

Tiratura: 28.033 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 69 - Agosto 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: 2010
Proprietà: Damian Princic
Uvaggio: Friulano
Bottiglie prodotte: 17.000
Enologo: Giorgio Bertossi
Prezzo allo scaffale:
€ 12,00-14,00

Colle Duga Doc Collio Friulano

L'azienda di Damian Princic, fondata nel 1991, conta su nove ettari di vigneto e prende il suo nome dal cru "Colle Duga" che si trova nei pressi di Cormòns, a Zegla, vicinissimo alle colline slovene della Goriska Bdra. I vini possiedono una connotazione stilistica improntata alla fedeltà dei caratteri originali del territorio e, benché dotati di strutture ragguardevoli e non prive di potenza, sanno esprimere una notevole piacevolezza grazie a buone acidità e a notevole sapore. Il Friulano 2010, ne è un esempio paradigmatico, a partire dai suoi aromi estremamente tipici e di rara pulizia. In bocca, il vino è spesso e ben ritmato, fino ad un finale lungo e contraddistinto da una tipica e accattivante nota ammandorlata.



Vendemmia: 2010
Proprietà: Famiglia Raccaro
Uvaggio: Friulano
Bottiglie prodotte: 12.000
Enologo:
Paolo Raccaro
Prezzo allo scaffale:
€ 14,00-16,00

Raccaro Doc Collio Friulano Vigna del Rolat

L'azienda di Dario Raccaro, che si trova a Cormòns, conta su 4 ettari e mezzo di vigneto, incarnando al meglio quell'artigianato enologico che caratterizza in modo importante l'enologia friulana e dell'intero Bel Paese. La filosofia produttiva di questa cantina è sostanzialmente semplice, in fatto di vinificazione in bianco: acciaio e solo acciaio. Non stupisce quindi trovare i suoi vini fra gli esempi più avvincenti di uno stile che punta tutto su grinta e temperamento. Come la versione 2010 del Vigna del Rolat ci dimostra in modo emblematico. Freschi e leggermente erbacei gli aromi, ben rifiniti da cenni agrumati e da una tipica nota di mandorla. In bocca, il vino è teso, succoso e quasi salato.



Vendemmia: 2010
Proprietà: Franco Toros
Uvaggio: Friulano
Bottiglie prodotte: 17.000
Enologo: Franco Toros
Prezzo allo scaffale:
€ 17,00-20,00

Toros Doc Collio Friulano

Un produttore, Franco Toros, decisamente lontano dai clamori che spesso accompagnano il mondo del vino, ma capace di far parlare molto bene i suoi prodotti, grazie ad una dedizione quasi maniacale sia in vigna che in cantina e ad un rigore stilistico con pochi eguali. Dai 10 ettari di vigneto situati a Novali, nei pressi di Cormòns, nascono vini di grande carattere, assolutamente schietti e ancorati alla territorialità più profonda. Apparentemente semplici i profumi del suo Friulano 2010, che con il passare del tempo nel bicchiere si complessificano, restituendo ricordi floreali e minerali. Analogo l'impatto in bocca, dove, oltre ad un'immediata bevibilità, si ritrovano i caratteri del grande bianco: grinta, sapidità e lunghezza.



Vendemmia: 2010
Proprietà: Giorgio Badin
Uvaggio: Friulano
Bottiglie prodotte: 12.000
Enologo:
Giorgio Badin
Prezzo allo scaffale:
€ 10,00-12,00

Ronco del Gelso Doc Isonzo del Friuli Friulano Toc Bas

Nata nel 1987, l'azienda condotta da Giorgio Badin si trova a Cormòns, appena sotto al Collio Goriziano e i suoi vigneti, per una superficie complessiva di 25 ettari, insistono nella denominazione Isonzo. La produzione è prevalentemente "bianchista", anche se l'azienda non disdegna qualche mirata digressione fra i rossi, peraltro, con ottimi risultati. Lo stile dei vini di Ronco del Gelso privilegia polposità e avvolgenza, declinate con inappuntabile precisione tecnica, che ne fanno dei prodotti di sicuro riferimento per l'intera denominazione. Il Toc Bas ne è una puntuale testimonianza. Un vino dal bagaglio aromatico convincente e decisamente varietale, che trova in bocca il suo punto di forza esprimendo potenza e sapidità.

