

Tiratura: 28.564 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 76 - Marzo 2012 - 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: 2009
Proprietà: Conti Capponi
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 1.000
Enologo: Federico Staderini
Prezzo allo scaffale:
€ 40,00-42,00

Villa Calcinaia
Docg Chianti Classico Riserva Vigna Bastignano

Complimenti a Sebastiano Capponi, che dirige con passione questa piccola azienda a due passi dal borgo di Greve. Per noi il Chianti Classico Vigna Bastignano (che ad onore del vero viene prodotto a partire da vigne relativamente giovani, con meno di dieci anni d'età, sebbene la parcella venne acquistata dalla famiglia nel 1524!) è un grande vino. Classico, nel senso più bello del termine, ha profumi di cantina, radice di liquirizia, e cerasa matura. Poi compare anche una nota ferrosa, tanto al naso quanto in un palato giocato su finezza e profondità, senza increspature e con una bella acidità che lo rende vibrante e continuo. Un vino tutto da bere come nella migliore tradizione del Chianti Classico.



Vendemmia: 2007
Proprietà: Famiglia Anselmi
Uvaggio: Sangiovese, Carmenère
Bottiglie prodotte: 5.000
Enologo: Emiliano Falsini
Prezzo allo scaffale:
€ 31,00-33,00

Montemercurio
Docg Nobile di Montepulciano Damo

Segnaliamo Montemercurio tra le giovani realtà più promettenti della denominazione poliziana, capace di un percorso aziendale e stilistico convincente che ha saputo già regalare i primi frutti. Tra questi il Nobile di Montepulciano Damo 2007 (ma anche il 2008 assaggiato nell'anteprima promette decisamente bene), ottenuto da una vecchia vigna di circa 60 anni, merita qualche parola in più. Ha un profilo netto e di bella intensità, con tocchi speziati e affumicati capaci di avvolgere ed esaltare le note fruttate. In bocca riesce a giocare in maniera rilassata e puntuale senza perdere di vista definizione e chiarezza espressiva.



Vendemmia: 2006
Proprietà: Famiglia Losappio
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 600
Enologo: Gioia Cresti
Prezzo allo scaffale:
€ 32,00-36,00

Villa Le Prata
Docg Brunello di Montalcino Massimo Riserva

Una meravigliosa villa ottocentesca, già casino di caccia, immersa nella natura incontaminata fa da cornice alla bella azienda vitivinicola della famiglia Losappio. Buone le sensazioni regalate dal Brunello Riserva 2006, dedicato fin dal nome al padre degli attuali proprietari Luca, Bernardo e Benedetta Losappio. Un vino molto intenso, capace di evidenziare un profilo aromatico caratterizzato da note tostate che richiamano il cacao e le bacche di caffè, incentrato su un frutto scuro, di ciliegia nera e mirtillo, e rifinito da sensazioni speziate di pepe nero. Ricco anche il corredo tannico, che risulta piuttosto marcato, per una progressione gustativa decisa e incisiva, fino ad un finale ampio e avvolgente.



Vendemmia: 2007
Proprietà: Maria Laura Vacca
Brunelli
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 6.000
Enologo: Paolo Vagaggini
Prezzo allo scaffale:
€ 31,00-33,00

Le Chiuse di Sotto
Docg Brunello di Montalcino

Vale sempre la pena ricordare Gianni Brunelli, fermarsi per un momento su un personaggio fuori dagli schemi, di passionale autenticità, capace di percorrere e incidere per anni nel panorama del cibo e della gastronomia toscana. Oste verace e colto, produttore di vino raffinato e sensibile, i suoi Brunello parlano ancor oggi la sua lingua. E il 2007 è in questo paradigmatico. A partire dai profumi classici ed eleganti, di cerasa e fiori, sottobosco e lievi cenni di spezie. Bello e reattivo, caratteriale e di territorio è un vino comprensibile da tutti. Un grande bottiglia che riconcilia con la vera anima del vino e invoglia a sedersi a tavola.

Editoriale

Evviva la Toscana e il Sangiovese...

