

Tiratura: 28.591 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 83 - Ottobre 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: 2011
Proprietà: Manincor
Uvaggio: Chardonnay, Viognier, Sauvignon
Bottiglie prodotte: 13.300
Enologo: Helmuth Zozin
Prezzo allo scaffale:
€ 20,00-22,00

Manincor
Doc Alto Adige Terlano Chardonnay
Sophie

Oggi in mano a Michael Goëss-Enzenberg, Manincor vanta una tradizione lunghissima e un presente perfettamente allineato alle esigenze di naturalità del vino (biodinamico certificato Demeter). Un paradiso di 463 ettari tra frutteti, boschi, prati e vigneti (50 ettari). I vini sono il risultato di tutto questo e raccontano storie originali, belle e piacevoli da ascoltare, ma soprattutto capaci di accompagnare la magia del sorso. Lo Chardonnay Sophie 2011 ha colore carico e profumi esplosivi di fiori di campo, camomilla, agrumi e scorza di cedro. E' comunque la bocca a stupire maggiormente. Praticamente tridimensionale, risulta vibrante, minerale e di fantastica progressione.



Vendemmia: 2011
Proprietà: Erste+Neue
Uvaggio: Sauvignon
Bottiglie prodotte: 10.000
Enologo: Gerhard Sanin
Prezzo allo scaffale:
€ 22,00-24,00

Erste+Neue
Doc Alto Adige Sauvignon Puntay

Caldaro è una delle "sottozone" più interessanti dell'Alto Adige enico. Qui si trova la cantina Erste+Neue, l'ennesimo, verrebbe da dire, esempio di eccellenza cooperativa della regione, che conta su 320 ettari di vigneto e una produzione complessiva di un milione di bottiglie all'anno, caratterizzata da una cifra stilistica tipica e tecnicamente ineccepibile. Il Sauvignon Puntay, la linea di alta qualità di questa realtà produttiva, evidenzia un profilo aromatico pulito e definito, dove i tratti varietali emergono con grande precisione, quasi paradigmatica, e sono rifiniti da note intriganti di ago di pino e resina. In bocca, il vino ha un buon ritmo e una freschezza decisa che accompagna il sorso verso un finale ricco e saporito.



Vendemmia: 2010
Proprietà: Cantina Terlano
Uvaggio: Pinot Bianco
Bottiglie prodotte: 80.000
Enologo: Rudi Kofler
Prezzo allo scaffale:
€ 14,00-16,00

Cantina Terlano
Doc Alto Adige Pinot Bianco Riserva
Vorberg

Non si può e non si deve parlare di Pinot Bianco in Alto Adige (e di grandi vini bianchi in genere) senza citare la Riserva Vorberg della Cantina Terlano. Cavallo di razza, capace di sfidare il tempo e regalare grandi soddisfazioni in bottiglia, è un modello che va preso a riferimento e che resta ancora un paradigma nel suo genere. La bella annata 2010 ci consegna una versione formidabile, ricca di profumi eleganti e freschi che spaziano dalla resina di pino agli agrumi, fino a note di clorofilla. Denso eppure scattante, ampio ma di grande profondità, ha una bocca perfetta, ancora giovanissima ma di grande fascino, come, peraltro, gli capita assai spesso.



Vendemmia: 2011
Proprietà: Cantina Produttori San Michele Appiano
Uvaggio: Sauvignon
Bottiglie prodotte: 145.000
Enologo: Hans Terzer
Prezzo allo scaffale:
€ 20,00-22,00

San Michele Appiano
Doc Alto Adige Sauvignon Sanct
Valentin

La Cantina Produttori San Michele Appiano rappresenta uno dei punti di riferimento dell'enologia altoatesina. Una cantina cooperativa con pochi eguali in Italia (se non, probabilmente, tra altre realtà analoghe proprio dell'Alto Adige) che conta su 370 ettari di vigneto e oltre due milioni di bottiglie prodotte all'anno. Un marchio storico ormai affermato e che ha saputo conquistarsi un posto di primo attore nella produzione bianchista italiana. Il Sauvignon Sanct Valentin, protagonista del nostro assaggio, possiede profumi purissimi, che anticipano una bocca scattante e saporita, per un vino davvero di riferimento.

