

Tiratura: 28.331 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 75 - Febbraio 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: 2009
Proprietà: Giuseppe Russo
Uvaggio: Nerello Mascalese,
Nerello Cappuccio
Bottiglie prodotte: 4.500
Enologo: Emiliano Falsini,
Giuseppe Russo
Prezzo allo scaffale:
€ 26,00-28,00

Girolamo Russo Doc Etna Rosso San Lorenzo

Non è più una scoperta. L'azienda di Giuseppe Russo, vigneron sensibile e premuroso con studi classici alle spalle, si colloca oramai nel firmamento delle migliori realtà etnee, e tra le imprese italiane del vino più suggestive e originali. Le vigne di famiglia comprendono 15 ettari in tutto, ripartiti in tre contrade alle pendici del vulcano: S. Lorenzo (8 ettari a 750-780 metri d'altezza), Feudo e Feudo di Mezzo (più la gestione di 1 ettaro a Calderara Sottana). Il figlio del primo cru si presenta alla grande nel non facile millesimo 2009. Un vino terroso e saporito, piccante e pepato, contornato da sensazioni di fiori secchi e piccoli frutti rossi. Splendido, in bocca, per eleganza e allungo. Una ulteriore sosta in bottiglia non potrà che amplificare i suoi caratteri già ben definiti.



Vendemmia: 2007
Proprietà: Antoine Jobard
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: n.d.
Enologo:
Antoine Jobard
Prezzo allo scaffale:
€ 50,00-55,00

Antoine Jobard Appellation Meursault Controlée Les Tillets

Tra le firme più autorevoli del panorama bianchista borgognone questa cantina, che oggi porta la firma di Antoine Jobard ma che rappresenta una sostanziale continuità stilistica con l'era del padre François, è anche tra le realtà più classiche di Meursault. Possiede alcuni dei migliori cru della zona e li vinifica in maniera tradizionale, senza forzature e con lunghi affinamenti in cantina. Il Meursault Les Tillets '07 non ha certo la potenza e i muscoli di altri cru, ma brilla per freschezza e vivacità. Sia nei profumi, agrumati e balsamici, dai chiari richiami di menta e salvia, che al gusto, maturo e profondo. I vini dell'azienda borgognona sono distribuiti in Italia dalla Heres.



Vendemmia: 2009
Proprietà: Silvia Maestrelli,
Roberto Silva, Federico Curtaz
Uvaggio: Carricante
Bottiglie prodotte: 3.000
Enologo: Federico Curtaz
Prezzo allo scaffale:
€ 25,00-27,00

Tenuta di Fessina Doc Etna Bianco A' Puddara

Una produttrice toscana, Silvia Maestrelli (nell'azienda della provincia di Firenze Villa Petriolo), impegnata anche in Sicilia, dove sembra decisamente essersi ambientata molto bene, cogliendo il carattere più intimo delle potenzialità enologiche dell'Etna. Le sue vigne si trovano a Rovittello, a 650 metri sul livello del mare, circa 7 ettari coltivati ad alberello (certificati bio), piantati tra gli anni '20 del Novecento e il primo dopoguerra. Spettacolare l'Etna Bianco A' Puddara 2009, dai colori giallo-verdi e dal tratto minerale accecante, ben sostenuto da un frutto fresco che ricorda gli agrumi e la scorza di limone, e impreziosito da un fine corredo floreale, che anticipa un gusto sapidissimo, al quale è molto difficile sottrarsi dopo il primo sorso.



Vendemmia: 2009
Proprietà: Jean-Marie Fourrier
Uvaggio: Pinot Noir
Bottiglie prodotte: n.d.
Enologo:
Jean-Marie Fourrier
Prezzo allo scaffale:
€ 46,00-48,00

Domaine Fourrier Appellation Gevrey-Chambertin Controlée Vieille Vigne

Il Domaine Fourrier è condotto con piglio "naturale" da Jean-Marie Fourrier, rappresentante della quinta generazione di vigneron in famiglia (un tempo il Domaine si chiamava Fernand Pernot), che ci arriva (nel 1994 in prima persona) dopo varie esperienze in Borgogna (tra gli altri con Henri Jayer) e in giro per il mondo (in Oregon, ad esempio). Il quasi "base" Gevrey-Chambertin Vieille Vigne '09 (aiutato forse dal millesimo) è già un vino straordinario per intensità e definizione aromatica. Le bacche selvatiche incrociano la radice di liquirizia, mentre la bocca è carnosa, reattiva, dal finale speziato dal carattere sanguigno duro a morire. I vini dell'azienda borgognona sono distribuiti in Italia dalla Heres.

