

Tiratura: 17420 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 27 - Novembre 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: 2003
Proprietà: Bocciolone - Malgrà
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo: Enrico Fileppo
Prezzo allo scaffale:
€ 20,00-25,00

Nervi

Docg Gattinara Vigneto Molsino

Quattro anni in botti di rovere di Slavonia e il giusto affinamento in bottiglia completano l'opera della natura che, in un cru decisamente fortunato come quello di Molsino, riesce sempre a conferire un timbro particolare. Pochi segreti, insomma, per uno dei Gattinara più riusciti della denominazione, dal colore scarico con unghia aranciata, ricco di note speziate e di carne cruda, radici e fresche nuance mentolate. La bocca è decisamente verticale seppur di raffinata trama tannica e suadente sapore. Nervi si conferma realtà di primissimo livello, rilanciata dagli interventi del Gruppo Sitindustrie nel 1991 e rafforzata, da un paio d'anni, dalle capacità imprenditoriali dell'azienda monferrina Malgrà.



Vendemmia: 2003
Proprietà: Famiglia Sella
Uvaggio: Nebbiolo, Vespolina
Bottiglie prodotte: 3.500
Enologo: Gianluca Scaglione
Prezzo allo scaffale:
€ 30,00-35,00

Sella

Doc Lessona Omaggio a Quintilio Sella

Oltre al Nebbiolo, che in zona prende il nome di Spanna, anche Vespolina e Croatina possono concorrere all'uvaggio dei Lessona, vecchia denominazione del vercellese che pare vivere una seconda giovinezza. Prodotto in un fazzoletto di terra che la famiglia Sella occupa fin dalla metà del '500, avviando imbottigliamento e commercializzazione dei vini circa duecento anni più tardi, il Lessona Omaggio a Quintino Sella '03 si presenta rubino scarico con un naso ricco di anice stellato, spezie in genere, note floreali e canforate. Il palato è ancora rigido ma piuttosto dolce nelle sensazioni fruttate, con centro bocca per niente esile, e tannino decisamente risoluto.



Vendemmia: 2000
Proprietà: Famiglia Arlunno
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 8.000
Enologo:
Donato Lanati
Prezzo allo scaffale:
€ 25,00-27,00

Antichi Vigneti di Cantalupo

Docg Ghemme Collis Breclerae

Antichi vigneti è il termine più appropriato per descrivere i possedimenti di quest'azienda, posti su una collina di origine morenico-alluvionale che si estende dallo sbocco della Valsesia alla pianura novarese. Terreni ricchissimi di minerali, dunque, che trasmettono ai vini caratteri fortemente identitari e personali. Dopo un'iniziale riduzione, il Ghemme Collis Breclerae sia apre sicuro su note di prugna matura e scorza d'arancio, non senza accenni minerali e di tabacco. In bocca è succoso e vibrante, lungo e speziato con fine bocca snello ma segnato da una splendida nota di liquirizia.



Vendemmia: 2001
Proprietà: Famiglia Travaglini
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 30.000
Enologo:
Sergio Molino
Prezzo allo scaffale:
€ 25,00-30,00

Travaglini

Docg Gattinara Riserva

Non è solo merito della curiosa forma della bottiglia se i vini di Travaglini stanno riscuotendo tanto successo. Anzi, è decisamente il contenuto a riaccendere l'entusiasmo di appassionati e semplici consumatori su una denominazione storica, ma un po' caduta nel dimenticatoio, come Gattinara. La Riserva 2001 è un vino, senza mezzi termini, eccezionale che inevitabilmente mette tutti d'accordo sulle sue doti superiori. Al naso è amaretto, piccoli frutti di bosco, erbe officinali e roccia, liquirizia e noce moscata. Al palato, di struggente tensione e progressione gustativa, mostra esemplare complessità e perfetta trama tannica.

