

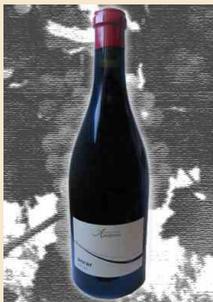
Tiratura: 28.803 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 80 - Luglio 2012 - Info: iquadernidiwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - A cura di Franco Pallini e Antonio Boco



Vendemmia: 2011
Propriet: Guerrieri Gonzaga
Uvaggio: Sauvignon
Bottiglie prodotte: 25.000
Enologo: Carlo Ferrini
Prezzo allo scaffale:
€ 12,00-14,00

Tenuta San Leonardo Vigneti delle Dolomiti Igt Vette di San Leonardo

Celeberrima per i suoi rossi sontuosi, tra le particolarità e le eccellenze che fanno primeggiare il made in Italy in bottiglia nel mondo, la Tenuta San Leonardo non delude nemmeno con la propria declinazione bianchista del vino. Ecco allora buone sensazioni dal Sauvignon 2011, nonostante l'annata generalmente non facile per questa tipologia. Un vino dai profumi tendenzialmente varietali, anche se mai eccessivi nelle suggestioni aromatiche, che mostrano una bella freschezza espressiva. Dapprima la menta, quindi le erbe di montagna e poi la susina bianca ne distinguono i profumi mentre la bocca è abbracciata da note acide ma equilibrate di agrumi.



Vendemmia: 2009
Propriet: Cantina Andriano
Uvaggio: Pinot Noir
Bottiglie prodotte: 4.600
Enologo:
Rudi Kofler
Prezzo allo scaffale:
€ 25,00-27,00

Cantina di Andriano Doc Alto Adige Pinot Noir Anrar Riserva

Gestita dal 2008 dalla Cantina di Terlano, che ne ha rinnovato decisamente il corso, la Cantina di Andriano poggia su un "teatro" naturale di impareggiabile fascino e vocazione. I vigneti si trovano su una collina a ventaglio, ad un'altezza che va dai 260 ai 340 metri sul livello del mare, e poggiano su terreni figli della roccia calcarea del monte Gantkofel. La sfida col Pinot Nero, almeno per quanto riguarda gli standard di casa nostra, pare vinta. L'Anrar 2009 ha un bel naso speziato, fresco, che ricorda i mirtili e le fragole selvatiche nella trama fruttata. Vino varietale, viene da dire, che riparte in bocca con spezie tipo cumino e cannella. Una lieve punta eterea e l'attacco che marca una nota di dolcezza fruttata non compromettono la tensione gustativa generale.



Vendemmia: 2008
Propriet: Santa Sofia
Uvaggio: Corvina, Corvinone,
Molinara, Rondinella
Bottiglie prodotte: 19.100
Enologo: Giancarlo Begnoni
Prezzo allo scaffale:
€ 17,00-19,00

Santa Sofia Doc Valpolicella Classico Superiore Monte Gradella

L'azienda di Giancarlo Begnoni, condotta insieme ai figli Luciano e Patrizia, rappresenta una via moderna per la custodia di una tradizione antica e di grande eccellenza. Si trova a Pedemonte, nel veronese, in una delle zone più vocate della Valpolicella. Il vino che abbiamo assaggiato, il Valpolicella Classico Superiore Monte Gradella 2008, figlio del super classico uvaggio Corvina, Rondinella e Molinara, con l'altrettanta tradizionale tecnica dell'appassimento delle uve (per circa 40 giorni), è una delizia. Per certi versi timido sulle prime, ha una buonissima freschezza fruttata che pian piano sprigiona note di macchia, bosco e ciliegia matura. Bocca reattiva e croccante, di solido impianto e dinamismo.



