

Tiratura: 26.988 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 58 - Settembre 2010 - 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: 2009
 Proprietà: Claudio Barbi
 Uvaggio: Grechetto, Procanico
 Bottiglie prodotte: 20.000
 Enologo: Riccardo Cotarella
 Prezzo allo scaffale:
 € 12,00-14,00

Decugnano dei Barbi Doc Orvieto Classico Superiore "Il Bianco"

Di proprietà della famiglia Barbi ormai da diversi anni, la Decugnano prende il nome dal toponimo di riferimento ed è considerata, a ragione, una delle più belle aziende vitivinicole umbre. Siamo a pochi chilometri da Orvieto, sui colli che dominano il lago di Corbara, dove si trovano le vigne (su terreni di origine marina ricchissimi di fossili), la cantina di vinificazione e la splendida grotta adibita all'affinamento dei vini. "Il Bianco" 2009 è uno dei più buoni Orvieto Classico Superiore degli ultimi tempi: ha una cifra stilistica rigorosa, con evidenti profumi iodati e minerali, mentre il sorso risulta saporito e profondo.



Vendemmia: 2009
 Proprietà: Gruppo Italiano Vini
 Uvaggio: Malvasia, Trebbiano,
 Greco, Bombino
 Bottiglie prodotte: 24.000
 Enologo: Mauro Merz
 Prezzo allo scaffale:
 € 12,00-14,00

Fontana Candida Doc Frascati Superiore "Luna Mater"

L'azienda Fontana Candida, che fa parte del Gruppo Italiano Vini, produce questo vino bianco dall'uvaggio classico e ottenuto sulle colline di Monteporzio Catone, ad un'altezza che va dai 200 ai 400 metri d'altezza. Qui i terreni sono sciolti e permeabili, distinti dalla tipica "terrinnella" della zona, ricchi di potassio, fosforo e microelementi, ideale substrato per la coltivazione di vigneti a bacca bianca. Il Luna Mater '09 mostra bei profumi di buccia d'uva, mela annurca e frutta gialla in genere; il palato è lineare e disteso, di buon sapore e ottima spina acida in relazione al corpo. Le bottiglie affinano nella grotta di tufo dell'azienda.



Vendemmia: 2007
 Proprietà: Vincenzo Cesani
 Uvaggio: Vernaccia
 Bottiglie prodotte: 9.500
 Enologo:
 Paolo Caciorgna
 Prezzo allo scaffale:
 € 12,00-14,00

Cesani Docg Vernaccia di San Gimignano "Sanice"

Anche se gli annali raccontano una storia più antica, quest'azienda modello del comune di Monteforte d'Alpone, ai piedi della collina Frosca, è figlia legittima di Graziano Prà (almeno per come la conosciamo oggi), produttore simpatico, determinato e competente. Negli ultimi anni il nostro non ha sbagliato un colpo e i suoi bianchi (e di recente i suoi rossi, che tuttavia devono ancora crescere) sono tra i più interessanti della zona. In particolare lo Staforte è vino complesso e dinamico, apparentemente lineare nello svolgimento ma in realtà capace di continue sorprese e, soprattutto, di una grande capacità di evolvere positivamente nel tempo.



Vendemmia: 2009
 Proprietà: Famiglia Cotarella
 Uvaggio: Roschetto, Trebbiano,
 Malvasia
 Bottiglie prodotte: 70.000
 Enologo:
 Riccardo Cotarella
 Prezzo allo scaffale:
 € 6,00-8,00

Falesco Doc Est! Est!! Est!!! di Montefiascone "Poggio dei Gelsi"

Nata alla fine degli anni '70 a cavallo tra Lazio e Umbria, la Falesco è l'azienda di proprietà dei fratelli Riccardo e Renzo Cotarella, due enologi di grido nel panorama italiano che dimostrano però di tenere alle proprie radici, valorizzando anno dopo anno la realtà vitivinicola delle terre d'origine. Con grandi vini rossi, certo, ma anche con dei bianchi che profumano anzitutto di storia e tradizione. E addirittura di leggenda, come nel caso dell'Est! Est!! Est!!! di Montefiascone che trova nel Poggio dei Gelsi una delle sue massime espressioni. Vino fresco e agrumato, dai profumi di zagara ed erbe aromatiche, gusto croccante e di grande beva.

