

Tiratura: 27.345 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 62 - Gennaio 2011 - 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: -
Propriet: La Guardiense
Uvaggio: Falanghina
Bottiglie prodotte: 10.000
Enologo: Riccardo Cotarella
Prezzo allo scaffale:
€ 13,00-20,00

La Guardiense Doc Guardia Sanframondi Brut Cinquantenario Janare

1960-010. Nozze d'oro per La Guardiense, una realtà nata dall'idea e dall'impegno di pochi, divenuta nel tempo una entità cooperativa affermata, capace di coinvolgere le vite di un'intera comunità. Questo metodo classico nasce proprio per celebrare i cinquant'anni dell'azienda, i suoi sogni e le sue speranze per un futuro di nuove soddisfazioni. Da uve Falanghina raccolte a 250 metri d'altezza, un vino dai profumi floreali e agrumati, capace di un palato morbido, di buona dolcezza e rotondità. Appagante e ben ritmato.



Vendemmia: 2005
Propriet: Cantine del Notaio
Uvaggio: Aglianico
Bottiglie prodotte: 4.000
Enologo: Luigi Moio
Prezzo allo scaffale:
€ 27,00-29,00

Cantine del Notaio Brut Rosè La Stipula

Arriva anche "La Stipula" tra gli atti del "Notaio" del vino di Basilicata. Si tratta di un Brut Rosè da uve Aglianico, raccolte nel comprensorio del Vulture. Dopo la vinificazione il vino sosta in barrique di secondo passaggio per 6 mesi, quindi per almeno un anno in bottiglia, all'interno di grotte naturali di tufo vulcanico. Il millesimo 2006 ha colore quasi ramato, profumi di rosa, nespola e mela annurca, fino a incrociare un timbro quasi ferreo. In bocca ha grana abbastanza fine, con finale ammandorlato e buona corrispondenza con l'olfatto.



Vendemmia: 2004
Propriet: Fausto, Angela e Maria
Vittoria Maculan
Uvaggio: Vespaioia
Bottiglie prodotte: 2.500 da 375
ml
Enologo:
Fausto e Maria Vittoria Maculan
Prezzo allo scaffale:
€ 44,00-46,00

Maculan Igt Veneto Passito Bianco Acini Nobili

Fausto Maculan è una delle figure più rappresentative del vino Veneto, da sempre impegnato in una tenace opera a sostegno della sua azienda e capace, nel tempo, di accrescerne la portata. Oggi anche le giovani figlie, Angela e Maria Vittoria, sono parte attiva di questa realtà, portata avanti nel segno della più genuina tradizione familiare. Oltre ai bianchi e ai rossi, Maculan vanta alcuni deliziosi vini dolci. Tra questi merita un posto di riguardo l'Acini Nobili, un vino incredibile per complessità aromatica (miele, uva passa, datteri) e struttura gustativa, capace di coniugare la materia pastosa ad una profondità acida non comune.



Vendemmia: 2007
Propriet: Marialuisa Zottola
Uvaggio: Aglianico
Bottiglie prodotte: 10.000
Enologo:
-
Prezzo allo scaffale:
€ 11,00-13,00

Terra di Vento Igt Colli di Salerno Petrale

Nello spaccato naturalistico dei Picentini, tra il golfo di Salerno e le colline, l'azienda Terra di Vento vanta 68 ettari nel territorio di Macchia Morese. L'Aglianico Petrale, oggetto del nostro assaggio, è ottenuto da agricoltura biologica, come gli altri vini aziendali, il Faiano, Fiano in purezza e il rosato Tecla Madre, ed è prodotto con le sole uve di una delle più straordinarie varietà italiane, capace di dar vita a rossi longevi e complessi, almeno nelle sue migliori interpretazioni. La versione 2007 ha colore scuro, come del resto il profilo aromatico, mentre il palato è caldo, concentrato, dal tannino poderoso e finale su note di pepe nero di buona personalità.

Editoriale

Chi ben comincia ...

