

Tiratura: 25.427 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 50 - Dicembre 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: 2003
 Proprietà: Famiglia Dorigati
 Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
 Bottiglie prodotte: 14.000
 Enologo: Carlo e Michele Dorigati
 Prezzo allo scaffale:
 € 32,00-34,00

Dorigati - Vinicola Methius Doc Trento Brut Riserva Methius

La cantina, sobria e razionale, si trova nel cuore di Mezzocorona ed è stata edificata nei primi anni del secolo scorso. Basta questo, a nostro avviso, per inquadrare un'azienda che è parte integrante della storia vitivinicola trentina, capace come poche altre di interpretare al meglio le potenzialità della zona, dimostrando, per giunta, una solida e confortante costanza qualitativa. Che vuol dire vini fermi (Teroldego su tutti) e bollicine decisamente d'autore. Come il Methius, oggetto del nostro assaggio, fuoriclasse della categoria che gestisce materia e vibranza minerale, pienezza e sinuosa profondità, in un contesto di maturità appagante e convincente.



Vendemmia: 2004
 Proprietà: Ist. Agr. San Michele all'Adige - Fondazione Mach
 Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
 Bottiglie prodotte: -
 Enologo: Enrico Paternoster
 Prezzo allo scaffale:
 € 15,00-20,00

San Michele all'Adige Doc Trento Brut Riserva del Fondatore Mach

E' uno degli Istituti più importanti al mondo nel campo della ricerca viticola e della formazione legata alla vite e al vino, con una storia di oltre centoquaranta anni, legata inizialmente alla tradizione e all'intraprendenza asburgica. La produzione viticola, in crescita esponenziale, si avvale di vigneti di proprietà e di una cantina sostanzialmente autonoma. Il Mach è bollicina pregevole, che trova nel 2004 una sorta di quadratura del cerchio, riuscendo a coniugare le note di frutta matura e la grassezza del palato con sensazioni verticali e una progressione gustativa di grande suadanza e vitalità.



Vendemmia: 2004
 Proprietà: Fratelli Letrari
 Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
 Bottiglie prodotte: 10.000
 Enologo:
 Lucia e Leonello Letrari
 Prezzo allo scaffale:
 € 24,00-26,00

Letrari Doc Trento Brut Riserva

Fondata dai coniugi Leonello e Maria Vittoria Letrari nel 1976, l'azienda conta oggi 23 ettari di vigna in Vallagarina, mentre la cantina si trova a Borgo Sacco di Rovereto. La nuova generazione che guida l'azienda, composta da Paolo e Lucia, i figli del fondatore, ha saputo imprimere nuovi slanci all'attività di famiglia. Tra i metodi classici, tutti ben eseguiti e dallo stile preciso, abbiamo avuto la fortuna di assaggiare la Riserva '04. Spumante aromaticamente complesso, dai toni che ricordano il lievito e la crosta di pane, ma anche la frutta matura e secca. Palato carnoso e cremoso, maturo e preciso.



Vendemmia: 2002
 Proprietà: La Vis Scarl
 Uvaggio: Chardonnay
 Bottiglie prodotte: 6.000
 Enologo:
 Giorgia Brugnara e Fausto Peratoner
 Prezzo allo scaffale:
 € 40,00-45,00

Cesarini Sforza Doc Trento Riserva Aquila Reale

Anche per il Trento Doc Aquila Reale non si tratta di un primo volo sui nostri Quaderni. La perla di casa Cesarini Sforza, marchio che oggi è completamente in mano al gruppo La Vis, di cui tessavamo già le lodi per la vendemmia 2001, trova nel millesimo successivo dei livelli davvero eccezionali. Un blanc de blancs assoluto, capace di scomodare paragoni illustri, di strepitosa fattura e personalità. Profumi avvolgenti e penetranti, che spaziano da nuance di nocciola tostata a sensazioni fruttate e addirittura "verdi", bocca carnosa e cremosa, per certi versi tridimensionale, di raffinata impostazione minerale, lunghissima grazie ad un perfetto nerbo acido.