Editoriale

Archeodenominazioni

Non hanno attraversato tempi facili, almeno sul piano dell'immagine. Eppure alcuni di questi vini, da altrettante denominazioni classiche, affondano le proprie radici in un passato dove la storia sfuma nella leggenda, e sono capaci di annoverare estimatori che poche altre etichette italiane possono vantare.

Vini apprezzati da degustatori d'altri tempi, quando quelle figure assumevano il nome antico e suggestivo di bottiglieri, che di riflesso li traghettavano nelle tavole dei personaggi più in vista delle loro epoche. Papi, imperatori, nobili di ogni genere. Altre epoche, appunto, e una fama che in tempi a noi più contemporanei ha creato notevoli speculazioni, imprese discutibili e, inevitabilmente, cadute d'immagine altrettanto radicali, talvolta coincidenti, purtroppo, anche con cadute qualitative. Est! Est!! Est!!!, Orvieto, Vernaccia, Frascati, ma anche Verdicchio sono tutti bianchi che hanno subito una sorte analoga ma che ora, chi da tempo, chi più di recente, chi meglio, chi con qualche difficoltà in più, stanno cercando di risollevarsi e di ritrovare lustro. Proviamo a vedere alcuni vini che tra questi, a nostro avviso, riescono meglio a fotografare il nobile tentativo, riconquistandosi, magari, non solo una forza di mercato, ma anche un blasone dimenticato.

Buona lettura
 Antonio Boco
 Franco Pallini





Vendemmia: 2007
Proprietà: Famiglia Sparaco-Giannotti
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 15.000
Enologo: Dino Porfiri
Prezzo allo scaffale: € 18,00 - 20,00

Fazi Battaglia

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva San Sisto

Nelle Marche, il Verdicchio, il cui nome deriva probabilmente dai riflessi verdognoli che caratterizzano il vino, è, evidentemente una vera e propria istituzione. Può raggiungere con facilità gradazioni importanti e, quando il raccolto è sotto controllo e la vendemmia seguita con cura, i vini prodotti da questa varietà hanno una buona struttura, una bella concentrazione e una tendenza al sapore di albicocca, che completa una nota minerale, prerogativa, quest'ultima, dei migliori, come nel caso del San Sisto oggetto del nostro assaggio e prodotto dalla storica azienda Fazi Battaglia. L'aggettivo storico è quanto mai appropriato per questa realtà produttiva. Infatti, ci sono due bottiglie nel mondo che parlano italiano: il fiasco e la bottiglia ad anfora del Verdicchio "base" dell'azienda che si trova a Castelplanio. E questa cantina marchigiana ha quindi un compito tra lo storico e il sociale. Impiantato nel 1990 nella zona Classica di produzione del Verdicchio dei Castelli di Jesi, San Sisto, 30 ettari complessivi, è il vigneto aziendale più vocato, tra i 300 ettari di proprietà della Fazi Battaglia. Nasce qui questa pregiata riserva, che è composta dalle migliori selezioni di Verdicchio, raccolte nei 12 ettari, che per composizione del terreno e microclima producono le uve destinate a questo Cru. Il vigneto è allevato a spalliera, con 3.000 viti ad ettaro e la produzione per pianta è di 2,5 chili di uva per un totale di massimo 75 quintali per ettaro. Tutto il processo produttivo è improntato alla massima cura dei particolari, fino alla scelta delle botti e dei lunghi tempi di affinamento. La fermentazione avviene già in barriques di rovere francese, dosate tra primo, secondo e terzo passaggio, dove il San Sisto resta successivamente a maturare per 10-12 mesi. Dopo questa fase, il vino completa il suo affinamento con almeno un altro anno di permanenza in bottiglia. La versione '07 è caratterizzata da profumi penetranti, bella eleganza aromatica e da una bocca tesa, sapida e profonda.