Da una recente indagine di WineNews risulta che molte fra le aziende più importanti d'Italia hanno chiuso il 2010 con un fatturato in rialzo (in media 8%) e un export anch'esso in crescita, ma questa volta a due cifre (mediamente +14%).

Una situazione decisamente inaspettata, almeno stando a quello che era accaduto in termini di numeri nel 2008 e nel 2009, che ha stimolato un "sentiment" per il 2011 sostanzialmente positivo. E in effetti gli imprenditori del vino non possono che essere ottimisti, visto che, alla fine, hanno potuto gestire la crisi, che, evidentemente, non è scomparsa all'improvviso, in un modo quanto meno soddisfacente.

Il 2011 inizia quindi con buoni auspici per il mondo del vino italiano e, proprio per questo, auguriamo all'intero comparto di lavorare bene come hanno lavorato quando i mercati erano decisamente stanchi.

Magari con un pizzico in più di aggressività rispetto al mercato interno, che continua a restare piuttosto pigro, anche a causa di problemi obiettivamente poco legati alla crisi (uno per tutti l'aria neoproibizionista che respiriamo di continuo), ma, ovviamente, senza perdere di vista cosa sta succedendo nelle piazze internazionali più importanti, dove il made in Italy in bottiglia (anche se, magari, quello un po' più cheap), sembra davvero aver come ritrovato una nuova giovinezza. In bocca al lupo a tutti.

Buona lettura
Antonio Boco
Franco Pallini



Vendemmia: 2005
Propriet: Famiglia Rizzardi
Uvaggio: Corvina, Rondinella, Corvinone
Bottiglie prodotte: 12.000
Enologo: Giuseppe Rizzardi
Prezzo allo scaffale: € 36,00-40,00

**Guerrieri Rizzardi
Doc Amarone della Valpolicella
Classico Villa Rizzardi**

La Guerrieri Rizzardi, come testimonia già dal nome, nasce dall'unione di due antiche realtà vitivinicole del veronese: quella dei conti Guerrieri, proprietari di vigne e cantina nella zona del Bardolino, e quella dei conti Rizzardi, che invece avevano acquistato una bella tenuta a Negrar, nel 1678, e costruito la cantina di Pojega pochi anni più tardi. Arriva in epoca più recente, invece, la proprietà di Soave, grazie all'acquisto di terreni a Costeggiola, nel 1970. Completa il poliedrico quadro delle realtà aziendali la piccola tenuta di Dolcè, in Valdadige. Una azienda che, soprattutto nel recente passato, ha decisamente impresso alla propria produzione il passo dell'eccellenza, diventando uno dei punti di riferimento dell'intero territorio vitivinicolo veronese. Focalizzando l'attenzione sulla Valpolicella, cominciamo col dire che la tenuta si trova ancora a Negrar, dunque in uno dei comuni vitivinicoli storici della zona, e che le vigne occupano circa 25 ettari, ad un'altezza che varia dai 190 ai 300 metri sul livello del mare. Qui i terreni sono di matrice argillosa e calcarea, con sottosuolo roccioso, e qui si trovano tre cru storiche come Pojega, Calcarole e Rovereti. Non da singoli appezzamenti, bensì da un'accurata selezione di uve di tutti i vigneti di Negrar, provengono le uve dell'Amarone Classico Villa Rizzardi. La vendemmia 2005 consegna agli annali un vino di impostazione aromatica intensa, caldo e avvolgente nei profumi di frutta in confettura, tabacco biondo e cacao, ben bilanciato da note più fresche di liquirizia e agrume candito. In bocca la nota alcolica è netta, a sostegno di un frutto maturo e potente, di ottima dolcezza, capace tuttavia di andare in profondità e lunghezza, a garanzia di un lungo fine bocca. Un vino appagante, dunque, figlio della classica tecnica dell'appassimento delle uve nei fruttai, per circa tre mesi, e di un affinamento che prevede un sapiente mix tra barrique e botti grandi da 25 ettolitri; e un vino "forte", che chiama inevitabilmente piatti complessi e strutturati dalla cacciagione alle carni rosse in genere, fino all'ideale abbinamento con i formaggi di lunga stagionatura.