Evviva la Toscana, evviva il Sangiovese... Non ce ne vogliono gli amici romagnoli, che peraltro su questo fronte stanno facendo cose egregie, se prendiamo in prestito una loro canzone popolare per sintetizzare il nostro stato d'animo dopo la full immersion delle anteprime toscane di fine febbraio. Il fatto è che, se si focalizza l'attenzione sulle denominazione classiche della regione, non si può far a meno di rallegrarsi per la ritrovata, convinta e, per certi versi, collettiva (almeno in moltissimi casi) "fede" nel vitigno più rappresentativo e controverso di questa terra. Tra i pochi capaci di incunearsi nelle pieghe dei diversi terroir, di leggerli e interpretarli, fino a dare i propri responsi inappellabili. Esaltanti, nei casi in cui tutto fila per il verso giusto, quanto meno incerti, laddove il territorio, l'annata o quant'altro si rivela inadatto ai suoi schemi capricciosi. Di vitigni che fanno dannare i viticoltori ce ne sono altri, basti pensare al Pinot Nero, ma, di certo, il Sangiovese è uno dei più ostici. Ma non è forse questo il bello del vino? Non sono forse la sua vena umorale, la variabilità determinata dallo spazio e dal tempo, la scarsa attitudine ad essere ingabbiato in schemi codificati e immutabili i caratteri che ce lo fanno amare? Bene così dunque, sperando che l'originalità dei vini e la loro aderenza territoriale possa rappresentare una delle chiavi per superare la crisi, imponendo un coerente e autentico "made in Tuscany".

Buona Lettura
Antonio Boco
Franco Pallini



Vendemmia: 2009
Proprietà: Elisabetta Fagioli
Uvaggio: Vernaccia
Bottiglie prodotte: 13.000
Enologo: Elisabetta Fagioli
Prezzo allo scaffale: €
14,00-16,00

Montenedoli Docg Vernaccia di San Gimignano Fiore

Non ci stancheremo mai di sostenere, di affermare e riaffermare nel tempo la straordinaria opera culturale e culturale di Elisabetta Fagioli, vera stella polare del vino italiano, oltre che interprete autentica e magistrale del territorio di San Gimignano. Un'avventura enologica cominciata nel 1965, insieme a Sergio Muratori, che ha condotto questa azienda, che conta su 24 ettari di vigneto per una produzione complessiva di 90.000 bottiglie, divise tra bianchi e rossi, a rappresentare, senza se e senza ma, una delle più autentiche e coerenti realtà di tutta l'enologia del Bel Paese. Suonerà strano, forse, ma la produzione di rossi di Montenedoli, rappresentata dai fragranti e beverini "Canaiuolo" (rosato), Chianti Colli Senesi "Garrulo" e dal solido "Sono Montenedoli", un Sangiovese di particolare espressività, non fa altro che confermare l'identità e l'originalità della produzione bianchista di Montenedoli, che spazia evidentemente dalla Vernaccia, declinata in tre distinti modi dalla "Tradizionale" (ottenuta da una prolungata macerazione sulle bucce come, appunto, vuole la tradizione) alla "Fiore" oggetto del nostro assaggio (ottenuta da mosto fiore a affinata in acciaio), fino alla "Carato" (invecchiata per 12 mesi in barriques francesi). Ma non manca anche un vero e proprio vino storico come il "Vinbrusco" (il vino bianco che tradizionalmente i contadini ricavavano dai filari del Chianti) e l'attualizzato "Templare" (da Vernaccia, Trebbiano e Malvasia Bianca, cioè da tutte le uve bianche della tradizione, fermentate in legno). Insomma, a tracciare la storia di questa azienda sono, un caso raro e di assoluta coerenza, i vini stessi, testimoni di un lavoro rigoroso, quasi "filologico" che ha saputo percorrere la propria strada non cedendo mai alle mode passeggere o a facili mediazioni. La Vernaccia Fiore 2009, è davvero un cavallo di razza di rara ampiezza e sapore, rifinita al naso da note iodate, marine, fino a toccare sensazioni floreali di ginestra; perfettamente in linea con una bocca quasi salata, dallo straordinario finale di mandorla e dai richiami minerali chiarissimi, lunghissima e costantemente reattiva.

