

Tiratura: 28.150 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 71 - Ottobre 2011 - 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: 2006
Proprietà: Giovanni Carlo Sacchet, Antonio Mario Zaccheo
Uvaggio: Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 150.000
Enologo: Giovanni Carlo Sacchet, Gabriele Ianett
Prezzo allo scaffale:
€ 24,00-26,00

Carpineto Toscana Igt Farnito

Fondata nel 1967 da Giovanni Carlo Sacchet e Antonio Mario Zaccheo con l'obiettivo di innovare i vini prodotti in Chianti all'epoca, Carpineto vanta oggi diverse proprietà in alcuni dei territori toscani più vocati: dalla storica tenuta di Greve in Chianti (ancora il cuore pulsante dell'azienda) a Gaviile, da Montepulciano a Gavorrano. Questo Cabernet Sauvignon, già in bottiglia da qualche tempo, sembra in effetti arrivato ad un ottimo punto di maturazione ed è pronto per essere bevuto. Ha profumi stratificati e molteplici: attacca con note animali "bordolesi" e prosegue spedito su cenni di spezie, tabacco e cuoio; in bocca è dolce, morbido, di buonissima tessitura e rotondità. Bello il finale su riverberi di spezie, che ne accentuano sapore e profondità.



Vendemmia: 2008
Proprietà: Terrazze dell'Etna
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 6.300
Enologo: Riccardo Cotarella
Prezzo allo scaffale:
€ 42,00-44,00

Terrazze dell'Etna Doc Etna Rosso Cirneco

Azienda che si è affacciata recentemente nel fascinioso panorama etneo, è nata nel 2008 per volontà di Nino Bevilacqua che ha pian piano composto un'incredibile anfiteatro vitato, nella parte nord-occidentale del vulcano. I quasi venti ettari di vigna si trovano nel comune di Randazzo, mentre le varietà allevate alternano uve storiche della zona ad altre come Chardonnay e Pinot Nero. Con la più tradizionale delle nere locali viene prodotto l'Etna Rosso Cirneco. Il 2008 ha profumi di cenere e spezie, mentre il corredo fruttato è ingentilito da un chiaro cenno floreale. La bocca è dolce, calda, con un goloso tratto di mandorla nella fase centrale. Un filo di legno da riassorbire ne penalizza leggermente il finale.



Vendemmia: 2007
Proprietà: Ambrogio e Giovanni Folonari
Uvaggio: Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 15.000
Enologo: Giovanni Folonari e Roberto Da Frassini
Prezzo allo scaffale:
€ 42,00-44,00

Tenuta di Nozzole Toscana Igt Il Pareto

Quella dei Folonari è, inutile ricordarlo, una delle famiglie storiche del vino italiano. La Ambrogio e Giovanni Folonari nasce nel solco di questa lunga tradizione ma più di recente, quando nel 2000 Ambrogio lascia la Ruffino al resto della famiglia e crea con suo figlio Giovanni la nuova realtà delle Tenute. Il Pareto proviene dall'omonimo vigneto di Greve in Chianti dove sono coltivate le uve di Cabernet Sauvignon con cui è prodotto ed è una delle etichette storiche aziendali. Vino di razza e struttura, nel più classico stile dei Supertuscan, nell'annata 2007 mostra un profilo accattivante che alterna sensazioni mature ad altre più fresche e scattanti. Frutto nero e sfumatura erbacea, spezie e cuoio al naso, materia, dolcezza, avvolgenza e persistenza al palato.



Vendemmia: 2010
Proprietà: Famiglia Bisol
Uvaggio: Perera, Verdiso, Bianchetta, Boschera
Bottiglie prodotte: 5.000
Enologo: Paolo Bisol
Prezzo allo scaffale:
€ 14,00-16,00

Ruggeri Doc Prosecco Superiore Vecchie Viti

Azienda che rinverdisce l'attività agricola della famiglia Bisol, vede riannodare i fili del passato nel 2000, riuscendo in pochi anni a gettare le basi per un cammino altamente rappresentativo della tradizione vinicola del territorio. Conta su oltre venti ettari, di cui tredici dedicati alla vigna, con varietà tradizionali che nella collina di Nervasa rispondono ai nomi di Perera, Verdiso, Bianchetta e Boschera, storica mescolanza delle terre vocate al Prosecco. Di cui il Vecchie Viti 2010 (vera opera di archeologia vitivinicola) è splendido rappresentante: fine ed elegante nel profilo aromatico di pera, pesca bianca e basilico, fresco e polposo in un palato dall'allungo acido di piacevolissima freschezza.

