiros

Dici Gallura, la zona dove sorge la cantina Siddura, e pensi al Vermentino. Ovvio. Eppure questa terra è capace di sorprendere, con prodotti davvero inaspettati. Il Tiros, per dire, è un rosso che sposta sulla sperimentazione e la ricerca l'asse aziendale. Ecco dunque un taglio di Sangiovese e Cabernet Sauvignon, di lungo affinamento e capacità evolutiva. Vino di carattere e complessità, capace di unire il sorso bilanciato alla temprina mediterranea e le sensazioni tostate a quelle varietali. Frutta rossa e nera, dunque, fiori, ma anche richiami boisé che spaziano dal tabacco alle spezie. Potenza, certo, e grande intensità, in bocca, ma anche tensione e sapore, in un gioco ben riuscito.



Vendemmia: 2015
Proprietà: Famiglia Pala
Uvaggio: Monica
Bottiglie prodotte: 30.000
Enologo:
Ercole Iannone
Prezzo allo scaffale:
€ 8,00-10,00

Pala Doc Monica di Sardegna I Fiori

È comune dire che il vino dipende dal territorio in cui crescono le uve e si identifica col paesaggio. Per le cantine sarde questo è incredibilmente vero e tangibile. La natura domina e l'uomo non deve far altro che assecondare e valorizzare i suoi frutti rigogliosi. Pala è tra le realtà di riferimento dell'isola, capace di esaltare i caratteri identitari delle sue parcelle. Se forse è una realtà produttiva più nota per i suoi bianchi, non tradisce le sue qualità neppure con i rossi. E così il Monica I Fiori, affinato in cemento, è un vino dai profumi inebrianti di macchia mediterranea e frutti scuri, mentre in bocca è tanto pieno quanto squillante sul piano della freschezza.



Vendemmia: 2009
Proprietà: Famiglia Dettori
Uvaggio: Cannonau
Bottiglie prodotte: 5.000
Enologo: Alessandro Dettori
Prezzo allo scaffale:
€ 38,00-40,00

Dettori Romagia Igt Tenores

I vini Dettori non sono fatti per mettere tutti d'accordo, questo è certo. Vini che difficilmente possono essere ricondotti sotto i dettami e le regole della moderna tecnica, eppure in grado di affascinare molti appassionati, mostrando vie, esperimenti, rotte e suggestioni fuori dal comune. Il Tenores 2009, Cannonau in purezza, ha bisogno di tempo per esprimersi al meglio: il colore granato con unghia aranciata è preludio di profumi molto ricchi e profondi, difficili da catalogare in confini troppo angusti, non privi di cenni intensamente fruttati e vegetal-balsamici, speziati e erborinati. Palato di pari livello e dimensione, di sontuoso calore e forza.



Vendemmia: 2013
Proprietà: Famiglia Ragnedda
Uvaggio: Vermentino
Bottiglie prodotte: 50.000
Enologo:
Fabrizio Ragnedda, Beppe Caviola, Gian Piero Romano
Prezzo allo scaffale:
€ 21,00-23,00

Capichera Docg Vermentino di Gallura Vigna'Ngena

La storia di Capichera ha inizio negli anni Settanta del Novecento, in Gallura, all'estremo Nord della Sardegna. Nei terreni non lontani da Arzachena sorgono i vigneti di questa realtà produttiva, 60 ettari, da cui si producono vini decisamente particolari dal punto di vista stilistico e che privilegiano concentrazione, potenza alcolica e maturità del frutto. Caratteristiche che ritroviamo anche nel Vigna'Ngena, declinate però con più equilibrio e con un apporto della freschezza acida di bello spessore, che rende il vino scattante fino ad un finale profondo e caratterizzato da una bella nota salmastra. Profumi intensi di fiori e spezie, di buona complessità.

Editoriale

Un altro continente enoico?

