

Tiratura: 28.803 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 79 - Giugno 2012 - Info: iquadernidwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - A cura di Franco Pallini e Antonio Boco



Vendemmia: 2009
Proprietà: Donnafugata
Uvaggio: Zibibbo
Bottiglie prodotte: 80.000
Enologo: Antonio Rallo, Antonio Santoro, Stefano Valla
Prezzo allo scaffale:
€ 34,00-36,00

Donnafugata

Doc Passito di Pantelleria Ben Ryè

Un monumento figlio della natura sinceramente pazzesca di Pantelleria, della terra e del vento, unita all'ingegno e al saper fare umano, al sogno di una famiglia e di una grande azienda. Il Ben Ryè è ormai un mito ma quel che più impressiona è la sua capacità di replicare e accrescere la sua forza. La versione 2009 è fantastica per ampiezza, complessità, ricchezza di contrasti e chiaroscuri. Tutt'altro che un vino monolitico o prevedibile, ha densità ed eleganza, profumi sfaccettati ricchi di note agrumate candite, bocca di grande vivacità e progressione, finale interminabile. Il Ben Ryè, prima annata 1989, porta un nome che in arabo significa "Figlio del vento", rimandando alle particolari condizioni climatiche dell'isola di Pantelleria.



Vendemmia: 2007
Proprietà: Diego e Alberto Cusumano
Uvaggio: Moscato Bianco
Bottiglie prodotte: 8.000
Enologo:
Mario Ronco
Prezzo allo scaffale:
€ 26,00-28,00

Cusumano

Sicilia Igt Moscato dello Zucco

La grande tradizione del Moscato si rinnova in un vino che colpisce subito, fin dall'accattivante forma della bottiglia e dalla veste grafica moderna, attraente e lineare. Ovviamente non finisce qui, anzi il meglio non è certo il contenitore ma il contenuto. Le uve Moscato Bianco, raccolte e lasciate ad appassire in cantina prima della vinificazione, regalano un nettare dolce ma di grande equilibrio. Il Moscato dello Zucco dei Cusumano ha profumi che viaggiano sulle note di pesca, albicocca e mandarino candito. La bocca pastosa e allo stesso tempo scorrevole, con chiari e ricchi cenni di miele. Davvero molto buono.



Vendemmia: 2011
Proprietà: Famiglia Planeta
Uvaggio: Nero d'Avola, Frappato
Bottiglie prodotte: 13.500
Enologo: Alessio Planeta
Prezzo allo scaffale:
€ 20,00-22,00

Planeta

Docg Cerasuolo di Vittoria Dorilli

Planeta è Planeta e non tocca certo a noi ricordare quale ruolo occupi questa azienda, e la famiglia che l'ha creata, nello scacchiere vitivinicolo siciliano, italiano e internazionale. Un grande marchio, una grande impresa che ha contribuito a lanciare il vino dell'isola ad alti livelli, non trascurando il carattere innovativo dei prodotti e i grandi vitigni internazionali. Detto questo, Planeta dimostra di saper declinare il proprio progetto in tutte le espressioni possibili, tra cui quelle della tradizione varietale e territoriale. Il Cerasuolo di Vittoria Dorilli ne è l'esempio. Ha un tocco tostato su cui si incuneano note di erbe officinali, frutti di bosco e fiori, mentre la bocca, ancora giovane, mostra una bella silhouette.



Vendemmia: 2010
Proprietà: Alberto Aiello Graci
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 6.000
Enologo:
Emiliano Falsini
Prezzo allo scaffale:
€ 28,00-30,00

Graci

Doc Etna Rosso Quota 600

Un maniacale, intimo e radicale rapporto con la natura e il proprio territorio. Terreni sul versante nord dell'Etna, a Passopisciaro; vigne tra i 600 e i 1000 metri, alcune addirittura a piede franco; solo vitigni della tradizione. Non è difficile, dunque, capire i motivi di vini tanto coinvolgenti e originali. Il Quota 600 del 2010 è fantastico. Affina solo in botte da 350 litri per circa 20 mesi e poi in bottiglia. Ha un bel colore rubino non troppo carico, profumi di fragoline, mirtilli, cenere, di bella mineralità. In bocca è nervoso al punto giusto, fine, profondo, di grandiosa progressione.