Editoriale

Alto Adige, per favore ...

Intanto ci piace cominciare con un consiglio (non richiesto) ai maitre, sommelier e manager dei ristoranti, se non direttamente ai patron. Una carta dei vini ben fatta si vede dalle piccole cose e tra queste la divisione con sezioni dedicate ad aree vitivinicole che poco hanno a che fare l'una con l'altra, è una di quelle che squalifica la carta stessa. Se fossimo alle prese con la definizione di una eno-lista, mai ci sogneremo di mettere i vini del Trentino fianco a fianco a quelli dell'Alto Adige. Proprio l'Alto Adige (noi lo chiamiamo così, anche se le bottiglie vengono "bollate" Südtirol...) è al centro di un'altra indagine monografica dei nostri Quaderni, con un ventaglio di vini assaggiati che ci fa testare (seppure in maniera non esaustiva) uno dei territori più affascinanti del vino italiano. Certo non è una nostra scoperta, ormai la regione è da anni sotto i riflettori, producendo meravigliosi vini bianchi, così come rossi originali e di grande fattura. E sempre di più sono le zone ad emergere, così come ampio è il carnet delle possibilità stilistiche e aziendali: dalle piccole cantine artigianali alle ammiraglie cooperative che da queste parti raggiungono vette elevatissime. Al di là delle differenze tuttavia, non possiamo non parlare di uno stile "Alto Adige" fatto di purezza espressiva, precisione tecnica, professionalità elevatissima e cura maniacale dei dettagli. Se vi sembra poco ...

Buona Lettura
Antonio Boco
Franco Pallini





Vendemmia: 2006
Proprietà: Sandro Chia
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 3.000
Enologo: Carlo Ferrini
Prezzo allo scaffale: €
95,00-105,00

**Castello Romitorio
Docg Brunello di Montalcino
Venticinque**

Il Castello Romitorio, posto a nordovest della collina di Montalcino, è dalla metà degli anni Ottanta di proprietà dell'artista Sandro Chia, esponente di spicco della Transavanguardia. Una realtà produttiva che ha saputo crescere sia dimensionalmente, oggi gli ettari vitati sono 25 per una produzione complessiva di 150.000 bottiglie, che in termini di territori esplorati, visto che Castello Romitorio è anche proprietaria di un'azienda in Maremma, Ghiaccioforte, costituita da 11 ettari di vigneto. Nel 2006 nella tenuta di Montalcino è stata inaugurata la nuova cantina, edificata ai piedi dell'antico castello, con una parte completamente interrata. In questo vero e proprio opificio dal sapore antico, Sandro Chia ha coniugato il suo amore per il vino con la passione della sua vita, l'arte, costituendo una sorta di atelier/cantina, dove le due arti finiscono per confondersi e tele e sculture si susseguono tra le botti per l'invecchiamento del vino. Si tratta come di una "replica" di quella antica genialità tutta toscana, scomposta e ardita allo stesso tempo, di quella atmosfera leonardesca dove Chia, proprio come il grande maestro rinascimentale, resta pittore, scultore, scrittore, architetto e produttore di vini, conciliando sapere e saper fare. Ma l'azienda conta anche sull'apporto dei figli dell'artista, soprattutto di quello di Filippo, che segue con dedizione e entusiasmo l'attività dal vigneto fino alla commercializzazione. Un altro contributo importante e inedito dell'arte ai vini di Castello Romitorio risiede poi nelle etichette. Vere e proprie opere d'arte in miniatura che l'artista disegna personalmente e che sono pensate per rendere effettivo il concetto di arte fruibile a tutti, proprio perché il suo messaggio si trova in un oggetto, la bottiglia, destinato ad un pubblico allargato. Il Brunello di Montalcino Venticinque 2006, oggetto del nostro assaggio, è un vino generoso, robusto e di grande estrazione. I profumi sono caratterizzati da note di spezia, liquirizia e qualche tocco balsamico, ad accompagnare un fruttato rigoglioso. In bocca, la trama tannica è fitta e abbondante e una bella nota sapida chiude un sorso morbido e avvolgente.

