



I quaderni di Wine News

APPUNTI DI DEGUSTAZIONE



Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 147 - Febbraio 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: Tenuta di Biserno
Uvaggio: Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot
Bottiglie prodotte: 6.000
Enologo: Helena Lindberg
Prezzo allo scaffale: € 340,00-345,00

Tenuta di Biserno Toscana Igt Lodovico

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 ad un'altra (dopo Ornellaia) 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 celebre terroir. Il Lodovico 2013, ha un bel frutto maturo, le note tostate gli fanno da complemento, eppure il tratto non è per niente scontato per via di intriganti riverberi balsamici e ferrosi. Polposo e saporito, ha in bocca una trama capace di trovare buoni cambi di passo e allunghi.



Vendemmia: 2001
Proprietà: Marchesi Antinori
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese
Bottiglie prodotte: 90.000
Enologo: Renzo Cotarella
Prezzo allo scaffale: € 140,00-145,00

Antinori Toscana Igt Solaia

Il Solaia rappresenta una vera e propria icona enologica, capace di risollevarsi letteralmente le sorti dell'enologia italiana che, nel 1978 anno del suo debutto, non erano proprio come le conosciamo oggi. Concepito da Giacomo Tachis, secondo il modello bordolese, da Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, come il cugino Sassicaia, "parente" stretto anche nell'assonanza del nome, viene prodotto con questo uvaggio soltanto nelle annate 1978 e 1979, dopo di che viene aggiunto anche il Sangiovese. La versione 2001 ha profilo aromatico che spazia dai piccoli frutti rossi a cenni di tabacco e note balsamiche. Attacco in bocca, preciso e dolce, con una progressione gustativa avvincente.



Vendemmia: 2002
Proprietà: Citaï Spa
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 200.000
Enologo: Nicolò Incisa della Rocchetta, Graziana Grassini
Prezzo allo scaffale: € 165,00-170,00

Tenuta San Guido Doc Bolgheri Sassicaia

Anche se negli ultimi trent'anni il vino italiano ha vissuto una clamorosa rivoluzione, quantitativa oltre che qualitativa, moltiplicando a dismisura le possibilità di scelta, il Sassicaia resta un punto di riferimento inarrivabile. È questa, con ogni probabilità, l'etichetta più nota e prestigiosa del made in Italy in bottiglia. Pionieri del terroir di Bolgheri e di un certo modo di intendere il vino, gli Incisa della Rocchetta hanno inventato uno stile, collocandolo per sempre nel mito. Non si tratta di un vino che stupisce per intensità, quanto di una raffinata etichetta che, con grazia ed eleganza, declina complessità e sfumature. La versione 2002 è sottile e lieve, fin dai profumi di mirtillo e cacao, che anticipano una bocca saporita e quasi verticale di grande profondità.



Vendemmia: 2001
Proprietà: Tenuta dell'Ornellaia
Uvaggio: Merlot
Bottiglie prodotte: 30.000
Enologo: Axel Heinz
Prezzo allo scaffale: € 1.400,00-1.450,00

Tenuta dell'Ornellaia Toscana Igt Masseto

È l'ultima annata firmata da Lodovico Antinori (inventore dal nulla di Ornellaia e alla sua testa fino al 2002) e Thomas Duroux (enologo, oggi alla guida tecnica di Palmer). Al naso, grande frutto nero, erbe aromatiche e note balsamiche. È chiaro il suo carattere mediterraneo, ma, con l'evoluzione, non mancano le suggestioni bordolesi. In bocca è cremoso, con nerbo acido presente, a sostegno di un finale dolce e largo, che, a voler trovare il pelo nell'uovo, si congela con una nota alcolica leggermente in esubero. Ma sappiamo, la perfezione assoluta non è di questo mondo. Oggi è la società Tenute di Toscana, con la maggioranza in mano alla famiglia Frescobaldi, a detenere la proprietà di Ornellaia, mentre per il brand Masseto è stato concepito un progetto che lo rende del tutto autonomo.

