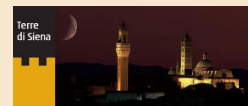




I quaderni di Wine News

APPUNTI DI DEGUSTAZIONE



Tiratura: 25.092 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 48 - Ottobre 2009 - 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: 2005
 Proprietà: Tenuta Valdipiatta
 Uvaggio: Pinot Nero
 Bottiglie prodotte: 1.200
 Enologo: Mauro Monicchi
 Prezzo allo scaffale:
 € 23,00-25,00

Valdipiatta Pinot Nero Igt Toscana

Quella di Miriam Caporali è una delle aziende più affascinanti di Montepulciano, capace di imprimere ai suoi vini uno stile identitario e molto ben riconoscibile fatto di finezza ed eleganza più che di concentrazione e rotondità. Con una filosofia produttiva di questo tipo, era inevitabile primo o poi confrontarsi col Pinot Nero. Un banco di prova che rivela, oltre che la volontà di sperimentare confini sempre più distanti, anche una dose superiore di passione verso questo lavoro. Il 2005, nonostante l'annata non facile, ha profumi compatti di confettura di frutti di bosco, lieve accenno balsamico e palato fresco, solo lievemente rigido nel finale.



Vendemmia: 2007
 Proprietà: Ambrogio e Giovanni Folonari
 Uvaggio: Pinot Nero
 Bottiglie prodotte: 6.000
 Enologo: Marco Cervellara
 Prezzo allo scaffale:
 € 22,00-24,00

Tenute A. e G. Folonari Pinot Nero Igt Toscana Cabreo Black

E' sempre affascinante quando una storia che parte da lontano, come quella della storica famiglia Folonari, impegnata nelle cose vinicole fin dal '700, si dimostra capace di intraprendere nuove sfide con tanta caparbieta ed entusiasmo. Ecco allora il Black, un Pinot Nero che completa la linea Cabreo, già composta dallo storico Il Borgo (Sangiovese e Cabernet) e dal più recente La Pietra (Chardonnay). L'ultimo nato rappresenta forse la sfida più difficile e possiede materia e potenza, forse con un po' di legno ancora da riassorbire ma anche sostanza e materia. Ed è solo l'inizio...



Vendemmia: 2006
 Proprietà: Azienda Agricola Fortuna srl
 Uvaggio: Pinot Nero
 Bottiglie prodotte: 3.300
 Enologo:
 Andrea Paoletti
 Prezzo allo scaffale:
 € 20,00-22,00

Podere Fortuna Pinot Nero Igt Toscana Coldaia

La produzione di questa giovane azienda, nata nel 2001 e con sede a Barberino del Mugello, è già nota al pubblico degli appassionati, specialmente per merito del Fortuni, ottenute dalle uve dell'omonima unità poderale. Il Coldaia, protagonista del nostro assaggio, è sempre un Pinot Nero in purezza, che si differenzia dal Fortuni, soltanto per la diversa composizione dei terreni dove crescono le sue uve. Si tratta di un vino che, senza inutili giri di parole, è proprio ben riuscito, cogliendo i tratti salienti di un vitigno volubile e complicato come il Pinot Nero, ma che attendiamo in futuro per una sua più articolata e compiuta complessificazione.



Vendemmia: 2006
 Proprietà: Paolo Cerrini
 Uvaggio: Pinot Nero
 Bottiglie prodotte: 2.000
 Enologo:
 -
 Prezzo allo scaffale:
 € 14,00-14,00

Il Rio Pinot Nero Igt Toscana Ventisei

L'azienda vitivinicola "Il Rio" di Paolo Cerrini, si trova nel Mugello, vicino a Vicchio e comprende un ettaro e mezzo di vigneto, impiantato ad inizio anni '90. Le particolari condizioni climatiche di questo areale (siamo in una zona pedemontana, con clima tendenzialmente freddo) sembrano essere l'ideale per la coltivazione del Pinot Nero e il "Ventisei" sembra un prodotto destinato ad assestarsi su livelli più che lusinghieri. Per ora, certamente, è un vino capace di esprimere soltanto i caratteri più superficiali della complessa varietà borgognona, peraltro con buona nitidezza, ma se questo è l'inizio ...