Editoriale

Dioniso Crocifisso

Il libro di Michel Le Gris, un "saggio sul gusto del vino nell'era della sua produzione industriale", coglie alcuni aspetti importanti dell'evoluzione del nostro approccio sensoriale al vino e può essere posto fra i testi che, nel recente passato, offrono un contributo fra i più stimolanti sull'argomento. Ma, come di solito, e purtroppo aggiungiamo noi, accade, il libro finisce con lo spiegare il mondo enoico attraverso categorie nettamente rigide. Così, invece di intravedere almeno i molteplici indirizzi che pure la complessità del vino nel secondo millennio inviterebbe a percorrere, ci ritroviamo ancora una volta a fare i conti con un ragionamento che percorre una scontata critica della scienza enologica, ridotta a causa fondamentale del ridimensionamento perfino estetico della percezione del vino. Una china ormai percorsa banalmente e che, in qualche modo, rischia di ridurre il ruolo sempre più ingombrante del mercato, questo sì pericolosamente capace di nascondere, fino a far scomparire, il ragionamento sulla coltivazione della vite e la fermentazione dei suoi frutti. Paradossalmente, almeno rispetto al contenuto del libro di Le Gris, proprio nella contemporaneità scientifica potrebbero risiedere nuovi obiettivi e sviluppi impensabili. Un libro che, insomma, centra una problematica importante ma che non riesce a declinare il "multiversum", crediamo, che ancora oggi caratterizza la narrazione sul vino.

Buona lettura
Antonio Boco
Franco Pallini





Vendemmia: 2000
Proprietà: Gruppo Lvmh
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Noir
Bottiglie prodotte: 5.000.000
Enologo: Richard Geoffroy
Prezzo allo scaffale: € 130,00-140,00

Moët & Chandon Champagne Dom Pérignon Vintage

Parlare di una bottiglia come questa è addirittura troppo semplice. Allora, premettendo che il millesimo 2000 è davvero un vino da urlo e che è, senza inutili giri di parole, la migliore dimostrazione di quanto lo Champagne "serio" sia quello delle grandi Maison e quindi delle aziende a dimensione industriale, ci siamo ricordati di un bellissimo pezzo della Revue du Vin de France, di qualche anno fa, capace però di conservare una stringente attualità, che riassumiamo a mo' di recensione. Un esempio, peraltro, di come la stampa francese non abbia timori reverenziali a fare i conti anche in tasca ai marchi più blasonati. Con una produzione stimata in cinque milioni di bottiglie, la cuvée millesimata Dom Pérignon (prodotta solo 8 volte dal 1991 al 2002) è la bottiglia più importante per Moët & Chandon, che conta nella Champagne su 1.100 ettari di vigneto. Si stima che da un ettaro di vigneto si ottengano 8.800 bottiglie al costo di 2,30 euro ciascuna (con un rendimento di circa 65 ettolitri ad ettaro). Un ettaro di vigneto nella Champagne è valutato mediamente 1 milione di euro, e il costo del suo ammortamento in cinquant'anni è di 2,30 euro. A questi costi vanno aggiunti quelli per la vinificazione e l'imbottigliamento (2,00 euro a bottiglia), quelli di affinamento (che per un millesimato è di sette anni minimo) ed è costituito da un 5% annuo più una maggiorazione di 2,68 euro, che porta il costo totale a bottiglia a 9,28 euro. Poi ci sono i costi di amministrazione, commercializzazione, i salari (Moët & Chandon ha 1.100 dipendenti), stimabili in 3,00 euro a bottiglia. Infine, i costi di marketing che per un marchio come questo possono oscillare tra i 25 e i 50 milioni d'euro per ogni uscita di Dom Pérignon e che incidono sul costo a bottiglia dai 5 ai 10 euro. Alla fine, una bottiglia di Dom Pérignon costa alla Moët & Chandon tra i 17,28 e i 22,28 euro, a fronte di un prezzo di vendita consigliato in enoteca (francese) di 129,00 euro. Tolta la Tva (la nostra Iva) e le tasse restano netti all'azienda di Epernay 38 euro a bottiglia che moltiplicato per una produzione complessiva di cinque milioni di pezzi, fa 190 milioni di euro. Ci sembra solo il caso di rinnovare i complimenti al gruppo Lvmh e di invitare tutti a meditare su questa case history.

