

Tiratura: 28.298 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 74 - Gennaio 2012 - 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: 2008
Proprietà: Tenuta di Biserno
Uvaggio: Cabernet Franc,
Merlot, Petit Verdot
Bottiglie prodotte: 5.000
Enologo: Michel Rolland, Ranieri
Orsini, Helena Lindberg
Prezzo allo scaffale:
€ 180,00-220,00

Tenuta di Biserno Toscana Igt Lodovico

Fondata da Lodovico Antinori, col fratello Piero e Umberto Mannoni, la Tenuta di Biserno gode di una crescente reputazione, sia a livello italiano che internazionale. La selezione minuziosa e precisa dei migliori terreni della zona, tra Bogheri e Bibbona, garantisce un patrimonio di ottime parcelle vitate, dove sono stati impiantati gli (oramai) classici vitigni della zona, tra cui ha un ruolo centrale il Cabernet Franc. Lodovico è un vino prodotto in numeri confidenziali ma si presenta subito alla grande. Ha un bel frutto maturo, le note tostate gli fanno da complemento, eppure il tratto non è per niente scontato per via di splendidi riverberi balsamici e addirittura ferrosi. Polposo e saporito, ha in bocca una trama capace di trovare buoni cambi di passo e allunghi.



Vendemmia: 2008
Proprietà: Famiglia Morricone
Uvaggio: Montepulciano
d'Abruzzo
Bottiglie prodotte: 18.000
Enologo:
Riccardo Cotarella
Prezzo allo scaffale:
€ 23,00-25,00

Villa Medoro Docg Colline Teramane Adrano

Federica Morricone, la giovane e brillante "condottiera" di Villa Medoro, personifica al meglio lo spirito e la filosofia stessa dell'azienda di famiglia. Legata indissolubilmente alle tradizioni ampelografiche del territorio, questa realtà delle colline teramane non rinuncia a cavalcare con spirito moderno le potenzialità dei suoi vini. Un mix che, in pochi anni, l'ha proiettata con sicurezza tra le realtà di riferimento della zona. Il Montepulciano Adrano ha colore violaceo, decisamente carico, e mostra un naso intenso e compatto che spazia dai mirtilli alle spezie, da sensazioni tostate al cioccolato. In bocca mostra coerenza, ampiezza e articolata profondità.



Vendemmia: 2007
Proprietà: Aldo Brachetti Peretti
Uvaggio: Cabernet Sauvignon,
Merlot, Cabernet Franc, Petit
Verdot
Bottiglie prodotte: 13.500
Enologo: Carlo Ferrini
Prezzo allo scaffale:
€ 48,00-50,00

Il Pollenza Marche Igt Il Pollenza

Pensato e realizzato dal petroliere Aldo Brachetti Peretti, il progetto "Il Pollenza" trova una sua precisa fisionomia vitivinicola in anni recenti, ma pone le sue basi da oltre un ventennio con l'acquisto di una bella tenuta a cavallo tra i comuni di Tolentino e (appunto) Pollenza; impreziositi da uno splendido edificio Cinquecentesco disegnato dal Sangallo. Il progetto enologico è radicale: minime produzioni per ceppo, affinamento in barrique francesi per 14-15 mesi. La vendemmia 2007 regala un vino scuro, fitto sia nella trama cromatica che in quella aromatica, capace di un opulento frutto nero su cui non mancano belle infiltrazioni erbacee e tocchi tostate con richiami balsamici. La bocca è di registro simile: piena, calda, potente.



Vendemmia: 2006
Proprietà: Famiglia Scienza
Uvaggio: Vitigni mediterranei e
di origine caucasica
Bottiglie prodotte: 3000
Enologo:
Michele Scienza
Prezzo allo scaffale:
€ 15,00-17,00

Guado al Melo Toscana Igt Jassarte

Ubicata nel cuore della Doc Bolgheri, sui colli di uno dei tratti più belli e vocati della costa Toscana, Guado al Melo vanta una proprietà e un vignaiolo illustre. Stiamo parlando di Michele Scienza, figlio di uno dei luminari italiani più autorevoli in campo viticolo e ampelografico. Esperienze familiari che restituiscono una realtà improntata all'equilibrio e alla sostenibilità ambientale, oltre a vini di buon livello generale. Il Jassarte, figlio di una trentina di vitigni, alcuni di origine mediterranea e altri di impronta caucasica, affinato per due anni in barrique, ha profumi avvolgenti di frutti neri e cioccolato fondente. Fitto, carnoso, netto e piuttosto pieno al palato, ha comunque dinamismo e buona freschezza. Anche per questo finisce gustoso su belle note di frutta rossa.

