

Tiratura: 28.555 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 85 - Dicembre 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: Ruffino
Uvaggio: Sangiovese, Merlot,
Syrah, Cabernet
Bottiglie prodotte: -
Enologo: Gabriele Tacconi
Prezzo allo scaffale:
€ 11,00-13,00

Ruffino Docg Chianti Superiore

"Il futuro è di chi lo ha cominciato". Con questo slogan accattivante e certo non privo di suggestioni che uniscono passato, presente e futuro del vino toscano, e in particolare chiantigiano, la griffe Ruffino torna al mitico "fiasco". Una bottiglia, ma soprattutto un'icona che ha segnato un'epoca, anche sotto il profilo iconografico, e che oggi veste il nuovo Chianti Superiore dell'azienda. Non senza una chiara attenzione a design e ambiente (l'impaglieratura è in filato, certificata e realizzata con l'antica esecuzione orizzontale) e certo guardando con attenzione al contenuto. Un Chianti dai profumi maturi e fragranti, di attacco dolce e poi fresco, semplice ma di buona spalla, non senza una certa lunghezza e dalla beva piena e rilassata.



Vendemmia: 2010
Proprietà: Famiglia Rocchi
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo
Bottiglie prodotte: 40.000
Enologo: Luca D'Attoma
Prezzo allo scaffale:
€ 9,00-11,00

Castelvechio Docg Chianti Santa Caterina

Siamo sui Colli Fiorentini, nel Comune di San Casciano in Val di Pesa e per la precisione in località San Pancrazio. L'azienda esiste da tempo, possiede oltre 70 ettari di terreno di cui 30 dimorati a vigneto e 15 dedicati all'olivo. Le viti poggiano su terreni di origine pliocenica, distinti dal classico alberese, piuttosto ciottolosi, e da arenarie. E' comunque dalla metà degli anni Novanta che comincia un progressivo miglioramento dell'attività, con conseguente balzo in avanti riguardo il livello qualitativo dei vini. Il Chianti Santa Caterina 2010 ne è una dimostrazione e, senza giri di parole, si rivela delizioso. Ricamato su una trama olfattiva di piccoli frutti di bosco e radici, ha corpo integro e molto gustoso, ritmo e freschezza.



Vendemmia: 2009
Proprietà: Famiglia Sensi
Uvaggio: Sangiovese, Colorino
Bottiglie prodotte: 50.000
Enologo:
Lorenzo Landi
Prezzo allo scaffale:
€ 12,00-14,00

Sensi Docg Chianti Dal Campo Riserva

Sensi è una grande azienda, capace per altro di vantare una storia ragguardevole che affonda le sue radici nel Rinascimento. Oggi è capace di un grande numero di bottiglie con alcune etichette piuttosto ben riuscite e meritevoli di attenzione. Il Chianti Dal Campo, ad esempio, che viene prodotto sulle colline di Firenze che guardano Vinci. Qui i terreni arrivano a 700 metri d'altezza e sono caratterizzati da substrati arenacei, calcareo - marnosi, scisti argillosi e sabbie, con bella presenza di ciottoli di galestro. Il vino netto, di bel naso fruttato (ciliegia scura) capace di una trama densa e lievemente speziata, specie nel finale che accusa ancora un lieve accenno tostato.



Vendemmia: 2007
Proprietà: Fattoria di Piazzano
Uvaggio: Sangiovese, Colorino
Bottiglie prodotte: 73.000
Enologo:
Emiliano Falsini
Prezzo allo scaffale:
€ 16,00-18,00

Fattoria di Piazzano Docg Chianti Rio Camerata Riserva

La Fattoria di Piazzano vanta ben 31 ettari di vigna sulle colline a sud di Empoli ed appartiene dall'ormai lontano 1948 alla famiglia di origini pratesi Bettarini. L'azienda è attraversata dal Rio di Camerata, da cui il vino prende il nome, e si caratterizza per terreni argillosi, ricchi di scheletro. Il Chianti Riserva Rio Camerata 2007 è vino di sicuro fascino per via di profumi terziari integri e appaganti. Richiamano note di foglie secche, cuoio e leggera confettura, non senza un tocco di cacao e radici. In bocca è piacevole e grintoso, distinto da una bella sensazione di rabarbaro. Dolcezza e acidità ben integrate.