Vendemmia: 2002
Proprietà: Agricola Punica Spa
Uvaggio: Carignano, Cabernet Sauvignon, Merlot
Bottiglie prodotte: 55.000
Enologo: -
Prezzo: € 40,00
Bottiglia acquistata il 28 agosto sul sito www.enoproisit.it

Agricola Punica

Isola dei Nuraghi Igt Barrua

Il Barrua è il primo vino prodotto dall'Agricola Punica, joint-venture tra la sarda Cantina Sociale di Santadi e la Tenuta San Guido di Bolgheri. Il "Sassicaia sardo", passateci la facile e banale battuta, possiede profumi piuttosto complessi di frutta rossa matura (amarena principalmente), spezie, note di liquirizia e ricordi di mirto. Al palato, il vino dimostra un'ineccepibile fattura. Piacevolissimo alla beva, è caldo e tendenzialmente grasso, con un finale dolce, ma dalla chiusura un po' brusca e dal rovere a tratti troppo in evidenza.

Vendemmia: 2008
Proprietà: Piero Mastroberardino
Uvaggio: Aglianico
Bottiglie prodotte: 120.000
Enologo: Massimo Di Renzo
Prezzo: € 11,50
Bottiglia acquistata il 28 agosto sul sito www.enoproisit.it

Mastroberardino

Doc Irpinia Aglianico Redimore

Ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti della tenuta di Mirabella Eclano dove si è moltiplicato un particolare biotipo di Aglianico selezionato in un vigneto centenario, franco di piede, il Redimore è affinato per un anno in barriques e per sei mesi in bottiglia. I profumi sono pieni e delineati e anticipano una bocca dalla bella vivezza acida, che rende il vino reattivo e ben ritmato. Un altro classico esempio dello stile dell'azienda di Atripalda, poco incline ad inutili ammorbidimenti gustativi, badando piuttosto a restituire uno stile coerente e rigoroso per i suoi vini.

Vendemmia: 2008
Proprietà: Masciarelli G. & C. snc
Uvaggio: Montepulciano
Bottiglie prodotte: 30.000
Enologo: Romeo Taraborrelli
Prezzo: € 9,50
Bottiglia acquistata il 28 agosto sul sito www.enoproisit.it

Masciarelli

Doc Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo Villa Gemma

Se la scommessa sull'Abruzzo vitivinicolo è stata vinta, il merito, tanto per non fare inutili giri di parole, è in buona parte ascrivibile a questa realtà produttiva, capace di consolidarsi su livelli d'eccellenza e allo stesso tempo di proiettare un'intera regione alla ribalta del panorama enologico nazionale e non solo. Molto di questo merito è materializzato dentro alle bottiglie di Villa Gemma, il vino simbolo dell'azienda di San Martino sulla Marrucina, che anche nella versione rosata, detta in Abruzzo Cerasuolo, non delude. Si tratta di un vino profumatissimo dalla bocca docile e dalla beva armonica e appagante.

Vendemmia: 2009
Proprietà: Marchesi Antinori Srl
Uvaggio: Trebbiano, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 900.000
Enologo: Renzo Cotarella
Prezzo: € 6,50
Bottiglia acquistata il 28 agosto sul sito www.enoproisit.it

Antinori

Toscana Igt Bianco "Capsula Viola"

E' stato per tutti gli anni '80 e '90 una delle idee di marketing più riuscite del panorama enologico toscano, che, dopo il boom dei suoi rossi, faticava a ridare il giusto peso alla sua produzione bianchista. Il "Capsula Viola" è, in questo senso, un piccolo classico, un vino che, specialmente in Toscana, ma non solo, è conosciuto a livello quasi universale. Inconfondibile il suo colore giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli, preludio a profumi di fiori di acacia e di agrumi. Al palato è leggero e poco alcolico, con piacevole acidità, facilità di beva ed un retrogusto floreale-fruttato di gradevole persistenza.