Editoriale

Vino al ristorante

La rivoluzione è partita da qualche anno ma il fenomeno non è ancora del tutto chiaro, né la situazione perfettamente definita. Quel che è certo è che il vino al ristorante sta vivendo un momento di profonda trasformazione che riguarda molteplici aspetti. Da quelli quantitativi (le carte enciclopediche sembrano un ricordo lontano) alle tipologie presentate (sempre più ristoratori sono alla ricerca di un proprio stile e di una certa identità di cantina), fino alle dinamiche legate al consumo (stili di vita rinnovati ed esigenze salutiste, norme del codice della strada...) e naturalmente al portafoglio (la crisi incombe). Dunque come stanno veramente le cose? Le riflessioni da fare sono molteplici. Secondo Lucio Mastroberardino, presidente di Uiv (Unione Italiana Vini), "è necessario un differente approccio nella presentazione e nel servizio ai clienti, che sempre più necessitano di qualcosa in più, come informazione, formazione, anche intrattenimento sul vino, come il coinvolgimento dei produttori". Contigua la posizione di un grande chef come Giancarlo Perbellini "Nel mio ristorante - dice - il sommelier determina il 90% delle vendite. Il cliente apprezza la figura di un referente specifico, accettando di discutere i consigli che gli vengono suggeriti e i confronti che stimolano una conversazione competente e dalla quale poter trarre, magari, anche nuove considerazioni". Solo qualche spunto, tra i tanti, su una matassa piuttosto intricata. Di cui parleremo ancora in futuro.

Antonio Boco
Franco Pallini





Vendemmia: 2004
Proprietà: Martino Manetti
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 25.000
Enologo: Martino Manetti
Prezzo allo scaffale: €
60,00-65,00

Montevertine Toscana Igt Pergole Torte

L'anno per il mondo del vino toscano e non solo si è aperto, purtroppo, con una brutta notizia: la scomparsa di Giulio Gambelli. Abbiamo pensato per questo di dedicare lo spazio della nostra "Griffe" mensile all'azienda che, probabilmente, "Bicchierino" considerava quella a lui più vicina. E non solo per il fatto che nelle etichette dei vini prodotti a Radda in Chianti il nome di questo straordinario "maestro assaggiatore" era citato a chiare lettere, ma anche perché la famiglia Manetti e Gambelli avevano un particolare rapporto, che esulava decisamente da quello semplicemente professionale. Un rapporto che era iniziato, sul finire degli anni Sessanta, allorché Sergio Manetti, che aveva fatto fortuna come industriale siderurgico nel nord Italia, decise di tornare "a casa", acquistando Montevertine. I vini aziendali, che arrivarono sul mercato per la prima volta nel 1971, ebbero un responso lusinghiero in un momento storico in cui la zona del Chianti Classico non godeva certo dell'attuale prestigio e questo persuase Sergio Manetti a dedicarsi completamente all'attività di produttore di vino. Nel 2000, quando Sergio morì, il figlio Martino ne ha continuato l'opera (coadiuvato da Bruno Bini, nato a Montevertine e profondo conoscitore della zona e dei terreni), proseguendo nel progetto tracciato dal padre. Un progetto contraddistinto da una sorta di "devozione" al Sangiovese e da una sapiente tradizione produttiva capace di moderate ma importanti "digressioni" (come per esempio l'uso delle barrique), che ha regalato e regala alcune delle bottiglie più rappresentative dell'intero panorama enologico toscano. Una cifra stilistica quella delle etichette di Montevertine che ci consegna vini rigorosi, affilati, per certi versi complicati, come solo il Sangiovese di Radda sa produrre. Abbiamo scelto per il nostro assaggio il Pergole Torte 2004, che continua a sembrarci uno dei migliori usciti nel recente passato. Dai profumi minerali, quasi "pietrosi", capaci di evolvere in cenni floreali che accompagnano un fruttato a dir poco rigoglioso. Sapido, coerente, profondissimo, in bocca è semplicemente inarrestabile. E in un attimo la bottiglia è finita ... purtroppo.