Vendemmia: 2011
Proprietà: Tenuta Kofererhof
Uvaggio: Pinot Grigio
Bottiglie prodotte: 6.000
Enologo: Günther Kerschbaumer
Prezzo: € 14,00-16,00

**Kofererhof
Doc Alto Adige Valle Isarco Pinot
Grigio**

Tra le piccole realtà artigianali che più si sono distinte negli ultimi anni, quella guidata dal bravissimo Günther Kerschbaumer merita un posto di primissimo piano. Giovane, brillante, maniacale nell'approccio alla vigna e alla vinificazione, questo vigneron della Valle Isarco è artefice di vini purissimi, di grande personalità ed energia. Molte le varietà lavorate e altrettante le etichette realizzate, tra cui il Pinot Grigio. Il 2011 ha colore intenso, profumi altrettanto marcati, con accenni sulfurei di raro fascino, anche se forse meno sfumati rispetto ad annate più miti. La bocca è ricca, densa, di bella acidità e ottima lunghezza.

Vendemmia: 2010
Proprietà: Abbazia di Novacella
Uvaggio: Riesling
Bottiglie prodotte: 8.000
Enologo: Celestino Lucin
Prezzo: € 22,00-24,00

**Abbazia di Novacella
Doc Alto Adige Valle Isarco
Riesling Praepositus**

Anche se all'Abbazia si produce vino dal 1142, la realtà di Novacella è tra le più moderne e dinamiche in circolazione, con molti vini capaci di sbaragliare qualsiasi concorrenza sul fronte del rapporto qualità-prezzo (a vari livelli e su differenti fasce di mercato). Certo non mancano nemmeno le etichette di punta, di cui la linea Praepositus è un simbolo affermato ed estremamente affidabile. Il Riesling 2010 di questa selezione ha profumi varietali di cedro candito e buccia d'arancia, con lievi accenni minerali. In bocca ha un bell'ingresso e prosegue spedito, anche se forse non tanto complesso e lungo come ci si aspetterebbe.

Vendemmia: 2011
Proprietà: Cantina Produttori di Caldaro
Uvaggio: Pinot Bianco
Bottiglie prodotte: 38.000
Enologo: Andreas Prast
Prezzo: € 9,00-11,00

**Cantina Produttori di Caldaro
Doc Alto Adige Pinot Bianco Vial**

Tra le più importanti realtà cooperative altoatesine, la Cantina dei Produttori di Caldaro conta oggi su circa 440 soci e ben 300 ettari di vigne. Il Pinot Bianco Vial nasce da un piccolo appezzamento a 500 metri d'altezza, caratterizzato da terreni argilloso-calcarei. Una sorta di cru, per intenderci. La vendemmia 2011, non certo tra le più fresche degli ultimi anni, ci regala un bianco dai profumi maturi di pesca, susina e ginestra, non senza accenni di erbe di montagna a impreziosirne il profilo, che resta sostanzialmente fragrante. La bocca è tesa, di bella verve acida, saporita e dal finale deciso, a tratti irruento ma sempre nel solco dell'equilibrio. Un vino che coniuga anche alla qualità un prezzo giusto, che, di questi tempi, ne amplifica il valore.

Vendemmia: 2010
Proprietà: Cantina Produttori Bolzano
Uvaggio: Schiava, Lagrein
Bottiglie prodotte: 100.000
Enologo: Stefano Filippi
Prezzo: € 10,00-12,00

**Cantina di Bolzano
Doc Alto Adige Santa Maddalena
Classico Huck Am Bach**

La storia di questa bella realtà comincia nel 1930 e vede protagonisti, ai tempi, diciotto viticoltori di Santa Maddalena, Santa Giustina e Coste decisi a valorizzare le proprie uve, in particolare Schiava e Lagrein, usati per produrre il vino Santa Maddalena. Oggi l'Huck Am Bach è un riferimento per la denominazione e per le varietà impiegate, costituendo una specie di tappa obbligata per chi voglia percorrere l'enologia altoatesina: le uve crescono ad un'altezza che arriva a 500 metri mentre il vino matura in botti di rovere. La versione 2011 ha ancora importanti profumi vinosi, di fragoline di bosco e ribes rosso. Gradevole al palato, non è un mostro di complessità ma vanta grande piacevolezza e una bevibilità davvero da primato.