Editoriale

La Champagne dà i numeri

Anche i più blasonati (e insospettabili) a volte sbagliano i conti. La Champagne ha rivisto in basso le sue stime per le spedizioni globali del 2017: meno di 308 milioni di bottiglie negli ultimi 12 mesi, per la precisione 307,6 milioni di bottiglie, pari ad uno smilzo incremento dello 0,5% sul 2016. Eppure, proprio il Comité Champagne aveva stimato che la Champagne avrebbe raggiunto almeno i 312 milioni di bottiglie spedite nel mondo, con un aumento del 2% sui 306 milioni del 2016. A rovinare la festa sono state proprio le feste di fine anno e un novembre decisamente scarso in fatto di vendite, sancendo che non è più possibile fare affidamento su quello che sembrava ormai assodato e cioè che gli ultimi due mesi dell'anno fossero i più favorevoli per la vendita delle bollicine. Come pure non si può stare più tranquilli in fatto di mercati consolidati, sono state infatti le scarse performance di Francia e Regno Unito a determinare questo empass. Un calo che ha colpito tutte le Maison della Champagne, anche se le cooperative e i récoltant manipulant hanno registrato i dati peggiori (15-10%). Il calo sul mercato francese, specialmente della Gdo, sta in un range tra il 3-4%, 6 milioni di bottiglie in meno, sotto i 152 milioni del 2017 contro le 157,7 del 2016. Nielsen mostra una perdita di volume del 20% (27 milioni di bottiglie contro i 31 milioni del 2016) nel Regno Unito, sebbene in valore il calo sia inferiore perché i prezzi medi della Champagne in Inghilterra sono aumentati di oltre il 10%, a 22 sterline a bottiglia, rispetto alle 19,57 del 2016.

Buona lettura





Vendemmia: 2010
Proprietà: Famiglia Neri
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 50.000
Enologo: Giacomo, Giovanni e Gianlorenzo Neri
Prezzo allo scaffale: € 65,00-70,00

Casanova di Neri Docg Brunello di Montalcino Tenuta Nuova

La tradizione è un'innovazione ben riuscita. La massima, come la stragrande maggioranza delle massime, è di Oscar Wilde. E vale, in maniera particolare, nel mondo del vino, che senza innovazione perderebbe tutta la sua vitalità. È grazie alle idee, ed a volte al coraggio, di un manipolo di produttori che i grandi territori del vino italiano sono stati capaci di reinventarsi ed affrontare sempre nuove sfide. Rientra in questa casistica, a pieno titolo, Casanova di Neri, griffe del Brunello di Montalcino capace, nei decenni, di affermarsi come una delle aziende più prestigiose (e premiate) del Belpaese enoico. Siamo sul versante Nord di Montalcino, è qui che tutto è iniziato, nel lontano 1971, con le prime bottiglie di Brunello (l'Etichetta Bianca) prodotte a partire dal 1978, ma il vino di cui vi parleremo nasce altrove, sul versante opposto, quello Sud, tradizionalmente più caldo, per i più superficiali "meno vocato", o comunque destinato ad offrire vini potenti ma poco eleganti. Qui, Giacomo Neri, oggi alla guida dell'azienda con i figli Giovanni e Gianlorenzo, nel 1987 ha comprato un podere, Le Cetine, sotto Sant'Angelo in Colle, in mezzo alla macchia mediterranea, nonostante la sonora "stroncatura" della madre ("quando la portai a vedere il mio ultimo acquisto mi dette del pazzo", ama raccontare). Qui pianta i cloni del Cru Cerretalto, scorgendo possibilità invisibili ai più, in una terra difficile, ma certo non impossibile da domare. Nasce così il Tenuta Nuova, il Cru di Brunello che è valso a Casanova di Neri gli storici 100/100 di Robert Parker, con l'annata 2010: una vittoria per Giacomo Neri, uno spot per tutto il Brunello. Ed è appunto l'assaggio di questo millesimo a rivelare nel bicchiere la conferma di una linearità stilistica diventata ormai un canone riconosciuto e riconoscibile, figlio di scelte ben precise, fermentazioni spontanee e botte piccola. Che si traducono in more e ciliegie in confettura, pepe nero, sentori balsamici di eucalipto, tannini vellutati; il sorso è dolce e persistente, ancora alla ricerca di un'eleganza completa che solo il tempo saprà dare, come dimostra la storia del Tenuta Nuova.