Editoriale

Pinot Nero toscano

Ai più maliziosi la produzione di Pinot Nero in Toscana susciterà in prima battuta la domanda "ma non gli bastava il Sangiovese?", visto che nelle colline del Chianti piuttosto che di Montalcino l'impegno a "combattere" con un vitigno molto difficile da allevare già esiste da lungo tempo. Allora, i motivi per affrontare una difficoltà di questo genere staranno nella sempre più affannosa ricerca di una ulteriore differenziazione di prodotto. Ma anche questa ragione, se pure molto valida e di sicuro tenuta in debito conto, non sembra poi decisiva per capire fino in fondo la motivazione più profonda di questa scelta. A noi pare che, alla fine, un ruolo fondamentale lo ricoprano la passione e la sfida. La passione per il mestiere di vignaiolo e la sfida nel confrontarsi, probabilmente, con il vero principe dei vitigni. Chi è stato in Borgogna, chi ha avuto modo di assaggiare qualche vino di questo territorio, difficilmente non sarà rimasto meno che colpito, al di là dell'attuale moda enosnobistica. Crediamo che l'effetto, almeno tra i vignaioli più sensibili, non possa essere stato che il medesimo. E allora, buon lavoro a questi produttori per certi aspetti temerari (altri ce ne sono e ci perdoneranno se non li abbiamo ricordati) che hanno intrapreso un percorso a dir poco accidentato e, da parte nostra, una giusta dose di indulgenza nel giudicare i loro vini, mettendo da parte confronti diretti con i loro omologhi d'Oltralpe.

Buona lettura
 Antonio Boco
 Franco Pallini



IL TUO ROSSO SI MERITA UN RCR



Vendemmia: 2005
Proprietà: Famiglia Rousseau
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 8.200
Enologo: Eric Rousseau
Prezzo allo scaffale: € 175,00 -
180,00

Armand Rousseau
Appellation d'Origine Contrôlée
Gevrey Chambertin Premier Cru Clos
St. Jacques

"La Borgogna è Rousseau, tutto il resto è noia". Forse è un tantino esagerata e provocatoria, anche se pronunciata col sorriso sulle labbra, eppure questa frase, ripetuta spesso da uno dei massimi esperti di vino italiani e del mondo di nostra conoscenza, sottende qualche considerazione utile sui vini della Côte d'Or. Che è un luogo magico per ogni appassionato, capace di rapire per fascino, purezza, legame indissolubile con i suoi più reconditi e minuscoli fazzoletti di terra. Forse il posto dove si beve meglio al mondo, ma anche peggio... Perché l'equilibrio è sottile, labile, e le delusioni, pagate a caro prezzo, sono sempre dietro l'angolo. Delusioni che si sciolgono come neve al sole quando si varca il cancello della piccola cantina Armand Rousseau, nel comune di Gevrey - Chambertin, uno dei riferimenti assoluti e più luminosi del momento per i rossi di queste parti. Nel tempo l'azienda ha pian piano acquisito i tredici ettari a pinot nero che oggi fanno parte del suo patrimonio viticolo, in alcuni siti celeberrimi come i grand cru Chambertin, Chambertin-Clos de Bèze, Charmes-Chambertin, Clos De La Roche, Mazy-Chambertin, Ruchottes-Chambertin e i vari premier cru, tra cui lo Gevrey-Chambertin Clos Saint-Jacques. Tutte le vigne hanno un'età media di quasi cinquant'anni. Le pratiche agronomiche sono poco invasive e anche in cantina il vino è messo nella condizione di esprimersi in modo naturale e rilassato, senza forzature, in modo da esaltare le differenze tra i diversi cru. Attualmente la proprietà è condotta da Corinne ed Eric Rousseau. Lo Gevrey - Chambertin Clos Saint Jacques 2005, figlio di un piccolo appezzamento di poco più di due ettari e di un'annata considerata mitica, capace di regalare uve perfettamente mature e vini piuttosto ricchi e colorati, è una bottiglia semplicemente straordinaria, capace di raccontare questo cru con parole eleganti e allo stesso tempo voluttuose. Vino ricco e dinamico, finissimo e avvolgente, da stappare tra qualche anno.