Editoriale

Semplicemente un vitigno tradizionale

Fino al 2007 era "Tocai" oggi è "Friulano", ma la contesa con l'ungherese Tokaji non ha turbato il valore e soprattutto il gusto del vino dagli antenati francesi. Già, perché, grazie all'analisi sul Dna, sembra ormai assodato che l'origine del Tocai friulano sia riconducibile al Sauvignonasse, presente nei vigneti del Bordoiese e arrivato in Friuli, probabilmente assieme al Sauvignon, nel periodo in cui, a metà dell'Ottocento, si iniziarono a coltivare i vitigni francesi nei vigneti friulani. In questo senso, la disputa italo-ungherese non avrebbe alcuna ragion d'essere: il Tocai friulano è un vitigno di origine francese, il Tokaji ungherese è una denominazione, cioè una particolare regione dove da sempre viene coltivato, per la maggior parte, il vitigno "Furmint". Per non parlare della evidente differenza organolettica. Basti solo ricordare che il Tocai friulano è un vino secco, quello ungherese, benché possa esistere anche in versione secca (szàraz) o abboccata (éder) è famoso per la sua versione dolce, anzi dolcissima. Ma tant'è. Dalla vendemmia 2008, il nome Tocai non può più essere utilizzato ed è sostituito dal nome "Friulano", a sottolineare il forte legame del vino col territorio. Il vecchio Tocai però non è scomparso, ma ha solamente cambiato nome. Il suo gusto, la qualità e la relazione con il territorio rimangono quelli di un tempo, custoditi sotto la nuova denominazione di Friulano.

Buona lettura
Antonio Boco
Franco Pallini





Vendemmia: 2009
Proprietà: Famiglia Zamò
Uvaggio: Friulano
Bottiglie prodotte: 9.500
Enologo: Emilio Del Medico e Franco Bernabei
Prezzo allo scaffale: € 21,00-23,00

Le Vigne di Zamò Doc Colli Orientali del Friuli Friulano Vigne Cinquant'anni

La cantina della famiglia Zamò, fondata da Tullio nel 1978, allorché acquista i primi cinque ettari sulla collina della Rocca Bernarda e oggi guidata dai figli Pierluigi e Silvano, ha prodotto negli anni Ottanta alcuni vini che hanno decretato il successo dell'enologia friulana, soprattutto con il marchio Abbazia di Rosazzo. Oggi l'estensione dei vigneti raggiunge 30 ettari di proprietà (più una ventina in affitto) suddivisi tra quelli di Rocca Bernarda (10 ettari), quelli di Buttrio (5 ettari) e quelli di Rosazzo (15 ettari). Si tratta in pratica di tre diversi terroir dotati di particolari microclimi, tra i quali spicca sicuramente quello di Rosazzo, contraddistinto da un clima più caldo, quasi mediterraneo, tanto è vero che qui vengono coltivati anche gli olivi. Il mare Adriatico è piuttosto vicino in linea d'aria e provoca effetti benefici, a scapito, forse, dell'escursione termica, non troppo accentuata e che caratterizza, invece, le altre zone di produzione dell'azienda con sede a Manzano. La produzione degli Zamò privilegia soprattutto le uve rosse (40% del totale), da cui si ottengono vini larghi, poderosi, ed energici. E, probabilmente, Le Vigne di Zamò è un'azienda a vocazione più rossista che bianchista, puntando, oltre che sulle uve internazionali come il Merlot, anche su vitigni di antica coltivazione come il Pignolo e il Refosco dal peduncolo rosso. Detto questo, però, va ricordato che l'azienda della famiglia Zamò considera i vini bianchi una base irrinunciabile della propria produzione e di quella del Friuli, ed anche in questo caso, dando il peso che si meritano ai vitigni di antica coltivazione come il Friulano, oggetto del nostro assaggio. Il "Vigne Cinquant'anni", il cui nome, evidentemente, rimanda all'età dei vigneti da cui è ottenuto, è un vino che resta in acciaio per 10 mesi ad affinarsi sulle fecce e che viene sottoposto alla fermentazione malolattica soltanto per il 50% della massa totale. Al naso i profumi sono sfaccettati e rimandano alla frutta tropicale matura, agli agrumi e alla caratteristica nota varietale di mandorla. Al palato, il vino possiede un impatto rotondo, senza spigoli, che conduce ad un finale dal retrogusto di mela golden, frutta esotica e mandorla.