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

Vendemmia: 1994
Proprietà: Famiglia Guerrieri Gonzaga
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
Bottiglie prodotte: 70.000
Enologo: Carlo Ferrini
Prezzo: € 70,00

Tenuta San Leonardo Vallagarina Igt San Leonardo

Il San Leonardo è uno dei migliori esempi di taglio bordolese "all'italiana". Non fosse altro perché Giacomo Tachis, il primo "importatore" in Italia della filosofia enologica francese, è stato a lungo l'enologo dell'azienda trentina (la cui guida tecnica è oggi in mano a Carlo Ferrini). La versione 1994, ancora "firmata" dall'enologo piemontese, possiede profumi che spaziano da fragranti note erbacee, ricordi di rosmarino, cenni speziati di pepe e tostature al caffè. Al gusto, il vino mantiene il suo carattere raffinato, con un attacco nervoso, che progressivamente lascia lo spazio a polpa e cremosità, pur contando su verve acida intensa, che dona al vino profondità e carattere.

Vendemmia: 1999
Proprietà: Casa Vinicola Giacosa Bruno
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 14.000
Enologo: Dante Scaglione
Prezzo: € 180,00

Bruno Giacosa - Falletto Docg Barolo

Signori, giù il cappello. Siamo di fronte ad una delle realtà più affascinanti e nobili di Langa e, dunque, dell'intero panorama del vino italiano. Fondata nel 1900 e condotta da mezzo lustro da Bruno Giacosa, purtroppo recentemente scomparso, fa parte della ristretta cerchia dei depositari della tradizione della zona. Per niente fine a se stessa. Il Barolo Falletto 2001 è un classico di clamorosa modernità: lampone, petali di rosa, spezie dolci e foglie di menta accompagnano intriganti cenni di pietra focaia. In bocca, il vino, ha energia, grande sapidità, fitta e perfetta trama tannica, lunghezza infinita.

Vendemmia: 1997
Proprietà: Famiglia Scavino
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 9.000
Enologo: Enrico Scavino
Prezzo: € 150,00

Paolo Scavino Docg Barolo Bric dël Fiasc

La cantina condotta da Enrico Scavino, insieme alla moglie Anna Maria e alle figlie Enrica ed Elisa, è una delle realtà che, nel recente passato, ha maggiormente segnato l'eccellenza produttiva di Langa, soprattutto grazie al Bric dël Fiasc, certamente il vino simbolo dell'azienda di Castiglione Falletto. La versione 1997 ci sembra essere particolarmente riuscita, mettendo in evidenza una notevole complessità olfattiva in cui le note mentolate, quelle balsamiche e quelle floreali si sovrappongono con grande eleganza. Ma è forse al palato che il vino dà il meglio di sé con una integrazione dei legni di affinamento davvero notevole e capace di lasciare ancora la fragranza protagonista del suo sviluppo gustativo.

Vendemmia: 1999
Proprietà: Roberto Voerzio
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 6.000
Enologo: Roberto Voerzio
Prezzo: € 240,00

Roberto Voerzio Docg Barolo Cerequio

Prodotto da un vigneto di 2 ettari, a 350 metri di altezza, con vigne di età tra i 20 ed i 40 anni, il Barolo Cerequio di Roberto Voerzio, che ha cominciato a produrre in proprio nel 1986, rappresenta una delle massime espressioni enoiche di Langa, almeno di quelle che, usando un'etichetta, stanno nell'alveo dei "Barolo Boys". I vini di Voerzio sono un mix di potenza, eleganza e purezza, non un tannino amaro e neppure acidità spiazzanti. Nel Cerequio 1999 tutto questo si trova in qualche modo ad un livello superiore, grazie ad un'annata stupenda, che regala un vino armonico e vivace, pur con qualche cenno tostato ancora in primo piano.