Vendemmia: 2008
Proprietà: Famiglia Pepe
Uvaggio: Montepulciano d'Abruzzo
Bottiglie prodotte: 3.000
Enologo: Federici Staderini
Prezzo: € 18,00
Bottiglia acquistata il 17 febbraio, all'Enoteca
Giò di Perugia

Emidio Pepe Doc Cerasuolo d'Abruzzo

Fondata nel 1989, l'azienda di Emidio Pepe comincia a produrre bottiglie per il mercato dal 1964. Sono molte ancora le etichette di vecchi millesimi presenti nel caveau aziendale, alcune delle quali vengono puntualmente messe in vendita ogni anno. La produzione ha sempre rispettato la natura e il territorio di riferimento e i vini, nel bene e nel male, rispecchiano appieno questi dettami, a partire da una conduzione delle vigne totalmente a regime biologico. Il Cerasuolo '10 (che affianca Trebbiano e Montepulciano nel panorama dei vini aziendali) è molto buono, a partire dai profumi giocati al naso su note di cerasa matura e fiori freschi. La bocca, succosa e croccante, è anche continua e viva, rappresentando un vero e proprio inno alla bevibilità.

Vendemmia: 2010
Proprietà: Famiglia Charrère
Uvaggio: Petite Arvine
Bottiglie prodotte: 35.000
Enologo: Pietro Boffa
Prezzo: € 15,80
Bottiglia acquistata il 17 febbraio, all'Enoteca
Giò di Perugia

Les Crêtes Doc Valle d'Aosta Petite Arvine

Per gli appassionati di vino Les Crêtes rappresenta un caposaldo delle produzioni di montagna, o, come si dice, della viticoltura eroica, e un approdo più che sicuro per addentrarsi negli aromi, nelle varietà e nella timbrica delle straordinarie produzioni della Valle d'Aosta. Oggi sono molte le etichette aziendali e altrettante le uve lavorate. Tra queste la varietà bianca Petite Arvine, che ha un profilo duplice, capace di mettere insieme sensazioni opposte e complementari. Da un lato quelle fresche, capaci di un bel ventaglio floreale e agrumato, dall'altro quelle più ricche e opulente, incentrate sulla frutta esotica. Splendida la bocca, verticale, continua e minerale. Un vino decisamente ben fatto, che trova nell'originalità il suo punto di forza

Vendemmia: 2005
Proprietà: famiglia Cambria
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 15.000
Enologo: Lorenzo Landi
Prezzo: € 19,90
Bottiglia acquistata il 17 febbraio, all'Enoteca
Giò di Perugia

Cottanera Sicilia Igt Nume

Non è facile incontrare realtà come Cottanera, in un terra vocata ma complicata per la viticoltura. Siamo, infatti, alle pendici dell'Etna, a Castiglione di Sicilia. Una zona che nel recente passato ha saputo emergere per una produzione di grande originalità. Il vino di cui parliamo è ottenuto però da vitigni "esotici", che in questo terroir hanno trovato una loro fisionomia particolare, se confrontati con quelli prodotti nel resto della Sicilia. Il Nume ha un profilo aromatico caratterizzato da note di erba tagliata, ribes e tabacco, mentre al palato è un vino lungo e saporito, che sa distendersi in profondità mantenendo ricchezza e sostanza gustativa.

Vendemmia: -
Proprietà: Benoit Lahaye
Uvaggio: Pinot Noir
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo: Benoit Lahaye
Prezzo: € 40,50
Bottiglia acquistata il 17 febbraio, all'Enoteca
Giò di Perugia

Benoit Lahaye Champagne Brut Essentiel

Giovane interprete del movimento naturale (in particolare biodinamico) che ha per certi versi stravolto il panorama dei piccoli produttori della Champagne negli ultimi anni, Benoit Lahaye è un giovane con le idee piuttosto chiare e un progetto enologico senza compromessi. Il Brut Essentiel è un vino artigianale nel senso più alto del termine. Saporito, maturo eppure nervoso e verticale, per certi versi affilato, è capace di esaltare in tutte le dimensioni le splendide uve di Pinot Noir coltivate nell'areale di Bouzy. Uno Champagne dalla bocca carnosa e dritta, insomma, che non rinuncia mai ad un sapore compiuto e una timbrica procacemente minerale.