Banalmente, come il resto d'Italia, chi più e chi meno, la Sardegna enoica sta crescendo. La qualità media è ormai solidamente su livelli molto buoni, come nuove eccellenze si affiancano a quelle che hanno fatto la storia in bottiglia dell'isola. La novità, se mai, è che la Sardegna come ha fatto la Sicilia, può progettare la propria dimensione enologica come se fosse un vero e proprio "continente" enoico a se stante. Ci sono vitigni di antica coltivazione a costituire il nerbo centrale della produzione per originalità, dal Vermentino al Cannonau, passando per il Carignano e il Bovale, senza dimenticare Monica, Cagnulari, Vernaccia, Nuragus, Torbato, Nasco, Pascale, Nieddera. Ci sono stili aziendali ben riconoscibili, da quelli più rigorosi a quelli più "spontanei", a riassumere le tendenze più importanti. Ci sono zone di produzione che si stanno affermando come luoghi di vocazione non secondaria come, per esempio, Sulcis, Gallura, Oristanese, Mandrolisai, a rimarcare differenze e particolari espressioni viticole. Insomma, gli ingredienti per parlare di una Regione dotata di una spiccata personalità in fatto di vini ci sono tutti e, probabilmente, se ci mettiamo anche una maggiore apertura verso l'esterno da parte dei produttori e delle istituzioni, possiamo sperare di ottenere un altro originale ed unico "continente" enoico, figlio della ricchezza geomorfologica e ampelografia del Bel Paese.

Buona lettura





Vendemmia: 2013
Proprietà: Cantina Santadi
Uvaggio: Carignano, Bovaleddu
Bottiglie prodotte: 60.000
Enologo: M. Santarelli, U. Trombelli
Prezzo allo scaffale: € 43,00-45,00

Cantina Santadi Doc Carignano del Sulcis Superiore Terre Brune

La storia di Santadi racconta più di tante parole l'importanza di questa cantina nel percorso di crescita del vino sardo e italiano. Una storia che nasce come tante, quasi sessanta anni fa (era il 1960), dallo spirito pionieristico di un gruppo di vignaioli, decisi a cooperare per mettere a frutto il proprio lavoro. I primi anni servono a rodare una macchina complessa e vedono la produzione e vendita di solo vino sfuso, mentre le prime bottiglie commercializzate con una certa determinazione arrivano intorno agli anni Ottanta. Anni in cui in cantina era già in atto la svolta decisiva, visto che il presidente era già Antonello Pilloni e che il gruppo dirigente di allora aveva chiamato un enologo di grido quale Giacomo Tachis. Questi gli albori, che non sono comunque visti con nostalgia in casa Santadi che oggi è diretta da Raffaele Cani, dato che quegli anni sono stati la base su cui costruire i successi futuri e consolidare sempre di più un marchio che i consumatori e gli appassionati di lunga militanza hanno cominciato ben presto ad apprezzare. Tra i tanti vini "sfornati" in questi lunghi cinquantotto anni, più di ogni altro il Terre Brune è quello che rappresenta l'ambizione del progetto e incarna la filosofia della cantina. Non un vino scorciatoia, intanto, ma un prodotto che nasce da antichi vigneti dell'area meridionale del Sulcis, allevati ad alberello e ancora a piede franco, impiantati su terreni piuttosto sciolti, sabbiosi e calcarei, e cioè i super-territoriali Carignano e Bovaleddu. A pensarci bene, solo i metodi di vinificazione e affinamento hanno rappresentato uno strappo deciso col passato della zona, specie per l'utilizzo delle barrique. Non scopriamo niente nel raccontare la portata di questo vino, ma ci fa comunque piacere riconfermare le nostre impressioni assaggio dopo assaggio, anche a distanza di anni dall'inizio del progetto. I profumi di questo 2013 sono subito complessi e amalgamano bene le note tostate con quelle di frutto, turgido e carnoso. Ricordano la prugna e la ciliegia matura e sono contornati da un affascinante spettro di erbe aromatiche e bacche. Ha un sorso pieno e avvolgente, caldo senza eccessi, e un lungo finale su note di cioccolato.