Editoriale

Il continente enoico

Un altro numero monografico dei Quaderni di Winenews dedicato alla Sicilia, che scompagina la nostra griglia abituale e mette insieme un sacco di etichette e altrettanti territori di quello che è un vero e proprio "continente" del vino mondiale. Ma se è vero che i numeri e la storia recente hanno fissato l'attenzione del settore su un paradigma piuttosto chiaro e tutto sommato omogeneo, anche in questa splendida isola le cose sembrano gradualmente cambiare. Nuovi territori alla ribalta, nuovi stili, nuovi produttori e nuove (vecchie) varietà si impongono alla ribalta, tratteggiando sfumature e dettagli che rendono il quadro assai più complesso e affascinante. Un'operazione in parte naturale e in parte cercata, come dimostra la sede scelta quest'anno per i lavori di Sicilia en Primeur, che si è tenuta sull'Etna (vero e proprio territorio dentro il territorio). Al di là di una fisiologica rotazione, un messaggio chiaro sulla voglia di smarcarsi da alcuni paradigmi codificati e di trovare chiavi di lettura più sfumate e plurali. Non un'isola ma tante "isole", sul piano territoriale e soprattutto varietale. Si è parlato molto, infatti, dei cosiddetti "vitigni reliquia", riscoperti grazie alla passione dei giovani viticoltori siciliani. Un termine evocativo ma affatto nostalgico. La carta vincente dei vini siciliani, ribadiscono gli addetti ai lavori, è la loro contemporaneità. Da una parte le radici, insomma, dall'altra la capacità di stare a testa alta sui mercati internazionali.

Buona Lettura
Antonio Boco
Franco Pallini



Vendemmia: 2010
Proprietà: Arianna Occhipinti
Uvaggio: Frappato
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo: Arianna Occhipinti
Prezzo allo scaffale: €
11,00-13,00

Arianna Occhipinti Sicilia Igt Il Frappato

Nel vero e proprio "mare magnum" dell'enologia siciliana, la giovane enologa Arianna Occhipinti, artefice di un progetto enologico partito nel 2004, ha costruito una realtà produttiva degna dei migliori terroir. Un lavoro rigoroso di recupero varietale, intorno a vitigni quali il Frappato e lo stesso Nero d'Avola, quest'ultimo, molto spesso, snaturato nelle sue principali caratteristiche. I vigneti, per una estensione complessiva di 5 ettari, si trovano nel cuore della zona del Cerasuolo di Vittoria, nel Ragusano, tra i Monti Iblei, in contrada Fossa di Lupo e Piraino. Si tratta di terreni dove il Frappato di Vittoria e il Nero d'Avola si sono originati, ma soprattutto terreni che hanno respirato sempre la coltura della vite. Ma la scommessa più grande fatta da Arianna Occhipinti è stata quella di comprendere al massimo le esigenze della terra, senza turbarla nel suo divenire o modificarla nel suo aspetto, cercando di raccogliere ciò che può offrire e che si trasforma in rigore e armonia per il Nero d'Avola e freschezza ed eleganza per il Frappato. I terreni dove sono allevati i vigneti vengono lavorati ad inizio estate e non subiscono alcuna concimazione. I trattamenti con lo zolfo sono limitatissimi. In cantina, i vini non subiscono alcun tipo di intervento artificiale restando saldamente legati alla natura e al rispetto dei cicli che detta anche in bottiglia. Se il Nero d'Avola, ormai, rappresenta una sorta di classico della produzione enoica siciliana, vale la pena sottolineare la scelta della Occhipinti di puntare molto anche sul Frappato, un vitigno dalla straordinaria personalità, certamente generoso e interessante ma meno sfruttato e conosciuto, capace di esprimere caratteristiche in linea con le richieste del mercato attuale ma anche di sorprendere. Si tratta, infatti, di un vino dal basso carico alcolico, caratterizzato da molta freschezza e un colore tendenzialmente scarico, qualità non comuni nella produzione siciliana, eccezione fatta per il Nerello etneo. Vini succosi, tonici e capaci di coniugare le sfumature gustative con una estrema godibilità di beva, dunque, come emerge dal Frappato 2010 oggetto del nostro assaggio. Un vino dai profumi fruttati intensi e vivaci, che in bocca è sapido e dalla progressione ben ritmata.