Vendemmia: 2007
Proprietà: Giulio Ruspoli
Uvaggio: Sangiovese, Colorino, Merlot
Bottiglie prodotte: 160.000
Enologo: Lorenzo Landi
Prezzo: € 11,00
Bottiglia acquistata alla Coop Le Grondaie di Siena, "Scaffale Chianti Classico Collection", il 28 settembre 2009

Tenuta di Lilliano
Docg Chianti Classico

La Tenuta di Lilliano rappresenta una delle realtà storiche del Chianti Classico, almeno della zona che insiste sul comune di Castellina. In passato, i suoi vini non sono di certo rimasti indifferenti alla critica e al pubblico internazionale, e, dopo un periodo di appannamento fra la fine degli anni '90 e l'inizio del nuovo millennio, in tempi più recenti sono tornati agli antichi splendori. Vini all'insegna dell'eleganza più che della potenza, come questo Chianti Classico, deliziosamente sottile e di beva appagante.

Vendemmia: 2005
Proprietà: Castello di San Donato in Perano Spa
Uvaggio: Sangiovese, Merlot
Bottiglie prodotte: 60.000
Enologo: Maurizio Alongi
Prezzo: € 11,00
Bottiglia acquistata alla Coop Le Grondaie di Siena, "Scaffale Chianti Classico Collection", il 28 settembre 2009

Castello di San Donato in Perano
Docg Chianti Classico

L'azienda, con sede nell'omonima località appena sopra a Gaiole in Chianti, ha cominciato da poco a commercializzare i suoi prodotti, ma il progetto enologico è apparso fin da subito convincente. I vini hanno già una buona coerenza stilistica, lontano da facili omologazioni, orientandosi, piuttosto, verso la ricerca di equilibrio e finezza. Ne è una buona prova questo Chianti Classico dagli aromi decisamente lievi e dallo sviluppo gustativo agile e ben ritmato che si congela con un finale piacevolmente sapido.

Vendemmia: 2006
Proprietà: La Vis Scarl
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 300.000
Enologo: Dario Faccin
Prezzo: € 13,19
Bottiglia acquistata alla Coop Le Grondaie di Siena, "Scaffale Chianti Classico Collection", il 28 settembre 2009

Villa Cafaggio
Docg Chianti Classico

Villa Cafaggio, quaranta ettari di vigneto e da poco tempo di proprietà del gruppo trentino La Vis, continua a rappresentare una delle aziende di riferimento della sottozona della "Conca d'Oro" di Panzano. Qui, come in pochi altri luoghi, il Sangiovese riesce a dare il meglio di sé, e i vini sono come "marchiati" da questo splendido terroir. Caldi e allo stesso tempo austeri, possiedono polpa e bella energia acida, come testimonia l'assaggio di questo Chianti Classico di Villa Cafaggio, un vino generoso, che trova nella beva godibile e rilassata, un ulteriore punto di forza.

Vendemmia: 2005
Proprietà: Famiglia Mazzei
Uvaggio: Sangiovese, Merlot
Bottiglie prodotte: 80.000
Enologo: Carlo Ferrini
Prezzo: € 15,90
Bottiglia acquistata alla Coop Le Grondaie di Siena, "Scaffale Chianti Classico Collection", il 28 settembre 2009

Castello di Fonterutoli
Docg Chianti Classico Riserva Ser Lapo

Torna sugli scaffali il Chianti Classico Riserva Ser Lapo, a celebrare l'antico antenato autore del primo documento conosciuto sull'uso della denominazione Chianti, ma anche a rinverdire i fasti della famiglia Mazzei, che, nell'epoca d'oro della rinascita enologica italiana, ha contribuito non poco al successo dei vini toscani nel mondo, proprio grazie alla precedente versione del Chianti Classico Riserva Ser Lapo. Intensi, ampi ed eleganti i suoi profumi, degno preludio di un palato morbido e di bella struttura, dal finale armonico e succoso.