NDtech

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





Vendemmia: 1975
Proprietà: Bertani Domains
Uvaggio: Corvina, Rondinella,
Molinara
Quotazione: € 240,00

Bertani Doc Amarone Classico della Valpolicella

L'Amarone è considerato, a ragione, uno dei grandi rossi italiani, frutto di una tecnica affascinante come il parziale appassimento delle uve. Proprio per questo, però, anche soggetto a qualche eccesso nelle versioni meno riuscite, in debito di equilibrio sul fronte della perfetta godibilità. Rischi lontani anni luce dallo stile Bertani, azienda storica, a parer nostro uno dei gioielli della Valpolicella, al riparo da facili derive modaiole e capace invece di emozionare con un caveau di vecchie bottiglie che ne testa la longevità assoluta. E di cui fa parte anche l'Amarone Classico 1975. Un vino di straordinario fascino capace di giocare la partita delle terzarizzazioni in parallelo con una vivacità del sorso che ne consentirà sicuramente ancora una vita lunghissima. Un rosso perfettamente giocato nell'alternanza tra voluttuosità di frutto e austera profondità, con qualche inaspettato passaggio che può rimandare alle suggestioni dell'evoluzione di un Sangiovese toscano.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Carpenè Malvolti, Prosecco Extra Dry 1868

Correva proprio l'anno 1868 quando Antonio Carpenè fondò una cantina, valorizzando un intero territorio e il relativo vitigno a bacca bianca, il Prosecco, oggi Glera. Ciò che ha reso la sua azienda famosa in tutto il mondo è stata l'idea di spumantizzare il vino bianco delle colline di Conegliano e Valdobbiadene, ed è così che, nel 1924, praticamente inventò il vino veneto oggi così famoso, mettendo in etichetta la dicitura "Prosecco di Conegliano". L'Extra Dry 1868, oltre a ricordarci i 150 anni di storia, rari per una cantina del Bel Paese, è spumante di bella freschezza e di godibile bevibilità, davvero tipica.

**Giulio Vermini
Enonauta**



Vendemmia: 2016
Proprietà: Luca Formentini
Uvaggio: Tuchi (Tocai)
Bottiglie prodotte: 8.000
Enologo: Alessandro Santini
Prezzo allo scaffale: € 13,00-15,00

Selva Capuzza Doc San Martino della Battaglia Campo al Soglio

L'etichetta simbolo di Selva Capuzza, Campo del Soglio, nasce nel 1988 con l'intenzione di salvare questo vino dall'oblio. L'azienda di Desenzano del Garda, 26 ettari per 300.000 bottiglie di produzione complessiva, condotta da Luca Formentini, presidente del Lugana Doc, rappresenta quindi uno dei tanti baluardi del panorama enico del Bel Paese a difesa di una denominazione a rischio estinzione. I profumi del Campo al Soglio sono tenui e chiari, tra timo e camomilla, con note floreali di bella fragranza a rifinitura. In bocca, questo bianco è lineare, denso ma non ingombrante è molto sapido e finisce piacevolmente ammandorlato.

Vendemmia: 2013
Proprietà: Famiglia Hulsbergen
Uvaggio: Sangiovese, altri vitigni a bacca rossa
Bottiglie prodotte: 60.000
Enologo: Franco Bernabei
Prezzo allo scaffale: € 11,00-13,00

Villa Trasqua Docg Chianti Classico

La Tenuta Villa Trasqua si trova nella "sottozona" di Castellina in Chianti, nel cuore del Chianti Classico del versante senese. Sono coltivati 36 ettari a vigneto nell'azienda e le sue etichette sono sul mercato dal 1965. Il Chianti Classico 2013 ha un impatto olfattivo intenso e di bella fragranza, dove il fruttato è ben sostenuto da note di pietra focaia e cenni speziati e vanigliati. Al palato, è un rosso schietto e generoso, piacevolmente fresco e di buona sapidità. Presenti anche alcune durezza tanniche che ne accrescono carattere e legame con il territorio d'origine. Un vino solo in principio scontroso, ma poi molto convincente, come nella tradizione più vera della Toscana enoica.