Editoriale

Close to the edge

Sono proprio "vicino al confine" dell'eccellenza, parafrasando uno storico pezzo del gruppo progressive inglese Yes, i vini protagonisti del nostro Primo Piano. Già, perché i vini del nord Piemonte, dopo un periodo non breve di oblio, dal Gattinara al Ghemme, passando per il Lessona, hanno decisamente riacquisito un notevole appeal e rischiano non solo di sfidare ad armi pari i più blasonati cugini di Langa, ma, per alcuni, aspetti, quasi di superarli. Questo fenomeno sta accadendo in una precisa fase di evoluzione del gusto in cui il consumatore, sempre più curioso, sembra orientare le sue scelte anche fuori dai classici territori dell'enologia del Bel Paese. Un fenomeno, poi, che trova ulteriore amplificazione soprattutto fra i cultori e gli addetti ai lavori del vino, attualmente impegnati in una ricerca spasmodica di prodotti dalla forte personalità, magari meno potenti ma più leggeri e godibili alla beva. Oltrepassa, invece, concretamente il confine della solidarietà, troppo spesso fatta solo di parole, l'iniziativa della nostra testata madre che con il "Progetto Winenews per la solidarietà", tenta di aiutare il quotidiano dei bambini romeni in difficoltà, attraverso il Progetto di Casa Speranza (Campina, Romania), chiedendo ai propri fedeli enonauti, un piccolo contributo per una grande causa, che arriverà direttamente al beneficiario. Per i dettagli è possibile consultare l'apposito spazio nella home page del sito www.winenews.it.

Buona Lettura
Franco Pallini
Antonio Boco



Vendemmia: 2003
Proprietà: Famiglia Allegrini
Uvaggio: Corvina
Bottiglie prodotte: 14.000
Enologo: Franco Allegrini
Prezzo allo scaffale: € 52,00-55,00

Allegrini
Igt Monovitigno Corvina Veronese La Poja

L'azienda Allegrini, alla sua sesta generazione, dispone di circa 90 ettari di vigneto, per una produzione di poco inferiore al milione di bottiglie, e rappresenta una delle realtà più importanti della Valpolicella. Nell'espansione della viticoltura italiana, avvenuta tra gli anni '50 e '60, Giovanni Allegrini ha sempre privilegiato la qualità alla quantità, diventando da subito un protagonista assoluto della storia enologica di questa terra. Walter, il suo primogenito prematuramente scomparso, grazie agli insegnamenti del padre ha saputo valorizzare il patrimonio viticolo del veronese in modo originale ed innovativo. Oggi, i figli Franco e Marilisa Allegrini, rispettivamente enologo e responsabile marketing, hanno consolidato l'azienda ai massimi vertici sia nazionali che internazionali, perseguendo quella strada tracciata ormai quasi cinquanta anni fa. Ma l'azienda veneta ha saputo anche allargare i suoi orizzonti fuori dai confini regionali, investendo in Toscana: a Bolgheri (dove possiede la Tenuta Poggio al Tesoro) e a Montalcino (dove recentemente ha acquisito una quindicina di ettari a vigneto). La Poja, oggetto del nostro assaggio, rappresenta forse il vino più importante dell'azienda di Fiumane, sfatando il luogo comune che i grandi rossi da uve tradizionali veronesi, dovessero essere rappresentati soltanto dall'Amarone, cioè da una tipologia in parte aiutata dall'appassimento. Ecco allora un grande rosso da uve di antica coltivazione di valore internazionale, espressione di una filosofia produttiva forte e precisa. Con La Poja, Corvina in purezza, prodotta dall'omonimo vigneto, nello storico podere La Grola, l'azienda Allegrini ottiene, infatti, un vino estremo, vivo ed esuberante, in grado di coniugare forza ed eleganza e di esaltare la ricchezza dei profumi. E' il caso della versione 2003: complessa, ricca sia nei profumi che nel suo sviluppo gustativo, ma in grado di restare un vino contrastato ed incisivo, rivelando una interpretazione magistrale di un millesimo particolarmente difficile.