Editoriale

Etna come la Borgogna?

"One of the most exciting things about my job is the discovery of a new wine region. Last month in Sicily I had the thrilling impression of witnessing the launch of another new-old wine region, on the slopes of the decidedly active volcano Mount Etna". Così la famosa wine writer inglese e Master of Wine Jancis Robinson descrive, in un editoriale dell'Aprile del 2008 dal titolo suggestivo: Etna - the Burgundy of the Mediterranean?, la sua nuova scoperta. Certo di tempo ne è passato da quel giorno, e ormai l'Etna non è più una novità assoluta, ma semmai una bella realtà capace di occupare un posto ben preciso nello scacchiere della viticoltura siciliana, italiana e (almeno a sentire la Robinson) internazionale. Certo le cose non sono ancora del tutto definite, del resto è giusta la definizione di zona "vecchio-giovane", ma i casi meglio riusciti raccontano di un potenziale innegabile sia per i vini rossi che per i bianchi. Oltre che estremamente originale. Tornando alla citazione della famosa giornalista inglese, c'è da dire che da allora in poi nessuno, o quasi, si è sottratto al paragone (irriguardoso?) di quei vini con quelli della Borgogna. Sarà per le parentele tra i vitigni, Nerello e Pinot Nero, sarà per una certa eleganza di fondo che pare accumulare le due zone, fatto sta che per molti Digione e Catania non sono poi così lontane. Suggestioni, forse. Alle quali però, con il nostro Primo Piano di questo mese, non ci siamo voluti sottrarre neppure noi...

Antonio Boco
Franco Pallini





Vendemmia: 2009
Proprietà: Famiglia Ramonet
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: n.d.
Enologo: Claude e Noël
Ramonet
Prezzo allo scaffale: €
645,00-50,00

Domaine Ramonet Appellation Puligny Montrachet Controlée Les Enseignères

Celebre e celebrato in tutto il mondo, siamo felici di ascrivere il Domaine Ramonet tra le cantine "membre" della nostra rubrica "La Griffe": una sorta di club esclusivo che comprende alcuni dei nomi di riferimento del vino italiano e internazionale. Lo siamo da critici, certo, ma soprattutto lo siamo da appassionati che considerano i bianchi firmati Ramonet tra i più eccitanti al mondo, capaci di un'inarrivabile finezza e profondità aromatica, splendidi ambasciatori delle parcelle di vigna da cui traggono origine (a dire il vero ultimamente ci è capitato di mettere il naso anche in qualche rosso della casa e dobbiamo dire che lo stile, la purezza e la classe di questo produttore si sente anche in questi vini). Partendo dalle origini, va detto che l'azienda non è tra le più antiche della Borgogna, avendo visto la luce con la prima acquisizione, nel 1934, di una parcella nel Premier Cru di Chassagne Montrachet Les Ruchottes. Tutto comincia da lì, con il parco vigneto che si allarga gradualmente nel tempo, fino a sancire straordinarie conquiste, come la parcella del celeberrimo Grand Cru Montrachet nel 1978 (0,26 ettari con vigne di quasi ottant'anni d'età), o quelle nel villaggio di Puligny. Oggi l'azienda è condotta dai fratelli Jean-Claude e Noël Ramonet, capaci di perpetuare e se possibile valorizzare ancor più il patrimonio viticolo a disposizione, sfornando ogni anno dei vini semplicemente magnifici, che purtroppo hanno il solo difetto di essere troppo pochi e troppo cari! Il Puligny-Montrachet Les Enseignères 2009, figlio di un'annata che non ha certo regalato dei bianchi memorabili in Borgogna, è un cavallo di razza che mette a tacere gli eccessi del millesimo, spazzando come al solito per energia e finezza. Nonostante sia ancora un vino giovanissimo ha una trama deliziosa, perfetta nel gioco tra le componenti tostate, finissime e dai chiari richiami di burro d'alpeggio, a quelle fruttate e floreali. Ma sarebbe riduttivo parlare del vino per descrittori. Meglio sottolineare la potenza e la magnifica progressione gustativa di questo bianco, capace di trasformarsi nel bicchiere rimanendo però sé stesso. Ricco, per certi versi grasso ma mai pesante o eccessivo.