Vendemmia: 2013
Proprietà: Famiglia Taddei
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 150.000
Enologo: Franco Bernabei
Prezzo allo scaffale: € 12,00-14,00

Fattoria di Lornano Docg Chianti Classico

La Fattoria di Lornano comprende 45 ettari di vigneto e si trova nel Comune di Monteriggioni (Siena), in una zona meno nota ma che comunque garantisce terreni e clima vocato alla produzione del Chianti Classico. La caratterizzazione dello stile aziendale prevede una cifra tradizionale, senza inutili forzature o scorciatoie enologiche. Il Chianti Classico 2013 possiede corpo solido e acidità nervosa, che ne rendono il sorso ritmato, saporito e molto vivace. Al naso, prevale il carattere fruttato con qualche cenno speziato che ne raffina le sensazioni. Un rosso di bella concretezza che è capace di stimolare senza sforzi il secondo bicchiere.

Vendemmia: 2014
Proprietà: Famiglia Farina
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara
Bottiglie prodotte: 40.000
Enologo: Luigi Andreoli
Prezzo allo scaffale: € 10,00-12,00

Farina Doc Valpolicella Classico Ripasso

I vini a marchio Farina sono ottenuti da 10 ettari a vigneto sparsi in varie zone della Valpolicella e dal contributo di 35 conferitori storici per un potenziale produttivo di 600.000 bottiglie all'anno. L'azienda nasce nel 1973 ma è nel recente passato che questa cantina si è imposta all'attenzione, collocandosi tra le più belle realtà emergenti del veronese enico. Il Valpolicella Classico 2013 è un vino di piacevolezza immediata, che comincia da profumi ben centrati e intensi, di viola, prugna e frutta in confettura. In bocca, il vino è armonico, continuo e non privo di fragranza e contrasti dolce-sapidi.





Vendemmia: 2010
Proprietà: Foster's Group
Uvaggio: Cabernet Sauvignon,
Syrah
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: €
55,00-60,00

Penfolds

Coonawarra Cabernet-Shiraz Bin 389

Penfolds, con alle spalle circa 150 anni di storia, è forse il marchio australiano più noto, una sorta di icona del cosiddetto Nuovo Mondo enologico, artefice di uno sviluppo enoico in regioni davvero fuori dalla rotta consueta delle vigne e dei vini. La vera svolta arriva però nel 1950, quando Jeffrey Penfold Hyland, spostò decisamente l'attenzione sulla produzione di vini da tavola. Artefice tecnico di questo cambio di marcia l'enologo Max Schubert, che realizzò la prima annata di Grange, che ancora oggi rappresenta il vino bandiera dell'azienda. Nel 1960 Schubert sviluppa la "famiglia" dei prodotti contrassegnati dalla dicitura "bin" (contenitore), che ha posizionato Penfolds in tutti i segmenti più importanti del mercato dei vini. Il Bin 389 possiede profumi fruttati accattivanti, dai registri dolci e leggermente segnati da toni pepati e balsamici. In bocca, il vino ha un impatto morbido e caldo, pur conservando una buona reattività e un piacevole contrasto, grazie ad una verve acida di bella vivezza, che ne dinamizza la beva.

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 on-line Puglia da bere (via S. Gigli, 49 - Manduria (TA); tel. 0999711523; www.pugliadabere.it) concentra la sua offerta sulla produzione locale, che arriva da una Regione in grande espansione enologica:

Soloperto, Primitivo di Manduria Rubinum 17 2016 - € 12,70

Tradizionale Primitivo le cui uve sono raccolte in surmaturazione

CP Vini, Primitivo di Manduria Madrigale 2012 - € 14,00

Vino dal buon impatto aromatico, frutti in confettura e cacao, dal gusto morbido e caldo

Felline, Primitivo di Manduria 2016 - € 9,80

Invecchiato in rovere francese e americano, possiede profumi balsamici e gusto rotondo