Vendemmia: 1995
Proprietà: Guerrieri Gonzaga
Uvaggio: Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Merlot
Quotazione: € -

Tenuta San Leonardo Vino da Tavola di Vallagarina san Leonardo

I vini San Leonardo affinano in un locale sotterraneo, caratterizzato da bellissime volte, all'interno di piccoli fusti di rovere francese (anche se prima compiono un passaggio intermedio in botti di Slavonia da 60 ettolitri) che disegnano uno scenario elegante e suggestivo. Nell'atrio d'ingresso c'è invece una "parete di bottiglie", la collezione di tutte le vecchie annate che compongono la memoria storica di questo rosso che ha dimostrato di rappresentare una delle più belle e riuscite realtà vitivinicole del nostro paese. Sono tante le vendemmie che lo testimoniano, e tra queste c'è anche la 1995. Un rosso di grande fascino fin dai primi istanti in cui viene versato, capace però di aprirsi e distendersi nei minuti successivi con classe e autorevolezza. I profumi pirazinici spaziano da cenni erbacei a più terziarie note carburiche, con nuance ferrose che esaltano un frutto ancora perfettamente integro e fresco. La bocca poi, tutta giocata sull'eleganza e la profondità, dimostra la capacità evolutiva di questo rosso trentino.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Il Poggiolo, Il Mio Spumante

Decisamente un naso accattivante, per questo spumante toscano da uve Sangiovese e Pinot Nero, dalle belle note di rosa tendenzialmente fresche e intense (con la permanenza del vino nel bicchiere leggeri cenni ossidativi che possono rendere il bagaglio aromatico un po' più complesso). In bocca, le bollicine sono di buona grana e il vino ha uno sviluppo pieno e lineare, con qualche cenno sapido. Peccato per il piccolo debito di acidità che lo avrebbe reso più teso e un po' più profondo. Nel complesso un vino godibile e di piacevole bevibilità.

Marco Falerno
enonauta



Vendemmia: 2007
Proprietà: Famiglie Abbona
Uvaggio: Barbera
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo: Roberto Vezza
Prezzo allo scaffale: € 12,00-14,00

Marchesi di Barolo Doc Barbera d'Alba Paiagal

Famosa per essere una delle aziende che hanno intrecciato, fin dagli albori, la propria storia a quella del Barolo, una delle denominazioni più importanti del vino italiano e mondiale, La Marchesi di Barolo dimostra una mano sicura anche nella produzione di altre etichette, non meno significative nel panorama enoico piemontese. La Barbera d'Alba Paiagal '07 ha un naso avvolgente, segnato da un bel fruttato maturo e note balsamiche, con lievi sentori vanigliati; la bocca è in linea con questo schema aromatico, senza perdere di vista la verve del vitigno.

Vendemmia: 2008
Proprietà: Famiglia Melis
Uvaggio: Vermentino
Bottiglie prodotte: 25.000
Enologo: -
Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

Melis Doc Vermentino di Sardegna localia

Molti Vermentino di Sardegna spiccano per una caratteristica peculiare che li rende perfettamente riconoscibili, quella della sapidità. Non fa eccezione quello della cantina Melis. Anzi, lo localia 2009 si distingue per un timbro salino deciso, che si impenna nel fine bocca fino a diventare quasi "salato". Per il resto è un bianco di bella espressività, capace di profumi floreali e fruttati che ricordano l'albicocca, fino a incrociare sensazioni di mandorla. L'azienda è in mano alla famiglia fin dalla sua fondazione ad opera di Abele Melis, terralbese e appassionato viticoltore.

Vendemmia: 2009
Proprietà: Maria Poggi Azzali
Uvaggio: Ortrugo
Bottiglie prodotte: 60.000
Enologo: Stefano Testa
Prezzo allo scaffale: € 6,00-8,00

Tenuta Pernice Doc Colli Piacentini Ortrugo Frizzante

L'Ortrugo è un vitigno poco noto fuori dai confini piacentini, ma ha invece un preciso senso storico nei vini bianchi di quelle parti. Quello in purezza della Tenuta Pernice, azienda condotta da Maria Poggi Azzali con la figlia Chiara in Val Tidone, situata ad una altitudine di 230 metri sul livello del mare e una quarantina di ettari di vigne adiacenti l'azienda, è un'intrigante versione frizzante (a proposito di tradizione del territorio...). Ha profumi di limone e agrumi in genere, affiancati da belle note di crosta di pane e lievito; la bocca è semplice ma ben fatta, con carbonica precisa e mai troppo eccentrica.