Vendemmia: 2008
Proprietà: Querceto di Castellina
Uvaggio: Sangiovese, Merlot
Bottiglie prodotte: 7.000
Enologo: Gioia Cresti
Prezzo: € 18,00-20,00

Querceto di Castellina Docg Chianti Classico Vigneto Belvedere Riserva

Situata ad una altitudine media di 480 metri sul livello del mare, Querceto di Castellina si estende nei comuni di Castellina e Radda in Chianti e copre una superficie di 50 ettari di cui 11 coltivati a vigneto. Il suolo è di medio impasto, calcareo marnoso ricco di scheletro, caratteristiche tipiche della terra da Chianti Classico. Il Chianti Classico Vigna Belvedere Riserva 2008, evidenzia un corredo aromatico articolato e intenso, dove alle tostature del legno presenti, ma mai invasive, si contrappone un fruttato rigoglioso e tendenzialmente fresco. In bocca il vino è ben ritmato e dal finale piacevolmente sapido. Dal 2008 Querceto di Castellina coltiva le sue uve a biologico.

Vendemmia: 2008
Proprietà: Paolo Cerrini
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 4.000
Enologo: Paolo Cerrini
Prezzo: € 18,00-20,00

Il Rio Toscana Igt Ventisei

Il Rio, situata tra Vicchio e l'appennino Tosco-Romagnolo, è l'azienda condotta da Paolo Cerrini, ex orafo trasferitosi nel Mugello da Firenze. Tra le 9 aziende fondatrici dell'associazione "Appennino Toscano - Vignaioli di Pinot Nero", che riunisce viticoltori della Lunigiana, Garfagnana, Mugello e Casentino, sta sfornando con buona continuità bottiglie a base dell'affascinante, e difficile, vitigno borgognone, capaci di lasciare il segno. Come il Ventisei '08, che pur non vantando la complessità di etichette francesi innominabili, possiede profumi chiari e ben a fuoco. Più che coerente e ordinata la bocca. Croccante, succosa, e che non cede mai il passo a increspature tanniche o punte amaricanti.

Vendemmia: 2007
Proprietà: Famiglia Togn
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 14.000
Enologo: Luigi Togn
Prezzo: € 15,00-17,00

Gaierhof Trentodoc Brut Siris

Profumi freschi e tendenzialmente floreali, decisamente eleganti e trasparenti. Progressione gustativa di grande ritmo, dove la sapidità prolunga il finale e invita al sorso successivo. Queste le caratteristiche di questo Trentodoc Brut Siris prodotto dall'azienda Gaierhof, nota soprattutto per il Teroldego Rotaliano. Frutto di uve provenienti da vigneti coltivati su suoli prettamente argillosi a Sorni, Pressano di Lavis e in Alta Val di Cembra, che l'azienda seleziona meticolosamente, questo Brut si rivela davvero un piccolo capolavoro. La cantina si trova a Roverè della Luna, nei pressi del monte Gaier, e vanta una sotira iniziata nel 1943 con Germano Togn padre di Luigi che guida oggi l'azienda affiancato dalle tre figlie, Romina, Martina, Valentina e dal genero Goffredo Pasolli.

Vendemmia: -
Proprietà: Cantina Rotaliana
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 6.000
Enologo: Leonardo Pilati
Prezzo: € 11,00-13,00

Cantina Rotaliana Trentodoc Brut Redor

La Cantina Rotaliana di Mezzolombardo è nata nel 1931 e rappresenta una realtà cooperativa molto radicata nel territorio. Oggi questa cantina produce oltre un milione di bottiglie dai 330 ettari vitati dei soci, continuando ad avere come vino bandiera il Teroldego. Ma, specie, nel recente passato, la produzione si è ampliata guardando anche alle bollicine e trovando da subito una buona affidabilità qualitativa. Come nel caso del Redot Brut, ottenuto da sole uve Chardonnay, che evidenzia profumi ben a fuoco, che intrecciano note di crosta di pane e cenni fruttati e una bocca energica, tendenzialmente sapida e dal bel ritmo. A partire dalla vendemmia 2002, la cantina ha lasciato la sua sede storica nel centro di Mezzolombardo per trasferirsi in una nuovissima sede, dotata delle più moderne attrezzature.



