

Tiratura: 27.981 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 68 - Luglio 2011 - Info: iquadernidwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - A cura di Franco Pallini e Antonio Boco



Vendemmia: 2008
Proprietà: Giuseppe Gabbas
Uvaggio: Cannonau
Bottiglie prodotte: 4.500
Enologo: Lorenzo Landi
Prezzo allo scaffale:
€ 17,00-20,00

Gabbas

Doc Cannonau di Sardegna Arbore

Giuseppe Gabbas è un vignaiolo autentico, capace di valorizzare il proprio patrimonio viticolo in chiave contemporanea, esaltando al meglio la materia prima regalata da una terra magica senza le imperfezioni stilistiche che caratterizzavano i vini del passato. Siamo nel cuore della Barbagia, alle pendici del Supramonte. Si trovano qui i venti ettari di vigna della proprietà, ad una buona altezza e impiantati su suoli profondi, di origine granitica. Il mare e le montagne garantiscono un ottimo microclima e le necessarie escursioni termiche, ideali per una viticoltura poco invasiva e rispettosa della natura. L'Arbore 2006 è uno splendore che coniuga potenza, intensità ed eleganza, tutto giocato sul calore del frutto e la freschezza della macchia mediterranea.



Vendemmia: 2008
Proprietà: Famiglia Sedilesu
Uvaggio: Cannonau
Bottiglie prodotte: 55.000
Enologo:
Francesco Sedilesu
Prezzo allo scaffale:
€ 12,00-15,00

Giuseppe Sedilesu

Doc Cannonau di Sardegna Mamuthone

Il Mamuthone dei Sedilesu è un vino magico. Impredicibile eppure confortante, ancestrale nei tratti ma perfettamente comprensibile a chiunque, lontano da ogni possibile omologazione, ma non per questo fuori da schemi condivisi di lettura del vino moderno. Tutto questo è possibile, crediamo, grazie all'infinita passione di una famiglia "allargata" completamente dedita alle sue vigne, ad un territorio vocato come quello di Mamoiada e alla capacità che i Sedilesu hanno di leggerlo. Difficile descrivere il Mamuthone, anche per chi, come noi, ha avuto il piacere di assaggiarlo più volte. Quel che è certo è che è un rosso, di clamorosa energia, ricchissimo, bevibile ed equilibrato. Una magia, appunto.



Vendemmia: 2005
Proprietà: Tenute Sella & Mosca
Uvaggio: Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 60.000
Enologo: Mario Consorte e
Gavino Ninniri
Prezzo allo scaffale:
€ 30,00-35,00

Sella & Mosca

Doc Alghero Marchese di Villamarina

Ecco una storia antica che muove i primi passi sul volgere dell'Ottocento, quando i due piemontesi Erminio Sella ed Edgardo Mosca, rapiti dal luogo, decisero di dar vita ad una grande (in ogni senso visto che la tenuta supera i 600 ettari) impresa legata alla vite e al vino. Oggi l'azienda appartiene al gruppo Campari, ad assicurarne presente e futuro. Il Marchese di Villamarina è uno dei più grandi rossi italiani da uve "internazionali", se così si può dire. Quasi borlese nei profumi, dove la componente erbacea è sempre ben presente ma distinta da una rara eleganza, ha un sorso di chiara impostazione mediterranea. Gioca così una partita multipla, sfaccettata, in grado di rapire anche l'assaggiatore più smaliziato. Originale al di là degli schemi.



Vendemmia: 2007
Proprietà: Cantine Sardus Pater
Uvaggio: Carignano
Bottiglie prodotte: 50.000
Enologo:
Dino Dini e Riccardo Cotarella
Prezzo allo scaffale:
€ 13,00-15,00

Sardus Pater

Doc Carignano del Sulcis Is Arena

Riserva

Lo scenario paesaggistico è da sogno visto che la cantina si trova sull'isola di Sant'Antioco, nella parte sud occidentale della Sardegna e non lontano dal capoluogo Cagliari. Nasce nel 1949, ma negli ultimi anni è stata capace di intraprendere un percorso legato all'alta qualità mettendo in commercio diverse etichette di ottimo livello. La nostra preferita è quella del Carignano del Sulcis Is Arenas. Vino rappresentativo della più autentica viticoltura isolana e capace di un caleidoscopio di sensazioni che vanno dalle bacche aromatiche al tabacco, che chiudono il cerchio in un palato verticale, acido, eppure al contempo caldo e avvolgente.