Vendemmia: 2010
Propriet: Saiagricola
Uvaggio: Sauvignon, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 15.000
Enologo:
Riccardo Cotarella
Prezzo allo scaffale:
€ 9,00-11,00

Tenuta dell'Arbiola Doc Monferrato Bianco Ninette

La Tenuta dell'Arbiola, 20 ettari a vigneto, è l'ultima realtà vitivinicola ad entrare nel gruppo Saiagricola che conta già su importanti aziende quali la Fattoria del Cerro (Nobile di Montepulciano), La Poderina (Brunello di Montalcino), Villetta Monterufoli (Val di Cornia) e, in Umbria, Còlpetrone (Sagrantino di Montefalco). La cantina di San Marzano Oliveto si trova al confine tra Monferrato e Langhe e domina la valle del Nizza. Accanto ai vitigni autoctoni Barbera e Moscato sono coltivati Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Nero, Chardonnay e Sauvignon Blanc. Da queste due ultime varietà è ottenuto il Ninette, un bianco dai profumi sottili e sfumati e dalla progressione gustativa equilibrata e contraddistinta da un bel ritmo.

Editoriale

Handle with care

Nei bei tempi andati fattori come le "rese per ettaro" o il "tempo di affinamento in cantina" erano messi in relazione alla qualità da ottenere e allo stile del vino che si voleva produrre. Oggi le riflessioni sono purtroppo più complesse, per non dire complicate, e le "magagne" del mercato giocano un ruolo non secondario, anche riguardo a scelte apparentemente tecniche. Alla vendemmia manca ancora un po', ma molti consorzi italiani sono già alle prese con calcoli e indicazioni per cercare di equilibrare (potenzialmente) il rapporto tra domanda ed offerta (tanto per fare un esempio il Consorzio del Brunello ha chiesto ai suoi associati di passare dagli 80 quintali ad ettaro del disciplinare a 60, come già riportato sulle colonne di WineNews insieme a tanti altri esempi del genere). La crisi morde ancora, dunque, ma è anche vero che sempre più imprenditori del vino italiano trovano strade da percorrere sui mercati esteri, sia nuovi che già consolidati. Bene così, anche se non vorremmo vedere il mercato interno troppo sottovalutato, se non bistrattato o addirittura abbandonato dai nostri imprenditori. Per amor patrio, anzitutto, ma anche perché i mercati stranieri vanno maneggiati con cura. Non tutto è oro quel che luccica e i buoni affari di un giorno, magari fatti facilmente, non è detto che si consolidino e durino in eterno. Una regoletta che vale la pena considerare per non scottarsi, specie con i Paesi emergenti (sul piano dei consumi) e ancora tutti da decifrare.

Buona Lettura
Antonio Boco
Franco Pallini



Vendemmia: 2009
 Propriet: Tenimenti Angelini
 Uvaggio: Corvina, Corvinone,
 Sangiovese, Cab. Sauvignon
 Bottiglie prodotte: 40.000
 Enologo: Cristian Ridolfi
 Prezzo allo scaffale: €
 16,00-18,00

Bertani

Verona Igt Secco-Bertani Vintage

Bertani è senza dubbio uno dei nomi che hanno costruito il blasone della Valpolicella, con oltre 150 di storia alle spalle. I vini dell'azienda di Grezzana posseggono per lo più una rigorosa cifra stilistica tradizionale. Il Secco-Bertani, primo vino prodotto dall'azienda nel 1870 sulle colline della Valpantena, ne rappresenta una delle espressioni più solide ed è ancora oggi un classico senza tempo, oltre che un modello di riferimento. Dal percorso indicato da questa pietra miliare del vino italiano, Bertani ha pensato di crearne una particolare declinazione, introducendo, con il millesimo 2009, una versione speciale, la "Vintage", entrata per la prima volta sul mercato quest'anno. Si tratta di un vino ottenuto da una antica "ricetta" del 1888, recuperata fra i documenti della cantina, e che rappresenta una sorta di "variante" rispetto al Secco-Bertani consueto. Le uve sono raccolte nei vigneti di alta collina della Valpaltena, dove è possibile effettuare una vendemmia tardiva a fine ottobre. La materia prima comprende, in prevalenza, uve Corvina, Corvinone, con piccolissime aggiunte di Sangiovese e Cabernet Sauvignon. La vinificazione avviene in tini di legno e il vino viene svinato con un residuo zuccherino, che termina di fermentare in botti grandi di castagno e ciliegio, dove resta per 18 mesi. Un tocco di passato anche nel packaging della bottiglia che riproduce un'etichetta degli anni '30. Dal punto di vista organolettico, la Vintage edition non ha bisogno di molte parole, tanto ci è sembrato valido e centrato questo vino: austero nei profumi, segno di insensibilità al passare del tempo, possiede uno sviluppo gustativo dinamico e di bel contrasto, fino ad un finale succoso e sapido. Nel dicembre 2011, Tenimenti Angelini, parte dell'omonimo gruppo leader nel settore del benessere e farmaceutico, e che già controlla Val di Suga a Montalcino, Tenuta Tre Rose a Montepulciano, San Leonino a Castellina in Chianti, la friulana Puiatti e l'azienda marchigiana di famiglia Collepaglia, ha acquisito la maggioranza delle quote di Bertani Holding, che detiene la proprietà del marchio Bertani e che concentra le attività di produzione e commercializzazione dei vini dell'azienda di Grezzana.