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 PREMIUM
La qualità a forma di tappo





Vendemmia: 1997

Proprietà: Famiglia Bardet

Uvaggio: Chardonnay

Quotazione: € -

Albert Grivault Appellation Mersault Controlée Clos des Perrierés

Monsieur Michel Bardet, affabile, premuroso e competente, incarna a meraviglia i suoi vini, ed è perfetto per introdurre il vero volto del Domaine Albert Grivault, di cui è proprietario. Ingegnere elettronico, Bardet è infatti l'uomo da conoscere per capire quest'azienda di Mersault, capace di appena 6 ettari in tutto, tra i quali primeggia il Monopole del cru Clos des Perrierés (1 ettaro, acquistato addirittura nel 1873). Maison dal fascino antico, forse poco conosciuta in Italia, è un approdo sicuro per chi cerca bianchi classici, capaci di sfidare il tempo e di dare il meglio di sé alla distanza. Il Clos des Perrierés 1997, per esempio, è davvero paradigmatico, da questo punto di vista, rivelandosi un vino ancora scalpitante. Gli anni di bottiglia hanno garantito a questo bianco una perfetta fusione tra le componenti tostate, percepibili oggi in una raffinata trama quasi torbata, e quelle del frutto. Ma è la vena minerale, di pietra focaia, a impressionare, accanto ad una progressione gustativa tutta all'isegna dell'energia. Chiude profondissimo su cenni marini e iodati.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Vino biologico, ora si può chiamarlo così. Ma è una conquista?

E' di questi giorni la notizia che lo Scof (Standing Committee on Organic Farming, ente supremo di regolazione normativa a livello europeo del settore Bio) ha approvato in via definitiva il regolamento del vino biologico. Ma, parlo da consumatore, sarà tutto risolto?

**Giovanni Amadori
Enonauta**

Difficile dare risposte definitive. Probabilmente la nuova normativa non garantirà l'omogeneità qualitativa. Tantomeno sarà la panacea contro i mille problemi di chi crede a un mondo del vino meno impattante sull'ambiente. E' una base su cui si potrà lavorare, speriamo con risultati apprezzabili
Franco Pallini e Antonio Boco



Vendemmia: -

Proprietà: Cantina La-Vis

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 500.000

Enologo: Giorgia Brugnara, Fausto Peratoner

Prezzo allo scaffale: € 10,00-12,00

Cesarini Sforza Trentodoc Cuvée Brut Riserva

Cesarini Sforza, di proprietà della La Vis, una delle cantine cooperative più importanti del Trentino, con sede a Ravina, è una delle realtà più interessanti del panorama spumantistico della regione e non solo, con un potenziale produttivo di circa un milione e mezzo di bottiglie. I primi imbottigliamenti risalgono al 1974 e ne fanno una delle cantine trentine che hanno puntato, in tempi non sospetti, esclusivamente sullo spumante Metodo Classico. Il Brut Riserva, oggetto del nostro assaggio, è un buon esempio di affidabilità qualitativa e delle potenzialità delle bollicine trentine: possiede profumi intensi e puliti, bocca agile, scorrevole ed estremamente equilibrata.

Vendemmia: -

Proprietà: Lorenzo Simoni

Uvaggio: Pinto Nero

Bottiglie prodotte: 5.000

Enologo: Lorenzo Simoni

Prezzo allo scaffale: € 16,00-19,00

Cantine Monfort Trentodoc Brut Rosé

Cantine Monfort è un'azienda fondata nel 1945 da Giovanni Simoni, nonno di Lorenzo, l'attuale responsabile, con sede a Lavis, da sempre al centro della produzione vitivinicola trentina. L'azienda ha la sua sede nel centro storico del paese, nel palazzo Monfort, ma possiede anche una dependance ai piedi della catena del Lagorai, sulle colline di Trento: Maso Cantaghel, cinque ettari a vigneto. Il Brut Rosé, oggetto del nostro assaggio, ha un bagaglio aromatico nitido e ben a fuoco dove la crosta di pane è alternata da note di piccoli frutti rossi, decise e tendenzialmente fresche. Al sorso, il vino convince per la buona energia e per il finale pieno e rilassato.