Vendemmia: 2008
Proprietà: Famiglia Mazzei
Uvaggio: Nero d'Avola, Syrah, Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 30.000
Enologo: Luca Biffi e Carlo Ferrini
Prezzo: € 36,00-38,00

Zisola Sicilia Igt DoppioZeta

Progetto siciliano della famiglia toscana Mazzei, la tenuta Zisola si trova nel versante sud-orientale dell'isola, praticamente a ridosso della bellissima Noto. Una cinquantina di ettari in tutto (oltre 20 di vigna), due bagli, olivi, agrumi e mandorli. Sul piano varietale classico siamo nel regno del nero d'Avola, spesso coltivato ad alberello. Il DoppioZeta ne è l'esempio (quasi in purezza). Ha profumi molto intensi, incentrati su frutti neri e maturi (specialmente mirtillo), mentre in bocca è denso, avvolgente, di gran polpa. Anche qui i toni sono dolci e maturi, seppur ben equilibrati, mai eccessivi.

Vendemmia: 2008
Proprietà: Famiglia Cambria
Uvaggio: Mondeuse
Bottiglie prodotte: 7.000
Enologo: Lorenzo Landi
Prezzo: € 22,00-24,00

Cottanera Sicilia Igt L'Ardenza

L'azienda di Castiglione di Sicilia è una delle più rappresentative della "sottozona" etnea. I circa 40 ettari di vigneto sono coltivati ad un'altezza media sul livello del mare di 700 metri e le particolari e favorevoli condizioni pedoclimatiche garantiscono risultati qualitativi importanti e originali. E, dettaglio non secondario, sono un patrimonio molto prezioso in una zona che, evidentemente, non può offrire spazi amplissimi alla viticoltura. L'Ardenza '08, ottenuto da Mondeuse in purezza (vitigno originario dell'Alta Savoia) è affinato per 12 mesi in barriques, ed è un ottimo esempio del potenziale dell'Etna, anche con l'utilizzo di varietà alloctone. Un vino affascinante sin dall'approccio olfattivo, dal timbro piacevolmente erbaceo rifinito da una ricca speziatura. Al palato, una fresca nota vegetale introduce a un bel fruttato maturo e succoso, ben assecondato da tannini dolci e eleganti.

Vendemmia: 2008
Proprietà: Zonin Vineyards
Uvaggio: Nero d'Avola
Bottiglie prodotte: 15.000
Enologo: Claudio Gagliosi
Prezzo: € 43,00-45,00

Feudo Principi di Butera Sicilia Igt Delielle

Butera, da cui prende il nome la tenuta si trova in provincia di Caltanissetta. Ed è qui, non lontano dal mare, che la famiglia Zonin ha deciso di "fissare" la sua impresa siciliana. In grande, ovviamente, visto che parliamo di circa 400 ettari, di cui la metà vitati. Al centro del Feudo si trova la contrada Delielle, da cui provengono le uve di nero d'Avola che compongono questo vino. Poggiano su marne biancastre chiamate trubi, con breccie argillose e arenaree silicee. Un rosso dai profumi maturi e dolci, tra la ciliegia scura e la fragola, di bell'impatto e pienezza, solare ma non pesante.

Vendemmia: 2009
Proprietà: Famiglia Tasca
Uvaggio: Syrah
Bottiglie prodotte: 13.000
Enologo: Laura Orsi e Carlo Ferrini
Prezzo: € 25,00-27,00

Sallier de La Tour Sicilia Igt La Monaca

Marchio legato al grande universo Tasca d'Almerita (che comprende le tenute di Regaleali, il nucleo storico dell'azienda al centro della Sicilia, Capofaro nell'isola di Lipari, Whitaker nell'isola di Mozia e Tascante sulle pendici dell'Etna), Sallier de la Tour identifica una vera perla vitivinicola nella valle dello Jato. Su terreni argillosi, vocati al Syrah (la vigna è stata impiantata nel 1993), nasce il vino più rappresentativo dell'azienda: La Monaca, ottenuto, appunto, dal re dei vitigni del Rodano. Nella versione 2009 la timbrica varietale è spiccata, pur se in un contesto di maturità fruttata, inevitabile a queste altitudini, e un lieve accenno tostato un po' sopra alle righe. Scuro al colore, ha un corredo aromatico di caffè, frutta nera, erbe officinali e spezie. In bocca è lungo e avvolgente, dolce nei ricordi di frutta ma di bella tensione e lungo finale. Un bell'esempio di Syrah made in Sicily.