Editoriale

L'isola dei Nuraghi

Al di là di un certo isolamento che affligge storicamente la Sardegna, anche l'isola dei Nuraghi, nel recente passato, è stata "travolta" dall'onda del successo enoico del Bel Paese, esprimendo una convincente schiera di aziende che, magari fuori dai clamori della comunicazione più glamour, hanno saputo indirizzare le loro produzioni su un confortante sentiero qualitativo. Merito, senz'altro, di un generoso giacimento di vitigni di antica coltivazione, sapientemente conservati, dal Cannonau al Bovale, dal Carignano alla Monica, dal Vermentino al Nuragus, dal Nasco alla Malvasia e alla Vernaccia. Varietà sia a bacca rossa che a bacca bianca, che segnalano come la Sardegna sia un terroir completo e capace di esprimere vini dalla cifra stilistica originale. Una terra, insomma, dalla vocazione enologica molto interessante, che ospita un variegato panorama di uomini e di filosofie. Non solo la Sardegna del vino cresce, in quantità di etichette commercializzate e, soprattutto, nella qualità dei vini prodotti, ma lo fa nel senso più compiuto e attuale del termine. Oltre agli aspetti squisitamente tecnici, insomma, quello che colpisce è la personalità dei vini, la marcata differenziazione dei territori e dei vitigni, la ricerca di vie all'eccellenza non omologate e fuori, in qualche caso, da ogni possibile schema. Tutte caratteristiche che ne fanno un contenitore generoso, ricco, affascinante e sfaccettato.

Buona lettura
Antonio Boco
Franco Pallini



Vendemmia: 2006
Proprietà: Cantina Sociale Santadi
Uvaggio: Carignano, Bovaleddu
Bottiglie prodotte: 80.000
Enologo: Dino Dini
Prezzo allo scaffale: € 45,00-50,00

Cantina Santadi
Doc Carignano del Sulcis Superiore
Terre Brune

La storia di Santadi racconta più di tante parole l'importanza di questa cantina nel percorso di crescita del vino sardo e italiano. Una storia che nasce come tante, ormai più di cinquanta anni fa (era il 1960), dallo spirito pionieristico di un gruppo di vignaioli, decisi a cooperare per mettere a frutto il proprio lavoro. I primi anni servono a rodare una macchina complessa e vedono la produzione e vendita di solo vino sfuso, mentre le prime bottiglie commercializzate con una certa determinazione arrivano intorno agli anni Ottanta. Anni in cui in cantina era già in atto la svolta decisiva, visto che il presidente era già Antonello Pilloni e che il gruppo dirigente di allora aveva chiamato un enologo di grido quale Giacomo Tachis. Questi gli albori, che non sono comunque visti con nostalgia in casa Santadi, visto che quegli anni sono stati la base su cui costruire i successi futuri e consolidare sempre di più un marchio che i consumatori e gli appassionati di lunga militanza hanno cominciato ben presto ad apprezzare. Tra i tanti vini "sfornati in questi lunghi sessant'anni, più di ogni altro il Terre Brune è quello che rappresenta l'ambizione del progetto e incarna la filosofia della cantina. Non un vino scorciatoia, intanto, ma un prodotto che nasce da antichi vigneti dell'area meridionale del Sulcis, allevati ad alberello e ancora a piede franco, impiantati su terreni piuttosto sciolti, sabbiosi e calcarei, con varietà super-territoriali come Carignano e Bovaleddu. A pensarci bene, solo i metodi di vinificazione e affinamento hanno rappresentato uno strappo deciso col passato della zona, specie per l'utilizzo di barrique di rovere francese. Non scopriamo niente nel raccontare la portata di questo vino, ma ci fa comunque piacere riconfermare le nostre impressioni assaggio dopo assaggio, anche a distanza di anni dall'inizio del progetto. I profumi di questo 2006 sono subito complessi e amalgamano bene le note tostate con quelle di frutto, turgido e carnoso. Ricordano la prugna e la ciliegia matura e sono contornati da un affascinante spettro di erbe aromatiche e bacche. Ha un sorso pieno e avvolgente, caldo senza eccessi, e un lungo finale su note di cioccolato.