Editoriale

Feste = bollicine

C'è sempre un motivo per stappare una buona bottiglia di bollicine. E forse a volte anche più di uno. Intanto le feste sono in arrivo e, come tutti sanno, è ancora questo il momento dell'anno in cui la tipologia compare più frequentemente sulle tavole di consumatori e appassionati. E poi proprio gli spumanti, nel periodo di crisi che attanaglia il settore, sembrano rappresentare una sorta di ancora nel mare agitato del mercato, mostrando numeri decisamente sorprendenti a dimostrazione della solidità di questa tipologia. Per quel che ci riguarda, abbiamo scelto di chiudere l'anno con prodotti made in Italy, stappando con piacere una serie di splendidi Trento Doc, pescati qua e là in aziende di assoluto riferimento della spumantistica del Bel Paese, e dunque dai prezzi altrettanto importanti, e in veri e propri baluardi del bere bene a cifre abbordabili. Insomma, bollicine per tutti e per tutti i gusti, rigorosamente ottenute con Metodo Classico. Anche il Vintage del mese è un Trento Doc, anzi è sicuramente un baluardo storico e qualitativo della tipologia, figlio dell'azienda leader della denominazione: la Ferrari della famiglia Lunelli. A dimostrazione di come anche gli spumati italiani, se prodotti in una certa maniera, non abbiano nessun timore di sfidare il tempo.

Buone feste
 Buona lettura
 Antonio Boco
 Franco Pallini



Vendemmia: 2002
Proprietà: Cavità Sc
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 15.000
Enologo: Paolo Turra
Prezzo allo scaffale: € 30,00 - 33,00

Cavit

Doc Trento Brut Riserva Altemasi

La storia di questa realtà cooperativa, fra le più importanti del Trentino e d'Italia, corrisponde a quella della viticoltura trentina moderna. Cavit nasce nel 1950 come consorzio di Cantine Sociali per volontà di alcuni viticoltori, desiderosi di migliorare tecniche e conoscenze per meglio sviluppare la loro produzione. Oggi Cavit è una delle realtà più importanti nel panorama enologico nazionale e rappresenta oltre 4.500 viticoltori associati a 11 cantine (tecnicamente, si tratta di una cooperativa di secondo livello, ovvero una cooperativa di cooperative, ognuna delle quali ha i propri soci conferitori e può produrre vini utilizzando lo specifico marchio aziendale), in pratica il 65% della produzione vinicola trentina (circa 7.000 ettari coltivati a vigneto). La sede centrale di Ravina, oltre agli stabilimenti produttivi e alla struttura logistica, ospita la Cantina del Vino, la Cantina dello Spumante e l'Enoteca. La sede di rappresentanza è, invece, Maso Toresella, antica villa a pochi passi dal lago di Toblino, ma Cavit è anche titolare di uno dei ristoranti più importanti di Trento: lo Scigno del Duomo. Cavit raccoglie, esamina e seleziona le materie prime derivanti dalle migliori produzioni delle Cantine Sociali associate sottoponendole ad un severo controllo in ogni fase: dall'affinamento all'imbottigliamento, producendo una gamma di vini che ha ormai raggiunto una costanza qualitativa invidiabile in tutte le tipologie prodotte, dai vini "entry level" fino ai più importanti, tutti però dal rapporto qualità/prezzo molto centrato. Un esempio luminoso, dunque, di come una cooperativa possa non solo tenere alto il livello qualitativo delle sue etichette, ma in alcuni casi trovare addirittura la stoccata dell'eccellenza assoluta. Non è la prima volta che parliamo di questo Trento Doc, a nostro giudizio uno dei fuoriclasse della categoria, ma la versione 2002 regala davvero le qualità di un grande vino. Bollicine sontuose, di rarissima eleganza, identità e complessità. Profumi coinvolgenti, aromaticamente stratificati, di grandiosa precisione e piacevolezza. Palato ricco, a tratti potente, senza tuttavia rinunciare mai ad equilibrio e dinamismo. Straordinario.