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

Vendemmia: 2013
Proprietà: Giovanni Montisci
Uvaggio: Cannonau
Bottiglie prodotte: 3.000
Enologo: Giovanni Montisci
Prezzo: € 30,00

Montisci Doc Cannonau di Sardegna Franziska Riserva

Giovanni Montisci è quello che si dice un vero artigiano del vino. Gestisce a Mamoiada due ettari ad Alberello, rigorosamente coltivati a Cannonau, producendo seimila bottiglie (divise in parti uguali tra il Cannonau Franziska e il Barrosu, entrambi in versione Riserva ed affinati in legno grande). Entrambi i vini sono di una espressività fuori dal comune, ma il Franziska, versione 2013, possiede una personalità a dir poco aristocratica. Profuma di sottobosco, fiori appassiti e bacche di mirto. In bocca, è profondo delicato e di incredibile freschezza balsamica. Ancora austero, ci dice anche che la sua vita sarà decisamente lunga.

Vendemmia: 2011
Proprietà: Sardus Pater
Uvaggio: Carignano
Bottiglie prodotte: 66.000
Enologo: Dino Dini, Riccardo Cotarella
Prezzo: € 30,00

Sardus Pater Doc Carignano del Sulcis Is Arenas Riserva

Un'altra grande storia di vino e cooperazione, capace di toccare, negli ultimi anni, livelli di eccellenza notevoli in un crescendo qualitativo che è sotto gli occhi di tutti. Onore al merito, dunque, di questa cooperativa dell'isola di Sant'Antioco, costituita nel 1949, capace oggi di 600.000 bottiglie prodotte da 280 soci e 250 ettari a vigneto, dove non mancano vecchi ceppi di Carignano a piede franco. L'Is Arenas 2011 coniuga note di frutta rossa matura a sensazioni di corteccia, macchia mediterranea e amaretto. Lungo, denso e complesso in bocca.

Vendemmia: 2013
Proprietà: Famiglia Sedilesu
Uvaggio: Cannonau
Bottiglie prodotte: 55.000
Enologo: Francesco Sedilesu
Prezzo: € 15,00

Sedilesu Doc Cannonau di Sardegna Mamuthone

Il Mamuthone dei Sedilesu è un vino magico. Imprevedibile eppure confortante, ancestrale nei tratti ma perfettamente comprensibile a chiunque, lontano da ogni possibile omologazione, ma non per questo fuori da schemi condivisi di lettura del vino moderno. Tutto questo è possibile, crediamo, grazie all'infinita passione di una famiglia completamente dedicata alle sue vigne, ad un territorio vocato come quello di Mamoiada e alla capacità che i Sedilesu hanno di leggerlo. Difficile descrivere il Mamuthone, affinato in cemento e legno. Quel che è certo è che è un rosso, di clamorosa energia, bevibile ed equilibrato. Una magia, appunto.

Vendemmia: -
Proprietà: Famiglia Contini
Uvaggio: Vernaccia di Oristano
Bottiglie prodotte: 2.000
Enologo: Mauro Contini, Piero Cella
Prezzo: € 55,00

Contini Doc Vernaccia di Oristano Antico Gregori

Spesso per raccontare un'azienda si parte dal contesto, o meglio dal territorio, per essere più precisi. Inutile dire che per raccontare una realtà come questa la via è addirittura obbligata. L'azienda, fondata da Attilio Contini, si trova a Cabras, in un angolo di paradiso naturale della costa occidentale della Sardegna che, tra mare e lagune, offre un habitat invidiabile per la coltivazione di molte piante, tra le quali ovviamente la vite. La storia aziendale, che parte dal 1898, parla la lingua della Vernaccia di Oristano di cui l'Antico Gregori è interpretazione antica, affascinante e paradigmativa.