Vendemmia: 2007
Proprietà: Ferruccio Deiana
Uvaggio: Cannonau
Bottiglie prodotte: 90.000
Enologo: Ferruccio Deiana
Prezzo: € 17,00
Bottiglia acquistata l'11 giugno, all'Aeroporto di Olbia

Ferruccio Deiana
Doc Cannonau di Sardegna Sileno
Riserva

La cantina Deiana si trova nel comune di Settimo S. Pietro, in località Su Leunaxi. Anche la coltivazione dei vigneti alberga in questa zona, così come nell'area di Sibiola, dai peculiari caratteri collinari. E' qui che Ferruccio Deiana, col diploma di enologo in tasca, ha cominciato la sua storia di produttore nel 1997, che lo ha portato a proporre oggi vini dallo standard qualitativo molto buono. Il Cannonau Sileno Riserva 2007 mostra precise note tostate, sotto le quali scalpitano sensazioni di frutta rossa matura e cenni ferrosi di bella integrità. Vino grintoso e di bella stoffa, possiede polpa e progressione gustativa avvincente e nervosa.

Vendemmia: 2008
Proprietà: Cantina Sociale Gallura
Uvaggio: Cannonau
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo: Dino Addis
Prezzo: € 14,00
Bottiglia acquistata l'11 giugno, all'Aeroporto di Olbia

Cantina di Gallura
Doc Cannonau di Sardegna
Templum

Senza ombra di dubbio una delle rivelazioni del recente passato, questa cantina sociale, forse in passato più conosciuta per la sua produzione bianchista, ma oggi in grado di esprimere un ottimo livello anche in fatto di rossi. Lontano da improbabili forzature, incapace di scimmiettare uno stile che non gli appartiene, il Cannonau di Sardegna Templum della cooperativa gallurese gioca con buone carte la partita della piacevolezza. I profumi giovanili spaziano dai fiori alla visciola, passando per cenni di mirto, quasi balsamici, e spezie fini. Il palato è sinuoso, saporito, snello ma ampio sul piano aromatico. Da bere in scioltezza.

Vendemmia: 2009
Proprietà: Famiglia Argiolas
Uvaggio: Nasco, Vermentino
Bottiglie prodotte: 40.000
Enologo: Mariano Murru
Prezzo: € 14,00
Bottiglia acquistata l'11 giugno, all'Aeroporto di Olbia

Argiolas
Igt Isola dei Nuraghi Bianco Iselis

Tra le più belle realtà della Sardegna del vino, ma diremmo d'Italia, avviata nei primi del '900, Argiolas mette insieme oggi ben cinque fattorie e un patrimonio di circa 250 ettari. L'Iselis è un bianco secco a base Nasco, con una minima quota di Vermentino. Un vino decisamente particolare fin dai profumi, con chiare note di ananas e frutta gialla matura, bilanciate da qualche lampo di foglie d'agrume; la bocca è rotonda, di grande sapore, con una nota salina sul finale di bella personalità. Un vino decisamente caratteriale come nella migliore tradizione aziendale e della più valida enologia isolana.

Vendemmia: 2008
Proprietà: Cantina Sociale Dolianova
Uvaggio: Cannonau
Bottiglie prodotte: 70.000
Enologo: Ercole Iannone
Prezzo: € 9,00
Bottiglia acquistata l'11 giugno, all'Aeroporto di Olbia

Cantina di Dolianova
Doc Cannonau di Sardegna
Anzenas

Sant'Esu è una località alle porte di Dolianova, dunque ad una manciata di chilometri da Cagliari. Qui si trova la città che dà il nome a questa cooperativa, che, specie nel recente passato, ha guadagnato un posto non secondario nel panorama enologico dell'isola. I vigneti si trovano in una zona decisamente collinare, ideale per la coltivazione della vite grazie ai terreni di medio impasto con tracce di calcare di origine miocenica. L'Anzenas ha profumi nitidi e fruttati, non senza qualche accenno di resina. Il palato è coerente, quasi salmastro e dal finale di erbe aromatiche.