La Select Series™ di Nomaticorc 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.nomaticorc.com

Amorim PREMIUM
La qualità a forma di tappo





Vendemmia: 1988
 Proprietà: Famiglia Tasca
 Uvaggio: Nero d'Avola
 Quotazione: € -

Tasca d'Almerita Regaleali Rosso del Conte

La capacità di invecchiamento del Nero d'Avola non è probabilmente una delle qualità più testate per questa tipologia, ma se dovessimo prendere a campione il Rosso del Conte di Tasca d'Almerita, diremmo che i risultati sono piuttosto sorprendenti, anche in questo riassaggio di una bottiglia decisamente paradigmatica. L'azienda, è vero, ha bisogno di poche presentazioni, essendo una delle colonne portanti di quel made in Sicily in bottiglia che tanta fortuna ha riscosso negli ultimi tempi. E' dallo splendido feudo Regaleali, circa 500 ettari situati tra le province di Palermo e Caltanissetta, che provengono le uve di questo vino. Splendido nel suo vestito granata con lieve unghia aranciata, svela profumi che da timidi si fanno via via più nitidi e affascinanti fino a stupire le narici con sensazioni di prugna matura e cioccolato ben amalgamate a toni di fiori secchi e pietra focaia di bella eleganza. E non finisce qui perché in bocca il vino è ancora meglio: elegante e ancora fresco, alterna note di carruba a quelle di buccia d'arancia che accompagnano il sorso verso un lungo finale.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

**Fenech, Malvasia delle Lipari
Passito 2003**

Non solo Pantelleria, verrebbe da dire. Ma la Sicilia può vantare davvero una moltitudine di zone di produzione e tipologie di vini, che a volte ti ci puoi perdere. Ecco allora l'ennesima variazione, sempre originale, sul tema del vino dolce. Un'altra declinazione della forza del sole e del vento, come quella offerta da questa Malvasia delle Lipari. Ricche le sensazioni aromatiche, dai fiori secchi all'albicocca, in bella concordanza con una bocca dolce ma mai stucchevole.

**Pierangelo Barricco
Enonauta**



Vendemmia: 2009
 Proprietà: Gruppo Ilva di Saronno
 Uvaggio: Nero d'Avola
 Bottiglie prodotte: 200.000
 Enologo: Stefano Salvini
 Prezzo allo scaffale: € 10,00-12,00

Duca di Salaparuta Sicilia Igt Passo delle Mule

Duca di Salaparuta, storica casa vinicola siciliana, insieme a Corvo e a Cantine Florio, forma il polo produttivo della Ilva di Saronno in Sicilia. Si tratta di marchi che hanno fatto la storia dell'enologia siciliana e che continuano a rimarcare il potenziale enoico di tutta una regione. La loro unione forma un colosso capace di produrre, con i tre marchi, circa 10 milioni di bottiglie, dal convincente livello qualitativo, spalmato su tutta la propria gamma di etichette. Ne è un bell'esempio il Passo delle Mule 2009, un vino dagli invitanti aromi di ciliegia fresca e dal gusto misurato e accattivante, dove prevalgono freschezza e sapore per una beva decisamente di slancio.

Vendemmia: 2007
 Proprietà: Giambattista Cilia, Giusto Occhipinti
 Uvaggio: Nero d'Avola, Frappato
 Bottiglie prodotte: 25.000
 Enologo: Fabio Sireci
 Prezzo allo scaffale: € 17,00-19,00

Cos Doc Cerasuolo di Vittoria Pitθος

Di Cos, l'azienda fondata nel 1980 con sede a Vittoria, si è scritto e detto molto. Certo gli spunti non mancano, la filosofia produttiva legata a tecniche ancestrali, tanto in vigna quanto in cantina (con la particolarità della vinificazione in anfora che spesso ruba la scena a tutto il resto) è di quelle che attraggono l'attenzione, specie di questi tempi. A noi piace approcciare l'azienda parlando di terroir e soprattutto di una zona ricca di storia e legame con la vite come quella di Vittoria. Che restituisce un vino di grande energia e sviluppo, certamente saporito e di buona evoluzione, in cui i profumi di spezie e fiori secchi sono nitidi e il gusto è cremoso e vivace.