Vendemmia: 2010
Proprietà: Famiglia Planeta
Uvaggio: Nero d'Avola, Merlot
Bottiglie prodotte: 600.000
Enologo: Alessio Planeta
Prezzo: € 7,85
Bottiglia acquistata il 7 gennaio 2012 alla Coop di Siena

Planeta Sicilia Igt La Segreta Rosso

Planeta è passata come un ciclone nella vitivinicoltura siciliana, cambiandone completamente il paesaggio. Non che mancassero aziende blasonate, ma quello che appare chiaro è che il modo di vedere il vino siciliano non è stato più lo stesso grazie a questa realtà, che, per di più, ha raggiunto l'obiettivo di proiettare l'intera regione nel panorama enologico italiano ed internazionale. I vini sanno coniugare precisione aromatica e ottima definizione del frutto, confermandosi prodotti affidabili come ben dimostra questo rosso dai profumi piacevolmente freschi e fruttati e dal gusto morbido, tendenzialmente ampio e appagante. Un vino capace di colgere i tratti del gusto che cambia, come nello stile e nella mission aziendale di Planeta.

Vendemmia: 2010
Proprietà: Sella & Mosca
Uvaggio: Vermentino
Bottiglie prodotte: 650.000
Enologo: Mario Consorte
Prezzo: € 4,40
Bottiglia acquistata il 7 gennaio 2012 alla Coop di Siena

Sella & Mosca Doc Vermentino di Sardegna

Sella & Mosca, marchio storico della Sardegna enoica e oggi nell'orbita del Gruppo Campari, produce oltre sette milioni e mezzo di bottiglie e, naturalmente, non manca nel suo ricco portafoglio prodotti il Vermentino, uno dei vitigni simbolo dell'isola dei Nuraghi. La versione proposta dalla cantina con sede ad Alghero, ha il suo punto di forza nella estrema immediatezza di beva, che riesce ad emergere con vigore, grazie ad una estrema freschezza acida e a una buona sapidità.

Vendemmia: -
Proprietà: Famiglia Chiarli
Uvaggio: Lambrusco
Bottiglie prodotte: 250.000
Enologo: Franco De Biasio
Prezzo: € 4,55
Bottiglia acquistata il 7 gennaio 2012 alla Coop di Siena

Chiarli Doc Lambrusco Frizzante Vecchia Modena

Anche il semplice Vecchia Modena di Chiarli, azienda di riferimento nel panorama del Lambrusco, si conferma etichetta come minimo appagante e pienamente rappresentativa del territorio di appartenenza. E se ci aggiungiamo un prezzo davvero competitivo, diventa un prodotto da provare senza dubbio. Il vino ha carattere gioioso saporito e una bevibilità del tutto scorrevole, distinto come d'uopo da una profonda spina acida e ben articolato, benché con semplicità, nel gioco tra le sensazioni floreali e quelle di piccoli frutti rossi. Da notare come il Vecchia Modena riproduca l'immagine della bottiglia "originale" Chiarli, tra le più antiche tra quelle ideate per il Lambrusco e datata 1890.

Vendemmia: 2010
Proprietà: Cantina Produttori di Bolzano
Uvaggio: Silvaner
Bottiglie prodotte: 80.000
Enologo: Stephan Filippi
Prezzo: € 6,50
Bottiglia acquistata il 7 gennaio 2012 alla Coop di Siena

Cantina di Bolzano Doc Alto Adige Silvaner Santa Maddalena

La Cantina di Bolzano nasce nel 2001 dalla fusione di due storiche cantine, la Cantina Gries e la Cantina Santa Maddalena, ed è ad oggi la più giovane realtà cooperativa dell'Alto Adige. Il vino oggetto del nostro assaggio, un bianco da uve Silvaner, conferma la cifra stilistica dell'azienda, capace di offrire con straordinaria continuità qualitativa vini tecnicamente ineccepibili e non privi di personalità. Deliziosamente fresco e piacevole in bocca.



