

Tiratura: 17223 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 25 - Settembre 2007 - Info: iquadernidiwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - A cura di Franco Pallini e Antonio Boco



Vendemmia: 2004
Proprietà: Günter and Ruth
Freund
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: -
Enologo: Thierry Brouin
Prezzo allo scaffale:
€ 65,00-70,00

Domaine des Lambrays Appellation d'Origine Contrôlée Clos des Lambrays Grand Cru

Visti i prezzi che girano da quelle parti, il Clos des Lambrays può essere considerato come uno degli affari migliori per chi non voglia rinunciare ad un grande Grand cru di Borgogna. Un vino che ha dimostrato di meritare l'olimpico dei grandi rossi del mondo, grazie ad un terroir straordinario ed alle cure maniacali del suo condottiero Thierry Brouin. Il 2004 si presenta scarico al colore ed incredibilmente minerale nei profumi che spaziano dai legni bruciati all'amaretto, dalla frutta secca alle erbe officinali. I toni fumè, simili al carbone, caratterizzano anche il palato che mostra struttura non imponente ma leggiadra vibranza e stellare sapidità.



Vendemmia: 2005
Proprietà: Dominique Guyon
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: -
Enologo:
Vincent Nicot
Prezzo allo scaffale:
€ 85,00-90,00

Domaine Antonin Guyon Appellation d'Origine Contrôlée Gevrey-Chambertin La Justice

Quasi cinquanta ettari sparsi tra alcuni dei migliori cru della Côte d'Or. Davvero niente male il biglietto da visita con cui si presenta Antonin Guyot, proprietario di uno dei Domaine più rappresentativi della zona. Dalla nutrita gamma di etichette aziendali, ecco lo Gevrey-Chambertin La Justice di impostazione piuttosto classica: colore rubino scarico, sentori di selvaggina e frutto che vira prontamente su toni rossi, con lieve tocco di buccia di pomodoro, mentre le spezie integrano alla perfezione il corredo aromatico. Al palato c'è coerenza, gioventù, un pizzico di inevitabile durezza ma anche succosità e lunghezza assoluta.



Vendemmia: 2002
Proprietà: Famiglia Montille
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: -
Enologo: Etienne de Montille
Prezzo allo scaffale:
€ 90,00-95,00

Domaine de Montille Appellation d'Origine Contrôlée Volnay Premier Cru Les Mitans

Ecco un altro dei Domaine più rispettati di Borgogna (protagonista nel film-documentario "Mondovino"), le cui sorti sono affidate, oggi, all'opera entusiasta di Etienne de Montille, decisamente votato alla ricerca dell'eleganza dei vini, meno ad improbabili intensità aromatiche e muscolari. Il Volnay assaggiato ha un colore decisamente scarico, quasi rosato, e profumi giovanili di buccia d'uva, sottobosco e menta, accanto a più personali sensazioni di liquirizia e carne al sangue. Ma il meglio arriva in bocca: profonda, larga e delicatamente elegante, mostra tannino impeccabile seppur un po' nervoso per giovinezza ancora prorompente.



Vendemmia: 2004
Proprietà: Etienne Grivot
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: -
Enologo:
Etienne Grivot
Prezzo allo scaffale:
€ 85,00-90,00

Domaine Jean Grivot Appellation d'Origine Contrôlée Vosne Romanée Bossières

Descritto come uno dei vigneron più meticolosi della Côte de Nuit, Etienne Grivot dimostra nelle sue bottiglie di rispettare i caratteri del terroir d'elezione e l'andamento delle annate. Non manca infatti qualche accenno "verde" nel suo Vosne Romanée Bossières 2004, forse dovuto ad un livello di maturità delle uve non straordinario. Un vino comunque succoso e riuscito, seppure con uno spettro olfattivo che richiama le erbe amare e il ribes rosso e un palato decisamente teso, rigido, che necessita del dovuto tempo di affinamento in bottiglia per esprimersi con piacevolezza e distensione.