Vendemmia: 2009
Proprietà: Giancarlo Moretti Polegato
Uvaggio: Prosecco
Bottiglie prodotte: 40.000
Enologo: Valerio Fuson
Prezzo allo scaffale: € 14,00-16,00

Villa Sandi Docg Valdobbiadene Superiore di Cartizze

Spesso nel mondo del vino le aziende prendono il nome di ville e castelli, che non sempre hanno un valore storico-architettonico di primo piano. Non è il caso di Villa Sandi, in mano alla famiglia di imprenditori vitivinicoli Moretti Polegato, un autentico gioiello che dà lustro all'omonima realtà enologica. Le vigne si trovano nella splendida area del Montello e dei Colli Asolani, mentre in un vero e proprio cru della piccola area del Cartizze (poco meno di 107 ettari in tutto) vengono allevate le uve di questo vino. Profumi classici, di fiori e frutta a polpa bianca, bocca cremosa e gradevolmente aromatica.



Vendemmia: 2008
Proprietà: Santiago Achával
Becu, Manuel Ferrer Minetti,
Marcelo Victoria, Diego Rosso
Uvaggio: Malbec
Bottiglie prodotte: 120.000
Prezzo allo scaffale: € -

Achával Ferrer Mendoza Malbec

C'è molto di italiano nel progetto enologico di Achával Ferrer, nato nel 1998, e non solo per il fatto che molti dei soci fondatori dell'azienda portano un cognome di chiara origine italiana, ma, anche e forse soprattutto, perché il consulente enologo è Roberto Cipresso, uno dei tecnici più affermati del Bel Paese. L'idea nasce, peraltro, proprio dalla volontà di far incontrare due culture: quella argentina e, appunto, quella italiana, originando un mix tra intuito e creatività. I vigneti aziendali si trovano ad altezze da noi impensabili (anche oltre i 2600 metri sul livello del mare), ma grazie alle particolari condizioni climatiche, riescono a dare frutti di notevole valore. Il Malbec in purezza di Achával Ferrer, vitigno ormai diventato simbolo dell'Argentina enoica, conquistandosi quasi il ruolo di autoctono, possiede profumi freschi e ben delineati e una bocca dalla buona tensione acida, che ne garantisce uno sviluppo saporito e di bella eleganza.

I quaderni di
WineNews
CRITICA ENOLOGICA

INFORMAZIONI:

☎ 3295472394 (Antonio Boco)

3470712457 (Franco Pallini)

il lunedì dalle ore 11.00 alle ore 13.00;

✉ iquadernidivinenews@winenews.it

Questa newsletter è inviata esclusivamente ad indirizzi e-mail che ne hanno dato consenso. Ai sensi della Legge 675/1996, in relazione al D.Lgs 196/2003 la informiamo che tutti i destinatari della e-mail sono in copia nascosta (Privacy L. 75/96). Qualora il messaggio pervenga anche a persona non interessata, è possibile rimuovere l'indirizzo dalla nostra mailing list inviando una e-mail a iquadernidivinenews@winenews.it specificando la rimozione dalla lista dei destinatari della newsletter. Tendiamo ad evitare fastidiosi multipli invii, ma laddove ciò avvenisse La preghiamo di segnalarcelo e ce ne scusiamo sin d'ora. Grazie.

Cosa vende

L'Enoteca Azzurravini (via Flaminia, 90; Numana (Ancona); www.azzurravini.it) è specializzata in vini e gastronomia tipici della Marche. Di proprietà della famiglia Sampaolesi, è nata nel 2003 e conta su oltre 1.600 referenze, puntando decisamente l'attenzione sull'enologia regionale:

Silvano Strologo, Rosso Conero Julius 2008 - € 7.50

Vini sempre molto caratteriali quelli del produttore di Camerano

Piantate Lunghè, Rosso Conero Riserva Rossini 2006 - € 19.90

Azienda relativamente nuova che pare abbia intrapreso la strada qualitativa giusta