Vendemmia: 2009
 Proprietà: Fabio Sireci
 Uvaggio: Nero d'Avola
 Bottiglie prodotte: 60.000
 Enologo: Fabio Sireci
 Prezzo allo scaffale: € 12,00-14,00

Feudo Montoni Sicilia Igt Nero d'Avola

Davvero bella quest'azienda di circa settanta ettari in contrada Montoni Vecchi (agro di Cammarata), nell'agrigentino. Le caratteristiche sono peculiari visto che i grappoli crescono ad un'altezza che va dai 400 ai 700 metri sul livello del mare. Un fatto non secondario e caratterizzante, specie in Sicilia. Il vino è espressione di tutto questo. Ha frutto fresco e croccante, anche se posizionato su piccoli frutti neri, ed è capace di rifiorire in una bocca ben bilanciata, fine, di grande equilibrio e dalla nitida vena mediterranea. Sapido e fragrante il fine bocca. Un Nero d'Avola per certi aspetti paradigmatico e non banale, di quelli che hanno davvero il sapore di Sicilia.

Vendemmia: 2010
 Proprietà: Cantine Settesoli
 Uvaggio: Fiano, Viognier, Chenin Blanc
 Bottiglie prodotte: 47.000
 Enologo: Domenico De Gregorio
 Prezzo allo scaffale: € 14,00-16,00

Cantine Settesoli Sicilia Igt Mandrarossa Santannella

6.500 ettari di vigneto, 2.300 soci, una produzione complessiva di 13 milioni di bottiglie. Sono queste le cifre di una delle Cantine Sociali più efficienti d'Italia. Ma oltre alle cifre, è lo standard qualitativo ad impressionare: vini privi di inutili tecnicismi, anzi, schietti e di bella bevibilità che hanno saputo costruirsi una solida fama anche all'estero. Come nel caso di questo originale blend di uve bianche il Santannella, protagonista del nostro assaggio. Un vino intenso nei profumi, con note agrumate in evidenza, e nel gusto tendenzialmente dolce, ma vivo, mai sopra le righe, e che non tradisce la sua connotazione mediterranea.





Vendemmia: 2008
Proprietà: Viña Cobos
Uvaggio: Cabernet Sauvignon,
Petit Verdot, Syrah
Bottiglie prodotte: 130.000
Prezzo allo scaffale: \$
19,00-21,00

Viña Cobos

Felino Mendoza Cabernet Sauvignon

Grazie al clima semidesertico, la zona di Mendoza rappresenta il terroir di riferimento dell'Argentina enoica, ormai un punto di riferimento del panorama del cosiddetto "Nuovo Mondo". Molte le aziende che hanno scommesso su questa zona di produzione, favorite anche dai bassi costi di manodopera e dalle legislazioni tendenzialmente elastiche, non perdendo però di vista la qualità. E' il caso dell'azienda Viña Cobos, di proprietà di tre enologi Paul Hobbs, Luis Barraud e Andrea Marchiori che, con i suoi vigneti piantati ad altezze per noi europei impensabili (tra gli 800 e i 1.000 e passa metri sul livello del mare), produce vini di buona personalità e di immediato appeal. Il Cabernet Sauvignon Felino, oggetto del nostro assaggio, non smentisce il profilo generale dei vini di Viña Cobos. Affinato per 8 mesi in barrique, dimostra di non essere appesantito negli aromi dalle tostature del legno, restituendo una pulizia del frutto di buona trasparenza e continuità. In bocca, l'attacco è dolce e lo sviluppo morbido, forse in debito un po' di verve acida, ma dal sorso che riesce a restare gustoso e piacevole.