Vendemmia: 2003
Proprietà: Marchesi de' Frescobaldi Spa
Uvaggio: Merlot
Bottiglie prodotte: 16.000
Enologo: Gian Riccardo Napolitano
Prezzo: € 15,00
Bottiglia acquistata il 29 Ottobre 2007, al Wine Bar Frescobaldi di Fiumicino (Roma)

Attems
Doc Collio Merlot

Dal 2000, Attems è la dependance friulana di Frescobaldi, nata dall'alleanza fra lo storico proprietario Douglas Attems (fondatore, con altri otto soci, del consorzio vini del Collio, di cui è stato presidente fino al 1999) e la griffe fiorentina. La proprietà si estende per 75 ettari di terreno nella zona di Lucinico, di cui 18 coltivati a vigneto. Il Merlot 2003 dal colore particolarmente profondo, possiede profumi fruttati molto maturi e di buona intensità, rifiniti da note boisées. Solido e dolce l'impatto al palato, con uno sviluppo vivace, solo leggermente disturbato nel finale da qualche nota di rovere in esubero.

Vendemmia: -
Proprietà: Bisol Desiderio & Figli
Uvaggio: Prosecco
Bottiglie prodotte: 90.000
Enologo: Eliseo Bisol
Prezzo: € 12,00
Bottiglia acquistata il 29 Ottobre 2007, al Wine Bar Frescobaldi di Fiumicino (Roma)

Bisol
Doc Prosecco di Valdobbiadene Brut Jeio

La produzione di questa storica azienda poggia la sua solidità qualitativa su un'estensione di ben 65 ettari coltivati a vigneto e sul controllo diretto dell'intera filiera dal grappolo alla bottiglia. La storia dell'azienda di Santo Stefano comincia nel 1875 con Eliseo Bisol e prosegue con suo figlio Desiderio, che, a sua volta, ha trasmesso ai suoi quattro figli questa eredità produttiva. Il Prosecco Jeio convince a partire da registri olfattivi ben assestati, tendenzialmente puliti e non privi di complessità. In bocca, il vino ha una buona tensione gustativa, con apporto carbonico dosato con equilibrio e finale sapido e croccante.

Vendemmia: 2004
Proprietà: Famiglia Martusciello
Uvaggio: Aglianico, Piediroso, Sciascinoso
Bottiglie prodotte: 15.000
Enologo: Gennaro Martusciello, Attilio Pagli
Prezzo: € 15,00
Bottiglia acquistata il 29 Ottobre 2007, al Wine Bar Frescobaldi di Fiumicino (Roma)

Cantine Grotta del Sole
Doc Lacryma Christi del Vesuvio Rosso

Nel cuore dei Campi Flegrei, la famiglia Martusciello ha dato vita nel 1989 al progetto Grotta del Sole. Un vero e proprio lavoro di "archeologia enologica" per riscoprire e valorizzare vini e vitigni campani, spesso dimenticati. Il risultato è un'articolata gamma di prodotti rigorosamente ottenuti da vitigni di antica coltivazione, che l'azienda di Quarto, 12 ettari coltivati a vigneto, declina con originalità e buone doti caratteriali. Come nel caso del Lacryma Christi oggetto del nostro assaggio. Profumi freschi e piacevolmente contrastati da una nota erbacea anticipano una bocca sottile ma decisamente reattiva e dotata di bella sapidità.

Vendemmia: 2004
Proprietà: Antonio e Nicodemo Librandi Spa
Uvaggio: Mantónico
Bottiglie prodotte: 12.000
Enologo: Donato Lanati
Prezzo: € 22,00
Bottiglia acquistata il 29 Ottobre 2007, al Wine Bar Frescobaldi di Fiumicino (Roma)

Librandi
Igt Val di Neto Bianco Efeso
L'azienda dei fratelli Librandi rappresenta il punto più avanzato dell'enologia calabrese. 230 ettari vitati tra Cirò, Cirò Marina e Melissa e, soprattutto, un progetto enologico tutto all'insegna del recupero dei vitigni più antichi di questo territorio, guidano le scelte dell'azienda, in attività a partire dagli anni '50. Ultimo in ordine di tempo l'Efeso, da uve Mantónico in purezza, risultato del lavoro di un team di ricerca coordinato da Attilio Scienza, che sta ricostruendo a ritroso il cammino dei vitigni sbarcati sulla costa jonica insieme ai primi coloni greci. Un vino dai profumi nitidi e freschi e dalla convincente energia gustativa, da cui emerge una bella nota salmastra.