Vendemmia: 2009
 Propriet: Alberto Longo
 Uvaggio: Nero di Troia
 Bottiglie prodotte: 18.000
 Enologo: Graziana Grassini
 Prezzo: € 14,00-16,00

Alberto Longo Puglia Igt Le Cruste

Il sogno di Alberto Longo è diventato realtà: ridare splendore contemporaneo, attraverso il vino di qualità, ad una terra magica come la Daunia. La cantina si trova a Lucera, in un'azienda agricola che vanta radici ottocentesche e che produceva vino fin dal 1906! Oggi l'azienda, che ha compiuto il necessario rodaggio, è un'impresa moderna e allo stesso tempo antica, capace di vini di piglio e tecnicamente ineccepibili. Molte le varietà allevate capaci di guardare alla tradizione più rigorosa dell'enologica pugliese, con qualche divagazione sui grandi vitigni internazionali. Le Cruste 2009, Primitivo in purezza, ha toni maturi di frutta in confettura e tabacco, prugne e cioccolato fondente. La bocca ha materia, buon nerbo e sapidità, che restano continui fino ad un finale ampio e profondo.

Vendemmia: 2008
 Propriet: Feudi di Guagnano
 Uvaggio: Negroamaro
 Bottiglie prodotte: 20.000
 Enologo: Fabrizio Miccoli
 Prezzo: € 23,00-25,00

Feudi di Guagnano Puglia Igt Nero di Velluto

Miralde, Specchia, Stripponi, Zinforosa, Camarda. Eccoli i nomi delle contrade di questa realtà vitivinicola che rimandano all'essenza stessa della terra d'origine: il magico Salento. Un'impresa ben connotata territorialmente, dunque, anche per via dei dodici ettari di vigneto che rimandano subito alla viticoltura della zona e a varietà come la Malvasia Nera, il Primitivo, il Negroamaro, ovvero l'essenza della puglia enoica. Proprio da quest'ultimo, a partire da viti di oltre 50 anni coltivate ad alberello, nasce il Nero di Velluto. I grappoli sono in parte lasciati ad appassire dopo la vendemmia in modo da regalare un vino dai toni surmaturi, di frutta secca e cacao, e dalla bocca possente e dolce, rifinita da chiari cenni delle tostature del rovere, dove il vino, in piccoli fusti, matura per almeno un anno.

Vendemmia: 2008
 Propriet: Mater Domini
 Uvaggio: Negroamaro, Malvasia Nera
 Bottiglie prodotte: 5.000
 Enologo: Carlo Ferrini
 Prezzo: € 22,00-24,00

Tenute Mater Domini Doc Salice Salentino Casili Riserva

Le Tenute Mater Domini rappresentano uno scacchiere affascinante che ha radici nell'agro Salice Salentino e Vaglie, per un totale di circa ottanta ettari. Due sono i corpi principali dell'azienda che prendono il nome dalle rispettive masserie: Casili e Fontalelle. Questa realtà è relativamente giovane, essendo nata nel 2003, sotto l'impulso di Pierandrea Semeraro che ha dato un piglio imprenditoriale rigoroso, pur non lasciandosi alle spalle la tradizione. Negroamaro con un piccolo saldo di Malvasia Nera di Lecce, il Salice Salentino Casili è un grande rosso. Al naso mostra un bel fruttato maturo, suggestivi cenni erbacei e balsamici. In bocca è morbido, caldo, dal sottofondo di cioccolato fondente.