NDtech

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



AMORIM



Vendemmia: 1997
 Proprietà: Famiglia Argiolas
 Uvaggio: Cannonau, Carignano,
 Bovale e Malvasia Nera
 Quotazione: € -

Argiolas

Isola dei Nuraghi Igt Turriga

È certamente uno dei vini simbolo della Sardegna, il Turriga, prodotto per la prima volta nel 1988. Ottenuto dalle uve dell'omonimo vigneto, posto a circa 230 metri sul livello del mare, in zona di Selegas, vicino a Piscina Trigus, il Turriga è un intrigante blend di uve autoctone (Cannonau, Carignano, Bovale e Malvasia Nera), che viene affinato per 18 mesi in barriques e successivamente lasciato per un anno in bottiglia. Un vino capace di stupire anche e, forse, soprattutto con il passare del tempo, confermandosi uno dei più grandi rossi italiani. Nel bicchiere ritroviamo l'ingegno di Giacomo Tachis che ha fortemente voluto il Turriga, un vino di grande personalità, elegante e assolutamente autentico, fuori dalle mode e dai facili cliché. La versione 1997 conserva una fragranza da manuale, esibendo profumi integri e freschi di eucalipto, macchia mediterranea e mirto. In bocca, il tempo ha lavorato bene, integrando con grande equilibrio i tannini delle uve con quelli dei legni e restituendo un sorso deciso, dinamico e non privo di una verve acida che ne prolunga il finale caldo, denso e saporito.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Columbu, Alvarega 2014

Sono un appassionato, ma non avevo mai provato un vino di Battista Columbu, tra i protagonisti del documentario di Jonathan Nossiter "Mondovino". Credo che, al di là di come la si pensi sul film e su come la figura di questo vignaiolo sia stata "usata" dal regista, l'Alvarega, da uve Malvasia di Bosa, è davvero un qualcosa di speciale. Emozionante fin dai profumi, mi ha colpito di più nel sorso: dolce ma mai stucchevole, energetico, come un bianco di razza o un vino abboccato di altri tempi. Pochissime bottiglie prodotte, il viaggio in Sardegna vale l'assaggio.

**Carlo Notari
Enonauta**



Vendemmia: 2013
 Proprietà: Giuseppe Gabbas
 Uvaggio: Cannonau
 Bottiglie prodotte: 30.000
 Enologo: Lorenzo Landi
 Prezzo allo scaffale: € 9,00-11,00

Gabbas

Doc Cannonau di Sardegna Lillové

Nata nel 1974, la cantina di Giuseppe Gabbas è ormai riconosciuta un punto fermo dalla critica e dagli appassionati più attenti. A far da cornice agli splendidi vigneti aziendali, 20 ettari, tutta la suggestione della Barbagia e a marcare la cifra stilistica della cantina una ricerca dell'integrità caratteriale del Cannonau. Il Lillové 2013 è un vino che fa della piacevolezza il suo punto di forza, rivelando una progressione gustativa tutta freschezza e contrasto, ma non dimenticandosi anche di un bagaglio aromatico decisamente tipico: frutto turgido perfettamente maturo (amarena), cenni di erbe selvatiche e macchia mediterranea.

Vendemmia: 2014
 Proprietà: Gruppo Terra Moretti
 Uvaggio: Vermentino
 Bottiglie prodotte: 300.000
 Enologo: Giovanni Pinna, Giuseppe Caviola
 Prezzo allo scaffale: € 9,00-11,00

Sella & Mosca

Doc Vermentino di Sardegna Cala Reale

L'azienda algherese è una delle più importanti realtà vitivinicole italiane. Dalle sue storiche cantine escono vini che hanno fatto la storia enoica dell'isola dei Nuraghi, non solo con un attento utilizzo di vitigni alloctoni, ma anche con ambiziosi progetti sui vitigni di antica coltivazione sardi, come il Torbato. Non manca, tuttavia, anche il bianco sardo per eccellenza e cioè il Vermentino, che nella declinazione aziendale che porta il nome di Cala Reale, possiede profumi che spaziano dalle note di macchia a quelle di fiori e di erbe. Freschezza acida e sapidità sono protagoniste in bocca, dove il vino trova il suo punto di forza.