Vendemmia: 2006
Proprietà: Agricola Foradori Ss
Uvaggio: Teroldego Rotaliano
Bottiglie prodotte: 140.000
Enologo: Elisabetta Foradori
Prezzo: € 15,50
Bottiglia acquistata sul sito
www.pierocostantini.it, il 4 novembre 2009

Foradori

Doc Trentino Teroldego Rotaliano Foradori

Il Campo Rotaliano è un'unità geografica ben delimitata, una sorta di rientranza della Valle dell'Adige incuneata fra le montagne. All'interno di questa piccola pianura, si differenziano delle microzone a cui i viticoltori hanno dato nomi diversi. È dall'assemblaggio delle uve di alcune di queste microzone e quindi dal sinergismo delle loro differenze che nasce il Teroldego Rotaliano by Foradori. Non è questo il vino di punta di Elisabetta Foradori, principale artefice del rilancio del vitigno trentino a bacca rossa, soprattutto grazie al Granato, ma già in questo prodotto è molto evidente una precisione esecutiva di assoluto equilibrio e una ottima risposta al passare del tempo.

Vendemmia: 2005
Proprietà: Mezzacorona Scarl
Uvaggio: Teroldego Rotaliano
Bottiglie prodotte: 150.000
Enologo: Fabio Toscana
Prezzo: € 9,50
Bottiglia acquistata sul sito
www.pierocostantini.it, il 4 novembre 2009

Mezzacorona

Doc Trento Teroldego Rotaliano Riserva

2.500 ettari di parco vigneto (tutti appartenenti alle aziende Mezzacorona), praticamente nel cuore delle Dolomiti; una cantina di affinamento architettonicamente in linea col paesaggio circostante dove sono prodotte mediamente 30 milioni di bottiglie all'anno. Questo, in sintesi, l'invidiabile biglietto da visita di una delle realtà cooperative trentine più importanti, dalla storia ormai secolare, che ha il suo inizio nel 1904. Ben centrati gli aromi di frutti rossi di questo Teroldego Riserva, accompagnati da una lieve speziatura che ne amplifica la profondità aromatica. In bocca, il vino si sviluppa con buona tensione, rivelando un gusto saporito e contrastato.

Vendemmia: 2000
Proprietà: Conti Bossi Fedrigotti
Uvaggio: Merlot, Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 15.000
Enologo: Gianpaolo Bossi Fedrigotti
Prezzo: € 12,00
Bottiglia acquistata sul sito
www.pierocostantini.it, il 4 novembre 2009

Bossi Fedrigotti Vigneto delle Dolomiti Igt Fojaneghe

L'azienda dei Conti Bossi Fedrigotti, gestita con il supporto tecnico e commerciale di Masi Agricola, è costituita di 40 ettari di vigneto divisi in tre principali tenute sui due lati dell'Adige: Maso San Giorgio, Sant'Antonio e Fojaneghe. In quest'ultima tenuta viene prodotto l'omonimo Fojaneghe, un taglio paritario di Merlot e Cabernet Franc. L'annata 2000 possiede profumi che alternano note di spezie orientali a cenni erbacei di bella freschezza. In bocca, la struttura evidenzia intenso fruttato e tannini ben risolti.

Vendemmia: 2005
Proprietà: Famiglia Cesconi
Uvaggio: Pinot Bianco, Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon
Bottiglie prodotte: 15.000
Enologo: Alessandro, Lorenzo e Roberto Cesconi
Prezzo: € 19,00
Bottiglia acquistata sul sito
www.pierocostantini.it, il 4 novembre 2009

Cesconi Trentino Igt Bianco Olivar

L'azienda della famiglia Cesconi, nata nel 1995, conta su una ventina di ettari di vigna posti in parte nella Valle di Cembra e in parte nella Valle dei Laghi. Una cura meticolosa del vigneto unita ad una buona dose di sperimentazione in cantina, fanno dell'azienda di Pressano, non lontano da Lavis, una delle realtà più interessanti del panorama enologico trentino. L'Olivar è senz'altro il vino più rappresentativo della produzione bianchista dei Cesconi ed è difficile non rimanere colpiti dalla sua pienezza, capace però di mantenere eleganza e tensione gustativa.