Vendemmia: 2009
Proprietà: Gianfranco Gallo
Uvaggio: Friulano
Bottiglie prodotte: 12.000
Enologo: Gianfranco Gallo
Prezzo: € 18,00-20,00

Vie di Romans Doc Isonzo del Friuli Friulano Dolé

Se l'azienda comincia la sua attività più di un secolo fa, è con l'arrivo di Gianfranco Gallo, nel 1978, che questa cantina di Mariano del Friuli prende decisamente la strada della qualità, diventando uno dei marchi di riferimento dell'enologia friulana. La produzione "bianchista" di Vie di Romans si distingue per una interessante longevità e, in questo senso, resta uno dei migliori esempi delle potenzialità dei bianchi del Friuli. Il Friulano Dolé 2009, possiede un corredo aromatico sfumato e di buona complessità, dove spiccano note di frutta a polpa bianca e salvia, insieme ad una leggera speziatura. Al palato, è un vino che convince per pienezza, sviluppandosi con ritmo fino ad un finale profondo e gustoso.

Vendemmia: 2009
Proprietà: Famiglia Schiopetto
Uvaggio: Friulano
Bottiglie prodotte: 52.000
Enologo: Giorgio Schiopetto e Mauro Simeoni
Prezzo: € 18,00-20,00

Schiopetto Doc Collio Friulano

L'azienda con sede a Capriva del Friuli, fondata nel 1965 da Mario Schiopetto, figura storica del Friuli enologico, rappresenta una delle realtà più importanti del Collio Goriziano. Oggi, il lavoro pionieristico cominciato da Mario, viene proseguito da Maria, Angela, Carlo e Giorgio Schiopetto, che hanno saputo dare all'azienda, 30 ettari di vigneto, una confortante affidabilità qualitativa. I vini hanno una precisa impronta stilistica, dove predomina l'eleganza, e rappresentano un solido punto di riferimento. Il Friulano 2009, affidato ad un non breve affinamento in bottiglia prima dell'entrata sul mercato, possiede profumi sfumati e nitidi, che introducono ad una bocca rigorosa di bella linearità e di grande piacevolezza.

Vendemmia: 2010
Proprietà: Famiglia Felluga
Uvaggio: Friulano
Bottiglie prodotte: 40.000
Enologo: Viorel Flocea e Stefano Chioccioli
Prezzo: € 15,00-17,00

Livio Felluga Doc Colli Orientali del Friuli Friulano

L'azienda di Brazzano di Cormòns, 155 di estensione vitata, è, senza tanti giri di parole, uno dei "fari" dell'enologia friulana e non solo e Livio Felluga è da considerarsi il "patriarca" della produzione viticola regionale. Una storia che parte nel lontano 1956 e che oggi prosegue con il lavoro dei suoi figli, Maurizio, Elda, Andrea e Filippo. I vini si sono ormai imposti per la loro capacità di soddisfare i palati internazionali, come quelli degli appassionati più esigenti, grazie ad tecnica produttiva senza compromessi, e, al contempo, capace di restituire i caratteri più intimi del Friuli enico. Buon carattere aromatico quello del Friulano 2010, ben assecondato da una bocca definita che coniuga polpa e sapore.

Vendemmia: 2010
Proprietà: Villa Russiz
Uvaggio: Negroamaro, Malvasia Nera
Bottiglie prodotte: 25.000
Enologo: -
Prezzo: € 15,00-17,00

Villa Russiz Doc Collio Friulano

Quella dell'azienda agricola Villa Russiz (che non è altro che la cantina dell'Istituto A. Cerruti per l'assistenza ai minori) è una storia lunga e di grande importanza per il Collio, iniziata nel 1869 per merito del francese Teodoro de La Tour. Dopo la Grande Guerra, Adele Cerruti proseguì l'attività agricola insieme al sostegno ai bambini più sfortunati, che proseguì ancora oggi, con la configurazione di Villa Russiz in un ente morale. Oggi, l'azienda di Capriva del Friuli, che resta un ente pubblico, si estende per 94 ettari, di cui 30 destinati alla coltivazione dei vigneti. Il Friulano 2010 brilla per tipicità e, accanto a profumi ben assestati che spaziano dai cenni di fiori bianchi alle note di pesca a pasta bianca, evidenzia un gusto potente ed armonico, fino ad un finale solido e ampio.