Editoriale

La grand complication

Come per l'appassionato di orologi la "grand complication" è l'eccellenza assoluta, così per l'appassionato di vino la Borgogna rappresenta una sorta di "terra promessa" e la N74 l'ineguagliabile Route 66 del vino. Al tourbillon, alla riserva di carica, al calendario perpetuo, alle fasi lunari, la Borgogna risponde con la sua classificazione dei vigneti ("Grand Cru", "Premier Cru", "Village") e le sue denominazioni "Comunal" e "Regional", con la sua parcellizzazione delle proprietà originata dalla Rivoluzione francese (sorte che non toccò ai vigneti bordolesi della Gironda rivoluzionaria) e la conseguente rarissima presenza di proprietari unici di un vigneto ("monopole"). Una serie di "complicazioni", questi solo gli esempi più eclatanti, che ne fanno un territorio incomprensibile se non visitato direttamente e, soprattutto, un "mare magnum" di vini e di produttori in cui è davvero problematico, anche per i più esperti, muoversi con scioltezza. Esistono, evidentemente, dei punti fermi: circa una ventina di etichette di comprovata qualità (e fama), ma quasi irraggiungibili ai più per prezzi a dir poco stellari. La Borgogna, insomma, è probabilmente l'unico territorio vitivinicolo, dove è possibile assaggiare i vini migliori e allo stesso tempo peggiori al mondo. Ed è l'unico luogo del vino che rischia di diventare anche un mero luogo comune, un argomento inflazionato a disposizione dell'enosnob di turno o della scontata comunicazione glamour.

Buona Lettura
Franco Pallini
Antonio Boco



Vendemmia: -
Proprietà: Anselme Selosse
Uvaggio: Chardonnay, Pinot
Noir
Bottiglie prodotte: -
Enologo: Anselme Selosse
Prezzo allo scaffale: €
80,00-85,00

Jacques Selosse Champagne Grand Cru Brut Rosé

Passare un po' di tempo nella cantina di Anselme Selosse è un'esperienza unica e formativa per ogni appassionato, professionista o amante del settore. Independentemente dalla considerazione che si ha dei suoi vini o della sua filosofia produttiva. Anselme è anzitutto un grande vigneron e un sopraffino conoscitore dei terroir dello Champagne, anche se le sue creature non possono certo definirsi classiche, almeno tenendo come punto di riferimento la tradizione dell'assemblaggio e il lavoro delle grandi maison che hanno fatto la storia e decretato il successo di questa mitica tipologia. Il fatto è che qui si cerca l'essenza stessa del vino come prodotto inscindibile dalle caratteristiche della terra, utilizzando metodi di lavoro quanto più possibile rispettosi della natura e delle sue regole. Che tradotto in termini di pratiche agro-enologiche significa impiego di composti organici per stimolare i terreni, nessun utilizzo di prodotti chimici né di lieviti selezionati o filtrazioni dei vini, liquer d'expédition a base di fruttosio puro d'uva (e non di saccarosio come fa la maggior parte dei suoi colleghi) e nient'altro. Metodi rigorosi, raccontati senza presunzione, velleità egemoniche o stupide considerazioni manichee. Ma con orgoglio e amore. L'azienda comprende circa sette ettari, tutti a Grand Cru e dimorati con le varietà simbolo della zona: lo Chardonnay (ad Avize, dove si trova la cantina, Cramant e Oger) e il Pinot Noir (ad Ay e Ambonnay); la produzione annua è di 45.000 bottiglie, fatto che appaiato agli oneri dovuti alla particolare filosofia produttiva spiega, almeno in parte, il non trascurabile costo dei vini. Che formano una gamma piuttosto composita: dal Brut Initial al Version Originale, dal Substance al Contraste, dalla Cuvée Exquise al Rosé. Quest'ultimo è uno Champagne sorprendente, poco convenzionale come detto, ma certo in grado di stupire: articolato e possente eppure vibrante e fresco, mostra una decisa mineralità e uno spettro aromatico floreale che accompagna note di mandarino, fragola e pasticceria. Saporito e interminabile, rompe gli schemi e apre nuove frontiere.