Vendemmia: -

Proprietà: Concilio

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 10.000

Enologo: Gruppo tecnici aziendali

Prezzo allo scaffale: € 13,00-15,00

Concilio Trentodoc Brut 600 Uno

Fondata nel 1860 da Angelo Grigoli, Concilio cominciò la produzione a Mori, un piccolo borgo in provincia di Trento. Negli anni successivi, l'azienda si ingrandì, altre realtà locali si associarono e, nel 1990, Concilio assunse l'attuale assetto che conta su oltre 620 ettari situati in gran parte sulle colline fra Trento e Rovereto, per 7.000.000 di bottiglie complessive. Il 600 Uno Brut (il cui nome deriva dall'altitudine dei vigneti di Chardonnay raccolti sulle colline di Trento), che rimane a contatto con i lieviti per 18 mesi, possiede una trama aromatica articolata e di buona nitidezza e una progressione gustativa tendenzialmente fresca e appagante.

Vendemmia: 2007

Proprietà: Fratelli Letrari

Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 10.000

Enologo: Lucia e Leonello Letrari

Prezzo allo scaffale: € 20,00-22,00

Letrari Trentodoc Brut +4 Rosé

Fondata dai coniugi Leonello e Maria Vittoria Letrari nel 1976, l'azienda conta oggi 23 ettari di vigna in Vallagarina, mentre la cantina si trova a Borgo Sacco di Rovereto. La nuova generazione che guida l'azienda, composta da Paolo e Lucia, i figli del fondatore, ha saputo imprimere nuovi slanci all'attività di famiglia. Tra i metodi classici, tutti ben eseguiti e dallo stile preciso, abbiamo potuto assaggiare il Brut Rosé +4. La sua numerologia rimanda al tempo di permanenza sui lieviti di almeno 30 mesi, 4 in più, rispetto al disciplinare. Spumante aromaticamente complesso, dai toni che ricordano il lievito e la crosta di pane, ma anche la frutta matura e secca, al palato è carnoso e cremoso.

e-on Tutta l'energia per il buon vino.

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





Vendemmia: 2009
Proprietà: Famiglia Drouhins
Uvaggio: Pinot Noir
Bottiglie prodotte: 125.000
Prezzo allo scaffale: €
40,00-45,00

Domaine Drouhin

Oregon Pinot Noir Willamette Valley

Non è la Côte de Beaune, non è la Côte de Nuits, ma è l'inimitabile Oregon. Questo è il motto del Domaine Drouhin. La quarta generazione della famiglia Drouhins lavora in patria, a Beaune, e anche negli Stati Uniti, nello Stato dell'Oregon, da più parti indicato come una delle zone più vocate per la coltivazione del Pinot Noir, almeno quando si parla di "Nuovo Mondo" enologico. Frédéric è il direttore generale della Maison Joseph Drouhin, Philippe gestisce i vigneti della Borgogna e dell'Oregon, Laurent si occupa della commercializzazione e Véronique è l'enologo che sovrintende ad ogni goccia di vino del Domaine Drouhin in Oregon fin dalla sua prima annata nel 1988.

Il Pinot Noir 2009, oggetto del nostro assaggio, sa farsi apprezzare per un bagaglio aromatico intenso e tendenzialmente complesso, dai tratti varietali in evidenza, forse solo un po' in debito di complessità. In bocca, dominano equilibrio e piacevolezza e il rovere si fa sentire sul finale, che comunque resta abbastanza teso e vivo.