Vendemmia: -
Propriet: Gruppo LVMH
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Menier
Bottiglie prodotte: 350.000
Enologo: Eric Lebel
Prezzo: € 145,00
Bottiglia acquistata il 2 gennaio, al Duty Free dell'aeroporto Charles de Gaulle di Parigi

**Krug
Champagne Grand Cuvée Brut**

Per gli amanti dello Champagne la Maison Krug, rappresenta il vino di lusso per eccellenza e quello dalla longevità praticamente illimitata, degno solo delle grandissime occasioni. La filosofia produttiva Krug prevede che tutti i vini base siano fermentati in fusti di rovere e che l'assemblaggio delle cuvée sia di tipo orizzontale (uve diverse provenienti da più vigneti) e contemporaneamente verticale (vini base di annate differenti). Questo stile così rigoroso costituisce allo stesso tempo il modello di riferimento assoluto per lo Champagne da assemblaggio, che trova la sua espressione paradigmatica nella Grand Cuvée Brut, oggetto del nostro assaggio.

Vendemmia: 2008
Propriet: Mouton Cadet
Uvaggio: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 600.000
Enologo: -
Prezzo: € 15,90
Bottiglia acquistata il 2 gennaio, al Duty Free dell'aeroporto Charles de Gaulle di Parigi

**Mouton Cadet
Aoc Bordeaux Mouton Cadet**

Mouton Cadet è il marchio per i vini di fascia più abbordabile, prodotti da questo storica griffe di Bordeaux. Si tratta, nel caso del rosso oggetto del nostro assaggio, di un assemblaggio di uve provenienti da alcune delle denominazioni minori della Gironda. Un vino creato dal barone Philippe de Rothschild (1902-1988) nel lontano 1932, che, fin dai profumi, ricchi, intensi ma mai inutilmente carichi, si sviluppa con quel tanto di "family style", che rimanda ai prodotti decisamente più blasonati del marchio bordeaux. Bocca tendenzialmente fresca e vivace, per una beva facile e rilassata.

Vendemmia: 2003
Propriet: Famiglia Meffre
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot
Bottiglie prodotte: 25.000
Enologo: Ludovic e Julien Meffre
Prezzo: € 59,00
Bottiglia acquistata il 2 gennaio, al Duty Free dell'aeroporto Charles de Gaulle di Parigi

**Château Bellegrave
Appellation Pauillac Controlée**

Château Bellegrave è situato nel sud del comune di Pauillac tra Château Latour, Pichon-Longueville e Lynch-Bages. Il vecchio proprietario, Armand Roux, lo acquistò nel 1901, e la proprietà è restata nelle mani dei suoi successori fino al 1997, quando Jean Pierre Meffre lo ha rilevato. Si tratta di uno Château dalle dimensioni relativamente piccole: 8,50 ettari a vigneto coltivati per il 62% a Cabernet Sauvignon, 31% a Merlot e 7% a Cabernet Franc, con una densità di oltre 8.000 ceppi ad ettaro di età media intorno ai 22 anni. Il vino possiede un bagaglio aromatico intenso, preludio ad una bocca dai tannini robusti, probabilmente destinati ad arrotondarsi ancora con il tempo, e dal frutto di bella fragranza.

Vendemmia: 2008
Propriet: Jean Luc e Paul Aegerter
Uvaggio: Pinot Noir
Bottiglie prodotte: -
Enologo: Daniel Donias
Prezzo: € 39,00
Bottiglia acquistata il 2 gennaio, al Duty Free dell'aeroporto Charles de Gaulle di Parigi

**Maison Aegerter
Aoc Gevrey Chambertin**

Jean Luc Aegerter è un classico "négociant" e ha passato molta della sua esistenza tra i vigneti di Borgogna, selezionando e assemblando molte fra le denominazioni più importanti della zona di produzione, forse la più affascinante al mondo. Dal ricco portafoglio prodotti di quest'azienda, situata a Nuits Saint Georges nella Côte-d'Or, abbiamo scelto lo Gevrey Chambertin, uno fra i più intriganti vini prodotti in questo lembo di terra francese. Non si tratta di una delle migliori interpretazioni possibili, e per giunta espressione di un'annata non proprio da ricordare, ma, almeno dal punto di vista aromatico il vino ha una buona vivacità e freschezza. In bocca, invece, un uso un po' invasivo del legno ne limita eleganza e agilità.