Vendemmia: 1994

Proprietà: Famiglia Cotarella

Uvaggio: Merlot

Quotazione: -

Falesco Lazio Igt Montiano

Il Montiano 1994, firmato da Riccardo Cotarella, il primo uscito se si esclude l'esperimento dell'anno precedente, è un grande rosso! Detta così potrebbe sembrare una mezza banalità, perfino un'affermazione scontata. Pensate però che cosa ha significato in quegli anni l'invenzione, perché di invenzione si deve parlare, di questo Merlot in purezza per l'enologia italiana. Un rosso prodotto a Montefiascone, un territorio, dal punto di vista vitivinicolo, passato alle cronache soltanto per bianchi di scarso interesse, che si è rivelato cavallo di razza in grado di sfidare i grandi del pianeta e di spuntare punteggi stellari dai guru della critica specializzata di mezzo mondo. Insomma, una specie di miracolo. A tredici anni di distanza, nonostante le difficoltà degli esordi e gli aggiustamenti di tiro che ne hanno segnato la storia successiva, quel rosso avveniristico dimostra di che pasta è fatto: frutta rossa e nera in evidenza su una trama elegantemente mentolata e tocchi di noce moscata. Bocca ricca ma distesa, lunga, di buonissima intensità su note di ribes nero.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Collestefano, Verdicchio di Matelica 2006

Spesso le guide italiane sono vituperate e a volte anche a ragione. Ma nelle edizioni 2008 (almeno di Espresso e Gambero Rosso) brilla un prodotto che potrebbe rappresentare il prototipo di ciò che una guida deve consigliare al consumatore, ricalificando in pieno il compito storico e centrale delle guide stesse. Il Verdicchio di Matelica Collestefano '06, dell'omonima azienda, lascia pochi dubbi: non solo dal punto di vista organolettico (profumi luminosi e gusto di rara vivacità), ma anche da quello del portafoglio, che di questi tempi ...

**Giorgio Anselmi
enonauta**



Vendemmia: 2006

Proprietà: Paolo Verdi

Uvaggio: Croatina

Bottiglie prodotte: 12.000

Enologo: Enzo Galetti

Prezzo allo scaffale: € 6,00-8,00

Bruno Verdi Doc Oltrepo Pavese Bonarda Possessione di Vergomberra

Paolo Verdi, ultimo delle sette generazioni succedutesi nella storia vitivinicola dell'azienda, si dedica con passione alla coltivazione dei 9 ettari di vigna, posti a Canneto Pavese, producendo circa 100.000 bottiglie all'anno. Il Possessione di Vergomberra è ottenuto da una prima rifermentazione in autoclave, e, successivamente, grazie al suo residuo zuccherino, da una seconda in bottiglia. Dal bel colore rosso rubino con riflessi porpora, il vino possiede uno spettro olfattivo caratterizzato da ricordi vinosi e intense note di prugna. In bocca, è morbido, appena mosso, abbondantemente fruttato e dal finale lungo e contrastato.

Vendemmia: 2005

Proprietà: Conte Carlo Giorgi di Vistarino Srl

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 15.000

Enologo: Giacomo Barbero

Prezzo allo scaffale: € 5,00-7,00

Conte di Vistarino Doc Oltrepo Pavese Pinot Nero Costa del Nero

La Cantina Conte Carlo Giorgi di Vistarino, fondata all'inizio del 1900, è ubicata nel comune di Pietra de' Giorgi, nel cuore geografico dell'Oltrepo Pavese e conta su circa 200 ettari vitati, per una produzione complessiva che sfiora le 600.000 bottiglie. Tra le 13 etichette prodotte, abbiamo scelto il Costa del Nero '05, un Pinot Nero di fresca e solida beva. Paradigmatico il naso, che pur non proponendo particolare complessità, è nitido e ben profilato, offrendo ricordi di liquirizia, lampone, burro di cacao. Altrettanto ben calibrato al gusto, semplice ma di piacevole freschezza e dal finale leggermente acidulo.