La Select Series™ di Nomacorc 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.nomacorc.com

Amorim PREMIUM
La qualità a forma di tappo





Vendemmia: 2000
Proprietà: Le Macchiole
Uvaggio: Cabernet Franc
Quotazione: € -

Le Macchiole Toscana Igt Paleo Rosso

Quella de Le Macchiole è una delle più belle storie del vino italiano. Un progetto ben pensato e meglio realizzato, ma anche uno spaccato paradigmatico di un'Italia del vino capace di sognare tenendo i piedi ben piantati per terra. Certo il territorio ha detto e dice la sua, ovviamente gli spunti dagli altri non sono mancati, ma non si può non riconoscere a Eugenio Campolmi e Cinzia Merli (con la breve esperienza iniziale di Vittorio Fiore e quella decisiva di Luca D'Attoma, che dura fino ai nostri giorni) un saldo di originalità fuori scala. Il Paleo è il frutto di tutto questo, il fiore più profumato e colorato dell'azienda. Cambi varietali e stilistici non ne compromettono la leggibilità, che nel tempo dimostra di poter essere fatta con una sola lente. Moltissime le annate degne di nota, tra cui prendiamo la 2000 come simbolo di un percorso nuovo che porta all'impiego del solo Cabernet Franc. Bordolese fino al midollo nei profumi di edera, ribes e goudron, ha polpa, dolcezza e tensione, oltre che tessitura avvolgente. Vivissimo, pare avere davanti a sé ancora molti anni.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

**Baron Bornemisza, Tokaji 6
Puttonyos 2003**

Un vino decisamente originale, molto ricco sia nei profumi sia in bocca, che, tuttavia, credo sia da provare. Fa parte di quei vini cosiddetti da "meditazione" ma io l'ho apprezzato molto con la pasticceria secca e anche con del formaggio. Peccato sia legato alla triste disputa con il Tocai friulano, che magari ce lo fa bere con meno entusiasmo. Non ho faticato molto a trovarlo in enoteca, infatti è distribuito da noi da un'azienda italiana, la Tenuta di Biserno di Lodovico Antinori.

**Carlo Ascheri
Enonauta**



Vendemmia: 2011
Proprietà: Cantina Produttori Valle Isarco
Uvaggio: Kerner
Bottiglie prodotte: 15.000
Enologo: Thomas Dorfmann
Prezzo allo scaffale: € 20,00-22,00

Cantina Valle Isarco Doc Alto Adige Valle Isarco Kerner Aristos

I vignaioli della Valle Isarco godono di condizioni del tutto particolari date dai terreni e dal singolare microclima. Le varietà che allevano sono numerose, una caratteristica, peraltro, comune a molte realtà della regione, così come le sottozone e i livelli di premura, indispensabili per ottenere le diverse linee qualitative che compongono la gerarchia aziendale. Aristos indica uno dei vertici di questa piramide, e dunque questo Kerner deve essere considerato uno dei vini top dell'azienda. L'annata 2011 tuttavia ci consegna un vino meno seducente del solito, ancora giovane e non del tutto libero da note di lievito.