Vendemmia: 1997
Propriet: Quintarelli
Uvaggio: Corvina, Rondinella,
Croatina
Quotazione: € -

Giuseppe Quintarelli

Doc Valpolicella Classico Superiore

Quintarelli è uno dei nomi più esclusivi del vino italiano, e tra i pochi a vantare una chiara fama anche a livello internazionale. Un mito, insomma, che dal Veneto, e più precisamente da Negrar, ha saputo travalicare i confini regionali (prima) e nazionali (poi), attestandosi tra le aziende più ricercate del v

Vecchio Continente (specie sul mercato nordamericano). Una reputazione costruita passo dopo passo, a partire da una manciata di ettari di vigneto, un numero di bottiglie quasi confidenziale e prezzi adeguati alla rarità e all'eccellenza dei prodotti. Le piante crescono su suoli vulcanici, di origine marina, dunque con grande presenza fossile. I vini vengono messi in commercio solo nelle annate ritenute eccellenti, tanto che trovare in giro una bottiglia di Recioto è davvero un'impresa. Noi abbiamo riassaggiato il Valpolicella Classico Superiore 1997. Un vino completo e complesso, anche se piuttosto avanti nel grado evolutivo. I profumi spaziano dal tabacco al cuoio ai fiori secchi, fino a decise note di frutta in confettura, mentre il palato è ricco, anche se non più

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Oliviero Toscani, OT 2006

Ci mancava, verrebbe da dire, il vino di Oliviero Toscani. E magari i più maligni penseranno che sia un vino fatto solo per una questione di immagine, perché si sa il vino fa "figo" e che, quindi, non abbia in sé caratteristiche organolettiche così tanto interessanti. Invece, il suo assaggio è una bella sorpresa. Si tratta di un vino di fattura ineccepibile ma non privo di carattere fin dai profumi mai banali, per arrivare ad un gusto pieno e al contempo energico.

Pietro Brambrilla
enonauta



Vendemmia: 2007
Propriet: Famiglia Ippolito
Uvaggio: Gaglioppo
Bottiglie prodotte: 30.000
Enologo: Franco Bernabei e Vincenzo Ippolito
Prezzo allo scaffale: € 18,00-20,00

Ippolito 1845

Igt Calabria 160 Anni

E' vero che l'Italia è un paese di antica tradizione vitivinicola, ma è altrettanto innegabile che la sua storia moderna, quella che ha disegnato il quadro attuale, è piuttosto recente. Ecco perché quando una cantina festeggia i 160 anni di attività, si può ben dire che rappresenti una delle realtà storiche della nazione. Salutiamo con gli auguri di rito, dunque, l'impresa della calabrese Ippolito, che celebra la sua veneranda età con un vino ottenuto da uve Gaglioppo, appassite sia sulla pianta che sui graticci. Un rosso caldo e potente, eppure mai troppo pesante, di bello spettro aromatico, che fa presagire golosi abbinamenti territoriali.

Vendemmia: -
Propriet: Lusvardi Wine
Uvaggio: Lambrusco salaminio e grasparossa
Bottiglie prodotte: 11.000
Enologo: Federico Giotto
Prezzo allo scaffale: € 12,00-14,00

Lusvardi

Lambrusco Brut Rosè

Un forte radicamento al territorio ma allo stesso tempo uno stile moderno, frizzante come i vini che produce, capace di un'immagine giovane, dinamica, perfettamente contemporanea. Lusvardi è forma e sostanza, insomma, capacità di coniugare perfettamente quello che c'è dentro la bottiglia con il mondo esterno. Il Lambrusco Brut Rosè è vino intrigante fin dal colore, i profumi raccontano la ciliegia bianca, i fiori di campo e la rosa, la bocca è cremosa, di carbonica piuttosto fine. Finale fresco, appagante e saporito. Prodotto con le uve del vigneto Podere il Serraglio, dai terreni di medio impasto, argillosi.