La Select Series™ di Nomacorc è una gamma di tappi costruiti per vino dalle elevate prestazioni, ideata per soddisfare le esigenze dei viticoltori più esigenti e dei vini unici che essi creano.
www.it.nomacorc.com

Nuovo R.O.S.A. Evolution
Tecnologia Amorim, perfezione assoluta





Vendemmia: 1997
 Proprietà: Famiglia Argiolas
 Uvaggio: Cannonau, Carignano,
 Bovale e Malvasia Nera
 Quotazione:

Argiolas

Isola dei Nuraghi Igt Turriga

E' certamente uno dei vini simbolo della Sardegna, il Turriga, prodotto per la prima volta nel 1988. Ottenuto dalle uve dell'omonimo vigneto, posto a circa 230 metri sul livello del mare, in zona di Selegas, vicino a Piscina Trigus, il Turriga è un intrigante blend di uve autoctone (Cannonau, Carignano, Bovale e Malvasia Nera), che viene affinato per 18 mesi in barriques e successivamente lasciato per un anno in bottiglia. Un vino capace di stupire anche e, forse, soprattutto con il passare del tempo, confermandosi uno dei più grandi rossi italiani. Nel bicchiere ritroviamo l'ingegno di Giacomo Tachis che ha fortemente voluto il Turriga, un vino di grande personalità, elegante e assolutamente autentico, fuori dalle mode e dai facili cliché. La versione 1997 conserva una fragranza da manuale, esibendo profumi integri e freschi di eucalipto, macchia mediterranea e mirto. In bocca, il tempo ha lavorato bene, integrando con grande equilibrio i tannini delle uve con quelli dei legni e restituendo un sorso deciso, dinamico e non privo di una verve acida che ne prolunga il finale caldo, denso e saporito.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Villa Calcinaia, Vin Santo del Chianti Classico 2001

Per noi toscani, il Vin Santo resta ancora una specialità. Resta, se lo guardiamo dal lato enologico, un vino su cui, almeno nelle sue versioni più tradizionali, nessun enologo ci può mettere le mani. Il Vin Santo di Villa Calcinaia fa parte a pieno titolo di questo ormai sparuto gruppo e fin dai profumi, di frutta secca e noce, sembra rimandare ad un mondo che non esiste più. In bocca, al di là delle ricerche più estreme che hanno spesso trasformato questo nobile vino in una specie di aceto balsamico, possiede una certa spigolosità e un carattere quasi scostante, da vero toscano.

**Amedeo Sbaragli
 Enonauta**



Vendemmia: 2009
 Proprietà: Heide e Francesco Siclari
 Uvaggio: Cannonau
 Bottiglie prodotte: 23.000
 Enologo: Pascal Chatonnet
 Prezzo allo scaffale: € 12,00-14,00

Feudi della Medusa Doc Cannonau di Sardegna

Doveva essere una semplice casa per le vacanze e invece quella proprietà sarda acquistata dal siciliano Francesco Siclari si è ben presto trasformata in una vera e propria impresa viticola. La bellezza della zona, i terreni vocati e lo sbocciare di un'autentica passione per l'isola ci hanno messo lo zampino, insomma, e dal Duemila ecco nascere una bella realtà che ha bruciato le tappe, affermandosi tra le migliori della Sardegna. La fama è arrivata soprattutto con alcuni vini a Indicazione Geografica Tipica, ma anche le denominazioni tradizionali hanno avuto i loro riscontri. Il Cannonau 2008, per esempio, è un rosso di rara precisione, ben giocato su sensazioni floreali e balsamiche.

Vendemmia: 2009
 Proprietà: Famiglia Contini
 Uvaggio: Vermentino
 Bottiglie prodotte: 15.000
 Enologo: Piero Cella
 Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

Contini Docg Vermentino di Gallura Elibaria

Spesso per raccontare un'azienda si parte dal contesto, o meglio dal territorio, per essere più precisi. Inutile dire che per raccontare una realtà come questa la via è addirittura obbligata. L'azienda, fondata da Attilio Contini, si trova a Cabras, in un angolo di paradiso naturale della costa occidentale della Sardegna che, tra mare e lagune, offre un habitat invidiabile per la coltivazioni di molte piante, tra le quali ovviamente le vite. Quelle del Vermentino dedicate all'Elibaria nascono su suoli di origine granitica, ad un'altezza che varia dai 400 ai 500 metri. Un vino salmastro, piacevole, appagante e fresco, ideale in questo periodo dell'anno.