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: 1999

Proprietà: Giacomo Neri

Uvaggio: Sangiovese

Quotazione: € -

Casanova di Neri Docg Brunello di Montalcino Tenuta Nuova

Non è il pluripremiato e celebratissimo 2001, primo nella "top 100" di Wine Spectator del 2006, ma poco ci manca. Il Brunello di Montalcino Tenuta Nuova 1999, oggetto del nostro assaggio, infatti, avvalendosi delle qualità di un grande millesimo (forse, per certi aspetti, superiore allo stesso 2001), riesce ad esprimere con grande vigore, a distanza di 13 anni dalla sua uscita sul mercato, sensazioni da primo della classe. Resta ancora intatta la sua esuberante potenza che si riscontra fin dai profumi fruttati, profondi e netti, rifiniti da note tostate, di vaniglia e cenni balsamici, il cui grado di intensità non cede il passo a nessuna incertezza. In bocca, il vino è generoso, ancora ben sostenuto dal rovere di affinamento, che accompagna la forza dei tannini e del frutto, fino ad un finale largo, appagante, lungo e cremoso. L'azienda di Giacomo Neri, 225.000 le bottiglie prodotte annualmente e ricavate da un patrimonio a vigneto di 55 ettari, è curata dalla consulenza enologica di Carlo Ferrini.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Un vino "puro"

Un rosso ricco e sano: questo è il Montepulciano 2010 prodotto con il metodo Purovino, che prevede l'uso dell'ozono al posto dell'anidride solforosa. L'impiego dell'ozono garantisce l'assenza di residui chimici. Sono le parole con cui l'azienda che ha messo a punto questa metodologia lancia questo vino. Mi chiedo e vi chiedo, ma sarà tutto vero?

Carlo Pastrengi
 Enonauta

I passi in avanti della tecnologia ci sono e sono molto importanti, compresi quelli meno tecnologici ma altrettanto importanti dell'enologia "naturale". Detto questo, però, la funzione della vecchia anidride solforosa non pare sia ancora sostituibile.

Antonio Boco e Franco Pallini



Vendemmia: 2009

Proprietà: Famiglia Cecchetti

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Merlot

Bottiglie prodotte: 50.000

Enologo: Paolo Vagaggini

Prezzo allo scaffale: € 14,00-16,00

Icaro Docg Nobile di Montepulciano

Azienda relativamente nuova del comprensorio poliziano, Icaro è stata già capace di cambiare volto più di una volta, cercando e trovando una cifra stilistica sempre più convincente, con vini dallo stile ben profilato e dalla fattura ineccepibile. Oggi la tenuta comprende oltre 20 ettari di vigna e una splendida cantina, in grado di ospitare eventi e iniziative legate all'arte. Il Nobile 2009 è cavallo di razza che mette in mostra un bagaglio aromatico seducente, giocato su note di cacao, un frutto pieno e maturo. Segue una bocca carnosa ma reattiva, di sapore e sostanza, non priva di una certa profondità gustativa. Una ulteriore permanenza in bottiglia, lo farà crescere ancora.

Vendemmia: 2009

Proprietà: Saiagricola

Uvaggio: Sangiovese, Colorino, Mammolo

Bottiglie prodotte: 360.000

Enologo: Riccardo Cotarella

Prezzo allo scaffale: € 12,00-14,00

Fattoria del Cerro Docg Nobile di Montepulciano

La Fattoria del Cerro è una delle aziende più grandi (anzi, con i suoi 93 ettari di vigna iscritti all'albo del Nobile di Montepulciano è la più grande), importanti e belle di tutta la denominazione poliziana e nel recente passato è stata di certo uno dei volani di sviluppo della zona più rilevanti. Il millesimo 2009 ci consegna un vino più che promettente, anzi già piuttosto leggibile. Al naso evidenzia un bellissimo frutto rosso, fresco e intenso, mentre una vena balsamica lieve fa capolino e dona freschezza. In bocca è già ben amalgamato, distinto da una spezia finissima e delicata e da un tocco di mora. Dolce e croccante, ha un sorso molto lungo e coinvolgente.