Vendemmia: 2008
Propriet: Antichi Poderi Jerzu
Uvaggio: Cannonau
Bottiglie prodotte: 60.000
Enologo: Antonio Mura e Franco Bernabei
Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

Antichi Poderi Jerzu

Doc Cannonau di Sardegna Bantu

La cantina prende il nome dal paese dove risiede, a circa 500 metri d'altezza sul mare della costa orientale della Sardegna, nel cuore dell'Ogliastra. Inserita in un territorio di rara suggestione, tra spiagge, colline, boschi e montagne, fu fondata nell'ormai lontano 1950. Il Cannonau Bantu 2008 non è consigliabile solo per il suo rapporto qualità/prezzo, bensì è un vino di piacevolezza assoluta, non senza tocchi di complessità che ne spostano il tiro sempre più in alto. Profumi speziati e di frutta rossa, palato brillante e scorrevole, di grande ampiezza e clamorosa beva.

Vendemmia: 2009
Propriet: Ottaviano Lambruschi
Uvaggio: Vermentino
Bottiglie prodotte: 12.000
Enologo: Giorgio Baccigalupi
Prezzo allo scaffale: € 9,00-11,00

Ottaviano Lambruschi

Doc Colli di Luni Vermentino Sarticola

Impegnato nel duro lavoro presso le cave di Carrara, Ottaviano Lambruschi decide di avviare una sua attività legata alla terra intorno alla metà degli anni '70. Il primo passo è l'acquisto di 2 ettari di bosco nel comune di Castelnuovo Magra, in località Costa Marina, quindi dà vita ad un proprio vigneto con l'aiuto del fratello Alessandro. Oggi l'azienda, che vede la partecipazione del figlio fin dagli anni '80, e l'acquisizione di importanti cru, produce alcuni dei vini più interessanti della zona. Il Sarticola ha veste floreale e minerale, non senza accenni di frutta gialla ed erbe officinali. Perfettamente integrata l'acidità, splendida la spalla sapida.



Vendemmia: 2010
Propriet: Haras de Pirque
Uvaggio: Sauvignon
Bottiglie prodotte: 6.000
Prezzo allo scaffale: €
10,00-12,00

Haras de Pirque

Maipo Valley Sauvignon Albaclara

Haras de Pirque, situata nella parte nord della valle di Maipo, è stata individuata dalla Marchesi Antinori come il luogo e l'azienda dove poter meglio "esplorare" le potenzialità produttive del Cile. Siamo a ridosso delle Ande e la zona rappresenta un habitat molto favorevole per varietà quali il Sauvignon, il cui consistente patrimonio aromatico può essere salvaguardato solo grazie ad un clima secco e tendenzialmente fresco.

Un'operazione che ha portato a risultati su questa particolare varietà, decisamente sulla strada di quanto accade in zone di elezione conclamata per il Sauvignon, come la Loira, la Nuova Zelanda ed il Friuli. L'Albaclara 2010, uscito per la prima volta con il millesimo 2002, ha un profilo aromatico netto e ben definito, in cui le caratteristiche varietali emergono con grande forza. Al palato, il vino è morbido, tendenzialmente dolce e appagante. A curare la sua produzione è l'enologa Cecilia Guzman, mentre la sua distribuzione in Italia è una esclusiva dalla Marchesi Antinori.

Cosa vende

Lancillotto (via Dante 104; tel. 0704560496; www.kuvee.net) nasce a Cagliari nel 2004 e nonostante la sua giovinezza ha saputo diventare l'enoteca di riferimento della capitale sarda, grazie ad una saggia selezione sia regionale che nazionale e ad intelligenti digressioni specie sul versante dei vini francesi:

Argiolas, Turriga 2005 - € 36,00

Simbolo della riscossa dell'enologia dell'isola è un vino che non delude mai

Cantina Santadi, Carignano del Sulcis Superiore Terre Brune 2005 - € 35,00

Un'altra bandiera del mondo del vino sardo e per di più prodotto da una cantina sociale