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 Collovà si trova a Capo d'Orlando (Me) (via Piave, 52; 0941901272; www.enotecacollova.com) e offre un'ampia scelta di vini siciliani ma con mirate (e importanti) digressioni nei migliori terroir dell'Italia e con un occhio sull'universo della Champagne:

Benanti, Etna Rosso Verzella 2007 - € 9,50

Da un'azienda simbolo dell'enoologia etnea, un vino elegante e pieno di equilibrio

Tenuta di Fessina, Etna Rosso Erse 2009 - € 13,00

Un vino all'insegna della godibilità senza dimenticare articolazione e complessità

Cantine Settesoli, Carthago 2006 - € 9,00

Uno dei Nero d'Avola più centrati dell'isola, anche per il rapporto qualità/prezzo

Foderà, Grillo 2005 - € 8,50

Un vitigno tradizionale bianco capace di convincere anche con il passare del tempo

Valle dell'Acate, Cerasuolo di Vittoria 2008 - € 10,00

Una denominazione riscoperta e capace di produrre vini piacevoli e complessi

Fondo Antico, Grillo 2010 - € 6,00

Freschezza e mineralità sono il "marchio di fabbrica" di questo prodotto

Il Cantante, Il Cantante Bianco 2007 - € 27,00

Un contributo non secondario quello di Mick Hucknall alla riscoperta dell'Etna enoico

Ferri, Catarratto 2010 - € 7,00

Un altro vitigno tradizionale bianco dalle qualità sorprendenti

Terre Nere, Etna Rosso 2010 - € 11,50

Da una delle migliori aziende etnee, un vino generoso e piacevole

Donnafugata, Moscato di Pantelleria Kabir 2008 - € 9,50

Un vino davvero capace di parlare la lingua del Mediterraneo

Cosa consiglia

Ed ecco una selezione del meglio dell'Enoteca Collovà:

Tasca d'Almerita, Cabernet Sauvignon 2008 - € 28,00

C'è poco da fare il Cabernet di Tasca d'Almerita resta sempre un must nella sua tipologia

Planeta, Chardonnay 2009 - € 18,50

E' il vino che più di ogni altro ha contribuito al successo della griffe siciliana fuori dai confini dell'isola

Donnafugata, Passito di Pantelleria Ben Ryè 2009 - € 39,00

Probabilmente il miglior vino dolce prodotto in Italia

Biondi Santi, Brunello di Montalcino 2005 - € 70,00

Il vino simbolo di tutto un territorio

Isole e Olena, Cepparello 2006 - € 60,00

Una delle migliori espressioni enoiche chiantigiane

Massolino, Barolo Parafarda 2005 - € 38,00

Espressivo, tonico, davvero un bell'esempio delle potenzialità del re dei vini italiani

Gaja, Barbaresco 2007 - € 118,00

Senza i vini di Angelo Gaja, l'Italia enoica sarebbe più debole nei mercati più importanti del mondo

Caprai, Sagrantino di Montefalco Collepiano 2006 - € 37,00

L'azienda che ha riscoperto le grandi potenzialità di un vitigno e di un territorio

Argiolas, Turriga 2004 - € 55,00

Intenso e mediterraneo, l'espressione della quintessenza dell'isola dei Nuraghi

Jacques Selosse, Champagne Contraste - € 130,00

Probabilmente il produttore più originale della regione, i cui vini fanno sempre discutere



In ordine sparso

Il mondo del vino italiano, lo sappiamo, nonostante i successi dell'export, non riesce completamente a liberarsi da una certa carica di caos. Un fatto poco sorprendente, a ben guardare, visto che l'Italia nel suo complesso non brilla certo per rigore organizzativo e capacità di riconoscere le proprie eccellenze. "Procedere in ordine sparso" resta ancora la parola d'ordine e la criticità che il Bel Paese enoico rischia di scontare proprio sui mercati esteri. Una altrettanto diffusa idiosincrasia all'unione (produttiva, d'intenti, promozionale, etc.) resta, anche in tempi di crisi, all'ordine del giorno. Insieme alla debolezza strutturale del sistema, ancora troppo polverizzato. E la sostanziale salute del comparto vino tricolore più che una solida certezza, appare allora come una sorpresa. Ma c'è di più. Se le recenti decisioni assunte dal Consorzio del Chianti Classico vanno verso una precisa scelta di qualità, con le relative regole da rispettare, un caso che ci pare assolutamente raro almeno stando al recente passato, l'Italia del vino continua ad arenarsi sulla questione dei controlli sui vini ad Igp. Non che siano peregrine alcune critiche sulla questione, ma certo il messaggio prevalente che esce da questa discussione sembra davvero più sottolineare l'obiettivo di una vera e propria "deregulation" piuttosto che comprensibili richieste di limitazione delle spese aziendali. Insomma, c'è chi insegue la qualità e chi, invece, il laissez-faire. In ordine sparso, appunto.