Vendemmia: 2008
Proprietà: Famiglia Planeta
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 200.000
Enologo: Alessio Planeta
Prezzo: € 21,00
Bottiglia acquistata il 15 settembre, al Duty free dell'Aeroporto di Roma

Planeta Sicilia Igt Chardonnay

Prodotto a partire dal 1994, lo Chardonnay di Planeta è riuscito a diventare un vero e proprio classico dell'enologia siciliana e, insieme a poche altre etichette, a lanciare questa terra nell'Olimpo dell'enologia italiana e non solo. Merito di una conduzione aziendale moderna e intelligente (a cura di Alessio, Francesca e Santi), ma anche dell'esperienza di personaggi come Diego Planeta e Carlo Corino, l'enologo purtroppo scomparso prematuramente. Ricco ed intenso nei profumi, con note di pesca, fico e timidi cenni di vaniglia, la versione '08 trova in bocca un nerbo acido deciso che non nasconde struttura e morbidezza tendenziale.

Vendemmia: 2009
Proprietà: Famiglia Zingarelli
Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot
Bottiglie prodotte: 50.000
Enologo: Luca Francioni e Lorenzo Landi
Prezzo: € 9,00
Bottiglia acquistata il 15 luglio, al Duty free dell'Aeroporto di Roma

Rocca delle Macie Docg Morellino di Scansano Campomaccione

L'"impero" della famiglia Zingarelli si estende ormai su oltre 600 ettari di vigneto suddivisi tra i terreni storici dell'azienda, nel Chianti Classico, e la dependance maremmana di Campomaccione, nella denominazione del Morellino di Scansano. Provengono proprio da questi vigneti le uve del Morellino omonimo, un vino di bellissima bevibilità, ma per nulla banale o scontato. Il suo profilo aromatico è copiosamente fruttato, e le note di piccoli frutti rossi e i cenni balsamici sono di ottima pulizia. In bocca, il vino è polposo, tendenzialmente saporito e di buona profondità.

Vendemmia: 2010
Proprietà: Famiglia Caprai
Uvaggio: Grechetto
Bottiglie prodotte: 50.000
Enologo: Attilio Pagli
Prezzo: € 11,00
Bottiglia acquistata il 15 settembre, al Duty free dell'Aeroporto di Roma

Arnaldo Caprai Doc Grechetto dei Colli Martani Grecante 2010

Per quei pochi che ancora non lo sapessero, quella di Marco Caprai è l'azienda che ha letteralmente inventato il Sagrantino. Certo, il vitigno e il vino esistevano anche prima, senza che nessuno, però, arrivasse ad indagarne le sue enormi potenzialità. Ma l'azienda con sede a Montefalco non solo sui rossi fonda il suo portafoglio prodotti. Dal 1989, è in produzione il Grecante, un interessante bianco che non fa altro, anche lui, che ripercorrere il sentiero storico della produzione enologica umbra. I suoi profumi sono delicatamente floreali, nitidi e di bella pulizia. Fresca e ben ritmata la progressione gustativa.

Vendemmia: 2008
Proprietà: Marchesi Antinori
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
Bottiglie prodotte: 350.000
Enologo: Renzo Cotarella
Prezzo: € 26,00
Bottiglia acquistata il 15 settembre, al Duty free dell'Aeroporto di Roma

Guado al Tasso Doc Bolgheri Rosso Il Bruciato

Prodotto nella dependance bolgherese di una delle aziende simbolo della rinascita enologica italiana, il Bruciato 2008, il second vin del portafoglio prodotti di questa realtà produttiva del bolgherese, possiede un profilo stilistico intenso ed elegante. L'impatto olfattivo, elegantissimo, in un primo momento è tutto spostato su frutti rossi di bella maturità e qualche cenno di frutta candita, a cui si aggiungono note speziate, balsamiche e leggeri toni erbacei di grande freschezza. In bocca, il vino ha tannini morbidi che si sposano perfettamente ad una vena acida brillante a sostegno di un finale lunghissimo, dolce e con una chiusura aromatica al chiodo di garofano.