Capichera, Vingna'ngena 2009 - € 21,00

Da una delle aziende più importanti della Sardegna, un vino dal solido carattere

Cantina Santadi, Carignano del Sulcis Rocca Rubia Riserva 2007 - € 13,00

Vino dinamico e affascinante dal prezzo decisamente concorrenziale

Argiolas, Korem 2007 - € 15,50

Un Turriga "minore", dall'impatto gustativo decisamente appagante

6Mura, 6Mura, 2006, - € 15,00

Da uve Carignano, un vino potente e austero

Cherchi, Cagnulari 2009 - € 12,00

Giovanni Cherchi produce vini dagli anni '70, dalla bella intensità aromatica

Cantine Surrau, Vigne Surrau 2008 - € 13,50

Produzione tradizionale per questa cantina di Arzachena

Cantine Surrau, Barriu 2008 - € 18,00

Blend di Cannonau, Carignano, Cabernet e Muristellu dalla beva scorrevole e fragrante

Casanova di Neri, Brunello di Montalcino 2005 - € 40,00

Forse il Brunello più di successo, fra quelli di nuova generazione

Cosa consiglia

Ed ecco i vini consigliati dal patron del Lancillotto Francesco Fracassi:

Massolino, Barolo 2006 - € 28,00

Un Barolo deciso, incisivo e tendenzialmente tradizionale

Icardi, Barbaresco 2007 - € 28,00

Bella corposità e sviluppo grintoso per questo vino delle Langhe

Tenute Sant'Antonio, Valpolicella Superiore Ripasso Monti Garbi 2008 - € 13,50

Buone sensazioni di morbidezza, senza mai eccedere, come nello stile di questa cantina del veronese

Grattamacco, Bolgheri Rosso 2008 - € 14,50

L'"entry level" della cantina bolgherese è un vino pieno e appagante

Masciarelli, Marina Cvetic Cabernet Sauvignon 2004 - € 50,00

Intenso e potente in bocca, quanto ampio e arioso nei profumi

Tenuta Soletta, Cannonau di Sardegna Keramos Riserva 2006 - € 17,50

Molto interessante questo Cannonau, prodotto dalla giovane azienda di Codrongianus

Clos de Jacobins, Saint Emilion Grand Cru Classé 2004 - € 59,00

Bordolese a prevalenza di Merlot fresco, fragrante e di bello slancio

Defaix, Bourgogne Pinot Noir 2006 - € 16,50

Buone sensazioni per questo Pinot Noir, ideale per cominciare a "capire" i vini di Borgogna

Kressmann, Margaux Grand Réserve 2005 - € 28,00

Profumi puliti e ben articolati per un vino dal palato fine e armonico

Laroche, Cabernet Sauvignon Sierra Negra 2003 - € 21,00

Piacevolmente erbaceo come solo un Cabernet cileno sa essere

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.

Il vino non è un'entità volatile

Vintage Wine Fund, Winecapital, Liv-Ex, Hong Kong, Sotheby's, Christie's, investire in vini bordolesi rende più che farlo in petrolio ed oro ... "mumble, mumble", avrebbe esclamato Topolino (nel senso di Mickey Mouse), c'è qualcosa che non torna. Il vino, bene di consumo (nel semplice senso che, solitamente si beve, anche nei casi dei più raffinati che, magari, aspettano il momento giusto per farlo, conservando gelosamente la bottiglia/le bottiglie in cantina per qualche anno) si è trasformato in una entità volatile (ma non per il suo contenuto alcolico o peggio in acido acetico) degna di volteggiare nel grande limbo finanzia-borsistico mondiale. Insomma, siamo ormai proiettati in una dimensione, diciamo pure, decisamente barbarica, in cui i vini, per carità anche molto pregiati, non sono più essi stessi un fine, concludendo il loro ciclo nell'atto finale e liberatorio della bevuta, ma diventano assettiche tracce di fluttuazioni rilevate nelle curve di grafici e indici, variabili indipendenti anche dalla loro stessa essenza organolettica. Per noi che continuiamo ad avere come punto di riferimento la battuta di Roberto Benigni ("100 milioni in-vestiti? non c'arrivo nemmeno in tutta la mi' vita"), figuriamoci se possiamo tollerare che 100 milioni investiti in bottiglie diventino il nuovo status symbol della finanza creativa. Al massimo resteranno soltanto un gran bel budget per comprare le etichette del cuore che, tassativamente, saranno stappate bevute e ricordate dai nostri sensi e non da un indice disegnato su un foglio elettronico.