La Select Series™ di Nomaticor 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.nomaticor.com

Amorim PERFORMANCE
Le prestazioni a forma di tappo





Vendemmia: 1990
 Proprietà: Famiglia Venica
 Uvaggio: Ribolla Gialla
 Quotazione: € -

Venica

Vino da Tavola Ribolla Gialla del Friuli Venezia Giulia

La produzione di Venica occupa ormai saldamente l'eccellenza enologica del Collio e non solo. Detto questo, però, registriamo, senza fare inutili giri di parole, che la Ribolla Gialla 1990 è una delle migliori bottiglie di bianco che abbiamo mai assaggiato in questa rubrica. E se, diciamo la verità, la cultura enoica italiana non è ancora abituata ad apprezzare bianchi invecchiati, sarebbe auspicabile che in molti provassero almeno una volta un vino come questo, decisamente capace di sfatare più di qualche luogo comune. Già i segnali sono stati molto positivi a partire dal colore, giallo appena dorato, che nel bicchiere è apparso da subito limpido e brillante. Bagaglio aromatico a dir poco complesso: dalle note idrocarburiche, le sole che rimandavano ai 21 anni del vino, ai ricordi di cedro fino a qualche cenno di erba officinale, sono stati un degno anticipo ad una bocca a dir poco vitale, materica, ricca, ma, al contempo, succosa e sapida, dominata da una spina acida decisamente vigorosa. Un vino, insomma, ancora scalpitante. Se vi pare poco ...

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Baron Bornemisza, Tokaji 6 Puttonyos 2003

Bella intensità al naso, profuma di albicocca, miele e spezie, specialmente di paprika dolce ed al palato è molto concentrato, denso, quasi viscoso, ben condotto da una vivace acidità. Un vino decisamente originale che, tuttavia, mi sento di consigliare. Fa parte di quei vini cosiddetti da "meditazione" ma io l'ho apprezzato molto con la pasticceria secca e anche con alcuni formaggi. Non ho faticato molto a trovarlo in enoteca, infatti è distribuito da noi da un'azienda italiana, la Tenuta di Biserno di Lodovico Antinori.

Marco Barucci
 Enonauta



Vendemmia: 2009
 Proprietà: Mauro Mauri
 Uvaggio: Friulano
 Bottiglie prodotte: 12.500
 Enologo: Mauro Mauri
 Prezzo allo scaffale: € 15,00-17,00

Borgo San Daniele

Doc Isonzo del Friuli Friulano

Un'azienda al confine tra due importanti zone del Friuli enoico, il Collio e l'Isonzo, quella di proprietà di Alessandra e Mauro Mauri, che conta su 18 ettari di vigneto. Un'azienda che i due fratelli hanno ricevuto in eredità dal nonno e che hanno fatto crescere, a partire dal 1990, anno di fondazione, grazie a vini di bella espressività territoriale e convincente pulizia. L'Arbis, il Friulano oggetto del nostro assaggio, il cui nome in dialetto significa "erbe", è un vino dotato di profumi fini e delicati, in cui spicca una decisa nota ammandorlata, tipica del vitigno. La risposta in bocca è decisa e reattiva, grazie ad una bella verve acida e ad una notevole sapidità, che ne amplifica contrasto e piacevolezza.

Vendemmia: 2010
 Proprietà: Famiglia Borghese
 Uvaggio: Friulano
 Bottiglie prodotte: 25.000
 Enologo: Ivan Sant
 Prezzo allo scaffale: € 10,00-12,00

Ronchi di Manzano

Doc Colli Orientali del Friuli Friulano

Sono oltre cinquanta gli ettari a vigneto di questa realtà produttiva, fondata nel 1969, che insistono su due fra gli areali più vocati del Friuli, quelli dei comuni di Manzano e Rosazzo. Lo stile dei vini dell'azienda con sede a Manzano e condotta da Roberta Borghese, è decisamente all'insegna dell'equilibrio e dell'eleganza e con buone caratteristiche di tipicità. E il Friulano 2010 conferma queste qualità, evidenziando profumi di frutta a polpa bianca, note agrumate e qualche cenno erbaceo a rifinitura. Energica e succosa la progressione gustativa, all'insegna dell'equilibrio e della piacevolezza di beva, con un finale solido e ben ritmato.