Vendemmia: 2005

Proprietà: Famiglia Albani

Uvaggio: Barbera, Pinot Nero, Uva Rara

Bottiglie prodotte: 13.000

Enologo: Riccardo Albani

Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

Albani Doc Oltrepo Pavese Barbera

Azienda familiare del comprensorio di Casteggio, fondata nel 1991, conta su circa venti ettari di vigneto che stanno per essere completamente convertiti ad agricoltura biologica. Molto convincente la Barbera '05, affinata in legno grande per circa otto mesi, che si presenta di un bel rosso rubino luminoso e fitto. E' al gusto, probabilmente, che il vino dà il meglio di sé, risultando pieno, tonico e non privo di carattere. Un po' più problematici, invece, i profumi che restano tendenzialmente chiusi, pur promettendo una buona integrazione tra le note speziate ed affumicate del rovere e quelle floreali del frutto.

Vendemmia: 2004

Proprietà: Cantina di Casteggio Scarl

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 7.000

Enologo: Emilio De Filippi, Emilio Traversa

Prezzo allo scaffale: € 8,00-10,00

Cantina Casteggio Doc Oltrepo Pavese Pinot Nero Brut Postumio Rosè

Oltre 1000 ettari coltivati a vigneto dai soci di questa antica Cantina Sociale, per una produzione complessiva di 2.500.000 bottiglie, sono i numeri di questa importante realtà produttiva con sede a Casteggio, in provincia di Pavia. Dal 1998, è in atto un progetto enologico con la collaborazione di Riccardo Cotarella per i vini rossi più importanti, ma anche il resto della gamma si pone su un livello più che dignitoso. Ne è un buon esempio il Postumio Rosè, protagonista del nostro assaggio, spumante dai profumi puliti e dalla buona struttura che accompagna una godibile bevibilità.





Vendemmia: 2004
Proprietà: Bodega Melipal
Uvaggio: Malbec
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: €
20,00-22,00

Melipal

Mendoza Malbec Reserve

A Mendoza, nel cuore vitienologico dell'Argentina e precisamente ad Agrelo (Lujan de Cuyo), nasce questa "Bodega", che coltiva quasi esclusivamente la varietà più importante del Paese (eccetto piccole parcelle di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot): il Malbec. Un'azienda che conta su circa 87 ettari coltivati a vigneto, ad una altezza media di 500 metri sul livello del mare e dove in cantina lavora l'ottimo enologo locale Héctor Durigutti, con la preziosa supervisione del "nostro" Alberto Antonini. Il Malbec Reserve 2004 si affaccia nel bicchiere con veste impenetrabile, quasi violacea, e impressiona al naso per l'intensità delle sensazioni fruttate che spaziano dalla frutta rossa alla mora selvatica, per passare poi a cenni agrumati e di spezie fini. La bocca non tradisce le aspettative: piena, grassa, decisamente rotonda e levigata anche nella tessitura tannica. Il vino è affinato per quattordici mesi in barriques nuove.

Cosa vende

Passione Vino (via Nazionale 4, Soave (VR); tel. 045.7614059) nasce tre anni fa come emanazione dell'Istituto Enologico Italiano (altri punti vendita a Verona, Copenaghen e Varsavia). La proprietà è della famiglia Bixio, eredi dell'eroico Nino e produttori di Soave. Ampia la scelta di etichette nazionali e internazionali, anche gastronomia regionale:

René Mure, Cremant d'Alsace Grand Cuvée Prestige Brut - € 11,00

Una buona alternativa allo Champagne, per restare in compagnia delle bollicine francesi

Bixio, Prosecco Extra Dry Elisabet - € 7,00

Un vitigno e una denominazione sempre più apprezzati dal largo pubblico

Bulgarini, Lugana 2006 - € 7,80

Dal Lago di Garda un vino immediato e piacevole

Gini, Soave Classico 2006 - € 10,70

Di grande affidabilità, a partire dai "base", i vini della famiglia Gini

Bixio, Arcole Desmontà Riserva 2003 - € 9,00

Vino proveniente da una giovane denominazione a cavallo fra Vicenza e Verona

Bixio, Valpolicella Superiore Ripasso 2004 - € 8,20

Vino di territorio per eccellenza, a partire dall'antica tecnica con cui è ottenuto

Poggio Argentiera, Morellino di Scansano Bellamarsilia 2006 - € 10,00

Forza e mordente per questo vino maremmano firmato da Gianpaolo Paglia

Graham Beck, Rhona Muscadel 1998 - € 6,60 (bottiglia da 0,500 cl.)