Fondato nel 1686 da Francesco Procopio dei Coltelli, emigrato nella Parigi di Luigi XIV da Acitrezza, "Le Procope" (rue de l'Ancienne Comédie 13, Paris; tel. 0140467900; www.procope.com) è stata la mensa per personaggi iconici della Rivoluzione come Rousseau, Diderot, d'Alembert, Voltaire, Danton, Robespierre, Marat, Benjamin Franklin e, successivamente, di uomini quali, Balzac, Hugo, Verlaine, che trasformarono questo locale nel primo Caffè letterario del mondo. Il successo però arrivò grazie all'invenzione che rese famoso il suo fondatore, il sorbetto (progenitore del gelato odierno) e il locale dovette spostarsi in una sede più grande ed adeguata, ove si trova tuttora. Ancora oggi, l'arredamento e le decorazioni delle sue sale rimandano a quel periodo storico straordinario e alle atmosfere della Parigi di quegli anni. Seduti al tavolo di Diderot o Balzac, è possibile gustare piatti della cucina parigina più tradizionale come "coq au vin vire de Jülüéna" o "poissons du marché à la plancha". Carta dei vini non particolarmente articolata.

La top five de "Le Procope"

Louis Latour, Bourgogne Pinot Noir - € 27,00

Louis Latour, Chassagne Montrachet 2007 - € 57,00

Pommery, Champagne Brut Cuvée Louise 1998 - € 172,00

Laroche, Chablis 2009 - € 38,00

Domaine Jaouboulet Aine, Chateaufort du Pape Les Cedres 2007 - € 70,00

Non solo vino

Fratelli Nurzia Torrone Tenero

Il torrone dei Fratelli Nurzia è diverso da come ci si immagina un torrone, è una morbida pasta di cacao e nocchie piemontesi, figlio di una tradizione vecchia di quasi due secoli, affinatasi nei primi anni del '900, quando la terza generazione, quella di Ulisse Nurzia, trasformò la storica pasticceria liberty di Piazza Duomo a L'Aquila nella ditta Fratelli Nurzia. Oggi il laboratorio e caffè è ancora lì, nel cuore della città devastata dal terremoto del 6 aprile 2009, ha riaperto i battenti e ripreso la produzione pochi mesi dopo, perché neanche un terremoto può interrompere una storia lunga 175 anni.



I tre vini del cuore di...

Gianna Nannini

Nasce a Siena il 14 giugno 1954, ed è uno degli artisti del panorama rock italiano più apprezzati anche fuori dai confini del Bel Paese. Dopo il liceo, la Nannini si trasferisce a Milano per dedicarsi alla musica, catturando l'attenzione di Mara Maionchi. Il primo grande successo è "America", del 1979. Nel 1984 esce "Puzzle", il suo sesto disco, ed è la consacrazione. Di lì in poi una serie di album di successo e collaborazioni con molti musicisti italiani e non solo. Nel 1990 con Edoardo Bennato incide "Un'estate italiana", canzone ufficiale dei Mondiali di calcio di Italia '90. Nel 1994 si laurea a Siena con una tesi dal titolo "Il corpo nella voce". Fra le passioni della cantante senese un posto di rilievo lo possiede il vino, di cui Gianna è produttrice nell'azienda della Certosa di Belriguardo, che si trova vicino a Siena. In concomitanza con la nascita della figlia, avvenuta il 26 novembre 2010 a Milano, è uscito il singolo "Ogni tanto", tratto dal disco "Io e te", registrato a Londra negli Abbey Road Studios.

Antinori, Tignanello

Borgogna

Gaja