Vendemmia: 2011
Proprietà: Cantina Termeno
Uvaggio: Gewürztraminer
Bottiglie prodotte: 70.000
Enologo: Willi Stürz
Prezzo allo scaffale: € 15,00-17,00

Cantina Termeno Doc Alto Adige Gewürztraminer Nussbaumer

220 ettari di superficie vitata, un milione di bottiglie prodotte ogni anno e oltre trecento soci conferitori, fanno della Cantina Termeno uno dei punti di riferimento della produzione enologica cooperativa dell'Alto Adige. Al di là della "vulgata" che qui vede il cuore della coltivazione del Traminer (Tramin è il nome tedesco di Termeno), effettivamente proprio in questa realtà si producono probabilmente i più importanti vini a base di questo vitigno della zona e d'Italia, declinati in numerose versioni. Il Nussbaumer, oggetto del nostro assaggio, ne è una splendida riprova, mettendo in evidenza profumi limpidi e ariosi, e palato scattante e saporito.

Vendemmia: 2011
Proprietà: Kettmeir
Uvaggio: Müller Thurgau
Bottiglie prodotte: 5.000
Enologo: Josef Romen
Prezzo allo scaffale: € 14,00-16,00

Kettmeir Doc Alto Adige Müller Thurgau Athesis

Prodotto dalla cantina altoatesina di proprietà del gruppo Santa Margherita, il Müller Thurgau Athesis 2011 di Kettmeir ha in sé il tipico tratto aromatico della varietà Muller Thurgau, senza subirne gli eccessi (che a volte regalano vini banali e ridondanti). Il colore limpido annuncia un naso ricco di frutta a polpa gialla, rinfrescato e reso ancor più gradevole da un bel ventaglio di note di erbe di montagna. E veniamo al palato, tutto sommato facile e immediato ma decisamente gradevole, di buono sviluppo e dal finale acido, lievemente amaricante. Vivacità e contrasto ne amplificano ulteriormente la bevibilità

Vendemmia: 2003
Proprietà: Haderburg
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 2.500
Enologo: Alois Ochsenreiter
Prezzo allo scaffale: € 27,00-29,00

Haderburg Doc Alto Adige Metodo Classico Brut Hausmannhof Riserva

E' dal 1977 che Alois Ochsenreiter ha convertito la sua tenuta ad azienda vitivinicola spumantistica. Una scelta che con il passare del tempo, ha imposto Haderburg come la migliore realtà di questo genere, almeno in Alto Adige. Conduzione delle vigne in regime biodinamico e scelte di cantina che non ricorrono ad inutili forzature, sono altri ed essenziali elementi che caratterizzano lo stile aziendale, capace di proporre vini coerenti e per nulla banali. Ne è un buon esempio questo Brut Hausmannhof Riserva, dai profumi delicati e tendenzialmente ossidativi e dal gusto pieno, grintoso e deciso.





Vendemmia: 2009
Proprietà: Krisztián Sauska
Uvaggio: Kékfrankos
Bottiglie prodotte: 3.000
Prezzo allo scaffale: €
10,00-13,00

Krisztián Sauska Kékfrankos Villány

L'Ungheria enoica ci è nota soprattutto per la produzione del Tokaji, ma, in realtà, specie nel recente passato, in questa nazione da poco entrata nella Comunità europea si sono fatti passi da gigante in tutte le direzioni enologiche, per così dire e, non di rado, anche grazie al contributo del know-how italiano. Ed ecco che accanto ad una produzione che resta prevalentemente bianchista, si sta piano piano affermando anche quella rossista. In zone di produzione, per esempio, come quelle a sud del Paese, Alföld, Szekszárd e Villány-Siklós. E proprio da quest'ultima proviene il vino oggetto del nostro assaggio. Ottenuto da uve Kékfrankos (nome con cui è noto il Blaufränkisch, vitigno di origine austriaca), questo rosso è affinato in legno piccolo sia nuovo che di secondo passaggio. Il risultato è un prodotto dai profumi ben assestati, tendenzialmente freschi e di ottima pulizia. Certo, non pare un vino capace di esprimere grande complessità, ma in bocca trova senza dubbio il suo punto di forza, evidenziando una grande bevibilità e piacevolezza.