Pirro Varone, Vigne Rare 2012 - € 12,50

Blend a base di Fiano e Minutolo, per un bianco fresco e rilassato

Feudi di Guagnano, Rosarò 2016 - € 8,00

Classico rosato da uve Negroamaro, immediatamente piacevole

Masseria Cicella, Primitivo di Manduria Pepe Nero 2015 - € 11,00

Vino corposo dal notevole spessore gusto-olfattivo

Cantele, Teresa Manara 2014 - € 12,50

Chardonnay dai profumi di frutta esotica e dalla progressione gustativa larga e grassa

Tenute Emera, Primitivo di Manduria Anima 2015 - € 15,00

Profumi intensamente fruttati di prugna sotto spirito, che in bocca tornano con grande slancio

Antica Terra, Primitivo 2010 - € 9,00

Il Primitivo Rosso è un vino dolce naturale vellutato, intenso e corposo

Anastasia Tommasino, Primitivo di Manduria Austero 2014 - € 12,50

Lampone, mirtillo e fragola di bosco al naso, bocca piena, gustosa e non priva di sapidità

Cosa consiglia

Ed ecco una selezione del meglio dell'Enoteca Puglia da bere:

Mille Una, Primitivo di Manduria Cru Tretarante 2010 - € 62,00

Rosso ottenuto da uve prodotte da viti ad alberello dell'età di 90 anni

Masseria Jorche, Primitivo di Manduria Lo Apu 2014 - € 32,00

Vino dolce naturale, prodotto da uve di Primitivo dell'età di 70 anni

Cantele, Fanoi 2010 - € 35,00

Primitivo in purezza dai profumi di amarena e menta ad introdurre un palato di buona personalità

Antico Palmento, Primitivo di Manduria Acini Spargoli 2011 - € 27,00

Possiede al naso note di bacche rosse, caffè e liquirizia, mentre al gusto è pieno e disteso

Attanasio, Primitivo di Manduria Passito 2011 - € 25,50

Ottenuto solo in particolari annate che permettono di prolungare l'appassimento fino ad ottobre

Moros, Salice Salentino Riserva 2015 - € 30,00

Negroamaro e Malvasia Nera per un rosso balsamico e accattivante

Taurino, Patriglione 2011 - € 51,90

Negroamaro dai profumi ampi e dal gusto nervoso, dotato di grande personalità

Masseria Cicella, Primitivo di Manduria Prioris 2013 - € 35,00

Affinato 12 mesi in barriques di rovere francese, è un vino di grande struttura e intensità

Bramato, Primitivo di Manduria Supremus 2011 - € 20,10

Un rosso di buona fragranza che impone più l'agilità di beva che la potenza

Soloperto, Primitivo di Manduria Patriarca 2014 - € 23,50

Rosso dal naso fruttato mentre il palato ha tannini risolti e finale di vaniglia



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

CHIAMA IL NUMERO VERDE
800 999 222

e-on

Perché rubare i vini dalle cantine?

A questa semplice domanda non è semplice rispondere, ma pare proprio che le bottiglie, specie di recente, finiscano sempre più spesso nel mirino della criminalità, più o meno organizzata. Da Montalcino a Barolo, i casi non mancano, mentre all'estero sono prese di mira soprattutto le cantine dei ristoranti di lusso. Si pensa subito a furti su commissione e quindi all'esistenza di canali specifici dove piazzare l'insolita merce. E, purtroppo, i furti in azienda sono agevolati anche da un livello di sicurezza delle cantine tendenzialmente basso. Indicativo che i ladri abbiano colpito soprattutto in terra di Barolo e di Brunello, i vini più blasonati (e più cari) di cui dispone il panorama nazionale. Detto questo però, sembra mancare qualcosa. Se furto con scasso deve essere, perché si sceglie di rischiare qualche anno di galera per delle bottiglie di vino e non per qualcosa di più "sostanzioso"? Quest'altra semplice domanda ci pare sensata, ma, purtroppo, se si è incensurati, la questione diventa davvero clamorosamente inesistente. Se è possibile affidarsi ad un buon avvocato e si sceglie il patteggiamento, le attenuanti generiche e la concessione della sospensione condizionale della pena, partendo da una pena base di 1 anno e 15 mesi di reclusione + 600 euro di multa si passa, per effetto degli sconti di pena di 1/3 per le attenuanti e 1/3 per la scelta del patteggiamento, a 7 mesi di reclusione e 267 euro di multa e pena sospesa, cioè niente galera.