Vendemmia: 2010
 Proprietà: Loretto Pali
 Uvaggio: Friulano
 Bottiglie prodotte: 12.000
 Enologo: Domenico Lovat
 Prezzo allo scaffale: € 14,00-16,00

Castello di Spessa

Doc Collio Friulano

L'azienda, situata a Capriva del Friuli, è nata nel 1987 e oggi dispone di 28 ettari di vigneto. Il centro aziendale si trova nell'omonimo castello e nel bunker di collegamento fra l'antico edificio e la cantina, costruito nella Seconda Guerra Mondiale, affinano i vini aziendali da invecchiamento. La produzione ha una forte impronta "bianchista". Lo stile privilegia decisamente fittezza e consistenza, ma declinati con garbo ed eleganza. E' il caso del Friulano 2011 che rivela profumi agrumati di bella freschezza, in cui spiccano note di mela golden e timo, e una progressione gustativa decisa ed elegante, che esalta il sorso cremoso e denso fino ad un finale lungo e profondo.

Vendemmia: 2010
 Proprietà: Marchesi Frescobaldi
 Uvaggio: Friulano
 Bottiglie prodotte: 40.000
 Enologo: Gianni Napolitano
 Prezzo allo scaffale: € 8,00-10,00

Attems

Doc Collio Friulano

E' recente la notizia che la friulana Attems, importante azienda del Collio, sia ormai totalmente di proprietà di Marchesi de' Frescobaldi, una delle famiglie storiche del mondo del vino, che del resto già deteneva la maggioranza di questa realtà produttiva con sede a Capriva d'Isonzo da diversi anni. L'azienda, che nel 1968 con Douglas Attems fu fra le fondatrici della denominazione del Collio, si estende per 50 ettari di vigneto e produce vini dalla confortante continuità qualitativa e non privi di personalità. Come il Friulano 2010, dai profumi di fiori bianchi, rifiniti da note di lavanda e dal gusto fresco e rilassato che chiude con buon slancio e un ricordo di mandorla.





Vendemmia: 2009
Proprietà: Ata Rangi
Uvaggio: Sauvignon Blanc
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: €
10,00-12,00

Ata Rangi

Martinborough Sauvignon Blanc

Ata Rangi nasce nel 1980 quando Clive Paton acquistò i primi cinque ettari per destinarli a vigneto. Il team di famiglia ha poi esteso questo primo insediamento. La sorella di Clive, Alison, ha acquistato 2 ettari adiacenti al nucleo originario nel 1982 ed, insieme al marito Phyll Pattie, dal 1987 si occupa dell'export e del marketing aziendale. Responsabile della produzione è la talentuosa enologa Elena Masters. Oggi la produzione complessiva di Ata Rangi si aggira sulle 15.000 casse, ottenute dai 35 ettari di vigneto di proprietà. Il Sauvignon Blanc oggetto del nostro assaggio, è un esempio paradigmatico di come questo vitigno sia ben interpretato in Nuova Zelanda, tanto che in questo arcipelago verde, probabilmente, troviamo i Sauvignon più importanti prodotti nelle aree a clima temperato-caldo. I profumi spaziano dal muschio, alla pesca, alle erbe aromatiche. In bocca, il vino è denso e di buona morbidezza. Le zone di produzione viticola principali della Nuova Zelanda sono quattro: Gisborne, Hawke's Bay, Marlborough e, appunto, Martinborough.