Vendemmia: 1990
 Proprietà: Gruppo Santa
 Margherita
 Uvaggio: Sangiovese
 Quotazione: -

Lamole di Lamole Docg Chianti Riserva Vigneto di Campolungo

Lamole è l'ennesima microzona del Chianti Classico ad alta vocazione enoica. Un territorio, siamo tra Panzano e Greve in Chianti, dove i vigneti sono coltivati abbastanza in alto, fino alle soglie dei 600 metri sul livello del mare, come nel caso di alcuni appezzamenti di proprietà della Tenuta Lamole di Lamole. Qui, è inutile cercare potenza e concentrazione, ma è decisamente "auspicabile" attendersi finezza, eleganza e freschezza acida. Tutte caratteristiche ben rintracciabili nella Riserva 1990 di Lamole di Lamole, azienda che proprio in quegli anni entrava a far parte del Gruppo Santa Margherita. Il vino possiede complessità e fragranza olfattiva davvero accentuate, tra note floreali e cenni agrumati. In bocca, la verve acida è ancora molto vivace, accompagnando uno sviluppo gustativo ben ritmato e segnato da una bella nota sapida, che sul finale lascia il posto a ricordi minerali, che ne amplificano la profondità.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Santa Lucia, Castel del Monte Vigna del Melograno 2006

Alla vista, profondo rosso rubino con leggeri riflessi granati. Elegante al naso, si apre con piccoli frutti rossi maturi, ciliegie, prugne rosse e lamponi, a seguire spezie, note minerali, accenni balsamici e di liquirizia. Al palato struttura vigorosa con tannini morbidi e vellutati. Lunga e piacevole persistenza. Prodotto da un'azienda familiare situata a Corata, in provincia di Bari, ha come ulteriore punto di forza il prezzo: circa 10 euro allo scaffale.

**Michele Delvecchio
 enonauta**



Vendemmia: 2008
 Proprietà: Cooperativa Colli Amerini
 Uvaggio: Ciliegiole di Narni
 Bottiglie prodotte: 20.000
 Enologo: Attilio Pagli
 Prezzo allo scaffale: € 6,00-8,00

Cantina dei Colli Amerini Ciliegiole di Narni Igt Umbria

L'Umbria non vanta un numero rilevante di vitigni autoctoni o tradizionali anche se negli ultimi tempi, sulla scia di Grechetto e Sagrantino (e, aggiungiamo, dell'emergente, anche se molto antico, Trebbiano Spoletino), è iniziato un certo fermento relativo alla riscoperta di varietà apparentemente sconosciute o dimenticate: dal trebbiano al Gamay del Trasimeno, tanto per fare qualche esempio. Tra queste c'è il Ciliegiole di Narni che la cooperativa dei Colli Amerini trasforma in un rosso succoso e saporito, di buona finezza e facile beva. I profumi ricordano il lampone e la fragola di bosco e risultano freschi e accattivanti.

Vendemmia: 2008
 Proprietà: Piero Mastroberardino
 Uvaggio: Falanghina
 Bottiglie prodotte: 20.000
 Enologo: Piero Mastroberardino, Denis
 Dubourdieu
 Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

Mastroberardino Doc Irpinia Falanghina Morabianca

Una Falanghina figlia d'Irpinia, e in particolare di una zona peculiare come quella di Mirabella Eclano, firmata da una griffe dal fascino ineguagliabile come Mastroberardino, che di quel territorio è genio per antonomasia. Vigne poste a circa 400 metri d'altezza, belle escursioni termiche, terreni limosi, tufacei, ricchi di minerali. Tutto questo regala una bianco fresco, vibrante eppure di grande piacevolezza, intensità gusto-olfattiva e sinuoso finale. Un vino tutto da bere, anche se banali e facili derive "piacione" restano davvero alla larga.