Garofoli, Verdicchio dei Castelli di Jesi Podium 2007 - € 10.90

Storico produttore marchigiano capace di offrire sempre prodotti all'altezza

Fattorie San Lorenzo, Verdicchio dei castelli di Jesi Vigna delle Oche 2008 - € 9.80

Vino intenso e vibrante di bella energia gustativa

Fattoria La Monacesca, Verdicchio di Matelica 2008 - € 8.90

Decisamente ben fatto l'"entry level" dell'azienda di Matelica

Belisario, Verdicchio di Matelica Riserva Cambrugiano 2006 - € 10.90

Importante cantina cooperativa dai prodotti affidabili

Vicari, Lacrima di Morro d'Alba Superiore "Del Pozzo Buono" 2008 - € 12.90

Piccola azienda a conduzione familiare dai vini gustosi ed immediati

Poderi San Lazzaro, Rosso Piceno Superiore Podere 72 2007 - € 10.90

Poderoso e armonico questo rosso dai profumi accattivanti e ben delineati

Colle Stefano, Verdicchio di Matelica 2009 - € 7.90

Fabio Marchionni ha saputo in pochi anni costruirsi un'affidabilità qualitativa da primato

Vallerosa Bonci, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore San Michele 2008 - € 10.90

La cantina condotta da Giuseppe Bonci produce una gamma di vini versatili e ben fatti

Cosa consiglia

Ed ecco i vini consigliati dallo staff dell'Enoteca Azzurravini:

Fattoria La Monacesca, Verdicchio di Matelica Riserva Mirum 2007 - € 19.90

Difficile che deluda il vino bandiera dell'azienda di Matelica

Fattoria Dezi, Marche Rosso Regina del Bosco 2004 - € 26.90

I fratelli Dezi sono ormai un punto di riferimento dell'enologia marchigiana

Andrea Felici, Verdicchio dei Castelli di Jesi Riserva Il Cantico della Figura 2007 - € 12.90

Vino dalle buone sensazioni olfattive e dal gusto decisamente vibrante e reattivo

Terre Cortesi Moncaro, Verdicchio dei Castelli di Jesi Passito Tordiruta 2005 - € 20.90

Azienda dal grande potenziale produttivo, coniuga con buona continuità quantità a qualità

Agricola Mancinelli, Lacrima di Morro d'Alba Superiore 2008 - € 9.90

Stefano Mancinelli è stato il pioniere del Lacrima di Morro d'Alba

Agricola Aurora, Marche Rosso Barricadiero 2007 - € 16.90

Montepulciano piceno succoso e di bella profondità

Agricola Lanari, Conero Riserva Fibbio 2007 - € 17.90

Ottima struttura e gusto equilibrato, per un vino dai profumi nitidi e complessi

Agricola San Savino, Offida Pecorino Ciprea 2009 di Azienda - € 10.90

Un bianco ampio e profumato che trova nella progressione gustativa il suo punto di forza

Fattoria le Terrazze, Rosso Conero Riserva Sassi Neri 2005 - € 20.90

Storica cantina rossista, trova nel Sassi Neri il suo vino più rappresentativo

Colonnara, Brut Metodo Classico Riserva Ubaldo Rosi 2004 - € 22.90

Buone sensazioni da questo spumante ottenuto da uve Verdicchio

Rileggendo François Rabelais

In quest'epoca di ritorno generalizzato alla barbarie, anche a "latitudini più basse" come quelle del mondo vino, stiamo assistendo ad un rigurgito di "oscurantismo", che trova la sua forma più compiuta in leggi e legghine nel più sano (si fa per dire) modello neoproibizionistico. E allora, per chi il vino lo ama e proprio per questo non si sognerebbe mai di "usarlo" come metodo per lo sbalzo, ricordiamo la spensieratezza di François Rabelais, che al nettare di Bacco ha dedicato un insuperato "Trattato sull'uso del buon vino". Gustiamoci allora senza troppe diffidenze un operetta buffa, goliardica, divertita, di cui già solo il titolo completo sembra avere facoltà terapeutiche: "Trattato sul buon uso del vino, che deve essere abbondante et continuo, per alleviare l'anima et il corpo et contro tutte le malattie degli organi esterni et interni, composto a uso et profitto dei fratelli della corporazione dei nasi scintillanti dal maestro Alcofribas, copiere supremo del grande Pantagruelle". Un breve testo che ci porterà a sognare e, soprattutto, ci farà sentire membri della "corporazione dei bevitori pantagruelliani", congrega senza tempo in grado di accogliere tutti coloro che vivono nella convinzione che "bere il vino è, accanto al parlare smodato e alla preghiera ardente, l'attività che distingue l'uomo dagli altri essere viventi che vivono sulla terra, i volatili, i mammiferi e i rettili, ai quali Dio non ha donato l'anima umana".