Amorim PREMIUM
La qualità a forma di tappo





Vendemmia: 1999
 Proprietà: Oscar Farinetti, Luca
 Baffigo Filangeri
 Uvaggio: Nebbiolo
 Quotazione: € -

Fontanafredda

Docg Barolo Riserva

Pochi dubbi che questa splendida realtà di Serralunga, capace di una storia e di un caveau di vecchie bottiglie assolutamente unico nel panorama nazionale, sia una delle cantine di maggior blasone in Italia. Entrata da qualche anno nell'orbita di proprietà del vulcanico imprenditore Oscar Farinetti (Mr Eataly, insomma) è anche una realtà vivace, contemporanea e piuttosto brillante.

Strepitoso il Barolo Riserva 1999 dedicato al quotidiano torinese La Stampa. Figlio di una grande annata e di metodi di cantina tradizionali, ha un fantastico ventaglio aromatico che spazia dalle note terrose al cuoio, senza mai rinunciare a cenni raffinati di fiori secchi, e addirittura a un tratto giovanile, di frutto maturo e al contempo fresco, capace di virare su nuance di ciliegia sotto spirito. Non cambia la chiave di lettura della bocca. Piuttosto fresca, soprattutto grazie alla vena balsamica, simile al gelso. Bellissima e sfumata, quasi leggiadra nella tessitura. Grande e lunghissimo il sapore finale. Mai eccessivo sul piano alcolico e del tannino. Intrigante la nota ferrosa che si respira nel bicchiere ormai vuoto.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Sughero o Alternativo?

Questa estate ho preso alcune bottiglie di "Segreta" della cantina Planeta e con mio stupore ho visto che usano tappi non tradizionali ma a vite; cosa ne dite di questo nuovo modo di chiudere bottiglie di vino? Io non riesco ad apprezzarlo!

Antonio Secchi
Enonaura

Ormai i tappi non convenzionali (nel caso citato, peraltro, si tratta di una linea base) hanno raggiunto un buon grado di affidabilità e, nonostante provochino una sorta di "shock" quando li troviamo, garantiscono ormai performance di tutto rispetto, scongiurando di "default" lo spiacevole problema causato dal tricloroanisolo.

Franco Pallini e Antonio Boco



Vendemmia: 2008

Proprietà: Masi, Bossi Fedrigotti
 Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
 Bottiglie prodotte: 2.000
 Enologo: Gruppo tecnico Masi
 Prezzo allo scaffale: € 18,00-20,00

Conti Bossi Fedrigotti

Trentodoc Conte Federico Brut

La tenuta vanta ragguardevoli origini storiche, visto che i Bossi Fedrigotti vivono in Trentino da quasi 600 anni e da più di 300 si occupano di vino. La storia recente vede questa antica dinastia affiancata nel progetto vitivinicolo dalla Masi, azienda veneta di lignaggio altrettanto importante. All'interno del rinnovato portafoglio prodotti, ecco un TrentoDoc dalle belle sfumature floreali di ginestra, frutta a polpa gialla e crosta di pane. Tutte di bella intensità. L'attacco in bocca, pieno e polposo, è seguito da una buona freschezza acida, accompagnata da un leggero caldo di tensione sul finire del sorso. Ne giova la beva, rilassata, lieve, dal finale assai delicato.

Vendemmia: 2009

Proprietà: Famiglia Faina
 Uvaggio: Pinot Nero
 Bottiglie prodotte: 5.000
 Enologo: -
 Prezzo allo scaffale: € 13,00-15,00

Conti Faina

Umbria Igt Pinot Nero

L'azienda, che vanta vigneti, oliveti, seminativi e boschi, oltre al castello e all'abbazia, è figlia di un recente ammodernamento, voluto dagli eredi del Conte Zeffirino Faina, personaggio poliedrico che ebbe un ruolo decisivo per l'ammodernamento dell'agricoltura (e della viticoltura in particolare) dell'Umbria. Si trova a 15 chilometri da Todi, in un contesto paesaggistico straordinario, che in chiave ampelografica rappresenta sia la continuità con la tradizione che la scelta di nuove esperienze. Tra queste il Pinot Nero, vitigno capriccioso che regala un vino ben fatto, dai tratti di ciliegia matura e gelso al naso, fresco e floreale (rosa). In bocca ha maturità e buona tessitura.