Vendemmia: 2008
 Proprietà: Carla Benini e Edoardo Ventimiglia
 Uvaggio: Ciliegiole
 Bottiglie prodotte: 15.000
 Enologo: Attilio Pagli
 Prezzo allo scaffale: € 6,00-8,00

Sassotondo Maremma Toscana Igt Ciliegiole

Se in Toscana il Ciliegiole è tornato ad essere un vitigno riconosciuto e riconoscibile, gran parte del merito lo dobbiamo ad Edoardo Ventimiglia e a Carla Benini, che hanno scelto Sovana, siamo nell'ultimo lembo di maremma grossetana prima di sconfinare nel Lazio, per realizzare il proprio progetto enologico, di cui questo vitigno di antica coltivazione è decisamente il protagonista assoluto. La versione del Ciliegiole 2008 è particolarmente ben riuscita: i profumi sono freschi e ben a fuoco con note di pepe e ciliegia in evidenza. In bocca, il vino è succoso, saporito e di bella energia acida.

Vendemmia: 2007
 Proprietà: Famiglia Felluga
 Uvaggio: Pinot Bianco
 Bottiglie prodotte: 20.000
 Enologo: Raffaella Bruno
 Prezzo allo scaffale: € 13,00-15,00

Russiz Superiore Doc Collio Pinot Bianco

L'azienda, con sede a Capriva del Friuli, in provincia di Gorizia, conta su circa 60 ettari di vigneto e rappresenta una delle realtà vitivinicole più importanti del Collio. Fondata nel 1966 e attualmente guidata da Roberto Felluga, figlio di Marco, uno dei personaggi più importanti del panorama enoico friulano, ha il merito di aver contraddistinto i suoi prodotti con un stile coerente e deciso, alla ricerca più dell'eleganza che dell'opulenza. Ne è una buona dimostrazione questo Pinot Bianco, dalla realizzazione tecnica ineccepibile, capace di evidenziare profumi puliti e intensi, preambolo ad una bocca tendenzialmente tesa e dalla freschezza aromatica ampia ed energica.



Vendemmia: 2006

Proprietà: Julio Viola

Uvaggio: Pinot Nero

Bottiglie prodotte: -

Prezzo allo scaffale: €

15,00-17,00

Bodega Del Fin del Mundo Pinot Noir Reserva

L'idea è in apparenza folle ma estremamente affascinante e risale al 1996: convertire una parte del deserto cileno della Patagonia in un polo vitivinicolo d'eccellenza. Siamo a San Patricio de Chañar, nella provincia di Neuquén, una zona fino allora considerata marginale in quanto fuori dall'area irrigua del fiume che le dà il nome, caratterizzata per giunta da un fortissimo vento. I primi risultati, arrivati nel 1999, sono però incoraggianti e così si decide di costruire la cantina. La prima annata ufficiale di produzione può essere considerata la 2003 e i vini prodotti, nonostante la gioventù del progetto e dei vigneti, si impongono subito all'attenzione internazionale, conquistando numerosi riconoscimenti. Oggi l'azienda conta la bellezza di 870 ettari e una marea di varietà: Malbec, merlot, cabernet sauvignon, Tannat, Chardonnay, Sauvignon, Semillon, Viogner. E naturalmente Pinot Noir, una delle uve simbolo della zona e di questa dinamica realtà. Un rosso con profumi di frutti rossi di bosco e tocchi speziati, di discreta piacevolezza. Non sarà la fine del mondo ma un vino Del Fin del Mundo sì!

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

Il ristorante, enoteca, wine bar L'Uva e il Malto, condotto da Moreno Cardone e Samanta Raspollini si trova a Grosseto (via Mazzini, 165; tel. 0564411211; www.luvaeilmalto.it) e concentra la sua articolata offerta sui vini di territorio, con mirate digressioni nel resto dell'Italia enoica e anche in Francia, specialmente con una buona proposta di Champagne:

Tenimenti Angelini, Verdicchio dei Castelli di Jesi Salterio 2007 - € 12,00

Vino snello e piacevolmente fruttato, possiede una beva agile e scattante

Sassotondo, San Lorenzo 2005 - € 40,00

Forse il Ciliegio in purezza per eccellenza, almeno di quello prodotto in Toscana

Tre Rose - Tenimenti Angelini, Busillis Viogner 2007 - € 14,00

Un bianco solido e articolato, dai profumi ampi e dal gusto intenso

Tre Rose - Tenimenti Angelini, Vino Nobile di Montepulciano Simposio 2004 - € 30,00