Vendemmia: 2002
Proprietà: Famiglia Argiolas
Uvaggio: Cannonau, Carignano, Bovale,
Malvasia Nera
Bottiglie prodotte: 50.000
Enologo: Mariano Murru
Prezzo: € 47,90
Bottiglia acquistata l'8 Settembre 2007, al Duty
Free dell'aeroporto Leonardo Da Vinci di
Fiumicino (Roma)

Argiolas Isola dei Nuraghi Igt Turriga

E' uno dei vini bandiera della Sardegna il Turriga, e, benché concepito a partire da uno stile tendenzialmente moderno, possiede carattere e veracità non comuni. Anche la versione 2002, a dispetto di un'annata non propriamente felice, si presenta di un colore rubino cupo, fitto e denso. I profumi sono ampi, e il fruttato intenso, dalle belle note di mirto, arriva alle narici intervallato da un'evidente impronta del rovere ancora non del tutto assorbito, attraverso decise note di tabacco e spezie dolci. In bocca, è un vino equilibrato e scorrevole, coerente con le sensazioni olfattive e vivo dall'inizio alla fine.

Vendemmia: 2004
Proprietà: Marchesi Antinori
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 15.000
Enologo: Gianluca Torrenge
Prezzo: € 34,90
Bottiglia acquistata l'8 Settembre 2007, al Duty
Free dell'aeroporto Leonardo Da Vinci di
Fiumicino (Roma)

Prunotto Docg Barbaresco

Agli inizi degli anni '90, dopo la decisione dei fratelli Colla, storici proprietari dell'azienda albese (fondata nel 1923 da Alfredo Prunotto), di ritirarsi dalla scena enologica, la toscana Marchesi Antinori rileva la casa vinicola Prunotto. Da allora, i vini hanno acquisito una connotazione stilistica moderna e ineccepibile, dai tratti gustativi rigorosi e dalla qualità solida e affidabile. Come nel caso di questo Barbaresco, che evidenzia all'olfatto una buona amalgama fra frutto e rovere, ben corrisposta al palato, dove il vino è polposo intenso e dalla godibile bevibilità. La direzione aziendale è affidata ad Albiera Antinori, la primogenita di Piero Antinori.

Vendemmia: 2003
Proprietà: Feudi di San Gregorio Spa
Uvaggio: Merlot
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo: Riccardo Cotarella
Prezzo: € 83,90
Bottiglia acquistata l'8 Settembre 2007, al Duty
Free dell'aeroporto Leonardo Da Vinci di
Fiumicino (Roma)

Feudi di San Gregorio Irpina Rosso Igt Patrimo

Prodotto da sole uve Merlot, il Patrimo è uno dei grandi rossi irpini, che hanno decretato il recente successo anche internazionale di questo territorio. Fin dall'aspetto rivela tutta la sua consistenza: rosso purpureo concentratissimo, quasi nero, limpido ma cromaticamente impenetrabile. Profumi altrettanto concentrati, e, nella versione '03, ancora non del tutto distesi, pur dimostrandosi ricchi e tendenzialmente complessi. Al gusto, l'impatto del vino è potente per volume e struttura, ma ancora non del tutto disteso, finale lungo e profondo.

Vendemmia: 2002
Proprietà: Gruppo Ilva di Saronno
Uvaggio: Nero d'Avola
Bottiglie prodotte: 55.000
Enologo: Carlo Casavecchia
Prezzo: € 44,90
Bottiglia acquistata l'8 Settembre 2007, al Duty
Free dell'aeroporto Leonardo Da Vinci di
Fiumicino (Roma)

Duca di Salaparuta Sicilia Rosso Igt Duca Enrico

La nascita di questo Nero d'Avola in purezza risale al 1984, rappresentando, per l'enologia siciliana un vero e proprio punto di svolta. Da allora ad oggi, il Duca Enrico è diventato una delle migliori espressioni del vitigno più rappresentativo della Sicilia, riuscendo a conciliare bella personalità stilistica a potenza e calore. La versione '02 ha profumi complessi che spaziano dai piccoli frutti rossi a intriganti note di spezie orientali. In bocca, è un vino possente, austero e i suoi tannini, dal timbro tendenzialmente terroso, ne accentuano il carattere.