Vendemmia: 2009

Proprietà: Salvatore Geraci
 Uvaggio: Nerello Mascalese, Cappuccino
 Bottiglie prodotte: 15.000
 Enologo: Donato Lanati
 Prezzo allo scaffale: € 15,00-17,00

Palari

Doc Faro Rosso del Soprano

Ci sono dei nomi che si fondono, sedimentano e fissandosi nella memoria in maniera inscindibile, diventano dei punti di riferimento. Faro Palari è uno di questi. Quasi un brand unico, piuttosto che il nome di una denominazione per altri versi anonima, unito a quello di una cantina magnifica. Che in pratica gli ha dato o ridato lustro. Detto questo, c'è un fratello minore, o se volete un second wine in questa realtà del messinese. E non è detto che sia meno affascinante, almeno in certe annate.

Il Rosso del Soprano è al contrario magnifico per tensione, vivacità gusto-aromatica, anima territoriale e facilità di sorso. Un piccolo gioiello, secondo a nessuno.

Vendemmia: 2010

Proprietà: Alessandro Boido
 Uvaggio: Moscato
 Bottiglie prodotte: 13.000
 Enologo: Alessandro Boido
 Prezzo allo scaffale: € 9,00-11,00

Ca d'Gall

Docg Moscato Asti Dolce

Non una segnalazione tardiva, ma la testarda convinzione, che vogliamo condividere con i nostri lettori, di come il Moscato d'Asti e l'Asti spumante siano delle perle assolute della viticoltura italiana, troppo gustose e originali per essere confinate alle feste (natalizie in particolare). Se poi peschiamo una delle bottiglie di Alessandro Boido la tesi si fa inossidabile. Vini artigianali e saporiti, capaci in alcuni casi (come nelle versioni più fortunate di "Vigna Vecchia") di sfidare il tempo. Anche il semplice Asti Dolce è una meraviglia, aromaticamente golosa e originale, fresca e dolce al punto giusto, capace di sdoganare abbinamenti arditi, fuori orario e fuori stagione.



e-on

Tutta l'energia per il buon vino.

Con le offerte 100% energia pulita E.ON tanti vantaggi immediati.





Vendemmia: 2009
Proprietà: Piero Incisa della Rocchetta
Uvaggio: Pinot Noir
Bottiglie prodotte: 8.000
Prezzo allo scaffale: € 43,00-45,00

Chacra Patagonia Pinot Noir Cinquenta y Cinco

La cantina Chacra cantina si trova nella Valle del Rio Negro, nella Patagonia settentrionale, a 620 miglia a sud di Buenos Aires, 1.240 miglia a nord della Terra del Fuoco, e più o meno equidistante dalla Cordigliera delle Ande e dall'Oceano Atlantico. Nel 2004, Piero Incisa della Rocchetta acquista il primo dei vigneti Chacra, le cui viti, del 1932, sono franche di piede e sono piantate su terreni sassosi con un contenuto calcareo significativo. Questo vigneto produce il vino "Trenta y Dos". Successivamente, vengono acquistati altri due piccoli vigneti di Pinot Noir, che sono entrati in produzione nel 2006. Il primo, è stato piantato nel 1955, e produce il "Cinquenta y Cinco", oggetto del nostro assaggio. Un vino di bella eleganza e dal pronunciato carattere varietale. Il secondo, da viti piantate nel 1967, produce il "Sete y Sesanta". L'affinato è per tutti i vini in barrique, di cui solo il venti per cento sono nuove. La produzione massima complessiva non supererà le 100.000 bottiglie per annata. Il vino è importato e distribuito in Italia dal Gruppo Meregalli.