Vendemmia: 2009
 Proprietà: Giovanni Cherchi
 Uvaggio: Vermentino
 Bottiglie prodotte: 60.000
 Enologo: Piero Cella, Francesca Di Benedetto
 Prezzo allo scaffale: € 11,00-13,00

Giovanni Cherchi Doc Vermentino di Sardegna Tuvaoes

Nata negli anni Settanta, l'azienda di Giovanni Cherchi alleva soprattutto Vermentino (primo vino imbottigliato della sua storia), oltre a una quota produttiva dedicata ai rossi Cannonau e Cagnulari. Curiosi, almeno per i non isolani, i nomi delle vigne (da cui quelli dei vini), che richiamano località e fatti della storia. Tuvaoes, ad esempio, "farebbe riferimento a un antico mestiere, in quanto in fondo alla vallata dove si trova il vigneto era presente una cava di tufo (Tuv), che veniva portato in paese col carro trainato da buoi (Oes)". Curiosità a parte, il Vermentino così chiamato è capace di coniugare profumi e precisa silhouette gustativa.

Vendemmia: 2009
 Proprietà: Cantina Sociale Gallura
 Uvaggio: Vermentino
 Bottiglie prodotte: 20.000
 Enologo: Dino Addis
 Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

Cantina di Gallura Docg Vermentino di Gallura Superiore Genesi

Una delle regole auree del mondo del vino, ripetuta fino alla nausea nell'ultimo ventennio, è quella che la qualità non può andare di pari passo con la quantità. Sarà anche vero, e in molti casi probabilmente lo è, ma sta di fatto che una realtà come la Cantina di Gallura, qualcosa meno di un milione e mezzo di bottiglie prodotte ogni anno, è invece capace di coniugare cifre con tanti zeri ad un livello altissimo dei suoi vini. Prendiamo il Vermentino Genesi, per dire. Un bianco ammaliante, brillante in ogni suo aspetto, capace di risultare freschissimo e allo stesso tempo sfaccettato. Vino capace di soddisfare i palati più disparati. Non male no?

e-on Tutta l'energia per il buon vino.
 Con le offerte 100% energia pulita E.ON tanti vantaggi immediati.





Vendemmia: 2009
Proprietà: Concha y Toro Co.
Uvaggio: Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

Concha y Toro

"Casillero del Diablo" Cabernet Sauvignon Reserva Central Valley

Concha y Toro, fondata nel 1883, è l'azienda più importante del panorama enologico cileno. Con oltre 10.000 ettari vitati è la seconda impresa con la maggior superficie vitata al mondo (al primo posto c'è l'australiana Treasury Wines Estate). Nel suo ricco portafoglio prodotti, c'è spazio anche per vini freschi e immediati come quelli della linea "Casillero del Diablo" (sponsor, fra l'altro, del Manchester United). Abbiamo assaggiato il Cabernet Sauvignon che, passato leggermente in legno per 6/8 mesi, evidenzia cenni erbacei e speziati di bella fragranza, ben rifiniti da note di cedro e cioccolato. In bocca, il vino è gustoso docile e scorrevole, appagante e dotato di grande bevibilità, riproponendo quello che può essere definito lo stile dei Cabernet "alla cilena". Nel 1994, Concha y Toro è diventata la prima cantina cilena quotata in borsa e, nel 2010, il fatturato di questo gigante dell'enologia mondiale ha raggiunto € 520.000.000, in crescita del +5,5% rispetto al 2009. I vini sono distribuiti in esclusiva per l'Italia da Castello Banfi.