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 Valentini (Strada do Ruf de Antermont, 2 - Canazei (Trento); tel. 0462601134; www.enotecavalentini.com) offre una buona selezione di vini del territorio e dal resto d'Italia, e una mirata selezione di Champagne, oltre a una ottima selezione dei prodotti tipici dell'enogastronomia della Val di Fassa:

Simoncelli, Trentino Marzemino 2011 - € 7,80

Il vitigno che piaceva a Mozart in una declinazione efficace e convincente

Pieropan, Soave Classico 2010 - € 9,80

Forse il Soave più classico che si possa assaggiare

Masciarelli, Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo 2009 - € 9,80

Un rosato dalla bevibilità superiore che non delude mai

Abbazia di Novacella, Alto Adige Sylvaner 2011 - € 10,40

Un vitigno teutonico per un vino fine e delicato

Mastroberardino, Fiano d'Avellino 2006 - € 12,40

Un vino bianco del sud capace di complessità superiori

Pojer & Sandri, Trentino Pinot Nero 2011 - € 12,60

Interpretazione di buon livello di uno dei vitigni più difficili da coltivare

Bucci, Verdicchio dei Castelli di Jesi 2010 - € 12,80

Un bianco scattante, fresco e mai banale

Kuenhof, Alto Adige Veltliner 2001 - € 13,90

Un altro vitigno teutonico intrigante e appagante

Guado al Tasso, Bolgheri Il Bruciato 2009 - € 18,50

Una solida sicurezza l'entry level bolgherese di Antinori

Planeta, Cometa Bianco 2007 - € 21,50

Un vino dal classico stile Planeta: piacevole, immediato e appagante

Cosa consiglia

Ed ecco una selezione del meglio dell'Enoteca Valentini:

Giacomo Conterno, Barolo Cascina Francia 2006 - € 98,00

Un vero e proprio classico che non deve mancare nell'enoteca degli enoappassionato

Egly-Ouriet, Champagne Brut Tradition - € 63,00

Probabilmente il più importante piccolo produttore della Champagne

Bollinger, Champagne Special Cuvée - € 58,00

Una sicurezza inossidabile e una delle etichette di riferimento del panorama della Champagne

Allegrini, Amarone della Valpolicella 2007 - € 58,00

Un vino ricco e generoso come solo questa tipologia sa offrire

Antinori, Tignanello 2008 - € 56,80

Un classico dell'enologia toscana e un simbolo dell'Italia enoica nel mondo

Argiolas, Turriga 2006 - € 55,00

Mediterraneo e affascinante come la terra da cui proviene

Caprai, Montefalco Sagrantino 25 Anni 2005 - € 49,00

Un vino intenso e complesso, che il tempo fa ancora più importante

Negri, Valtellina Sfurzat 5 Stelle 2007 - € 49,00

Nebbiolo d'alta quota dai tratti tipici e caratteriali

Foradori, Granato 2009 - € 42,50

E' uno dei simboli dell'enologia trentina capace di valorizzare il vitigno Teroldego come nessun altro

Tenuta San Leonardo, San Leonardo 2006 - € 42,50

Più che un taglio bordolese all'italiana è un vero e proprio bordolese



Ottobre

Se ottobre non è più il mese per eccellenza della vendemmia a causa dell'anticipo sempre più marcato delle operazioni di raccolta, resta pur sempre un mese importante per il mondo del vino tricolore. Escono i risultati delle guide, si susseguono le presentazioni delle stesse, insomma si fa una specie di bilancio in termini di premi e prestazioni gustative. Un rito che, a ben guardare, risulta un po' logoro, anche se non sembra ancora giunto al suo definitivo epilogo. Certo è che quei vini che tanto o poco fanno discutere rappresentano soltanto la punta dell'iceberg produttivo dello Stivale. Infatti, proprio sotto ad un immaginifico livello del mare, si nasconde un enorme blocco di ghiaccio che racchiude il "grosso" della produzione vinicola italiana. Etichette che mai arriveranno nelle batterie dei vini che finiscono sulle guide, marchi completamente sconosciuti ai più qui in Italia e intere gamme di prodotti che le stesse aziende "guidarole" preferiscono lasciare "anonime". Sono, in generale, proprio queste le etichette maggiormente esportate, se non altro per il loro peso specifico in termini quantitativi, e quelle che alla fine rappresentano effettivamente il made in Italy in giro per il mondo. Nessuno se ne preoccupa più di tanto, mentre, da più parti, risuona il monito di una insufficiente capacità di internazionalizzazione delle etichette tricolori. Ma, a questo punto, vale la pena di farsi una domanda: di quale vino italiano stiamo parlando?