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 Carotenuto (via Madonnelle 9/11, Ercolano (NA); tel. 0817390246; www.enoproisit.it) nasce nel 1985 puntando su un'offerta di medio ed alto livello, sia del territorio che nazionali, con mirate digressioni all'estero, specie nella Champagne:

Villa Raiano, Aglianico 2010 - € 7,50

Un vino dal buon impatto olfattivo che trova nel gusto il suo punto di forza

Braida, Barbera d'Asti Montebuna 2008 - € 12,00

Il Montebuna invecchiato in botte grande, è un vino dai profumi fragranti e dal gusto polposo

Santa Margherita, Chianti Classico Lamole di Lamole 2007 - € 9,00

Florescente e sfaccettato al naso, quanto reattivo e saporito in bocca

Villa Matilde, Falerno del Massico Rosso 2007 - € 11,50

Buone sensazioni olfattive per questo vino dal palato ricco e ben ritmato

Marisa Cuomo, Furore Rosso Costa d'Amalfi 2007 - € 13,00

Ottenuto da uve Piediroso e Aglianico, è un vino solare e generoso

Casa d'Ambra, Biancolella 2009 - € 9,00

Un bianco da particolari uve di antica coltivazione (Biancolella, Forastera, Uva Rilla)

Tenuta Cavalier Pepe, Irpinia Coda di Volpe di Bellona 2010 - € 8,00

Freschezza e sapidità contraddistinguono questo bianco irpino

Mastroberardino, Fiano d'Avellino Radici 2010 - € 12,50

Un bianco irpino decisamente ben fatto, territoriale e di bella beva

Maffini Luigi, Pietraincatenata 2008 - € 15,00

Un Fiano intenso nei profumi e pieno al gusto

Feudi di San Gregorio, Greco di Tufo Cutizzi 2009

Un vino che ormai è considerato un vero e proprio classico dell'enologia campana

Cosa consiglia

Ed ecco i vini consigliati dallo staff di Carotenuto:

Allegrini, Amarone Classico Allegrini 2004 - € 59,00

Un vino che ha decisamente preso la strada del successo fra gli enoappassionati

Biondi Santi - Tenuta Il Greppo, Brunello di Montalcino Riserva 2001 - € 262,00

Il Brunello di riferimento in una delle sue migliori annate

Bruno Giacosa, Barolo Riserva Le Rocche del Falletto 2000 - € 197,00

Uno dei classici più veri del panorama enologica delle Langhe

Montevetrano, Montevetrano 2008 - € 50,00

Un vino che ha fatto la storia dell'enologia campana e non solo

Tenuta San Leonardo, San Leonardo 2000 - € 35,00

Un blend bordolese trentino di grande eleganza e bevibilità

Tenuta San Guido, Bolgheri Sassicaia 2006 - € 122,00

Una vera e propria sicurezza qualitativa e un vino dall'immagine ormai consacrata

Salvatore Molettieri, Taurasi Cinque Querce 2004 - € 37,00

Un Aglianico irpino dal carattere ben definito e fedele al suo territorio di provenienza

Mastroberardino, Taurasi Radici Riserva 2000 - € 26,00

Un vino capace di riassumere tutto il fascino del territorio e del vitigno da cui nasce

Antinori, Tignanello 2006 - € 56,00

Un vino simbolo capace di diventare un classico dell'enologia italiana

Terredora, Taurasi Riserva Docg Campore 2001 - € 33,00

Pieno ed austero e dai profumi complessi è un vino di bella armonia e longevità



Le guerre della Champagne

In principio fu la devastante "Révolte Champenoise". Nell'aprile del 1911 i vignaioli, oppressi dagli effetti della fillossera e dalla concorrenza delle altre denominazioni, combatterono una vera e propria guerra per tutelare la propria zona di produzione, provocando perfino l'intervento dell'esercito. Ma questo non fu che l'inizio. Di lì a poco la guerra, quella vera, la Grande Guerra, arrivò davvero. La prima "Bataille de Champagne" fu combattuta tra le forze francesi a quelle tedesche il 20 dicembre 1914, durando fino al 17 marzo dell'anno successivo. La battaglia terminò con un'avanzata molto esigua delle forze francesi, che pagarono un tributo di 90.000 morti. La seconda "Bataille de Champagne" iniziò il 25 settembre del 1915 e terminò il 6 novembre. Dopo un'avanzata dell'esercito francese nel fronte tedesco, l'offensiva si arrestò ed anzi i tedeschi finirono per riconquistare il terreno perduto. Degli oltre 65.000 ettari vitati della Champagne nel 1865, la fillossera e la I Guerra Mondiale ne lasciò molto meno della metà. Ed oggi, secondo Le Monde, sono in molti a pensare (il progetto di allargamento della denominazione è però partito fin dal 2006) che si debba tornare all'estensione prebellica (attualmente gli ettari vitati sono circa 35.000). Ma sarà il momento giusto? Siamo infatti dentro un'altra guerra questa volta finanziaria e, probabilmente, potrebbe essere non meno devastante anche per le bollicine più famose del mondo.