Prendete uno chef giovane, dallo stile culinario inconfondibile, disposto naturalmente ad integrare tradizione con modernismo. Uno un po' cocciuto, intransigente sulla scelta delle materie prime e del loro livello qualitativo. E prendete anche uno degli angoli più suggestivi del pianeta. Verrebbe da dire già con questi pochi elementi che il "piatto è servito". E invece no. Al ristorante *La Capinera* situato a Spisone a due passi da Taormina (Me) (via Nazionale, 177: tel. 0942.626247; www.ristorantelacapinera.com), c'è ancora molto altro. Ci sono i respiri del mare, del grano e della pietra. Nel piatto, evidentemente. Dal crudo con agrumi, sale di Mozia e olio di oliva, all'insalata di gamberi rossi Mazaresi con cipollotto, vongole e crema alla pizzuta di Avola, se vogliamo cominciare con il mare, oppure, per chi ama la terra, la tagliata di vitellone con verdure arrostiti in crema di peperoni. Continuando con i primi piatti molto intriganti i tagliolini neri di pasta all'uovo con ragù di ricciola, biete selvatiche, pomodorini e crema al basilico e le Chicche di melanzane e patate con stufato di vitellone e fonduta di formaggi locali. Per secondo buonissimo il bianco di dentice pescato all'amo con pancetta e finocchi e, dalla terra, la lombatina di agnellino gratinato con pane alle erbe. Cantina molto attenta ai vini dell'isola con una selezione davvero originale.

La top five de "La Capinera"

Pietradolce, Etna Bianco 2011 - € 25,00

San Michele, Etna Bianco 2010 - € 28,00

Nino Barraco, Zibibbo 2011 - € 23,00

Marilena Barbera, Dietro le Case 2010 - € 25,00

Graci, Etna Rosso Quota 600 2009 - € 33,00

Non solo vino

Guerrieri Rizzardi, Olio Extravergine di Oliva Denocciolato Monocultivar Casaliva 2011



Nella mappa italiana dell'olio di qualità il nord ha pochi ma prestigiosi capisaldi. Quello del Garda, per dire, è un territorio che evoca subito emozioni fatte di eleganza e dolcezza, classe e finezza. Il monocultivar denocciolato Casaliva (prodotto dalla griffe dell'Amarone Guerrieri Rizzardi) è la quintessenza di questo terroir. Aromaticamente originale, ha sentori che spaziano dalla frutta matura a polpa gialla alle venature erbacee, sempre delicate e armoniose. Al gusto è lieve, saporito e tendenzialmente piccante.

I tre vini del cuore di...

Guy Verhofstadt

Classe 1953 è un politico belga, che ha ricoperto la carica di Primo Ministro dal 1999 al 2008. Di tendenza liberale, è membro del VLD (Vlaamse Liberalen en Democraten, i Democratici e Liberali Fiamminghi, di cui è stato anche presidente nazionale). Ha cominciato la sua carriera politica come consigliere comunale di Gent (1976-1982), diventando membro della Camera dei rappresentanti nel 1978, per poi essere eletto senatore nel 1995. E' stato l'artefice del primo Governo belga a comprendere liberali, socialisti ed ecologisti. Presidente del Consiglio europeo (2001), attualmente è deputato europeo (eletto nel 2009) e presidente del gruppo Alleanza dei Democratici e dei Liberali per l'Europa (ADLE). Nel 2010 ha promosso con Daniel Cohn-Bendit, la formazione del Gruppo Spinelli per il rilancio dell'integrazione europea. Possiede in Italia una piccola tenuta (circa un ettaro di vigneto) a Monte Santa Maria Tiberina (Pg), dove ha avviato un piccolo progetto enologico con l'aiuto di Lorenzo Landi le cui prime bottiglie dovrebbero uscire con l'annata 2012.

Cottanera, Nume

Antinori, Solaia

Elio Grasso, Barbera Vigna Martina