Vino dolce prodotto in Sud Africa, ricco e concentrato

Bixio, Recioto di Soave Il Mondello 2005 - € 14,00 (bottiglia da 0,500 cl.)

Vino ottenuto da sole uve Garganega, viene affinato per un anno in barriques

Maison Lheraud, Armagnac Gaston Legrand 1994 - € 38,10

Ideale come regalo, offre un rapporto qualità/prezzo insuperabile

Cosa consiglia

Ed ecco la lista dei vini consigliati dalla sommelier Ombretta Pavan:

Bixio, Soave Classico Superiore Capitel al Pigno 2006 - € 6,50

Profumato e intenso al naso è un vino armonico e contrastato

Skrek - Carso Vitovska 2003 - € 14,00

Vino territoriale e dalla grande propensione all'invecchiamento

Carussin, Carica l'Asino Bianco 2006 - € 7,20

Vino ottenuto dall'omonimo vitigno di antica coltivazione del Monferrato

Mancinelli, Lacrima di Morro d'Alba 2005 - € 11,60

Stefano Mancinelli è forse uno dei migliori nella produzione di rossi da uve Lacrima

Oasi degli Angeli, Kurni 2003 - € 73,00

Vino estremo sotto tutti i punti di vista, a partire dall'uso di legno nuovo al 200%

Dorigo, Colli Orientali del Friuli Rosso Montsclapade 2000 - € 25,00

Sapido, dai tannini tendenzialmente terrosi, è un vino succoso e deciso

Vignalta, Monterey County Syrah 2002 - € 30,00

L'azienda dei Colli Euganei ha una piccola dependance californiana da cui arriva questo Syrah

Carussin, Vendemmia Tardiva Respiro di Vigna 2005 - € 21,00 (bottiglia da 0,500 cl.)

Ottenuto da uve Barbera, è un vino intenso e equilibrato

Le Caniette, Offida Passerina Vin Santo 2002 - € 25,30 (bottiglia da 0,375 cl.)

Profumi di mallo di noce e frutta candita, anticipano una bocca densa e armonica

Fleury, Champagne Brut Carte Rouge Blanc de Noir - € 29,40

Pinot Noir in purezza per uno Champagne strutturato e di bella profondità

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.

Bottiglia all'asta, se buona, rara e famosa ... non guasta

Cari produttori, immaginate un giorno di scovare per caso, in qualche oscuro recesso della vostra cantina, una cassa dimenticata da chissà chi (magari dall'originario proprietario della vostra azienda) contenente vecchie bottiglie di vino. Sono coperte di polvere e muffa, l'etichetta è ormai quasi illeggibile, l'anno di produzione risale a quando era ancora vivo vostro nonno. "Qui ci scappa il colpaccio" - potrebbe essere la vostra prima reazione. Ma contenete gli entusiasmi, qualora vogliate sottoporre quanto rinvenuto all'attenzione degli uomini di Sotheby's, Christie's, Pandolfini o Gelardini & Romani: nel 99,99% dei casi si tratta di bottiglie dal valore in termini di quotazione pari a zero. Intendiamoci: esistono alcune etichette italiane (poche per la verità, si contano sul palmo di una mano), che possono ambire a battersela con le blasonatissime etichette francesi (per la cronaca, le uniche che rappresentano con sufficiente autorevolezza il grosso delle aste più importanti), ma di qui a dire che basta una etichetta ammuffita di un'annata lontana ce ne passa ... eccome. Alle aste, ricordiamolo, interessano vini storici e che storicamente abbiano avuto una costante attenzione da parte della critica italiana e internazionale; bottiglie che abitualmente sono protagoniste nelle aste più importanti; etichette destinate a diventare rare (prima di tutto perché prodotte in numero abbastanza esiguo) e di annate particolarmente buone.