Vendemmia: 2014
 Proprietà: Antichi Poderi Jerzu
 Uvaggio: Cannonau
 Bottiglie prodotte: 60.000
 Enologo: Antonio Mura e Franco Bernabei
 Prezzo allo scaffale: € 9,00-11,00

Antichi Poderi Jerzu

Doc Cannonau di Sardegna Bantu

La cantina prende il nome dal paese dove risiede, sulla costa orientale della Sardegna, nel cuore dell'Ogliastra e fu fondata nel 1950. Il Cannonau Bantu 2014 non è consigliabile solo per il suo rapporto qualità/prezzo, ma anche perché è un vino di grande piacevolezza, non senza tocchi di complessità. I profumi virano con bella nettezza da cenni speziati a note di frutta rossa, al palato il vino è continuo, brillante e scorrevole, di clamorosa beva e con un finale fruttato molto lungo. Antichi Poderi di Jerzu è una cantina cooperativa che oggi conta su 430 soci, 750 ettari vitati e un numero di bottiglie prodotte annualmente di 1.500.000.

Vendemmia: 2014
 Proprietà: Cantina Sociale di Gallura
 Uvaggio: Vermentino
 Bottiglie prodotte: 350.000
 Enologo: Dino Addis
 Prezzo allo scaffale: € 10,00-12,00

Cantina Gallura

Docg Vermentino di Gallura Superiore Canayli

Il Canayli, prodotto da una cantina che ha scommesso tutto su questa tipologia, resta saldamente uno dei vini simbolo della rinascita enologica sarda, a partire dalla rigorosa rivalutazione di un vitigno di antica coltivazione come il Vermentino, di straordinaria potenzialità espressiva. La versione 2014 possiede un profilo aromatico varietale e di bella vitalità, contraddistinto da note mature di frutta a polpa bianca, toni iodati e ricordi di salsedine. Al palato, il primo impatto è dolce per poi lasciare spazio ad una progressione gustativa all'insegna della freschezza, che termina con un finale non particolarmente articolato, ma di piacevole sapidità.



Vendemmia: 2016
Proprietà: Yalumba
Uvaggio: Viognier
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: \$
45,00-48,00

Yalumba

Eden Valley Viognier The Virgilius

La prima vendemmia di questa realtà produttiva dell'australiana Barossa Valley è la 1992. Ma è nel 1998 che arriva il primo bianco a base di Viognier, The Virgilius, che sarà il vino protagonista del versante bianchista di Yalumba, di proprietà della famiglia Hill-Smith. L'azienda, peraltro, si distingue per un'ampia produzione di vini varietali che comprendono: Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Grenache, Malbec, Mataro, Merlot, Moscato, Pinot Grigio, Riesling, Roussanne, Sangiovese, Sauvignon Blanc, Semillon, Shiraz, Tempranillo, Vermentino. Ma Yalumba è anche l'unica azienda vinicola dell'emisfero australe ad avere una propria tonnelleria. Tornando al Virgilius, in assaggio la versione 2016, si tratta di un bianco che fermenta e matura, per 10 mesi, in barrique. Un classico vino, quindi, del Nuovo Mondo, tutto intensità, anche cromatica, sostanza e avvolgenza, dai profumi generosi e dal gusto morbido e continuo, che non disdegna però fragranza e una certa freschezza. Merito anche delle caratteristiche di un vitigno decisamente da zona calda.

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

L'Enoteca Cagliaritano (Via Rovereto, 6/8 - Cagliari; tel. 070655611; www.enotecacagliaritano.it) offre un panorama articolato sui vini dell'isola con qualche mirato "sconfinamento":

Antiogu, Mandrolisai Rosso 2014 - € 16,00

Una denominazione che prevede per i suoi rossi l'uso di Bovale, Cannonau e Monica

Costamolino, Vermentino di Sardegna 2016 - € 6,00

Freschezza immediata e bevibilità accentuata

Pala, S'Arai 2010 - € 23,00

Uvaggio all'insegna del territorio a base di Bovale, Carignano e Cannonau

Argiolas, Vermentino di Sardegna Is 2016 - € 9,50

Un tocco di classe nel sorso immediatamente piacevole del bianco sardo per eccellenza