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 EXCELLENCE
La perfezione a forma di tappo





Vendemmia: 1985
 Proprietà: Famiglia Contini
 Bonacossi
 Uvaggio: Sangiovese, Cabernet
 Sauvignon
 Quotazione: € -

Villa di Capezzana

Doc Carmignano Riserva

Profumo di storia. Per le lunghe attitudini della zona di Carmignano alla viticoltura e per l'altrettanto glorioso passato di questa azienda e della famiglia che la conduce, quella dei Contini Bonacossi. Storia e storie che si mescolano, diventando un tutt'uno fin dal primo rinascimento. Non stupisce, allora, che la cantina ospiti vecchie bottiglie risalenti anche agli anni Venti del secolo scorso e dia la possibilità, rara nella produzione enologica italiana, di poter attingere da un vero e proprio archivio enoico. Terreno ideale per la nostra rubrica Vintage, dunque, che vede protagonista il Carmignano Riserva decisamente un vino capace di sfidare il tempo. A ventisei anni dalla vendemmia, infatti, la Riserva '85 è sembrata non solo in ottima forma, ma addirittura capace di stupire per complessità e fascino. Blend di Sangiovese e Cabernet (che qui si coltiva da tempo immemore, va detto) ha un profilo ferreo e terragno, con note di cuoio in alternanza a sensazioni balsamiche di menta appassita. La bocca è splendida, di viva acidità, saporita e gustosa quanto profonda. Impeccabile il tannino, molto lungo il finale.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Ciek, Erbaluce di Caluso Spumante S. Giorgio 2001

Si parla tanto della qualità e del successo delle bollicine made in Italy. Ma poco si sente parlare degli spumanti ottenuti dal vitigno piemontese Erbaluce. Ho avuto modo di assaggiare una bella bottiglia di Ciek, l'Erbaluce di Caluso Spumante S. Giorgio 2001. Con qualche anno sulle spalle quindi, ma capace di regalare fragranza e freschezza ancora interessanti, insieme a profumi minerali, di frutta secca e spezie e ad un palato saporito.

**Giovanni Sollima
 Enonauta**



Vendemmia: 2010
 Proprietà: Famiglia Manaresi
 Uvaggio: Pignoletto
 Bottiglie prodotte: 3.300
 Enologo: Emiliano Falsini
 Prezzo allo scaffale: € 9,00-11,00

Manaresi

Doc Colli Bolognesi Pignoletto

La storia dell'azienda nasce intorno alla metà degli anni '80, quando Maria Teresa Manaresi, il marito Egidio Agostoni, i figli Daniele e Donatella si spostano da Bologna ai colli di Zola Predosa. La svolta recente arriva però nel 2007 quando si decide un definitivo rilancio della proprietà e un ingresso in grande stile nella produzione viticola e vinicola di qualità che oggi comincia a dare risultati decisamente importanti. Come nel caso del Pignoletto '10, oggetto del nostro assaggio, dai profumi pietrosi, di vaniglia e pesca gialla, ben sostenuti da un sorso sicuro e polposo, molto sapido e gustoso, segnato da un piacevolissimo e croccante fine bocca ammandorlato, di buona tipicità.

Vendemmia: 2010
 Proprietà: Massimago
 Uvaggio: Garganega
 Bottiglie prodotte: 800
 Enologo: Guido Busatta
 Prezzo allo scaffale: € 14,00-16,00

Massimago 1883

Milleduecento Igt Garganega

Veronese

Appartenente alla famiglia Cracco dalla fine dell'Ottocento, la tenuta Massimago è oggi caparbiamente condotta da Lorenza Cracco e Paolo, ben supportati dai figli Carlo e Camilla, che rappresenta un punto fisso importante per il futuro di questa realtà. E veniamo al vino, che è il primo bianco aziendale (solo milleduecento piante di ben 40 anni, da cui il nome del vino!). Un prodotto di carattere e spessore che possiede un profilo olfattivo dai toni maturi, autunnali, capaci di imporsi per intensità e allungo. La bocca è sostanzialmente coerente e piuttosto equilibrata, dal finale dai chiari richiami di mela.