Vendemmia: 1999

Proprietà: Famiglia Lunelli

Uvaggio: Chardonnay

Quotazione: -

Ferrari

Doc Trento Brut Perlè

La Ferrari di Trento appartiene alla storia del vino italiano e trova nel progetto enologico della famiglia Lunelli, ieri e oggi, uno dei suoi capitoli più affascinanti. Lo si capisce visitando i vigneti di proprietà, la splendida cantina, chiacchierando con i protagonisti. Insomma, immergendosi e "respirando" a pieni polmoni l'atmosfera fiabesca di questa solida realtà dal fascino austero, elegante, eppure dinamico, costantemente alla ricerca di nuove frontiere. I lettori più affezionati di questa rubrica ricorderanno la recensione di uno strepitoso Giulio Ferrari Riserva 1988 (I Quaderni di Winenews n. 2 - Luglio 2005), aggiungiamo che di recente ci è capitato di assaggiare un ancor più sorprendente, per classe e giovinezza, annata 1989, ma stavolta volevamo verificare le "capacità" di un vino meno celebrato ma spesso di altissimo livello come il Perlè. Risultato superiore alle attese per questo 1999: tenuta perfetta, profumi integri e raffinati, palato ancora sinuoso e appagante, di raro equilibrio e profondità. Un'ulteriore rivelazione.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Muratori, Franciacorta Brut Villa Crespia Miolo

Luminoso il suo colore giallo paglierino e di buona persistenza le sue bollicine. Al naso esprime aromi puliti e gradevoli di mela, pompelmo e lievito. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, ed un gusto fresco e delicato. Prezzo senza dubbio competitivo intorno ai 15 euro, per un vino affidabile, prodotto da un'azienda solida e impegnata dalla Franciacorta alla Toscana (Val di Cornia), dal Sannio ad Ischia.

Oscar Pistolesi enonauta



Vendemmia: 2008

Proprietà: Gerardo Cesari Spa

Uvaggio: Turbiana, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 40.000

Enologo: Luigi Biemmi

Prezzo allo scaffale: € 8,00-10,00

Cesari

Doc Lugana Centofilari

La storia della Cesari, una delle aziende di riferimento del veronese per qualità e numeri, parte da lontano. Dalla fine degli anni '30 del secolo scorso, per l'esattezza, tanto che già dagli anni '70 l'Amarone di famiglia è tra i primi a farsi conoscere ed apprezzare in tutti e cinque i continenti. Sul fronte dei bianchi, pregevole il Lugana Centofiori, ottenuto in una zona dai terreni particolari di antica origine morenica. Figlio di una annata discreta, come la 2008, e di metodi di allevamento e vinificazione rigorosi e selettivi, è un vino profumato, di bella materia e profondità, frutto croccante e piacevole lunghezza.

Vendemmia: -

Proprietà: Cantina d'Isera Sca

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 10.000

Enologo: Giulio Cavagna

Prezzo allo scaffale: € 14,00-16,00

Cantina d'Isera

Doc Trento Brut 907

Oltre cento anni di vini. Potrebbe essere questa la sintesi che descrive la Cantina d'Isera, realtà cooperativa trentina che ha avviato la sua opera nel 1907, sotto l'Impero Asburgico. L'intraprendenza dei vignaioli di allora e di oggi (oltre 200 soci), le colline basaltiche (circa 230 ettari), la competenza organizzativa, ne hanno fatto una delle realtà più interessanti della zona. Se poi spostiamo l'attenzione sulle bollicine, e in particolare su questa riserva, aggiungiamo la lunga permanenza sui lieviti e l'innata eleganza dello Chardonnay di queste terre, abbiamo un vino dai profumi delicati e complessi, di trama fine e persistente.