Decisamente un vino austero, dal gusto sapido e deciso

San Leonino - Tenimenti Angelini, Chianti Classico Monsenese Riserva 2005 - € 22,00

Buone sensazioni aromatiche, coronate da una bocca speziata e profonda

Val di Suga - Tenimenti Angelini, Brunello di Montalcino 2004 - € 30,00

Caldo, ampio e di notevole struttura al palato, concede profumi docili e delicati

Grattamacco, Bolgheri Bianco Grattamacco 2006 - € 30,00

Ottima fattura per un vino che fa della bevibilità la sua arma migliore

Roccapesta, Morellino di Scansano 2006 - € 16,00

Sangiovese con una piccola aggiunta di Ciliegio è un vino generoso e caratteriale

Vilmart, Champagne Brut Rosé Cuvée Rubis - € 60,00

Ottenuto da Pinot Nero in prevalenza e una piccola quota di Chardonnay è un vino fragrante e fruttato

Avignonesi, Cortona Chardonnay Marzocco 2007 - € 13,00

Vino potente nei profumi quanto grasso in bocca

Cosa consiglia

Ed ecco i vini consigliati dalla brava Samanta Raspollini, responsabile della cantina:

Podere Ranieri, Senziente 2006 - € 16,00

Blend di Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon, potente e ben ritmato

Laurent Perrier, Champagne Brut Rosé - € 60,00

Un piccolo classico nel suo genere, è un vino affidabile quanto piacevole

Col di Bacchi, Cupinero 2006 - € 28,00

Merlot in purezza prodotto da una delle aziende qualitativamente più continue di Magliano in Toscana

Poggio Brigante, Morellino di Scansano 2007 - € 15,00

Vino di buona struttura, dai profumi intensi e continui e dal gusto tendenzialmente saporito

I Campetti, Almabruna Viogner 2008 - € 18,00

Buone doti di freschezza per questo prodotto, proveniente dal comprensorio di Massa Marittima

Abbazia di Novacella, Alto Adige Kerner Brixner Praepositus 2007 - € 16,00

Fine e delicato nei profumi è un vino di grande godibilità

Abbazia di Novacella, Alto Adige Veltliner Praepositus 2007 - € 16,00

Vino rigoroso e saporito, è decisamente profilato e persistente

Poggio al Tufo, Vermentino 2007 - € 15,00

Dalla dependance toscana dell'azienda veneta Tommasi, un vino semplice ma ben fatto

San Feo, Morellino di Scansano 2008 - € 13,50

Vino di buona caratura, prodotto da un'azienda a gestione familiare

Jermann, Traminer Aromatico 2007 - € 20,00

Prodotto di ineccepibile fattura, forse un po' in debito di personalità

È più bravo l'enologo o il birraio?

Questa semplice domanda ci viene sollecitata dal libro di Charles Bamforth "Birra e Vino" (Donzelli Editore), in cui l'autore, per la verità, pur con qualche esitazione, finisce "democristianamente" per mettere sullo stesso piano l'abilità dell'enologo e del birraio. Certo l'intento dello scrittore è quello di liberare la birra dalla sua posizione di "sudditanza" nei confronti del vino, recuperando la sua giusta dose di nobiltà, non fosse altro perché questo prodotto, fatto di acqua e cereali, grazie alla sua fermentazione, ha nutrito e soprattutto dissetato per secoli enormi masse di uomini, che altrimenti non avrebbero potuto bere acque decisamente non potabili. Ma a ben guardare, Bamforth ci lascia alcuni indizi per rispondere al quesito iniziale in modo più netto, lasciandosi "scappare", qualche nota un po' più tranchant. Scrive il professore di Scienze e tecnologie della produzione della birra presso l'Università californiana di Davis: "dopo quattro settimane di corso, quando finalmente affrontiamo la sezione sul lievito e sulla fermentazione, mi diverto a dire agli studenti di enologia che in un corso sul vino sarebbero arrivati al fermentatore già dal primo giorno ... il birraio deve compiere con precisione e costanza una serie di operazioni molto più complicate rispetto a un enologo prima che i nobili saccaromiceti entrino in azione. E questo, per un grande produttore, avviene 24 ore su 24, 365 giorni all'anno. Questa è fatica, altro che lavorare un paio di mesi l'anno". E chi può dargli torto?