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 Bugatti (Via Brescia 155, Nave (BS); tel. 030981364; www.enotecabugatti.it) è un punto di riferimento per gli appassionati della zona. La proposta è frutto di una continua ricerca e selezione tra le etichette nazionali ed internazionali, evidentemente con un occhio privilegiato ai vini lombardi:

Andreola, Prosecco Superiore Valdobbiadene Extra Dry Dirupo - € 7,20

Ben assestati i profumi e di grande gradevolezza il sorso, per un vino di successo ormai planetario

Antinori, Orvieto San Giovanni della Sala 2009 - € 11,00

Un vino di bella bevibilità dalla dependance umbra di una delle cantine simbolo dell'Italia enoica

Dell'Angelo, Greco di Tufo 2009 - € 12,50

Profumi sulfurei e bocca decisamente grintosa, per questo bianco campano

Terlano, Alto Adige Chardonnay 2009 - € 9,00

Tra i migliori nella sua tipologia e non solo fra quelli prodotti nel Sud Tirolo

Anselmi, Capitel Croce 2009 - € 13,50

Da uno dei produttori più importanti del Veneto, un vino essenziale e di grande bevibilità

Cà del Bosco, Franciacorta Cuvee Prestige - € 22,50

Una cuvée elegante, solida e dal bel carattere salino sul finale

Barone Pizzini, Franciacorta Brut Rosé - € 21,80

Bollicine accarezzevoli e lunghezza del sorso, caratterizzano questo spumante

Tenuta dell'Ornellaia, Le Volte 2009 - € 14,00

L'"entry level" di una delle griffe del vino italiano

Le Terrazze, Chaos 2005 - € 23,00

Un Montepulciano in purezza di grande potenza e intensità

Matteo Correggia, Roero Roche d'Ampsej Riserva 2006 - € 31,40

Ampio e di bella struttura, un vino che però ha il suo punto di forza nei profumi nitidi e rocciosi

Cosa consiglia

Ed ecco i vini consigliati dallo staff dell'enoteca Bugatti:

Bellavista, Franciacorta Gran Cuvée Brut 2005 - € 28,00

Un simbolo enologico di tutto un territorio

Cavalleri, Franciacorta Pas Dosé 2006 - € 22,30

Incisivo e di grande freschezza questo spumante non dosato

Roberto Voerzio, Barbera d'Alba Vigneti Cerreto 2007 - € 23,60

Intensa, quasi scalpitante in bocca, una Barbera di riferimento

Elio Altare, Langhe La Villa 2006 - € 53,00

Concentrato, eppure teso e di grande eleganza, questo vino di uno dei produttori simbolo di Langa

Biondi Santi, Rosso di Montalcino 2004 - € 26,00

Un vino che sa essere davvero un piccolo Brunello

San Giusto a Rentennano, Percarlo 2005 - € 36,80

Un punto di riferimento della produzione dei Sangiovese in purezza

Donnafugata, Mille e Una Notte 2005 - € 34,40

Voluttuoso, ricco e intenso come solo i vini siciliani sanno essere

Palari, Faro 2005 - € 33,20

Un vero e proprio simbolo della rinascita enologica siciliana

Venica, Ribolla Gialla L'Adelchi 2008 - € 18,20

Profumato, intenso e di grande sapore

Caprai, Sagrantino di Montefalco 25 Anni 2004 - € 41,00

Un punto di riferimento assoluto non solo dell'enologia umbra



Parola d'ordine: razionalizzazione

Tra il 2000 e il 2010, in Italia, le imprese vitivinicole da un numero che si aggirava attorno alle 800.000 sono passate a circa 384.000 (fonte Corriere Vinicolo), con un calo delle superfici vitate del 12% ma con un incremento per azienda che ha portato le dimensioni medie da 0,9 ettari a 1,6 ettari (con una crescita dell'82%). Meno aziende, meno ettari, più superficie vitata a disposizione di ogni singola realtà produttiva in attività. Una tendenza dettata dalle crisi (quella detta delle "torri gemelle" nel 2001 e quella globale del 2008), ma anche dal corso impresso dall'ultima Ocm. Un'operazione di razionalizzazione (e, soprattutto, di concentrazione) avviata ma che, probabilmente, ha bisogno ancora di ulteriori sforzi, se si vuole che abbia un'incidenza sostanziale sul grado di competitività del comparto. Già, perché se, per esempio, tutta la stampa continua a salutare con il solito trionfalismo il sorpasso dell'Italia sulla Francia in termini di quantità di vino prodotto (49,6 milioni di ettolitri contro i 46,2), l'effetto è quello di guardare, come sempre, una realtà fittizia, restando per di più incapaci di spiegare che questo primato vuol dire poco o nulla, se il prezzo medio al litro non cresce o cresce poco, se si espantano vigneti, se si chiede la distillazione di crisi perché il vino, in parte, non si sa dove metterlo. Insomma, potremmo credere che il processo di razionalizzazione in atto è un errore, mentre invece sarebbe una soluzione.