Non solo vino

Nonino Grappa Riserva AnticaCuvée 5 Years



La grappa è il distillato più antico e tradizionale del Nord Italia; si ottiene dalla parte solida e residuale dell'uva: la vinaccia. Il 1 dicembre 1973 Benito e Giannola Nonino, nel rispetto della tradizione, rivoluzionarono il sistema di produrre e presentare la grappa in Italia e nel mondo, dando così una nuova vita a questo antico distillato. La Riserva AnticaCuvée 5 Years, ottenuta da un blend di grappe Monovitigno (Cabernet, Merlot e Schioppettino) invecchiate da 5 a 20 anni in barriques e in piccole botti ex-Sherry, possiede grande ricchezza aromatica, note di pasticceria, arancia e frutta candita, che anticipano una bocca velluta e persistente.



La Trattoria Città di Venezia, attualmente nella duplice veste di ristorante e osteria (via XX Settembre, 77/79 - Conegliano (TV); tel. 043823186; www.trattoriacittadivenezia.it) di Nicola Da Rodda è quello che si dice un locale storico. Non solo perché l'insegna risale al 1846, ma anche perché il "tempo" dei piatti è decisamente legato alla tradizione più profonda della cucina tipica del luogo. Moreno Sartor mette in pratica tutta la sua esperienza di chef maturata tra Venezia e Cortina, ma continuando a preparare piatti dalla confortante solidità di una cucina storica, appunto. Non tradendo, inoltre, come suggerisce il nome del locale, un menu ben piantato sulle specialità di pesce, sempre ben sorrette dalla tradizione veneziana in questo caso (granso poro, moscardini, calamaretti). Ecco allora, baccalà mantecato, bigoli con seppie nere, filettino di branzino con le castraure (carciofi), ma non solo. Sfiziose la polpa di granseola, servita nel suo carapace e le capesante al forno, splendidi i ravioli con il sugo di canestrelli e ben fatte le linguine con le vongole. Insomma, al primo posto ci sono le materie prime, freschissimo il pesce, che sanno da sole far diventare un piatto qualcosa da ricordare come il perfetto fritto misto, di bella leggerezza, o la succulenta zuppa di pesce. Finale in crescendo con i dolci fatti in casa.

La Top 5 della "Trattoria Città di Venezia"

Malibràn, Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Cinquegrammi - € 20,00

Salatin, Colli di Conegliano Bianco Le Conche 2015 - € 18,00

Masottina, Colli di Conegliano Rosso Montesco 1998 - € 46,00

MarKo Fon, Vitovska 2012 - € 36,00

Bjana, Metodo Classico Brut Prestige - € 40,00

I tre vini del cuore di...

Plinio

Gaio Plinio Secondo, conosciuto come Plinio il Vecchio (Verona o Como, 23 - Stabia, 79), è stato uno scrittore, ammiraglio e soprattutto naturalista romano. La sua fama, accresciuta anche dal contributo di suo nipote, Plinio il Giovane (Gaio Plinio Cecilio Secondo, Como, 61 o 62 - 113 o 114) e l'importanza della sua opera fondamentale La Naturalis historia, benché risenta a tratti di una mancanza di rigore, ha rappresentato un punto di non ritorno per la documentazione della romanità. Se in epoca romana non mancano certo gli scritti sul vino (di Orazio, Ovidio, Virgilio o più specialistici come quelli di Catone, Varrone, Columella), quello che Plinio ne scrive sulla Naturalis historia, è certamente il lato migliore della sua opera e rappresenta un punto fondamentale nella ricostruzione storica dello sviluppo della produzione del Nettare di Bacco in Italia.

Falerno

Cecubo

I vini di Alba (zona a Sud di Roma)