Vendemmia: 2007

Proprietà: Famiglia Francoli

Uvaggio: Vespolina

Bottiglie prodotte: 6.600

Enologo: Beppe Caviola

Prezzo allo scaffale: € 9,00-11,00

Torraccia del Piantavigna

Doc Colline Novaresi Vespolina La Mostella

La famiglia Francoli inizia la sua avventura nel mondo del vino nel 1977. Il nome dell'azienda vuole ricordare da un lato una torre diroccata che sorge sulla sommità dell'omonima collina, vicino a Ghemme e dall'altro il cognome del nonno materno dell'attuale proprietario. L'azienda conta su 40 ettari coltivati a vigneto. La Mostella, ottenuto da una purezza del vitigno di antica coltivazione Vespolina, è un rosso decisamente interessante. Al naso, esibisce profumi ben a fuoco con note leggermente balsamiche e speziate in evidenza. In bocca, il vino è molto fresco, saporito e di grande bevibilità.

Vendemmia: 2005

Proprietà: Gruppo Vinicolo Fantinel Spa

Uvaggio: Merlot, Cabernet Franc, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 13.000

Enologo: Gianni Campo Dall'Orto

Prezzo allo scaffale: € 9,00-11,00

Fantinel

Doc Collio Rosso Vigneti Sant'Helena

L'azienda Fantinel nasce nel 1969 ed oggi conta 250 ettari di vigneto. Pioniera nella commercializzazione internazionale dei vini friulani, Fantinel realizza, nel 1980, la società "Colio wines" in Canada, e, nel 1994, crea la prima joint venture vinicola a Cuba per la produzione di vini destinati al mercato cubano. Più di recente, il Gruppo Fantinel ha rilevato la Suareka Winery, azienda vitivinicola operante in Kosovo. Il Collio Rosso Vigneti Sant'Helena, oggetto del nostro assaggio, è un vino dai profumi intensi e ben ritmati e offre un gusto pieno, potente e dai tannini tendenzialmente morbidi.



Vendemmia: 2007
Proprietà: Ben Reincke, Andre
Luteijin
Uvaggio: Carmènere
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: €
11,00-13,00

MayMay

Maule Valley Carmènere

Storicamente, il Carmènere è una delle varietà più antiche di Bordeaux, ma quasi del tutto abbandonato nella Gironda, sembra aver trovato la sua terra d'elezione in Cile, come il Malbec l'ha trovata in Argentina. Probabilmente si tratta di un antico clone di Cabernet Sauvignon, visto che è conosciuto a Bordeaux anche come Grand Vidure e il Cabernet Sauvignon è spesso detto semplicemente Vidure, ma potrebbe essere anche l'antico vitigno Biturica, di origine romana.

Attualmente, i vigneti più estesi di Carmènere si trovano proprio in Cile, dove in molti casi si identifica erroneamente con il Merlot, con cui ha molte analogie.

Alempué, la casa madre di MayMay, fondata nel 1999 e situata nella parte est della Maule Valley, produce questo Carmènere oggetto del nostro assaggio. Un vino dai profumi ben assestati, caratterizzati da una intrigante speziatura e dal gusto piacevolmente erbaceo e rinfrescante. I vini di MayMay sono distribuiti in Italia da Vino & Design.

Cosa vende

L'enoteca Vitae (Borgo la Croce 75r, Firenze; tel. 055.2466503; www.enotecavitae.it) nasce nel 2004 e commercializza vini imbottigliati e sfusi, con uno spazio non secondario per la vendita on-line. La proposta non privilegia soltanto le etichette toscane, ma copre tutte le regioni italiane in modo esaustivo, con un occhio di riguardo al rapporto qualità/prezzo:

Donnafugata, Sedàra 2006 - € 8,00

Naso particolarmente coinvolgente ed al gusto è succoso, dinamico e facile da bere

Castello d'Albola, Chianti Classico 2005 - € 9,00

Profilo aromatico molto floreale e gusto improntato sulla finezza

Cusumano, Nero d'Avola 2007 - € 9,00

Vino decisamente ben fatto con profumi netti e gusto avvolgente

Tenuta San Guido, Le Difese 2005 - € 17,00

Buone sensazioni dall'"entry level" della cantina dove nasce il Sassicaia

Tenuta dell'Ornellaia Le Volte 2005 - € 11,60

Cabernet Sauvignon, Sangiovese e Merlot, declinati in sintonia con lo stile dell'azienda