Cantine di Santadi, Monica di Sardegna Antigua 2015 - € 5,80

Vitigno locale rosso dalle caratteristiche di bevibilità e scorrevolezza superiori

Cantina Mesa, Buio Buio 2012 - € 19,00

Carignano passato in barrique di buona stoffa e carattere

Sella & Mosca, Alghero Terre Bianche Spumante Brut - € 8,00

Originale bollicina a base del vitigno locale Torbato

Alberto Loi, Astangia 2014 - € 15,50

Cannonau in prevalenza per questo rosso solido e di buona bevibilità

Santa Maria La Palma, Cagnulari 2014 - € 9,00

Anche il Cagnulari è un vitigno che promette molto, sia in piacevolezza che in articolazione

Attilio Contini, Vernaccia di Oristano - € 9,80

Tradizionale vino dolce sardo amabile e mai stucchevole

Cosa consiglia

Ed ecco una selezione del meglio dell'Enoteca Cagliaritano:

Agripunica, Barrua 2013 - € 31,50

Blend di Carignano, Cabernet Sauvignon, Merlot, che incrocia frutto e sapidità

Montisci, Cannonau di Sardegna Barroso Riserva 2010 - € 34,00

Un vino di grande fascino e personalità

Sella & Mosca, Marchese di Villamarina 2013 - € 35,00

Cabernet Sauvignon che ha fatto e fa scuola nella produzione italiana di questa tipologia

Deutz, Champagne Brut Rosè 75 - € 61,00

Bollicina calibrata e di grande sapidità

Zenato, Amarone della Valpolicella Classico - € 43,00

Il rosso per eccellenza del Veneto in una delle sue migliori declinazioni

Antinori, Tignanello 2013 - € 70,00

Un rosso che continua ad essere un simbolo dell'Italia enoica

Dom Pérignon, Champagne Brut Vintage 2006 - € 168,00

Una sicurezza per prestigio e soprattutto per livello qualitativo

Bellavista, Franciacorta Gran Cuvée Brut Satén - € 44,50

Una bottiglia capace di non deludere mai

Hofstätter, Alto Adige Gewürztraminer Kolbenhof 2013 - € 26,00

Raffinato bianco prodotto in una terra di grande vocazione per questa tipologia

Donnafugata, Passito di Pantelleria Ben Ryé 2012 - € 29,00

Un vino dolce di complessità straordinaria

Anche a Creta c'è qualcosa da imparare

C'era da aspettarselo, anche da chi meno te lo aspetti. Anche a Creta, ci racconta il sito www.vinepair.com, tornano i vitigni locali a sostituzione degli internazionali, ed anche in Grecia sembra che la via maestra per una produzione enoica più attrattiva passi necessariamente dal recupero delle varietà locali di antica coltivazione. A sollecitare questo "ritorno al passato", come sta accadendo in diverse zone del mondo, ma forse non ancora in modo soddisfacente, è una più solida tenuta di queste varietà al riscaldamento climatico, o meglio, una più certa adattabilità delle varietà già acclimatate alle condizioni che le hanno tramandate da secoli. Nell'isola più grande della Grecia, considerata la regione vinicola più antica d'Europa, dove la viticoltura va avanti continuamente dall'età minoica (1500 a.C.), tornano dunque i vitigni locali a sostituzione degli internazionali e i viticoltori del luogo oiantano di nuovo le proprie varietà, per ottenere vini in grado di garantire vitalità, originalità e senso del luogo da cui nascono. Insomma, ciò che trasforma il semplice sorseggiare un bicchiere di vino in un atto culturale. Così spuntano nelle colline cretesi filari di Vilana, Dafni, Xinomavro, Kotsifali, Mantilari, e se proprio non è possibile fare a meno degli internazionali, vengono piantate varietà adatte ai climi mediterranei come, per esempio, Syrah o Grenache. Un segno dei tempi, forse, ma anche un chiaro messaggio a chi, e ce ne sono moltissimi anche in Italia, è ancora convinto del contrario.