Vendemmia: 2010
 Proprietà: Graziano Prà
 Uvaggio: Giovanni Mattia Ederle
 Bottiglie prodotte: 14.000
 Enologo: Ernando Perbellini, Silvia Baratella
 Prezzo allo scaffale: € 10,00-12,00

Giovanni Ederle

San Mattia Igt Rosso Veronese

Appartenente alla Federazione Italiana dei Vignaioli Indipendenti, l'azienda si trova a nord di Verona, e conta su dieci ettari tra la Valdona e il colle di San Mattia. Il Rosso Veronese è figlio di uve classiche del veronese, dalla Corvina al Corvinone, fino ad una quota di Rondinella leggermente appassita. L'affinamento, invece, è egualmente distribuito tra acciaio e botti grandi di rovere. Rosso dai riflessi color porpora, ha profumi accattivanti e grintosi di marasca e piccoli frutti rossi, rifiniti da diffuse note floreali di rosa ed erbe aromatiche. Dolce l'ingresso in bocca, definito nella trama e coerente nei riconoscimenti, reso gustoso da un bel nerbo acido che ne bilancia il sorso.

Vendemmia: 2010
 Proprietà: Famiglia Pamichi
 Uvaggio: Pecorino
 Bottiglie prodotte: 12.000
 Enologo: Goffredo Agostini
 Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

Tenuta Seghetti Panichi

Doc Offida Pecorino Verdone

L'azienda di Filippo Panichi si estende per venti ettari sulle colline che digradano verso la valle del fiume Tronto, nella parte meridionale delle Marche che guarda l'Abruzzo, in un contesto naturale che rappresenta, sotto il profilo climatico, un connubio tra i venti freschi che spirano dai Monti Sibillini e la brezza marina dell'Adriatico. Il Pecorino Verdone nasce in zona Castel di Lama, nei pressi di Ascoli, e vanta un profilo mediterraneo, solare, distinto da profumi di pesca e agrume candito. La bocca è piena, matura, piuttosto immediata ma gradevole, di goloso finale ammandorlato. Figlio, come tutti i vini della tenuta, dei dettami dell'agricoltura biologica.





Vendemmia: 2008
Proprietà: Resit Soley
Uvaggio: Kuntra
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: €
12,00-14,00

Corvus Vineyard

Kuntra Aegea Turkey Bozcaada

Certo non è l'Altro Mondo cui siamo soliti riferirci, e il paese non è assimilabile a quelli di recente interesse nel mondo della viticoltura come l'Australia, gli Stati Uniti o il Sud Africa, tanto per citarne alcuni. La Corvus è infatti una cantina turca, fondata nel 2002 dall'architetto Resit Soley con l'intento di rivitalizzare un antico patrimonio vecchio di 3000 anni nell'isola di Bozcaada, appena fuori dallo Stretto dei Dardanelli. Vitecoltura eroica, dunque, e sogno che diventa realtà abbattendo una serie impressionante di steccati, geografici e culturali, riportando in auge un prodotto storicamente rilevante per i traffici e i commerci della zona. Comunque, il vino che abbiamo avuto la possibilità di provare proviene da una varietà di uva tradizionale dell'Anatolia detta Kuntra (nome greco per un vitigno conosciuto come Karakiz in turco). Un altro pezzo di quella storia sconfinata che i vitigni di antica coltivazione sanno sempre portare in dote, oltre, evidentemente, ai loro frutti. Ha un bel profilo terroso, di ciliegia sotto spirito e rosa appassita, corpo delicato e leggiadro, piuttosto sgusciante ma di bella beva.