Vendemmia: 2011
 Propriet: Famiglia Liantonio
 Uvaggio: Bombino Nero, Montepulciano
 Bottiglie prodotte: 60.000
 Enologo: Massimo Di Bari
 Prezzo: € 11,00-13,00

Torrevento Docg Castel Del Monte Bombino Nero Rosato

Acquistata dai fratelli Liantonio alla fine degli anni Quaranta, la tenuta vanta qualcosa come duecento ettari nello straordinario e assoluto contesto della Murgia nord-occidentale, non lontano da Castel del Monte. L'azienda prende il nome dalla contrada Torre del Vento ed è ormai tra le realtà più affermate del dinamico e qualitativamente crescente panorama pugliese. Il naso di questo rosato ricorda le ciliegie di maggio e le fragoline di bosco, mentre in bocca è giocato su toni pieni ma di grande freschezza. Ricco di volume e piuttosto esuberante sul piano aromatico, non disdegna di accompagnare i piatti estivi ma di buona sostanza della cucina locale.



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: 1992
Propriet: Leonildo Pieropan
Uvaggio: Garganega
Quotazione: € -

Pieropan

Doc Soave Classico Calvarino

Dici bianco italiano e in molti pensano a vinelli freschi, da consumare entro l'anno dalla vendemmia, con ristoratori "enopedofili" che reclamano nuove annate già a gennaio ... Meno male, però, che esiste un bel numero di etichette che riescono a sfidare il tempo e collocarsi tra le migliori espressioni mondiali in materia. Tra i vini "sicuri", in questo senso, il Calvarino di Pieropan è tra i primi da citare. Proviene dall'omonimo vigneto (appartenete alla famiglia dai primi del Novecento), situato nel cuore della zona classica del Soave. I terreni sono ricchi di argilla e tufi basaltici, mentre l'etimologia del cru proviene da "piccolo calvario", per la difficoltà di lavorazione e il percorso tortuoso da compiere per raggiungere il fondo. Presentato per la prima volta nel 1971, la versione 1992 da noi assaggiata (e acquistata direttamente in cantina alcuni anni fa) è invece tutt'altro che un supplizio! L'annata difficile, a distanza di anni, si rivela un'alleata per le note minerali e acide, regalando una bottiglia memorabile per dinamismo, tensione e profondità espressiva.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Cantine Cipressi, Molise Tintilia Macchiarossa 2008

Se ne parla poco della mia regione dal punto di vista enologico. Eppure, anche qua da noi, qualcosa si sta muovendo. Non solo a livello aziendale ma anche da quello dell'attenzione verso la storia e la tradizione enologica del Molise. Ne è un esempio questo vino, ottenuto da Tintilia in purezza, un vitigno autoctono e riscoperto da poco. Mi sembra interessante a partire dai profumi balsamici per arrivare ad un gusto ampio ed avvolgente.

**Angelo Giuberti
Enonauta**



Vendemmia: 2010
Propriet: Vinisola
Uvaggio: Zibibbo
Bottiglie prodotte: -
Enologo: Antonio D'Aietti
Prezzo allo scaffale: € 9,00-11,00

Vinisola

Doc Pantelleria Bianco Zefiro

Ci ha riportato alla mente alcune vecchie interpretazioni secche di Moscato del compianto Ezio Voyat, raffinato produttore di passiti in quel di Chambave, questo vino che proviene esattamente dalla parte opposta del Paese. Lo ha fatto per quel tono aromatico inconfondibile, che solo il Moscato sa dare; per quei cenni dolci di agrumi canditi ed erbe officinali, che si trasformano in bocca regalando un tratto asciutto, secco, per certi versi scioccante, anche se in sostanziale continuità con quello schema e quei riconoscimenti. Corpo netto e voluminoso, che chiude su un'originale nota di mela renetta.