L'Osteria San Guido (Località San Guido, Bolgheri (LI); tel. 0565749693; www.enotecasanguido.it) si trova all'inizio del viale che porta a Bolgheri davanti alla cantina "Sassicaia", all'interno della Tenuta San Guido da sempre proprietà dei Marchesi Incisa della Rocchetta produttori dell'ormai celebre vino, capace di rivaleggiare con la migliore produzione bordolese. Un complesso, ristrutturato a metà degli anni Cinquanta che Mario Incisa della Rocchetta volle aggiungere all'azienda, dotandolo di servizi per la comunità come una scuola materna ed elementare, un teatrino e dei lavatoi. Il ristorante-enoteca è stato costruito per iniziativa del Marchese Niccolò all'inizio del 2003 proprio negli ex-lavatoi del borgo. Dal menu, che trova un perfetto equilibrio tra piatti di terra e di mare (già perché da queste parti il pesce è praticamente d'obbligo, ma altrettanto consistente è la tradizione gastronomica legata alla cacciagione), abbiamo provato come antipasti un gustoso carpaccio di baccalà agli agrumi, come primo piatto delle pappardelle alla palamita con cipollotti profumati al limone e per secondo un branzino al vapore pescato in giornata. Piatti decisamente centrati e impreziositi da una materia prima ineccepibile. Cantina di ottima qualità, dove prevalgono i vini del territorio.

La top five dell'Osteria San Guido

Tenuta San Guido, Guidalberto 2009 - € 34,00

Punica, Barrua 2008 - € 35,00

Tenuta San Guido, Le difese 2009 - € 17,00

Tenuta San Guido, Bolgheri Sassicaia 2008 - € 140,00

Tenuta Fertuna, Droppello 2010 - € 12,00

Non solo vino

Amarcord Birra Riserva Speciale

Il pavone in etichetta è la dedica del maestro Tonino Guerra, lo storico sceneggiatore di molti film di Federico Fellini, ad una birra che unisce ingredienti, stili ed esperienze brassicole distanti tra loro. Salvo poi mettere tutti d'accordo. Questa Riserva di Amarcord (www.birramarcord.it) è stata prodotta con la consulenza del Mastro Birraio della Brooklyn Brewery Garret Oliver, a partire da acqua purissima, malto d'orzo distico, luppolo, miele d'acacia e millefiori, visciola, prugnolo e lievito dello Champagne. Il tutto regala un colore quasi rosato con riflessi ambra, profumi intensi, a ricordare la crosta di pane, i fiori e i piccoli frutti rossi, gusto morbido e avvolgente.



I tre vini del cuore di...

Antonio Galloni

Critico enologico americano e un membro dello staff di degustazione di Wine Advocate, la pubblicazione di Robert Parker, nel 2004 ha cominciato la pubblicazione della newsletter "Piedmont Report", mettendo in evidenza la sua competenza e la sua conoscenza di questo territorio, recensendo e commentando vini e produttori della regione del vino forse più importante d'Italia. Un impegno che ha rappresentato e rappresenta una sua personale passione e una sorta di "ritorno alle origini", visto che le sue origini, sono, appunto, piemontesi. Nel 2006 entra a far parte del team del prestigioso The Wine Advocate, il sito e la newsletter animata da Robert Parker, il più temuto e influente wine-writer del mondo, dove collabora anche alla Wine Buyer's Guide. Il suo ruolo è stato, inizialmente, quello di assaggiare e recensire i vini italiani. Nel gennaio 2011, Parker ristrutturata il suo staff e Galloni comincia ad occuparsi anche di altre zone di produzione: California, Champagne, Chablis e Côte d'Or.

Krug, Champagne Clos du Mesnil

Kongsgaard, The Judge Chardonnay

Giacomo Conterno, Barolo Monfortino Riserva