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 del Resort Riva del Sole (Riva del Sole, Castiglione della Pescaia (Gr), www.rivadelsole.it) nasce nel 2001 e s'inserisce nella ricca offerta di servizi del bel complesso che sorge fra la pineta e il mare. La selezione delle etichette privilegia, evidentemente, il meglio della produzione della Maremma e della Toscana:

Vivia Antinori 2010, Tenuta le Mortelle - € 9,50

Fresco e dinamico questo bianco da uve Vermentino, Ansonica e Viogner

Morellino di Scansano Heba 2009, Fattoria di Magliano - € 7,70

E' uno dei Morellino più interessanti dell'intero panorama della denominazione

Morellino di Scansano Moris 2009, Moris Farms - € 7,60

Un classico della produzione enologica della Maremma

Rosato di Ama 2010, Castello di Ama - € 10,80

Un vino profumato e dalla progressione gustativa ben ritmata

Monteregio Cacciagrande 2009, Tenuta Cacciagrande - € 8,30

Vino potente e di grande intensità, dal carattere decisamente mediterraneo

Vermentino Acquagiusta 2010, Tenuta la Badiola - € 7,80

Buona sostanza al palato e bagaglio aromatico di bella complessità, per questo bianco marittimo

Chardonnay le Bruniche 2010, Tenuta Nozzole - € 6,90

Vino solido e morbido al palato, quanto complesso e accattivante all'olfatto

Bolgheri Poggio ai Ginepri 2008, Tenuta Argentiera - € 10,60

Gustoso e dal sorso vivace, questo rosso bolgherese dai profumi balsamici e speziati

Botrosecco Antinori 2009, Tenuta le Mortelle - € 13,00

Blend di Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc dalle grandi doti di bevibilità

Rosso di Montalcino 2008, Agostina Pieri - € 12,10

Profumi floreali e terrosi anticipano una bocca gustosa e di bella energia

Cosa consiglia

Ed ecco i vini consigliati dal sommelier dell'enoteca Marco Trivison:

Vermentino Poggio al Tufo 2010, Tommasi - € 8,80

Buone sensazioni specialmente aromatiche da un vino di struttura importante

Vermentino Calasole Montemassi 2010, Zonin - € 8,40

Fresco e decisamente varietale il Vermentino prodotto da Casa Zonin

Brunello di Montalcino, il Poggione - € 25,70

Da uno dei marchi storici della denominazione, un vino che difficilmente delude

Morellino Roggiano 2009, Cantina Vignaioli di Scansano - € 8,60

E' un campione del rapporto qualità/prezzo dalla beva fresca e rilassata

Montecucco Silvottone 2007, Muschi Altì - € 9,80

Buone doti aromatiche per un vino che trova in bocca il suo punto di forza

Rosso di Montepulciano 2009, Poliziano - € 9,00

Un vino dalla costanza qualitativa inesorabile, come l'intera produzione dell'azienda poliziana

Chianti Classico Nozzole 2008, Tenuta di Nozzole - € 10,00

Vino avvolgente e ben ritmato in bocca, possiede profumi ricchi e puliti

Sovana Rosso 2009, Tenuta la Roccaccia - € 5,90

Un vino fresco e di buona verve acida, prodotto in una zona molto particolare della Maremma

Monteregio Poggio ai Lupi 2009, Tenuta Poggio ai Lupi - € 7,00

Possente nella progressione gustativa, quanto intenso nei profumi

Rubino Val Di Cornia 2009, La Bulichella - € 8,80

Azienda affidabile per un vino decisamente ben fatto



Il bevitore contemporaneo

Stabilire dal punto di vista sociologico il profilo del bevitore contemporaneo è un'operazione a cui probabilmente non basterebbe una vita di studi.

Già il termine "bevitore" potrebbe apparire inadeguato, ma necessario per iniziare almeno una prima classificazione se pur approssimativa.

Perché la semplice parola "consumatore" sarebbe molto più imprecisa, visto che nel mondo del vino, molto spesso, non funzionano soltanto le dinamiche per cui, noi tutti, siamo a ragione semplicemente definibili come consumatori di beni e merci previa pagamento di un prezzo. Siamo ormai abituati, infatti, a considerare la fruizione di una bottiglia di vino un qualcosa che non può essere, a torto o a ragione, limitata all'atto del consumo in sé, per puro desiderio di piacere. Una bottiglia di vino, ma che diamine, non è come bere un bicchiere d'acqua o un succo di frutta, stiamo parlando di sorseggiare un territorio, gustare un pezzo fondamentale di cultura materiale etc., etc.. Bene, se questo vale davvero, allora, senza inutili giri di parole, le persone in grado di sublimare tali valori in modo coerente e rigoroso sono davvero una ristretta minoranza, probabilmente insufficiente a consumare la produzione annua di una medio-piccola cantina. E allora? Non sarà forse che a furia di parlare di vino (e non berlo o apprezzarlo solo "bevendo" le etichette) abbiamo perso un po' tutti anche il minimo senso della realtà?