Vendemmia: 1995
Proprietà: Famiglia Leflaive
Uvaggio: Chardonnay
Quotazione: -

Domaine Leflaive Appellation d'Origine Contrôlée Puligny-Montrachet

Il Domaine Leflaive, fondato da Joseph Leflaive nel 1920, conta attualmente su 22 ettari di vigneto, comprensivi di 10 ettari a Premier Cru (Puligny-Montrachet Les Pucelles, Puligny-Montrachet Les Folatières, Puligny-Montrachet Les Combettes, Puligny-Montrachet Le Clavoillon, Meursault sous le Dos d'Âne) e 5 a Grand Cru (Montrachet, Chevalier-Montrachet, Bâtard-Montrachet, Bienvenues-Bâtard-Montrachet). L'azienda oggi condotta da Anne-Claude Leflaive, che nel 1989 ha introdotto in azienda la filosofia produttiva biodinamica, è uno dei più quotati domaine bianchisti della Côte de Beaune. La nostra bottiglia di Puligny-Montrachet '95, probabilmente non perfetta, fa però soltanto intuire la sua classe. Le note di nocciola, di iodio e di frutta matura sono tendenzialmente adombrate da qualche esuberanza alcolica e da qualche sensazione volatile. Meglio in bocca, dove il vino è teso, minerale e di matura espressività, con un finale appena alcolico.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

La Cave de Pomerols, Aoc Picpoul de Pinet Blanc "Beauvignac"

Quest'estate ho fatto una vacanza nella Francia e il vino che mi ha colpito di più non è stato un Bordeaux o un Sauternes, ma un vino bianco secco, il Picpoul de Pinet "Beauvignac" della Cave de Pomerols non lontano da Pezenas, in Languedoc. Il Picpoul de Pinet è un vitigno prodotto solamente in 5 comuni di Francia, concentrati in poche decine di chilometri ed ha un rapporto qualità-prezzo eccezionale. Il colore è di un giallo paglierino elegante, con un unghia verdognola, il profumo colpisce per note fruttate e floreali, il gusto è fresco e particolarmente gustoso.

Fabio Filippini
enonauta



Vendemmia: 2006
Proprietà: Sergio Mottura
Uvaggio: Grechetto
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo: Giandomenico Negro
Prezzo allo scaffale: € 8,00-10,00

Mottura Civitella d'Agliano Igt Grechetto Poggio della Costa

Il Grechetto è una varietà coltivata in un'area circoscritta che comprende bassa Toscana, Umbria e alto Lazio. Ci sono pochi dubbi che quelle di Sergio Mottura siano le espressioni meglio riuscite di questo vitigno, allevato a Civitella d'Agliano. Il Poggio della Costa non avrà la complessità del fratello maggiore Latour a Civitella ma risulta comunque di grande fascino: al naso pesca bianca, fiori di tiglio e lieve vena balsamica; al palato sapidità e la classica, citrica, acidità delle uve di provenienza. Seppure in un raro equilibrio stilistico.

Vendemmia: 2004
Proprietà: Cantina Cincinnato Scarl
Uvaggio: Nero Buono, Montepulciano, Cesanese
Bottiglie prodotte: 25.000
Enologo: Carlo Morettini
Prezzo allo scaffale: € 7,00-7,50

Cincinnato Doc Cori Rosso Raverosse

Nata nel 1947, per iniziativa di un piccolo gruppo di viticoltori, la Cooperativa Cincinnato ha saputo ritagliarsi uno spazio non secondario nel panorama enologico laziale, garantendo un affidabile e diffuso livello qualitativo sull'intera gamma dei vini prodotti. Oggi, la cantina sociale conta su 255 soci e circa 550 ettari di vigneto e ha costituito anche una linea di prodotti ottenuti da agricoltura biologica. Il Raverosse '04 è un vino dal bel naso fruttato e affumicato, che in bocca dà il meglio di sé evidenziando sapidità e vivezza acida, per una beva davvero deliziosa.