I quaderni di
Wine News
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

Italian Wine Selection (www.italianwineselection.com) è enoteca on-line dal 2006 e rappresenta la versione 2.0 del ristorante 'O Canonico 1898 di Sorrento e della sua attività secolare nella vendita vini:

Villa Russiz, Colli Orientali del Friuli Pinto Grigio 2010 - € 16,00

Robusto e allo stesso tempo vino dotato di grande leggiadria

Le Ortole, Pallagrello 2010 - € 16,65

Un autoctono campano capace di sprigionare aromi e progressione gustativa davvero originali

Antinori, Bramito del Cervo 2010 - € 12,60

Da uno dei marchi di riferimento dell'enologia italiana, uno Chardonnay fresco e godibile

Casa d'Ambra, Biancolella Tenuta Frassitelli 2010 - € 10,35

Ancora un vino da antiche uve tradizionali campane, gustoso e ben ritmato

Livio Felluga, Sauvignon 2010 - € 14,40

Produttore friulano storico, trova nella produzione di bianchi il suo punto di forza

Morgate, Scintilli 2010 - € 6,30

Buone sensazioni mediterranea da questo rosso morbido e appagante

Bellei, Lambrusco di Modena 2010 - € 10,80

Tutta la fragranza del Lambrusco da fermentazione ancestrale

Nanni Copé, Sabbie di Sopra il Bosco 2009 - € 22,50

Piccolo viticoltore campano, capace da subito di trovare la strada giusta per imporsi

Guado al Tasso, Bolgheri Rosso Il Bruciato 2009 - € 17,10

Sempre inappuntabile, l'entry level bolgherese di casa Antinori

Tenuta San Guido, Le Difese 2009 - € 15,75

Il primo passo per accedere al meraviglioso mondo del Sassicaia

Cosa consiglia

Ed ecco i vini consigliati dallo staff di Italian Wine Selection:

Deutz, Champagne Brut Millésimée 2004 - € 54,38

Uno Champagne elegante e di bella persistenza

Philipponat, Champagne Brut - € 62,08

Blend di Chardonnay e Pinto Noir dal bel carattere salino e dai profumi leggeri e incisivi

Pol Roger, Champagne Rosé Vintage 2000 - € 48,43

Una Maison che probabilmente non ha in questa tipologia il suo punto di forza, ma vale l'esperimento

Gaja, Barbaresco 2007 - € 90,38

Un classico dell'enologia del Bel Paese e non solo

Fattoria di Petrolo, Galatrona 2007 - € 73,13

Un Merlot in purezza che si avvia a diventare un classico dell'enologia toscana

Montevetrano, Montevetrano 2009 - € 35,55

Il vino che ha dato il la alla rinascita enologica della Campania

Giacomo Conterno, Barolo Monfortino Riserva 2000 - € 238,00

Un vero e proprio monumento della classicità langarola

Diesel Farm, Bianco di Rosso 2004 - € 75,30

Dal produttore dei jeans più cool del mondo, anche un bianco da uve Chardonnay

Marisa Cuomo, Fiorduva Costa d'Amalfi Furore 2009 - € 68,40

Un bianco campano raro e originale

Gravner, Ribolla Gialla 2005 - € 50,50

Un vino decisamente sopra le righe capace di dividere come pochi

E se invece...

"Dicevano che niente avrebbe potuto trattenere decine e decine di migliaia di cinesi, forti di un potere d'acquisto improvvisamente centuplicato, dal correre ubriachi di desiderio in una concessionario Ferrari per comprarsi una Scaglietti o una Fiorano o una California, che avrebbero guidato con le loro scarpe Tod's, abbracciati da una camicia di Giorgio Armani e carezzati da pantaloni di Dolce & Gabbana, e dopo qualche anno l'esperienza cinese di questa incomparabile eccellenza avrebbe aperto la strada al Made in Italy tutto: dai tessuti alle piastrelle, dai mobili ai sanitari, dalle scarpe ai salami, e così, trainata dai migliori, sarebbe iniziata l'invasione italiana del mercato più grande e più ricco del mondo.

Ci avremmo fatto un sacco di soldi, tutti noi italiani, anzi tutto il Sistema Italia - e se si volevano accelerare le cose bastava sbarcare subito in Cina e aprirvi fabbriche, sia per produrre a un costo molto più basso i nostri prodotti miracolosi e benedetti dal Made in Italy, sia per prepararsi a venderli laggiù, nel mercato del futuro, a quel miliardo e mezzo di persone in fervida attesa.