Jason Aterthon è uno dei giovani chef più famosi e brillanti del Regno Unito, molto noto al grande pubblico grazie alle frequenti apparizioni sui programmi culinari della BBC, e tutti aspettavano con ansia l'apertura del suo nuovo ristorante nel centro di Londra. Cosa che è accaduto puntualmente.

Il nome prende spunto dalla via in cui si trova (Pollen Street Social, 8/10 Pollen Street; tel. +44(0)20 7290 7600) ma se pensate di andarci tenete conto che, specie nel fine settimana, le prenotazioni vanno effettuate con largo anticipo.

Locale dinamico, elegante nel senso più informale del termine, metropolitano e cosmopolita con tocco British quanto basta, versatile nell'approccio al cibo e nell'offerta che, tanto per dire, comprende una splendida varietà di cocktail perfettamente eseguiti, sosta ideale del bel bancone che fa da sfondo al ristorante. Un ristorante capace di riverberare l'immagine più cool e raffinata della Londra contemporanea, sospesa fra arte, economia e glamour.

La cucina è una lettura attuale della gastronomia inglese, con tante divagazioni sul tema, e soprattutto delle sue materie prime più popolari, nella loro miglior veste. Un piatto da provare? La Full English Breakfast, of course!

La top five di "Pollen Street Social"

Champagne Jacquesson Brut Cuvée 734 - £. 65.00

Riesling Cuvée Frédéric Emile, Trimbach 2004 - £. 99.00

Château Cos D'Estournel, St Estephe 1989 - £. 295.00

Tignanello, Marchesi Antinori, Tuscany 1997 - £. 345.00

Romanée St Vivant Grand Cru, Domaine de la Romanée Conti 2001 - £. 1.400,00

Non solo vino

Chantal Coady -

Rococo

Chocolate wafer Halen Mon



Fondata nel 1983 da Chantal Coady, stilista con l'immensa passione per il cioccolato, la Rococo

(www.rococochocolates.com) vanta tre splendidi negozi nel cuore di Londra che rappresentano altrettante imperdibili mete per gli amanti del cibo degli dei.

Tutte le creazioni sono di livello (la cioccolata al latte, è ottenuta da produzioni biologiche), ma le nostre preferenze cadono sui wafer al sale gallese Halen Mon, semplicemente irresistibili nei contrasti fruttati e floreali, perfetti nel mix dolce-sapido.

I tre vini del cuore di...

Elia Valori

Giancarlo Elia Valori (Meolo, 27 gennaio 1940) è stato presidente di numerose società: la Autostrade per l'Italia, la società concessionaria che gestisce la rete autostradale italiana, la Società Meridionale di Eletticità, l'Unione Industriali di Roma. Dal 2006 al 2011 è stato è presidente di Sviluppo Lazio, holding di controllo di tutte le società partecipate dalla regione, e dell'impresa edilizia Torno Internazionale. Dal 2005 ricopre il ruolo di presidente onorario della Huawei Technologies Italia, è poi presidente della holding La Centrale Finanziaria Generale nonché, dal 2009, è Presidente della delegazione italiana della Fondazione Abertis. Nel 1965 entra in RAI e coltiva relazioni con la Curia romana fino ad essere nominato, nel 1963, cameriere di cappa e spada. Valori contribuisce in modo decisivo alla liberazione di tre ostaggi francesi rapiti nel 1985 in Iran da estremisti islamici e rilasciati nel 1988. Quando, anni dopo le sue responsabilità nella vicenda vennero alla luce, il presidente francese François Mitterrand lo nominò Cavaliere della Legion d'Onore.

Feudi di San Gregorio, Serpico

Feudi di San Gregorio, Greco di Tufo

Feudi di San Gregorio, Fiano di Avellino