Vendemmia: 2006
Proprietà: Claudio Gabellini ed Enrico Giacomelli
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 30.000
Enologo: Giancarlo Soverchia
Prezzo allo scaffale: € 7,50-8,50

Conti di Buscareto Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi

La Conti di Buscareto vanta proprietà in diverse zone delle Marche e dedica al Verdicchio più della metà dei suoi settanta ettari dimorati a vigneto, riservando a questa interessantissima varietà i terreni di "Ripalla" ad Acervia. Un'area dai terreni calcarei e silicio-argillosi che regalano ai vini una buona salinità. Il Verdicchio dei Castelli di Jesi 2006 ha profumi tenui e delicati che ricordano la ginestra, la mela gialla e la mandorla, mentre il palato risulta piuttosto semplice ma succoso, lineare, forse un filo sottile sul fine bocca.

Vendemmia: 2005
Proprietà: Famiglia Zenato
Uvaggio: Corvina, Rondinella, Sangiovese
Bottiglie prodotte: 150.000
Enologo: Sergio Zenato
Prezzo allo scaffale: € 8,00-10,00

Zenato Doc Valpolicella Classico Superiore

Davvero delizioso questo Valpolicella Superiore prodotto dall'azienda della famiglia Zenato, situata a Peschiera del Garda. E non è certo una definizione riduttiva considerare questo vino come un "piccolo" Amarone. Bella la sua articolazione olfattiva, contraddistinta da un fruttato scuro e dolce, non molto complesso, ma pieno e potente. Anche in bocca il vino è convincente: caldo, disteso e solido, possiede uno sviluppo polposo e incisivo con bell'allungo finale, che ne decreta una beva immediata, gustosa e rilassata.





Vendemmia: 2005
Proprietà: Famiglia De Martino
Uvaggio: Carmenère
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: €
24,00-26,00

De Martino

Single Vineyard Carmenère

Dici vino cileno e pensi a produzioni omologate, a basso costo, frutto di tecniche discutibili e lontane anni luce dal fascino territoriale del vecchio continente. Come spesso accade, però, le generalizzazioni sono fuorvianti. E infatti ecco un vino, un'azienda e soprattutto un enologo che suggeriscono che le produzioni del così detto Nuovo Mondo, o almeno parte di esse, meriterebbero un'indagine meno superficiale. Marcelo Retamal, enologo cileno di straordinaria apertura mentale e competenza enoica, consulente della casa vinicola De Martino di Isla De Maipo, è soprattutto un grande appassionato di vino con un'esperienza da far invidia a molti suoi colleghi che godono di ben altra fama. Il suo Carmenère De Martino è figlio di tutto questo: i profumi fruttati ricordano il ribes nero e la ciliegia tritata mentre i toni fumè pervadono il bicchiere e accompagnano cenni di cioccolato e menta. Fitto ma dinamico al palato, ritorna su note affumicate di catrame, accenna a sfumature di radice e mostra un'invidiabile profondità balsamica.

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 La Dolce Vita (via di Voltaia nel Corso 80/82, Montepulciano (SI); tel. 0578.758760; www.enotecaladolcevita.it) rappresenta un luogo del bere imperdibile per l'appassionato più esigente. A guidarla, il bravo Cristian Brasini:

Avignonesi, Nobile di Montepulciano Riserva "Grandi Annate" 2003 - € 45,00

Uno dei vini bandiera della cantina poliziana dal prestigio forse più riconosciuto

Poliziano, Nobile di Montepulciano "Asinone" 2004 - € 35,00

Un vino di razza che rappresenta una certezza anche per l'appassionato più smaliziato

Boscarelli, Nobile di Montepulciano "Nocio di Boscarelli" 2003 - € 41,00

E' forse il Nobile di Montepulciano più elegante che si possa assaggiare

Il Poggione, Brunello di Montalcino Riserva 2001 - € 48,00

Ormai fra le aziende di Montalcino qualitativamente più continue

Zenato, Amarone della Valpolicella 2003 - € 34,00 euro

Amarone capace di unire grande struttura a finezza ed equilibrio

Poggio alla Sala, Nobile di Montepulciano Riserva 2001 - € 19,50

Un Nobile da provare quello di Luca Gattavecchi, neopresidente del Consorzio del Nobile