Petra, Val di Cornia Ebo 2003 - € 12,60

Buona interpretazione di un'annata difficile, è un vino caldo ma anche di godibile vitalità

Guicciardini Strozzi, Morellino di Scansano 2007 - € 10,00

Vino di bella energia gustativa e dai profumi ben centrati

Massolino, Langhe Nebbiolo 2004 € 11,00

Un vino dall'impatto deciso, dal tannino nervoso, ma di grande freschezza e contratto gustativo

Tiefenbrunner, Alto Adige Müller Thurgau 2008 - € 9,00

Uno dei nomi storici dell'enologia altoatesina produce vini di grande affidabilità qualitativa

Cantina del Taburno, Greco di Tufo 2007 - € 7,70

Solida realtà cooperativa beneventana dai vini ben fatti e accattivanti

Cosa consiglia

Ed ecco i vini consigliati dallo staff di Vitae:

Biondi Santi, Brunello di Montalcino Tenuta il Greppo 1997 - € 250,00

Il simbolo di tutto un territorio in una delle annate più celebrate del recente passato

Le Pupille, Saffredi 2001 - € 58,00

Un classico Supertuscan, particolarmente capace di valorizzarsi con l'invecchiamento

Castello di Bolgheri, Bolgheri Superiore 2004 - € 31,00

Un'azienda che sta avviandosi decisamente ad insidiare i marchi più blasonati della zona

Antoniolo, Gattinara Vigneto Osso San Grato 2003 - € 31,00

I vini di Antoniolo rappresentano il meglio della tradizione enologica del nord Piemonte

Antoniolo, Gattinara Vigneto Castelle 2001 - € 40,00

Un altro Cru dell'azienda di Gattinara dallo straordinario impatto olfattivo e gustativo

Renato Ratti, Barolo Marcenasco 2004 - € 29,00

Un Barolo dal profilo aromatico tenue e dalla progressione gustativa vitale e contrastata

Michele Chiarlo, Barbaresco Reyna 2004 - € 30,00

Buone sensazioni da un vino che non teme la concorrenza del suo "fratello maggiore" Barolo

Tommasi, Amarone della Valpolicella 2004 - € 31,00

Il fascino di un vino antico che sta conquistando sempre di più il meritato successo

Gabbas, Cannonau di Sardegna Lillove 2006 - € 12,00

Un prodotto molto rigoroso sia dal punto di vista esecutivo che da quello varietale

Paternoster, Aglianico del Vulture Don Anselmo 2003 - € 24,00

E' uno dei classici della produzione enologica della Basilicata

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.

Ossimori, antitesi ... ma è sempre meglio spiegare come stanno veramente le cose

Anche il mondo del vino quando comunica fa un massiccio uso di semplificazioni, che aiutano nel breve ma confondono le idee nel lungo periodo, allusioni, analogie, figure retoriche, insomma, perché "conquistare" nuovi clienti, è sempre più difficile, e ogni mezzo diventa lecito, comprese un po' di forzature semanticolinguistiche. Un ossimoro o un'antitesi non si negano a nessuno. Ma quando l'uso di queste figure retoriche diventa un mezzo per raccontare una realtà inesistente, forse bisognerebbe fare un piccolo esame di coscienza e riconsiderare il rapporto che gli addetti ai lavori del mondo del vino intrattengono con coloro che sono, anzi sarebbero, senz'altro i soggetti di riferimento: i consumatori. Un ossimoro, dicevamo, e, in questo caso, non un'antitesi, perché i due termini sono incompatibili, è l'ormai acriticamente accettato "vino naturale". Un esempio fra i tanti, intendiamoci, ma decisamente illuminante su come siamo abituati ad accettare supinamente una palese bugia. Sappiamo, o dovremmo sapere, che il vino naturale semplicemente non esiste. Il vino è uno dei prodotti di trasformazione per eccellenza e, appunto, l'intervento dell'uomo è quanto mai necessario, proprio per non dare corso al naturale evolversi del processo biochimico della fermentazione che, se non governato, porta non al vino ma all'aceto ...