Non solo vino

Caseificio Erkiles Pecorino Sardo Bisine

L'azienda agricola e il caseificio Erkiles (via Sant'Anastasio, 23 - Olzai (Nuoro); tel. 078455344; www.erkiles.it) alleva oltre cinquecento pecore selezionate di razza sarda, nei pascoli naturali che circondano il "Nuraghe Erchiles" nel cuore della Barbagia, da cui ottiene splendidi formaggi da latte intero di pecora 100%, con utilizzo di solo caglio vegetale (*Cynara cardunculus*). Il Bisine è un classico Pecorino Sardo a pasta semicotta, da tavola e da grattugia, che profuma di erba e di terra e dal gusto sapidamente intenso e di bella consistenza. Un formaggio di bella definizione gusto-aromatica che sa raccontare la terra da cui proviene.



L'Osteria Perillà (Borgo Maestro, 74, Rocca d'Orcia - Castiglione d'Orcia (SI); tel. 0577887263; www.osteriaiperilla.it) ha ben poco della classica osteria toscana ed ha appena conquistato la sua prima Stella Michelin, in una terra bellissima, ma avara di locali di questo genere. Voluta da Pasquale Forte, patron di Podere Forte, azienda viticola locale di grandi potenzialità, è guidata ai fornelli da Marcello Corrado. La cifra stilistica del ristorante celebra i sapori e le memorie gastronomiche regionali con tocco contemporaneo. Il risultato è una cucina dai tratti delicati, che rassicura e mette in luce una materia prima ineccepibile. Si può partire con un succulento foie gras, arachidi, uva fragola e popcorn, per continuare con fagotti di fagianella, sedano rapa e mela verde, goloso il risotto mantecato al peperone arrosto, anguilla laccata e limone. Il maialino di cinta senese, rapa bianca e pak Choi è uno straordinario caleidoscopio sensoriale, come la sella di lepore in dolceforte con cavolfiori e pompelmo. Finale di pari livello qualitativo con il cremoso di marroni dell'Amiata, gelato all'alloro, cachi e spugna al cioccolato fondente. Cantina solida che guarda al territorio in modo non banale, dove non mancano le sorprese per i più esigenti, sia guardando ai vini nazionali che a quelli internazionali.

La Top 5 dell'"Osteria Perillà"

Jérôme Prévost, Champagne La Closerie Fac-Simile Extra Brut Rosé - € 195,00

Podere Pietroso, Rosso di Montalcino 2015 - € 32,00

Podere Forte, Guardiavigna 2010 - € 140,00

Le Cinciole, Chianti Classico 2012 - € 26,00

Domaine Denis Mortet, Gevrey-Chambertin 2009 - € 193,00

I tre vini del cuore di...

Immanuel Kant

Nato a Königsberg nel 1724, dove morì nel 1804, è stato il più importante esponente dell'Illuminismo tedesco, anticipatore degli elementi fondanti dell'impostazione idealistica e della modernità. Con lui la filosofia perse l'aspetto dogmatico metafisico tradizionale ed assunse i caratteri di una ricerca critica sulle condizioni del conoscere. La vita di Kant, priva di avvenimenti notevoli, fu dedicata interamente alle attività intellettuali, a cui fece da cornice uno stile di vita regolare e abitudinario. La sua giornata cominciava alle cinque, subito dedicata al lavoro, e continuava con la colazione, poi una passeggiata, il riposo alle dieci. A tavola amava bere buon vino. L'autore della "Critica della Ragion Pura" soffermò infatti la sua attenzione anche sul gusto e, pur con qualche eccesso di rigorismo morale, confermò il vino, purché consumato con moderazione, protagonista del "rito" della convivialità, nel solco della tradizione filosofica più profonda risalente fino a Platone.

Vini rossi del Medoc

Vini bianchi del Reno

Bischof (vino rosso con zucchero e buccia d'arancia)