Casanova di Neri, Brunello di Montalcino 2001 - € 38,00

Di ottima fattura la versione "base" del Brunello di Giacomo Neri

Rocca di Montegrossi, Chianti Classico 2004 - € 14,50

Chianti Classico solido, gustoso e tipico

Terlano, Alto Adige Sauvignon "Winkl" 2006 - € 13,00

Fresco, sapido e intenso: il solito ottimo vino della Cantina di Terlano

Capanna, Brunello di Montalcino 2001 - € 30,00

Inizialmente scontroso è uno dei Brunello più veraci che si possano assaggiare

Cosa consiglia

Ed ecco la lista dei vini consigliati con mirate digressioni anche fuori dalla Toscana:

Allegrini, La Poja 2003 - € 60,00

Taglio bordolese alla veneta, di grande personalità e carattere

Bollinger, Champagne R.D. 1996 - € 190,00

Un monumento delle bollicine in un'annata memorabile. Da dimenticare in cantina

La Ciarliana, Nobile di Montepulciano "Vigna Ascianello" 2003 - € 26,00

Vino Nobile solido, convincente e di bella personalità

Ornellaia, Bolgheri Rosso Le Serre Nuove 2004 - € 33,00

Vino grintoso e allo stesso tempo suadente

Monteverdine, Pergole Torte 2003 - € 55,00

Per chi ama il Sangiovese nella sua espressione più pura e caratteriale

Poggio di Sotto, Brunello di Montalcino 2001 - € 65,00

Autentico, elegante e dalla sobrietà stilistica con pochi eguali a Montalcino

Conterno Fantino, Barolo "Sori Ginestra" 2003 - € 57,00

Profumi di prugne e liquirizia di bell'equilibrio, introducono ad un gusto pieno ed avvolgente

Castell'in Villa, Chianti Classico Riserva 2000 - € 35,00

Coralia Pignatelli produce vini coerenti e di affascinante personalità

Tenuta Valdipiatta, Vino Nobile di Montepulciano "Vigna di Alfiero" 2003 - € 33,00

Sottile e elegante a dispetto dell'annata, è un Nobile di grande equilibrio

San Giusto a Rentennano, Percarlo 2004 - € 45,00

Complesso, intrigante e potente, Sangiovese in purezza di rara coerenza

Et voilà ... le quote rosé!

La Regione Toscana, insieme alla "Lina Sotis" della Val d'Orcia (a capo di una cantina dove è però consulente un enologo con i baffi), ha lanciato le "quote rosa" in cantina. La novità minaccerebbe gli equilibri di mercato: è questo il grido di allarme del mondo del vino (al maschile). Travolgendo viti e barriques, ma anche cisterne e botti grandi, enologhe e vignaiole sconvolgono il panorama vitivinicolo, al grido di: "siamo rosa e non osè, vi faremo un ... milione di rosè". Il manifesto programmatico non lascia spazio a dubbi: dopo il rosso e il bianco, è arrivato il momento di sdoganare il rosè, tipologia ingiustamente discriminata, che dovrà essere prodotta in tutte le aziende con una percentuale minima del 40% sull'intera produzione. Tiepide le reazioni delle organizzazioni di categoria: Coldiretti si dichiara d'accordo, purché sulle etichette sia scritto a chiare lettere "rosè prodotto da quote rosa"; critica Confagricoltura che non ammette ulteriori complicazioni burocratiche. Monito fermo dall'Unione Europea: se i rosè da "quote rosa" dovessero minacciare gli equilibri dell'Ocm, allora la Commissione Europea interverrebbe.