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 Grandi Vini di Alba (via Vittorio Emanuele II, 1/a; tel. 0173 361204; www.grandivinialba.com), che vende anche online, privilegia, evidentemente, i vini delle Langhe, ma con una scelta importante anche dal punto di vista della profondità delle annate:

Marcarini, Dolcetto d'Alba Fontanazza 2009 - € 7,00

Storica cantina di La Morra, produce vini di bella personalità

Cappellano, Dolcetto d'Alba 2009 - € 9,80

Un vino tipico da una delle aziende più coerenti del territorio

Enzo Boglietti, Barbera d'Alba 2009 - € 9,50

E' uno dei nomi più noti della nuova corrente "barolista" con base a La Morra

Pira & Figli - Chaira Boschis, Barbera d'Alba 2009 - € 12,20

Una produttrice di talento fra le più stimate della denominazione

La Caudrina, Moscato d'Asti La Galeisa 2010 - € 9,00

L'azienda di Romano Dogliotti è uno degli indirizzi principali per trovare un Moscato di riferimento

Tenuta San Guido, Le Difese 2009 - € 13,70

L'entry level dell'azienda madre del Sassicaia a base di Cabernet Sauvignon e Sangiovese

Castello di Neive, Barbaresco Santo Stefano Albesani 2007 - € 23,70

Cantina di grande storia, produce vini eccellenti con robusta continuità

Roagna Barolo La Rocca e La Pira 2004 - € 44,00

Un'azienda d'altri tempi che produce vini estremi e di grande carattere

Luigi Pira, Barolo Margheria 2004 - € 33,00

Stile moderno ma ben proporzionato in questo Barolo di Serralunga

Montalbera, Grignolino d'Asti Grignè 2008 - € 7,50

Piacevole e ben ritmato questo vino "minore" di Langa

Cosa consiglia

Ed ecco i vini consigliati dallo staff di Grandi Vini di Alba:

Bollinger, Champagne Brut Special Cuvée Rosé - € 62,50

Uno Champagne classico e dallo stile impeccabile

Pol Roger, Champagne Extra Cuvée de Réserve Brut - € 38,30

La freschezza è il suo punto di forza accanto ad equilibrio ed eleganza

Ferrari, Trento Perlè Brut Rosé 2003 - € 30,80

Una bollicina made in Italy che "strizza l'occhio" alla Francia

Giuseppe Mascarello, Barolo Monprivato 2004 - € 70,80

Una sorta di monumento alla tipologia, dal grande carattere e dallo stile decisamente personale

Cavallotto, Barolo Boschis San Giuseppe Riserva 2004 - € 49,10

Sono sempre interessanti i vini prodotti da questa azienda di Castiglione Falletto

Aldo Conterno, Bussia Colonnello 2007 - € 67,50

Un classico tra i Baroli, dai profumi intensi e dalla bocca armoniosa

Giacomo Conterno, Barolo Cascina Francia 2007 - € 80,80

Forse il Barolo più affascinante oggi in produzione

Angelo Gaja, Barbaresco 2004 - € 154,10

Una vera e propria icona dell'enologia piemontese e non solo

Tenuta San Guido, Bolgheri Sassicaia 2008 - € 100,00

L'antesignano dei Supertuscan non tradisce mai le aspettative

Braida, Bricco dell'Uccellone 2007 - € 30,00

Frutti freschi e ben maturi anticipano una bocca sapida e profonda



Brindate a una RIVOLUZIONE

winefit
Quality wine dispenser

Un sorso di vino dimenticato

In principio fu "Mondovino" il fortunato documentario di Jonathan Nossiter. Potremmo scegliere questo film del 2004 per datare, convenzionalmente, la molto comunicabile divisione fra produttori "industriali" e "naturali". Una dicotomia che, semplificando in modo grossolano il mondo del vino, fa scomparire d'incanto un giacimento immenso di sfumature, stili e filosofie produttive, che, probabilmente, formano il grosso delle aziende che un medio intenditore e/o appassionato vorrebbe assaggiare e ospitare nella propria cantina. Eppure siamo tutti d'accordo che questa rigida Weltanschauung enoica sia il mondo del vino e, per giunta, a qualsiasi latitudine. Fra questi due "universi", l'uno dai grandi numeri e omologato per definizione perché ricerca una costanza delle performance e l'altro alla ricerca di una differenziazione "fuori dalla bottiglia" che ne permetta una distinzione, non pare esserci una guerra in corso, come qualcuno vorrebbe far credere, ma, piuttosto, il perseguimento, attraverso strategie diverse, di un medesimo e semplice obiettivo: vendere. Uno scopo comune a tutti, evidentemente, anche a tutti quei produttori, piccoli e medi per la maggior parte, che, benché letteralmente marginalizzati, gestiscono la propria azienda con il rigore del sapere (imparato e da imparare), continuando, magari, a ricercare l'originalità dei loro vini soltanto "dentro la bottiglia" e non nella forza virtuale del marchio o nella metodica produttiva (spesso, peraltro, del tutto fideistica).