Vendemmia: 2011
Propriet: Famiglia Zonin
Uvaggio: Fiano
Bottiglie prodotte: 80.000
Enologo: Antonio Cavallo
Prezzo allo scaffale: € 11,00-13,00

Masseria Altemura Salento Igt Fiano

Nel cuore del Salento, sorge la Masseria Altemura, la dependance pugliese del Gruppo Zonin. Sono 150 gli ettari di vigneto che compongono questa tenuta, dominati dalla antica torre edificata durante la dominazione Aragonese e oggi perfettamente restaurata. Il Fiano, vitigno protagonista del vino oggetto del nostro assaggio, non è propriamente una varietà di questo angolo del sud Italia, ma pare che abbia trovato una modalità espressiva molto convincente anche in questa zona, esprimendo intensi profumi di pera ed ananas che in bocca trovano piena corrispondenza in una progressione gustativa continua e dal tratto dolce e morbido di piacevolissima beva.

Vendemmia: 2010
Propriet: Paolo Leo
Uvaggio: Negroamaro
Bottiglie prodotte: 70.000
Enologo: Nicola Leo, Alessandro Michelon
Prezzo allo scaffale: € 13,00-15,00

Cantine Paolo Leo Puglia Igt Orfeo

Le Cantine Paolo Leo si trovano ad una manciata di chilometri da Brindisi, a San Donaci, dove vantano circa 25 ettari di proprietà più una decina in affitto. La famiglia si occupa di vino da ben cinque generazioni. Che hanno fatto crescere l'impresa nel tempo, fino a creare una realtà grande e moderna, capace di bei volumi e un nutrito portafoglio di etichette. Il Negroamaro Orfeo è tra i top della gamma: ha profumi intensi di mirtillo, in lieve confettura, china, gelsi e frutta nera in genere. Sfumato e croccante in bocca, ha bella alternanza tra sensazioni di frutta matura, dolce, e freschi allunghi acidi. Davvero un bel rosso, nel pieno della sua forma.

Vendemmia: 2011
Propriet: Cantine Teanum
Uvaggio: Bombino Bianco, Fiano
Bottiglie prodotte: 80.000
Enologo: Donato Giuliani
Prezzo allo scaffale: € 6,00-8,00

Cantine Teanum Puglia Igt Alta

Le Cantine Teanum, costituiscono nel loro insieme, un progetto giovane e ambizioso, sostenuto da una imprenditorialità senza compromessi, ma senza dimenticare tradizione e legame con il territorio. Un ulteriore esempio del dinamismo delle aziende del vino pugliese che, specie nel recente passato, hanno trovato la ribalta non solo del mercato interno ma anche di quello internazionale, con prodotti capaci di distinguersi per personalità e appeal. Il bianco protagonista del nostro assaggio ha un bagaglio aromatico semplice ma ben fatto, dove i profumi di mela verde e fiori gialli restano in primo piano. La bocca ha uno sviluppo delicato, a tratti gustoso, e di bella continuità.





Vendemmia: 2010
Propriet: Palliser Estate
Uvaggio: Sauvignon Blanc
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: €
25,00-27,00

Palliser Estate

Sauvignon Blanc Martinborough

Palliser Estate si trova a Martinborough, rinomata zona vitivinicola sulle colline della Baia Palliser, nella zona settentrionale della Nuova Zelanda. Siamo in una delle patrie più importanti del Sauvignon, almeno di quello prodotto nel cosiddetto Nuovo Mondo.

L'azienda ha una storia antica, i suoi primi vigneti infatti sono stati piantati nel 1884 e questa realtà produttiva è cresciuta lentamente, senza mai porsi l'obiettivo di diventare un'industria. Oggi possiede sessanta ettari di vigneti ed è un'azienda leader nello sviluppo dei sistemi di coltivazione biologici e biodinamici in Nuova Zelanda. Specializzata nella produzione di Sauvignon e Pinot Noir, i suoi vini sanno coniugare sapientemente i profumi intensi ed esotici tipici della Nuova Zelanda ed una sorprendente complessità. Ne è una buona dimostrazione il Sauvignon 2010, oggetto del nostro assaggio. Un vino dai profumi limpidi, di frutto della passione, pompelmo, rifiniti da leggere note agrumate che introducono ad uno sviluppo gustativo tendenzialmente morbido e di buona dolcezza, forse un po' in debito di slancio sul finale.