P.S. - All'orizzonte un'altra novità destinata a fare scalpore: le quote "transgender". Si tratta di un gruppo di enologi che, stufi di camminare in vigna vestiti come rudi contadini, hanno deciso di rifarsi le "forme", utilizzando trucioli di legno, più naturali del classico silicone, con l'obbligo di dichiarare se di rovere francese o di Slavonia.

Bernardo Lapini

Non solo vino

Zago

Birra Divina Nut

Si chiama Nut, in onore della divinità egizia protettrice del cielo, l'ultima birra nata in casa Zago (Via Einaudi, 18 Prata di Pordenone (PN), tel. 0434.621583; www.zago.it), per l'appunto, ribattezzata "Divina". Prodotta ad alta fermentazione e rifermentazione naturale in bottiglia, è una doppio malto, ottenuta da quattro tipi di cereali diversi. I suoi profumi sono intriganti ed evidenziano una bella alternanza tra sentori tropicali e cenni agrumati, mentre il palato è di buona struttura, coerenza e ottima bevibilità. Una birra versatile che può risultare azzeccata come aperitivo o servita a tutto pasto.



La scommessa parte da lontano, dall'omonimo ristorante di Copenaghen nel 1999, ma il cuore dell'impresa è tutto italiano. E precisamente, nei pressi di Cortona, in provincia di Arezzo (via Case Sparse, località Farneta 346; tel.0575/610364; www.ilgrappoloblu.it), il cerchio si è chiuso con la realizzazione di un altro ristorante in Patria, sempre battezzato "Il Grappolo Blu". A firmare le due avventure gastronomiche è lo chef Gildo Russo, appassionato di cucina e di grandi vini. Di Brunello in particolare, tipologia che riempie le belle cantine dei suoi ristoranti, e che gli ha fatto meritare l'ambito riconoscimento del Leccio d'Oro 2005, premio riservato ai locali che meglio valorizzano il grande rosso toscano. Il locale di Cortona sorge in un vecchio casale che comprende anche un raffinato Relais dotato di ogni comfort. La cucina è incentrata sui prodotti locali, seppure non manca qualche gradita divagazione internazionale, e segue con buona dovizia il ritmo delle stagioni.

La "top five" de "Il Grappolo Blu"

Solaria, Brunello di Montalcino 123 Annata 2001 - € 78,00

Salvioni, Brunello di Montalcino 2001 - € 95,00

Poggio di Sotto, Brunello di Montalcino 1999 - € 99,00

Casanova di Neri, Brunello di Montalcino Cerretalto 1997 - € 165,00

Angelini, Brunello di Montalcino Vigna Spuntali 1995 - € 99,00

I tre vini del cuore di...

Sirio Maccioni

Sbarcato in America negli anni '50, il toscano Sirio Maccioni si fece un nome come maitre al ristorante "Colony" di New York, prima di aprire, nel marzo 1974, il suo celebre "Le Cirque" al Mayfair Hotel. Nel 1997 è la volta de "Le Cirque 2000" nel Palace Hotel (a sua volta, nel 2006, sostituito da "Le Cirque III" alla Bloomberg Tower; grattacielo di proprietà dell'attuale sindaco di New York). Con la moglie Egidiana e i figli Mario, Marco e Mauro, Sirio ha dato vita ad un gruppo di ristoranti: dall'Osteria del Circo a Manhattan ai nuovi locali a Las Vegas e Città del Messico. Ma la leggenda di Maccioni comincia negli anni Ottanta, quando il presidente Reagan e la moglie Nancy fecero di "Le Cirque" il loro ristorante di riferimento. Alla prima cena "presidenziale", nel marzo 1981, nel piccolo locale c'era una folla di vip, tra cui anche Andy Warhol. Kissinger e l'ex presidente Nixon, scelsero "Le Cirque" come base dove ricostruirsi l'immagine pubblica dopo il disastro del Watergate e altri presidenti ed ex inquilini della Casa Bianca, come Carter e Clinton, sono diventati affezionati clienti di Maccioni.

Tenuta Rocca di Frassinello, Rocca di Frassinello 2004

Antinori, Tignanello 1971

Domaine Romanée-Conti, Romanée-Saint Vivant Grand Cru 2002