Non solo vino

Monini Primissimo, Olio Extra Vergine di Oliva 2011



Sì, avete letto bene. Questo olio è già quello nuovo. Ma non c'è trucco né inganno. Si tratta del primo olio extra vergine d'oliva franto nel 2011 proveniente dalla tenuta australiana della famiglia Monini a Hillstone, nella regione del Nuovo Galles del Sud. Sfruttando l'inversione delle stagioni - in Australia la raccolta delle olive avviene già dal mese di aprile, all'inizio dell'inverno australe - l'azienda umbra ha creato per i consumatori italiani una prima edizione dell'extra vergine da varietà ombre di olive Frantoio, Leccino e Pendolino, che nel 2004 l'azienda ha piantato in Australia.

Il ristorante "Agli Amici" (via Liguria, 250 - Godia (Udine); tel 0432 565411; www.agliamici.it) è ormai saldamente uno dei punti di riferimento della gastronomia friulana. Gestito fin dal 1887 dalla famiglia Scarello, è oggi condotto dallo chef Emanuele Scarello, Presidente italiano dell'Associazione Jeunes Restaurateurs d'Europe e figlio d'arte della gran cuoca mamma Ivonne, insieme alla sorella Michela, vera e propria "maestra delle cerimonie" di sala. L'ambiente del locale è armonioso, con abbondanza di materiali moderni (vetro, acciaio) che tuttavia non raffreddano l'atmosfera e, anzi, la rendono caratterizzata da una luce particolare. Immediata e creativa la cucina, saldamente ancorata al territorio (ingredienti e materie prime mai troppo distanti dal recinto friulano), che non esita su abbinamenti che possono sembrare a volte azzardati, ma che alla prova del palato si rivelano sempre ottimamente riusciti, cercando nuove consistenze, creando mix sorprendenti e coerentemente dosati, dimostrando, insomma, come il classico possa rivivere in forme e gusti diversi. Servizio impeccabile, cucina raffinata, sia di carne che di pesce. Ottima la scelta di formaggi, fornitissima la cantina e notevole la selezione di distillati.

La top five di "Agli Amici"

Giulio Ferrari, Brut Riserva del Fondatore 1992 - € 185,00

Vigneti Pittaro, Brut 2001 - € 32,00

Roncùs, Collio Bianco Vecchie Vigne 2004 - € 40,00

Le Vigne di Zamò, Colli Orientali del Friuli Tocai "Vigne Cinquant'anni" 2006 - € 30,00

Livio Felluga, Colli Orientali del Friuli Rosso Riserva Sossò 2004 - € 48,00

I tre vini del cuore di...

Gherardo Guidi

Gestisce due locali storici della Versilia da oltre trent'anni: è al timone della Capannina e della Bussola. Due location leggendarie che hanno fatto la storia del costume del Belpaese. La prima, meta delle "notte brave" di artisti, playboy, personaggi noti e meno noti del mondo dell'industria, dell'imprenditoria, della politica. Simpatico, pungente e sempre motivato Guidi è arrivato alla Capannina nel 1977 e da allora è arrivata anche una girandola di ospiti nazionali e internazionali, impressionante per quantità e qualità. Molti di loro spiccano il volo proprio da Forte dei Marmi, dalla pantera Grace Jones ad Anna Oxa, da Roberto Benigni a Gino Paoli, senza dimenticare il padre della samba Gilberto Gil, ma anche Fred Bongusto ed il grande ed unico Ray Charles. Fino ad arrivare agli anni più recenti, con il debutto come cantante di Luisa Corna e la presenza di Valeria Marini, Alba Parietti, Alena Seredova, Lola Ponce, Belen Rodriguez e Jerry Calà.

Dom Perignon, Champagne

Berlucci, Cuvée Imperiale Brut

Aneri, Alto Adige Bianco Leda