Quella di dotarsi da parte delle aziende vitivinicole più importanti di un ristorante e di una ospitalità degne di nota è un'occasione per imbattersi in locali decisamente interessanti. Ne è un buon esempio il Maso Franch di Giovo, non lontano da Trento (tel. 0461245533; www.masofranch.it), il gourmet e relais della Cantina La Vis, un posto dove, senza inutili giri di parole, si sta bene e più precisamente ci si trova a proprio agio. Si tratta di un maso ristrutturato con gusto moderno e sobrio, quasi minimalista, come la cucina proposta dal bravo chef Markus Baumgartner, che usa ingredienti stagionali e del territorio, sapientemente integrati con tocchi di raffinata innovazione. Noi abbiamo provato una variazione di formaggio di capra fresco con pomodoro in tre consistenze; raviolo di scampo crudo con sorbetto di frutto della passione, insalatina di taccole e scalogno; crespella di porro farcita con funghi e salsa di formaggio; gnocchi di patate, pistilli di zafferano e fiori di zucca fritti con bottarga di tonno; sella di capriolo arrotolato nel pane casareccio e funghi porcini su polenta di Storo con pancetta e broccoletti; tarte di lime con crema di mandorle tostate lamponi e sorbetto di ananas. Cantina di ottimo spessore.

La top five del Maso Franch

Cesarini Sforza, Trento Brut Tridentum 2004 - € 33,00

Cantina Valle di Cembra, Trentino Müller Thurgau Vigna delle Forche 2007 - € 23,00

Cesconi, Olivar 2007 - € 26,00

Rottensteiner, Alto Adige Pinot Nero Brunnerhof Mazzon Riserva 2005 - € 32,00

La Vis, Ritratto Rosso 2006 - € 33,00

Non solo vino

Gaudenzi Olio di Oliva Extravergine Quinta Luna



Quella dei Gaudenzi (www.oliodopgaudenzi.it) con l'olio è una storia antica, iniziata fin dalla metà del secolo scorso, rinvigorita nel 1994, grazie a nuovi investimenti tecnici, e nel 2003, con il trasferimento nella nuova sede. Siamo in Umbria, anzi sulle colline intorno a Trevi, da sempre straordinariamente vocate e celebrate. La Quinta Luna è una delle super selezioni della casa, prodotto con le olive raccolte a partire (appunto) dalla quinta luna dopo la fioritura. Un extravergine intenso, elegante, dotato di belle note piccanti. Ideale per carni importanti, come ad esempio la cacciagione.

I tre vini del cuore di...

Mauro Moretti

Nato a Rimini nel 1953 si è laureato in ingegneria elettrotecnica presso l'Università degli Studi di Bologna nel 1977 e, nel 1978 entra come dirigente nelle Ferrovie dello Stato. Da allora la sua carriera professionale si è svolta tutta nella stessa società in cui ha ricoperto numerosi incarichi in diversi settori di attività ed in varie società del Gruppo Ferrovie dello Stato. Iscritto alla Cgil dai primi anni '80, Moretti scala anche i vertici sindacali fino a diventare segretario nazionale della Cgil Trasporti, carica che ricopre dal 1986 al 1991. Dal febbraio 2001 fa parte del Consiglio di Amministrazione di Ferrovie dello Stato che nel luglio dello stesso anno darà vita a Rete Ferroviaria Italiana, della quale diviene Amministratore Delegato. Nel settembre 2006 è chiamato a ricoprire la carica di Amministratore Delegato di Ferrovie dello Stato. Molte le cariche ricoperte da Moretti fra le altre è: componente della Giunta di Confindustria, vice presidente del Community of European Railway and Infrastructure Companies, membro dello European Management Committee dell'Union Internationale des Chemins de Fer, membro del Consiglio Superiore dei Lavori Pubblici.

Nicolucci, Nero di Predappio

Gaja, Barbaresco

Casanova di Neri, Brunello di Montalcino