Queste fandonie ottimistiche non rappresentavano che i corollari della favola bella che ogni giorno, per anni, ci era stata raccontata dai giornali, dalle televisioni, dalle radio (...)"

Edoardo Nesi, Storia della mia gente, Bompiani 2011

Non solo vino

Illy Illyquore

Illy (www.illy.com) è ormai sinonimo di caffè. Un connubio storico e di successo, che, tuttavia, ha trovato una forma intrigante di differenziazione in questo liquore ottenuto da una miscela di 100% arabica.

"Illyquore", questo il suo nome, è una ricetta fatta solo del blend illy e della base alcolica, 28 gradi, pensata ad hoc da Campari. Senza nessuna altra aggiunta.

Il gusto deciso e vellutato è sempre presente che lo si gusti liscio, freddo, con ghiaccio, shakerato o in un cocktail. Un liquore versatile, perfetto dopo il pasto o in qualsiasi altra occasione.



Il ristorante senese "La Taverna di San Giuseppe" (via Giovanni Duprè, 121; tel. 057742286, www.tavernasangiuseppe.it), aperto a pranzo e a cena, è uno di quei luoghi che riescono a sfatare i luoghi comuni. Si dice Siena e subito si pensa ad una cittadina costantemente invasa dai turisti che "modellano" tutti gli esercizi a loro "immagine e somiglianza", cancellandone ogni parvenza di identità. Certo, a "La Taverna di San Giuseppe", specialmente nei periodi dell'anno cruciali, i turisti ci sono, ma ci sono anche, e per tutto l'anno, i senesi e tutti coloro che vogliono gustarsi una cucina autentica e d'ispirazione territoriale. I piatti sono ben ancorati alla tradizione, con qualche lieve rivisitazione in chiave di "alleggerimento". Bistecca, ossobuco e trippa, tanto per fare qualche esempio, non mancano mai. Le paste, dai ravioli alle papardelle, ai picci, sono fatte a mano, tutti i dolci e il pane è di produzione propria. Ma a fare la differenza sono le materie prime, rigorosamente provenienti dalla zona. I piatti non tentano di mostrarsi come fossero quadri, sono piatti di cose da mangiare certamente ben presentati, ma senza ambizioni "artistiche". Buoni, anzi molto buoni, e basta! Cantina decisamente interessante con oltre 650 etichette. Possibilità di consumare vino al bicchiere. Chiusura domenicale.

La top five de "La Taverna di San Giuseppe"

Terra dei Barberi, Chardonnay di Toscana - € 20,00

Castello di Fonterutoli, Chianti Classico 2008 - € 25,00

Caccia al Piano Bolgheri Rosso Rui Hora 2009 - € 34,00

Poliziano, Nobile di Montepulciano 2008 - € 24,00

Casanova di Neri, Brunello di Montalcino Tenuta Nuova 2006 - € 70,00

I tre vini del cuore di...

Andrea Pancani

Nato a Napoli il 30 luglio 1961, inizia la sua carriera giornalistica a Roma, nel 1982, presso la redazione di "Olimpico", cooperativa che edita quotidiani regionali e sportivi. Diviene responsabile della redazione "Cultura/spettacoli" e collabora a programmi radiofonici e televisivi sia per la Rai che per alcune emittenti private. Nell'87 è tra i fondatori di "Vogliadiradio", la prima talk-radio di Roma. Nell'89 approda a Telemontecarlo, dove è inviato di cronaca italiana, poi di esteri. Diviene vice-caporedattore nel 1997, dedicandosi esclusivamente alla fascia del mattino. Dal dicembre 2002 è capo-redattore e attualmente conduce su LA7 il contenitore "Omnibus". Collabora con diversi quotidiani e periodici (Carlino/Nazione/Giorno, Messaggero, Avvenire, Gente Viaggi, Espansione), è consulente editoriale per alcune testate dedicate all'università e alla formazione-lavoro, è consulente per la Comunicazione dell'Eta, Ente teatrale italiano, è consigliere del Distretto Audiovisivo e dell'ICT di Roma, ed è docente di giornalismo alla Facoltà di Scienze della Comunicazione dell'Università La Sapienza di Roma.

Amarone

Rossi di Casale del Giglio

Muffati