Non sono poche le aziende del vino che negli ultimi anni hanno pensato di chiudere il cerchio e arricchire l'offerta, realizzando ristoranti (annessi o no alla cantina) e vere strutture ricettive. A volte riuscendoci, altre un po' meno. Il Morabianca Radici Resort di Mastroberardino (Contrada Corpo di Cristo, Tenuta Mirabella Eclano (Av), tel. 0825431537) è tra le idee che hanno avuto anche buone gambe. Un complesso splendido: golf club, piscina, stanze di lusso e, naturalmente, ristorante. Che ha lo stesso nome dell'ultimo vino prodotto, la Falanghina Morabianca, appunto, il cui vigneto è ben visibile dalle stanze del Resort. Il ristorante è bello, moderno senza eccessi, luminoso e arioso, con una gradevolissima terrazza. Lo chef Francesco Spagnuolo, già in cucina con Antonio Pisaniello della Locanda di bu, predilige piatti ancorati al territorio, materie prime quanto più possibili locali, con quel pizzico di leggerezza e rivisitazione che i nostri tempi impongono. Piatti di sapore e di sostanza, comunque, con primi solidi (come i ravioli di ricotta in salsa di noci), carni gustose (vedi il brasato di vitello al Taurasi) e formaggi saporiti (il carmasciano fresco con miele di acacia). Ottima prova anche dal dessert (tortino con cuore caldo di cioccolato).

La top five della Morabianca Radici Resort

Mastroberardino, Taurasi Naturalis Historia 2004 - € 50,00

Mastroberardino, Irpinia Falanghina Morabianca 2008 - € 13,00

Franz Haas, Alto Adige Pinot Nero 2006 - € 36,00

Tasca d'Almerita, Contea di Sclafani Rosso del Conte 2004 - € 75,00

Chateau Pichon Longueville Comtesse De Lalande 2003 - € 500,00

Non solo vino

Dok Dall'Ava Lardodok

Quando la qualità si sposa ad una certa diffusione e reperibilità del prodotto. I prosciutti e i salumi dell'azienda friulana Dall'Ava (www.dallava.com) sono un vero e proprio caso imprenditoriale, grazie ad un franchising che sta coinvolgendo i golosi di molte città italiane (noi di recente abbiamo fatto una visita al locale di Cortina). Tutti i prosciutti provengono dal Prosciuttificio Dok Castello e dalle altre aziende della famiglia, secondo la filosofia della distribuzione corta: dal produttore al consumatore. Il lardo dok è una delle prelibatezze di famiglia: saporito, cremoso, splendido con una fetta di pane leggermente calda.



I tre vini del cuore di...

Tinto Brass

Esordisce alla regia con il lungometraggio In capo al mondo (1963), e, dopo essere stato coinvolto in alcune produzioni di carattere commerciale (Il disco volante, La mia signora (1964), Yankee del 1966), il regista torna a registri espressivi più intimi con Col cuore in gola (1967), L'urlo (1968), Nerosubianco (1969), Dropout (1970) e La vacanza (1971), ultimo film in cui l'eroticismo non la fa da padrone. Il sesso ed il suo rapporto col potere e col denaro diventa invece tema centrale di Salon Kitty (1975), di Action (1979) e di Io, Caligola (1980). Nel 1983 Brass gira La chiave con un buon successo di pubblico e di critica. Puntualmente accompagnati da un alone di scandalo escono Miranda (1985), Capriccio (1987), Paprika (1991) e Così fan tutte (1992). La ripetitività di schemi e situazioni affaticano però la sua produzione più recente: L'uomo che guarda (1994), Fermo posta Tinto Brass (1995), Monella (1998), Tra(sgre)dire (2000) e Senso '45 (2002). A 70 anni gira Fallo! (2003), e poi Monamour (2005).

Jermann, Were dreams

Lambrusco

Raboso del Piave