Aperto da poco più di un anno, il ristorante cagliaritano di Luigi Pomata (viale Regina Margherita 14; tel. 070672058; www.luigipomata.com) ha all'ingresso il bancone scuro del sushi e oyster bar, per chi preferisce un pranzo leggero, con una ricca selezione di ostriche francesi. Dalla ricercatissima Pied de Cheval, alle piatte Belon, alle varie specialità di ostriche concave. La cucina vede protagonista lo chef Luigi Pomata che rivisita i piatti della tradizione a seconda di quello che il mercato offre e il menu cambia ogni mese, anche con un pizzico di follia mai, però, fine a se stessa. Tra le ricette più intriganti: infuso di Bonito disidratato e tè nero, con ventresca di tonno erba Luisa e pomodoro, zuppa fredda di mela, sedano e limone con tartara e ricotta mustia, gamberi rossi in crosta di pane carasau con le tre salse: erborinato di capra, le magnesi senza uovo allo zafferano, ai capperi e olive, filetto di tonno rosso di Carloforte scottato in padella con cipolla rossa brasata, salsa al cannonau, crema di focaccia con seppie cotte in zimino d'olio a bassa temperatura. Acqua, coperto e servizio non si pagano, aperto dal lunedì al venerdì per pranzo. Cantina molto interessante.

La top five di "Luigi Pomata"

Argiolas, Vermentino di Sardegna Is 2009 - € 16,00

Capichera, Ragnedda 2008 - € 40,00

Argiolas, Turriga 2006 - € 65,00

Ferrari, Trento Perlè Rosè - € 55,00

Ca' del Bosco, Franciacorta Cuvée Prestige - € 40,00

Non solo vino

Antica Dolceria Bonajuto Xocoatl cioccolato al peperoncino



Era il 1880 quando Francesco Bonajuto apriva la sua piccola bottega dolciaria a Modica; da quella bottega cominciarono ad uscire squisitezze d'origine araba e spagnola frutto di una tradizione secolare. Oggi la pasticceria (www.bonajuto.it) siciliana continua quella tradizione con prodotti di assoluta qualità come questi cioccolatini al peperoncino, il cui nome rimanda all'antica sapienza azteca sul cacao, ottenuti unicamente da una massa di cacao, zucchero e spezie, legame quest'ultimo con quei popoli lontani la cui storia continua ad appartenerci.

I tre vini del cuore di...

Massimo Montanari

Docente di Storia Medievale presso la Facoltà di Lettere e Filosofia dell'Università di Bologna, dove insegna anche Storia dell'alimentazione, dirige il Master europeo "Storia e cultura dell'alimentazione" e insegna anche all'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. È ritenuto uno dei maggiori specialisti di storia dell'alimentazione. Ha dedicato le proprie attenzioni di studioso soprattutto a due filoni di ricerca, tra loro strettamente integrati: la storia agraria e la storia dell'alimentazione, intese come vie d'accesso preferenziali per una ricostruzione della società medievale nel suo insieme: strutture economiche e sociali (rapporti di lavoro, di potere, di proprietà), aspetti concreti e materiali della vita quotidiana, valori culturali e mentalità. Nell'ambito di tali ricerche hanno avuto speciale risonanza i suoi studi sulla storia dell'alimentazione, intesa come storia a tutto campo che coinvolge i piani dell'economia, delle istituzioni e della cultura.

Dopff, Riesling Réserve Cuvée Europe

De Tarczal, Marzemino Superiore di Isera

Sartarelli, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Tralivo