E' anche il ristorante che annovera tra i suoi soci proprietari Antonio Albanese. Anche. Perché la cosa è del tutto irrilevante sul piano dell'interesse per questo indirizzo, e di motivi per parlare del Ratanà, osteria contemporanea di Milano (via De Castilia, 28; tel. 0287128855) ce ne sono davvero tanti. Un posto elegantemente informale, accogliente, lineare, dove ci si sente subito a proprio agio. La cucina esalta la tradizione milanese e lombarda senza risultare troppo ingessata né prevedibile, anzi, tirando fuori sempre un timbro attuale, vivo e brillante. E poi la carta dei vini, assolutamente centrata e in linea con il locale, capace di spaziare in lungo e in largo in Italia e nel mondo (anche se noi segnaliamo una proposta tutta regionale). Dal menu: sfoglia di pane, zucchine, menta e Bagòss, risotto alla milanese con fiori di zafferano (memorabile), piuttosto che ossobuco con risotto, vitello tonnato con capperi di Salina e, per finire, sbrisolona con gelato alla crema. Divertente l'idea di mini porzioni dei piatti in carta per accompagnare l'aperitivo.

La top five del Ratanà

Rainoldi, Valtellina Metodo Classico Rosè Brut 2005 - € 23,00

Franciacorta Brut Cuvée Anna Maria Clementi 2002 - € 110,00

Ca' Lojera, Lugana Riserva del Lupo 2005 - € 26,00

Ar. Pe.Pe, Sassella Rocce Rosse 1997 - € 45,00

San Giovanni, Garda I Carati 2004 - € 21,00

Non solo vino

Surgiva Acqua Minerale

L'acqua minerale Surgiva, nelle sue tre versioni Naturale, Frizzante e Mossa, è un'altra delle eccellenze del Trentino. Si tratta di una delle acque minerali italiane più leggere e sgorga ad alta quota nel Parco Naturale Adamello Brenta, nei pressi di Madonna di Campiglio. L'azienda è impegnata in diversi progetti dell'Ente Parco Adamello Brenta per la sua salvaguardia, oltre, evidentemente, ad un'attività imprenditoriale che interessa non solo il mercato italiano ma anche Giappone, Germania, Inghilterra e Sudafrica. Surgiva è stata fondata nel 1975 e dal 1988 è di proprietà della famiglia Lunelli, da tre generazioni alla guida delle Cantine Ferrari, che producono uno dei migliori spumanti italiani.



I tre vini del cuore di...

James Suckling

Nato nel 1958 a Los Angeles, è stato per quasi vent'anni colui che, assaggiando i vini italiani, li proiettava nel mercato a stelle e strisce, attraverso le sue recensioni pubblicate in una delle più importanti riviste americane del settore, Wine Spectator. Oggi, il wine writer americano è "andato in pensione" e ha lasciato la redazione di Wine Spectator, progettando per il suo futuro una attività autonoma, sempre legata al mondo del vino, ma, probabilmente, da una posizione meno esposta. Esperto anche nella degustazione di sigari cubani, il critico americano ha iniziato la sua carriera con Wine Spectator nel 1981. Nel 1985 si è stabilito in Europa, prima a Londra e poi in Toscana, per seguire meglio i vini e le aziende di Bordeaux e dell'Italia. Nel 1990 ha pubblicato il suo, per adesso, unico libro dal titolo "Vintage Port" e nel 1992, sempre insieme all'editore di Wine Spectator, Marvin Shanken, ha dato vita alla rivista "Cigar Aficionado".

Brunello

Barolo

Bolgheri