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 Maggiolini (Via Novara, 19 - Bareggio (MI); tel. 02.9013034; www.enoteca-maggiolini.it), in attività da un cinquantennio, offre etichette provenienti da tutta Italia, con qualche mirata digressione, specie in Francia, dei migliori marchi e delle migliori zone di produzione:

Bellavista, Franciacorta Brut Cuvée - € 23,18

Uno dei marchi più importanti d'Italia e capace di "trainare" tutto un territorio

Berlucchi, Cellarius Brut - € 18,05

Un vero e proprio classico, che ha lanciato la tendenza di bere bollicine a tutto pasto

Antinori, Bolgheri Rosso Bruciato 2008 - € 18,90

L'entry level bolgherese di casa Antinori è un vino affidabile e appagante

Termeno, Alto Adige Gewürztraminer 2010 - € 11,60

Una delle cantine più affidabili del Südtirol, ma anche dell'Italia intera

Ca' del Bosco, Franciacorta Brut - € 20,07

Decisamente un classico della spumantistica di alta qualità del Bel Paese

Capichera, Vermentino di Gallura Vigna'ngena 2010 - € 19,90

Una delle aziende storiche dell'isola, dallo stile rigoroso e tradizionale

Castello di Cicognola, Oltrepo Pavese Barbera Dodicidodici € 9,98

Un rosso godibile e scorrevole, adatto anche ad abbinamenti estivi

Feudi di San Gregorio, Greco di Tufo Cutizzi 2006 - € 11,09

Un vino decisamente saporito e che trova nei profumi sulfurei il suo tocco di territorio

Montevertine, Pian del Ciampolo 2009 - € 13,50

Un vino delizioso e di grande beva che richiama le terre del Chianti Classico

Maso Martis, Trentodoc Brut - € 18,90

Un bell'esempio delle ottime potenzialità delle bollicine trentine

Cosa consiglia

Ed ecco una selezione del meglio dell'Enoteca Maggiolini:

Caprai, Sagrantino di Montefalco Collepieno 2003 - € 33,00

Una bottiglia che tocca il suo massimo proprio adesso, dopo un adeguato affinamento in vetro

Giacomo Conterno, Barbera d'Alba 2008 - € 28,13

Per cominciare ad entrare nel magico mondo di questa straordinaria realtà piemontese

Ca' Marcanda, Magari 2002 - € 36,90

Dalla dependance bolgherese di Gaja, un vino intenso e solare

Ar.pe.pe, Sassella Rocce Rosse Riserva 1997 - € 27,00

Un marchio che è un grande classico dell'enologia lombarda

Ploza, Valtellina Sfurzat 2004 - € 25,20

Un vino solido e coerente, simbolo della Valtellina enoica

Braida, Barbera d'Asti Ai Suma 2008 - € 46,38

Paolo Scavino, Barolo 2006 - € 45,00

Una interpretazione del Nebbiolo coerente e di grande suggestione

Fattoi, Brunello di Montalcino Riserva 2004 - € 45,00

Il Sangiovese di Montalcino declinato con rigore e coerenza, per un vino di estremo fascino

Bollinger, Champagne Special Cuvée - € 47,89

Il "base" della Maison di Ay è sempre una sicurezza

De Bartoli, Vecchio Samperi - € 38,82

Un vino antico capace di condensare tutto il fascino della Sicilia enoica



La viticoltura e l'enologia siciliana ci salveranno dalla fine del mondo

Siamo nel 2012, il fatidico anno "finale", almeno secondo i numeri dei Maya. Ma al di là delle possibili suggestioni che questo non-fatto ha suscitato e susciterà, per il mondo del vino una criticità evidente (e tendenzialmente epocale) sembra segnare anche la vicina vendemmia del 2012: il caldo estivo intenso, dalle temperature più sahariane che europee. Questo delle bizzarrie termiche, limitiamoci a tale aspetto climatico, è probabilmente il tema più scottante, è proprio il caso di dirlo, che sta investendo la culla della viticoltura (Francia e Italia), rischiando di cambiare la cifra stilistica dei vini più importanti, costringendoli ad assomigliare sempre più a quelli ottenuti in zone calde come Australia o California. Il problema non è, evidentemente, sconosciuto (anche se tendenzialmente sottovalutato) e le soluzioni, benché complicate, ci sono, a partire da una adeguata gestione agronomica dei vigneti, dalle scelte varietali future, e dalla extrema ratio dell'irrigazione, fino agli interventi in cantina che, senza evocare artificiali e radicali abbassamenti del grado alcolico per via fisica, passano dall'uso del freddo in vinificazione. Una, però, è davvero a portata di mano: "importare" l'esperienza siciliana, di campo e di cantina, nel resto dello Stivale. Cambiando, una volta tanto, il flusso del know-how vitivinicolo che, di solito, percorre la strada opposta.