Vendemmia: 2010

Proprietà: Famiglia Marrocchesi

Uvaggio: Sangiovese, Colorino

Bottiglie prodotte: 40.000

Enologo: Stefano Porcinai

Prezzo allo scaffale: € 12,00-14,00

Tenuta di Bibbiano Docg Chianti Classico

Dopo qualche anno interlocutorio, torna a convincere il Chianti Classico della Tenuta di Bibbiano, una delle realtà più suggestive della denominazione. Lo fa con il millesimo 2010, dall'andamento climatico contraddittorio ma alla fine capace di tirar fuori dei vini equilibrati, freschi e di matrice piuttosto classica. Il rosso di Bibbiano ne percorre i tratti distintivi, seppure in maniera originale. Erbe aromatiche, fiori leggermente appassiti e agrumi al naso, succo, spalla sapida e souplesse gustativa al palato. Un vino di immediata piacevolezza e tutto da bere, insomma, che non paga pegno neppure sul piano della complessità generale. Da seguire nell'evoluzione in bottiglia.

Vendemmia: 2009

Proprietà: Famiglia Bianchi

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo

Bottiglie prodotte: 20.000

Enologo: Sean O'Callaghan

Prezzo allo scaffale: € 12,00-14,00

Val delle Corti Docg Chianti Classico

Un piccolo podere dalla posizione incantevole, acquistato nei primi anni Settanta da Giorgio Bianchi in uno stato di quasi abbandono e recuperato nel tempo. Oggi Val delle Corti, condotta dal figlio di Giorgio, Roberto, e da sua moglie Lis, è una piccola ma centrata azienda del Chianti Classico (siamo nel comune di Radda), capace di vini gustosi, stilisticamente rigorosi, piuttosto tradizionali e austeri. Il millesimo 2009 regala pienezza, frutto, polpa e sapore al Chianti Classico di Val delle Corti. Lo stile della maison, comunque, rende la trama distesa, succosa, sorretta da un solido tannino finale. Vino a cui è impossibile non sostare sulla tavola, grazie ad una bevibilità superiore.



www.agronomisata.it
 entra nel sito



Vendemmia: 2007
Proprietà: Altamura Winery
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 18.000
Prezzo allo scaffale: €
40,00-45,00

Altamura Winery Napa Valley Sangiovese

Ebbene sì, esiste. E, d'altra parte, si tratta di uno dei vitigni più coltivati al mondo. Lo sapevamo, ma trovarselo nel bicchiere fa decisamente un altro effetto. È un Sangiovese prodotto molto lontano dalla sua terra d'origine, precisamente negli Stati Uniti, in quella Napa Valley che è una delle zone più vocate per i vini a stelle e strisce. Lo realizza una delle aziende di riferimento di questo territorio, Altamura, fondata nel 1985 da Frank e Karen Altamura, e che ha in portafoglio anche un Cabernet Sauvignon un Sauvignon Blanc. Il Sangiovese in questa azienda è prodotto fin dal 1993 in un piccolo vigneto di 2 ettari ed affinato per 24 mesi in barriques. Un vitigno, dunque, a cui è stata dedicata fin da subito una grande attenzione e su cui la proprietà ha speso molto, credendo nelle sue qualità anche in California. La versione 2007 evidenzia un profilo aromatico di buona complessità, che spazia da note di tabacco, frutti rossi e cenni balsamici. In bocca, la presenza del rovere si fa sentire ma il vino possiede una struttura equilibrata e l'apporto acido non manca, allungando il finale.