Non è un caso se parliamo di questo ristorante proprio ora. Non è un caso perché Al Gufo Bianco (Corso Dante, 129, Torino; tel. 0116505431), storico indirizzo torinese (abitualmente ritrovo conviviale di molta parte della redazione de La Stampa) dove la classicità regionale gioca un ruolo quasi consolatorio, pare esaltarsi proprio nella stagione autunnale. Quella in cui le Langhe, vera stella polare del menù, diventano paradigma di loro stesse e le materie prime, tartufo d'Alba in testa, degne di una tavola da Re. Largo dunque a flan e sfornati con verdure di stagione, vitello tonnato e patè così come, tra i primi, alla pasta fresca tirata giornalmente a mano (tajarin, agnolotti, gnocchi). E poi il carrello del bollito del giovedì (un autentico must) e quello dei formaggi, il brasato al Barolo, il capriolo in civet e gli arrosti. Alla Bagna Cauda e al Fritto Misto Piemontese sono dedicate delle serate ad hoc. La carta dei vini conta di circa 250 etichette, per la maggior parte piemontesi. Ottimo lavoro insomma, da parte dei gestori Fiorenzo, Elisa e Maurizio, coadiuvati da Davide e Andrea.

La "top five" de "Al Gufo Bianco"

Viticoltori Associati di Rodello, Dolcetto d'Alba "Vigna Deserto" 2005 - € 9,00

Cantina Sociale Vinchio Vaglio Serra, Barbera d'Asti "I Tre Vescovi" 2005 - € 10,00

Bricco Maiolica, Nebbiolo d'Alba "Cumot" 2004 - € 20,00

Travaglini, Gattinara Riserva 2000 - € 28,00

Conterno Fantino, Barolo "Vigna del Gris" 1998 - € 50,00

Non solo vino

Fattoria Fèlsina Olio Extra Vergine di Oliva Raggiolo 2006



A Fèlsina la produzione dell'olio extravergine è da sempre considerata al pari di quella del vino. Innovativa, anche se praticata ormai da qualche anno, è quella ispirata al progetto "Olio secondo Veronelli". Fèlsina ha creduto e crede in questo metodo tanto da produrre ben 4 monocultivar: Raggiolo, Leccino, Moraiolo, Pendolino. Tra le voci più importanti del disciplinare c'è senza dubbio "l'estrazione dalla sola polpa e la conservazione in vasche d'acciaio sotto azoto o argon per evitarne l'ossidazione". Un sistema dai costi ingenti, ma il risultato, almeno quello che abbiamo sperimentato, è davvero da applausi.

I tre vini del cuore di...

Paolo Bettini

Nato a La California (località non lontana da Bolgheri) ha ereditato la grande passione per il ciclismo dal padre Giuliano. Professionista dal 1993 è considerato come uno dei migliori specialisti di classiche del mondo, ma non c'è da meravigliarsi quando riesce a vincere volate di gruppo. Probabilmente per queste particolari abilità e per la sua inesauribile grinta, in carriera ha vinto per tre volte consecutive la Coppa del Mondo di ciclismo (2002,2003,2004), unico ciclista ad esserci riuscito. Sempre nel 2004 ha vinto la medaglia d'oro alle Olimpiadi di Atene. Nel 2006, il Grillo de La California (questo il soprannome che gli hanno dato gli amici) conquista il Campionato del Mondo su strada a Salisburgo (nel 2001 aveva vinto l'argento) e nel 2007, da campione del mondo in carica, si presenta in forma smagliante sulle strade di Stoccarda dove bissa il successo dell'anno precedente, riconquistando la maglia iridata di Campione del Mondo su strada.

Felciatello, Ziro 2004

La Regola, Montescudaio Rosso 2005

Podere Sapaio, Bolgheri Superiore Sapaio 2004