Non solo vino

Birrificio San Quirico, Birra Doppio Malto Giulitta



Se è vero che sempre più la birra artigianale italiana si va "territorializzando", a partire dall'impiego di materie prime locali, il Birrificio San Quirico (www.birrificiosanquirico.it) ne rappresenta una punta d'eccellenza. Sorto pochi anni fa in un edificio medievale nel centro storico di San Quirico, cuore della Val d'Orcia, patrimonio dell'Unesco, decide di utilizzare da subito grano di piccoli coltivatori biologici del posto per le proprie birre. Un birrifico in crescita, peraltro, come conferma l'ambrata Giulitta: finemente ricamata su note tostate e di frutta secca, densa e progressiva al palato.

L'Osteria Antichi Sapori (piazza Sant'Isidoro, 10 - Montegrosso di Andria (Bari); tel. 0883.569529; www.pietrozito.it) è, senza fare inutili giri di parole, un vero e proprio tempio della goduria gastronomica e di quella speciale e autentica attenzione verso i prodotti della terra che qui rivive anche come memoria storica recuperata. Ad animare il locale, il patron Pietro Zito che, prima di farti accomodare a tavola, tiene molto a mostrare il suo orto, pieno di ortaggi e verdure rare e antiche, nel vero senso della parola, e altrettanto pieno di varietà che solo a prima vista appaiono banali come, per esempio, la mentuccia, che qui ha almeno una decina di varianti, tutte diverse fra loro. Facile, ma solo apparentemente, dire che le materie prime sono di prima qualità, come altrettanto facile è gustare piatti di antiche ricette di splendida vitalità. Ma c'è uno spazio tutto dedicato alla sorpresa: un piatto di orecchiette alle cime di rapa, che a queste latitudini si trovano buone con grande facilità, da Zito diventano la quint'essenza delle orecchiette, perché la differenza la fanno le cime di rapa di Minervino in tre variazioni. E poi la carne di asino, succosa, saporita come poche. O i Caciocavalli e le burrate, che non smetteresti mai di mangiare. Cantina ben fatta, tutta dedicata ai vini del territorio.

La top five di "Antichi Sapori"

Tormaresca, Calafuria Negroamaro Rosé 2011 - € 8,00

Accademia dei Racemi, Primitivo di Manduria 2009 - € 14,00

Leone De Castris, Salice Salentino Donna Lisa 2008 - € 28,00

Rivera, Castel del Monte Il Falcone Riserva 2007 - € 18,00

Polvanera, Primitivo di Gioia del Colle 14 2008 - € 25,00

I tre vini del cuore di...

Eleonora Guerini

Bergamasca di nascita, ma piemontese di adozione, è la curatrice della Guida Vini d'Italia del Gambero Rosso, insieme a Gianni Fabrizio e Marco Sabellico. Laureata in viticoltura ed enologia all'Università di Torino, ha potuto sviluppare la sua sensibilità di degustatrice in una "palestra" del calibro di quella del ristorante "Guido da Costigliole", dove per due anni ha svolto l'attività di sommelier. Il suo ingresso in uno dei gruppi editoriali più importanti del wine & food italiano arriva nel 2003. A Roma, ha lavorato nella redazione di Via Fermi e per la Guida ha ricoperto il ruolo di collaboratrice principale, diventando, nel 2008, vice-curatrice, e, dal 2010, assumendo l'attuale ruolo di curatrice. Eleonora Guerini si è imposta soprattutto per il suo rigore nei giudizi e per il suo approccio decisamente non banale ai vini, aiutando a liberare la critica enologica nostrana da pregiudizi e impostazioni ormai superate e aprendo ulteriormente l'orizzonte enoico del Bel Paese.

Domaine Georges Roumier, Musigny

Château Haut-Brion, Premier Grand Cru Classé

Egon Müller, Scharzhofberger Spätlese