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 fiorentina *Obsequium* (Borgo San Jacopo, 17-39 rosso; tel. 055216849; www.osequium.it) offre un'ampia scelta del meglio dell'enologia toscana, senza far mancare all'appassionato anche le eccellenze del resto d'Italia e non solo:

Le Corti, Chianti Classico 2008 - € 12,00

Prodotto a San Casciano Val di Pesa è un vino di buona beva e ben ritmato

Villa Cerna, Chianti Classico 2009 - € 10,70

Dalla linea delle fattorie Cecchi ecco un Chianti affidabile e concreto

Felsina, Chianti Classico Berardenga 2009 - € 18,50

Un vero e proprio classico nella sua tipologia

Fonterutoli, Chianti Classico 2008 - € 20,50

Uno dei vini più apprezzati in Toscana e non solo

Val delle Rose, Morellino di Scansano 2009 - € 9,50

Dalla dependance maremmana della famiglia Cecchi, un vino di bella bevibilità e sapore intenso

Morisfarms, Morellino di Scansano 2009 - € 9,00

Una delle etichette più affidabili del panorama enologico maremmano

Panizzi, Vernaccia di San Gimignano 2009 - € 12,00

Uno dei marchi più importanti della denominazione della città delle torri

Morisfarms, ermentino 2008 - € 11,50

Ottenuto da un vitigno molto di moda, è un vino sapido e morbido

Tasca d'Almerita, Leone d'Almerita 2008 - € 10,00

Catarratto e Chardonnay intenso e mediterraneo

Tenuta Argentiera, Poggio ai Ginepri 2009 - € 12,00

Bella progressione gustativa per questo rosso caldo e avvolgente

Cosa consiglia

Ed ecco i vini consigliati dallo staff di *Obsequium*:

Casanova di Neri, Brunello di Montalcino 2006 - € 40,50

Buone sensazioni da questo Brunello potente e solido

Banfi, Brunello di Montalcino Poggio all'Oro Riserva 2004 - € 92,00

Un vino affidabile e di una classicità ormai definita

Felsina, Chianti Classico Rancia Riserva 2007 - € 39,50

Uno dei vini di questa denominazione più rappresentativi e coerenti

Ruffino, Chianti Classico Riserva Ducale Oro 2005 - € 26,50

Un vino che ha fatto la storia del Chianti Classico

Poliziano, Nobile di Montepulciano Asinone 2007 - € 45,00

Uno dei marchi più rappresentativi dell'intero territorio di Montepulciano

Avignonesi, Nobile di Montepulciano 2008 - € 26,00

Un vino che ha diffuso il nome di Montepulciano in Italia e non solo

Antinori, Tignanello 2008 - € 67,00

Uno dei vini più importanti dell'intera enologia italiana

Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri Superiore Ornellaia 2008 - € 130,00

Una garanzia di successo per l'azienda bolgherese di proprietà di Frescobaldi

Grattamacco, Bolgheri Superiore 2008 - € 47,00

Decisamente ben ritmato questo rosso intenso eppure di grande equilibrio

Allegrini, Amarone Classico - € 69,50

Un vino succoso, avvolgente e decisamente appagante



Like Rolling Stone

È proprio "come una pietra che rotola", citando il Dylan del 1965, che trascina in un vortice apparentemente senza senso il mondo della musica pop, la "febbre" che nel recente passato ha colpito cantanti e gruppi, inducendoli a solcare il mondo del vino, davvero o solo in apparenza, questo non conta poi così tanto. Da ultima Lady Gaga che, sul serio o solo in un lucido gioco di marketing, ha confessato di volersi convertire a Bacco. Prima di lei i Rolling Stones, i Motörhead, gli Ac/Dc, Sting, Mick Hucknall, ex leader dei Simply Red, fino ai "nostrani" Al Bano e Gianna Nannini, più qualche produttore "autarchico" che si è fatto il vino "per casa" come Lucio Dalla o Jovanotti. Casi e circostanze diverse, evidentemente, in cui, ma di rado, produrre vino è diventato un qualcosa di diverso da un'astuta manovra di immagine. Risultato però analogo: attraverso la notorietà di quei personaggi il vino è potuto "uscire" per l'ennesima volta dalla bottiglia e diventare un feticcio, guadagnando in successo, ma, inevitabilmente, perdendo di senso e di realismo. E, di contro, le rockstar, troppo spesso, in debito di umanità sono sembrate più reali, scegliendosi come testimonial l'aura un po' distaccata ma di sicuro impatto, prodotta dal vino. Per la maggioranza dei frequentatori del mondo del vino si tratto di circostanze fortunate, che fanno bene al "movimento", ma a ben guardare, forse, finiscono per restare solo attimi circoscritti a quei 15 minuti di notorietà che non si negano a nessuno, parafrasando il buon Andy Warhol.