Il ristorante "Da Claudio" (via XXV aprile 37 - Bergeggi (Savona); tel. 019859750; www.hotelclaudio.it) si trova in uno degli angoli più belli della Liguria, come "sospeso" tra terra e mare. Ma è soprattutto da questo secondo elemento che trae la materia prima che declina in piatti armonici e decisamente ben fatti, frutto di un mix tra tradizione e ricerca culinaria di assoluto equilibrio. Il patron e chef del locale, Claudio Pasquarelli, ha scritto una trilogia di libri dedicati al principale giacimento gastronomico a sua disposizione: il mare. Cominciando con un volume dedicato ai crostacei, con svariate ricette che rappresentano in pieno il suo inconfondibile stile, passando ai pesci, in un secondo libro, la categoria principe, la più ricca e la più variegata ed infine, scrivendo un testo dedicato ai molluschi, dove la filosofia rimane la stessa: manipolare il meno possibile gli ingredienti primi, a maggior ragione se si tratta dei delicatissimi frutti di mare. Tra i piatti più intriganti il bouquet di crostacei agli agrumi del Mediterraneo, il fritto di pesci e crostacei del Mar Ligure, la zuppa di pesce sfilettata e servita nella pietra ollare e il tonno nostrano avvolto in semi di papavero. Carta de vini equilibrata con un occhio di riguardo alla Champagne.

La top five di "Da Claudio"

Jacquart, Champagne Brut Millesimé - € 90,00

Bellavista, Franciacorta Gran Cuvée Rosé 2006 - € 50,00

Pio Cesare, Barolo 2007 - € 60,00

Paul Bara, Champagne Special Club 2000 - € 100,00

Anfossi, Riviera Ligure Vermentino 2011 - € 20,00

Non solo vino

Romaniae Terrae Salame di Romagna

L'azienda nasce alla metà degli anni Ottanta e vanta una rigorosa selezione di materie prime, oltre che tecniche tradizionali ad alto tasso di artigianalità. L'amore per il territorio romagnolo porta Romaniae Terrae (www.romaniaeterrae.com), nel tempo, a realizzare alcuni straordinari prodotti che affondano le proprie radici nel tessuto della regione. Dalla piadina ai formaggi, passando per paste, conserve, dolci e ovviamente salumi. Tra questi il Salame di Romagna conservato in un involucro di cera d'api, recupero di un'antica tradizione benedettina. Ha sapore netto ma delicato, distinto dal connubio tra pepe bianco e nero.



I tre vini del cuore di...

Michele Cucuzza

Figlio di Salvatore Cucuzza Silvestri, vulcanologo di fama internazionale e docente all'Università di Catania, nasce nel 1952. Dopo la laurea in lettere, inizia come giornalista in Sicilia nel quotidiano Catania Sera. Trasferitosi a Milano nel 1973, ha collaborato con il quotidiano milanese Il Giorno e nel 1976 fonda Radio Popolare. Nel 1983 ha iniziato a collaborare con la Rai, sempre a Milano. Chiamato a Roma, nel 1988, dal Tg2, ne è conduttore fino al 1998. Dal 1998 al 2008 ha condotto La vita in diretta, su Rai Uno. Dal settembre del 2008 al maggio 2011, ha guidato Uno Mattina, su Rai Uno. Dal 2010 è protagonista del rotocalco radiofonico di attualità Radio2 days. Attualmente è editorialista del quotidiano il Corriere dell'Umbria. Collabora con la rivista culturale online Totalità.it e tiene una rubrica di interviste a personaggi della cronaca su Diva&Donna.

Nero d'Avola

Franciacorta

Bianchi siciliani