Come il Duomo di Monreale è una incredibile stratificazione di stili, normanno, arabo, bizantino e romanico fino a qualche cenno barocco, così la cucina siciliana resta uno dei più intriganti caleidoscopi culinari del Bel Paese. E proprio nella città che ospita il famoso Duomo, c'è una bella trattoria, la Taverna del Pavone (vicolo Pensato, 18; tel.0916406209, www.tavernadelpavone.eu) capace di restituire il senso più profondo della cucina tradizionale dell'isola. Un incrocio affascinante tra gusti mediterranei e della tradizione italica, declinati a partire da materie prime fantastiche (ma in Sicilia non è una sorpresa) e capaci di dare vita a piatti come il caciocavallo fritto con marmellata di cipolle, sarde alla beccafico, insalata di arance con spada affumicato, pasta con le sarde, tagliolini alla Norma, arrosto alla palermitana, falso magro alla siciliana, polpette di sarde, per finire con un tripudio di dolci tradizionali dalla cassata ai cannoli, dai biscotti di mandorla al biancomangiare. Un menu ricco che può essere guardato anche come un piccolo frammento di cultura materiale. Carta dei vini articolata i cui protagonisti sono i vini dell'isola, ma non mancano digressioni sui classici dell'enologia italiana.

La top five de "La Taverna del Pavone"

Planeta, Burdese 2007 - € 29,00

Tasca d'Almerita, Cabernet Sauvignon 2006 - € 40,00

Benanti, Etna Rosso di Verzella 2008 - € 17,00

Conti Costanti, Brunello di Montalcino 2001 - € 95,00

Antinori, Tignanello 2005 - € 75,00

Non solo vino

H. M. Borges Vinho Madeira Doce

Tra i vini "speciali", merita senz'altro un posto di primo piano, per fascino e storia, il Madeira; che prende il nome dall'omonima isola portoghese dove viene prodotto. E' proprio qui che, nell'ormai lontano 1877, Henrique Menezes Borges fonda l'azienda che ancora oggi porta il suo nome. Con i suoi 2.500 ettoltri di produzione annua, la H.M. Borges è una media azienda, presente con i suoi prodotti nei più grandi Paesi dell'Unione Europea, negli Stati Uniti e in Giappone. Il packaging dell'azienda sono stati rivisti, ma la classicità resta un punto di forza. Questo Madeira è distribuito in esclusiva per l'Italia dalla Fratelli Rinaldi Importatori di Bologna.



I tre vini del cuore di...

Luca Maroni

Luca Maroni nasce a Roma, il 19 settembre 1961. Tra il 1987 e il 1989 collabora con Luigi Veronelli. Nel settembre del 1990 fonda la sua casa editrice, la Lm edizioni, creando la rivista The Taster of Wine. Nel 1993 realizza la prima edizione dell'Annuario dei Vini Italiani. Nel 1994 porta a termine una ricerca quinquennale sulla relazione esistente tra la composizione chimico-fisica del vino e il suo comportamento sensoriale. Riesce in pratica a determinare in una formula la struttura chimica della piacevolezza del vino. La riproducibilità tecnica di una data piacevolezza è quindi finalmente possibile - come da anni per il resto dell'alimentare - anche per il vino. Nel 1996 inventa il logisma della fruttosità del vino, ovvero della sua piacevolezza, ed il conseguente metodo per la valutazione della qualità (della piacevolezza) del vino. Sempre nel 1996 realizza la prima edizione della Guida dei Vini Italiani. Nel 2000 concepisce e realizza www.lucamaroni.com il portale internet sul vino.

Tenuta San Guido, Bolgheri Sassicaia

Tenuta Ulisse, Rosato Unico

Tasca d'Almerita, Chardonnay