Editoriale

Si fa presto a dire Chianti

Certo la parola Chianti è tra le dieci italiane più conosciute al mondo. Ma spesso la sua valenza enoica viene in parte dimenticata. Eppure stiamo parlando della Docg più estesa d'Italia (15.000 ettari) per una produzione che si attesta sui 100 milioni di bottiglie, con oltre 250 produttori e che può vantare ben sette "sottozone": Colli Aretini, Colli Fiorentini, Colli Senesi, Colline Pisane, Montalbano, Montespertoli e Rufina. Un'area geografica, dunque, ma anche un vino che connatura per sua stessa intima origine la cifra della Toscana enoica. Spesso, però, quando se ne parla in termini di vino, viene ricordato soprattutto il fiasco (che, recentissimamente è stato riproposto in chiave moderna da Ruffino) e la sua caratterizzazione "cheap", elementi che solo poco tempo fa rimandavano ad un approccio distaccato verso questo vino toscano, sollecitato sostanzialmente da una poca dimestichezza con il vino quotidiano. Invece, proprio in tempi di crisi come gli attuali, un rapporto qualità/prezzo più centrato, per esempio, può fare la differenza, tant'è che sta garantendo a questa denominazione un impatto sui mercati internazionali importante. Un vino e una denominazione che stanno crescendo soprattutto in valore, sia economico che qualitativo, e che rappresentano in giro per il mondo una delle nostre bandiere per affidabilità del prodotto, con margini futuri interessanti e che dovremmo guardare tutti con meno ironia.

Buona Lettura e Buone Feste
Antonio Boco
Franco Pallini





Vendemmia: 2008
Proprietà: Famiglia Speri
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara
Bottiglie prodotte: 100.000
Enologo: Alberto Speri
Prezzo allo scaffale: € 44,00-46,00

Speri

Doc Amarone della Valpolicella Classico Monte Sant'Urbano

Descrivere un'azienda del calibro di Speri è impresa allo stesso tempo semplice e complicatissima. Semplice perché la storia di una famiglia che inizia la sua attività vitivinicola nel 1874 offre un sacco di spunti, aneddoti, chiavi di lettura e prospettive possibili. Difficilissima per lo stesso motivo, in quanto una così golosa possibilità certo non è sfuggita a tanti narratori prima di noi, che hanno in pratica prosciugato il mare delle scelte originali possibili. Tant'è. Non ci sottraiamo ad una sintesi di massima di questo casato della Valpolicella, alla sua capacità pionieristica e allo stesso tempo innovatrice. Continuità, ovvio, forte radicamento al territorio, ci mancherebbe; ma allo stesso tempo anche innovazione e voglia di cambiare passo quando i tempi e le contingenze lo richiedono. Una di queste arriva nel 2003, vera data di svolta e inizio di un clamoroso rinnovamento, tanto viticolo quanto tecnologico, di cantina ed enologico. Oggi, dunque, Speri guarda al futuro forte del suo passato ma anche di un presente che non è certo lasciato al caso ma è frutto di scelte imprenditoriali ben precise. Entrando a bomba nel merito delle questioni vitivinicole, ci piace sottolineare come un'azienda medio-grande come questa sia fiera di seguire direttamente l'intero processo produttivo, dalla vigna alla bottiglia, vinificando esclusivamente le uve di proprietà. E come tenga a sottolineare la vinificazione separata delle uve di ogni micro-zona, almeno per quanto riguarda le vigne più importanti. A tal proposito, il Monte Sant'Urbano è una specie di emblema, oltre che un riferimento per l'intera denominazione dell'Amarone. Un vino certamente opulento, come peraltro la sua tipologia di appartenenza richiede, ma mai pesante né sbilanciato, sempre equilibrato nei toni maturi, di frutta sotto spirito, confettura e cioccolato. Morbido, certo, ma anche ricco di energia e dinamismo, non privo di dettagli, attraversato da una bella vena acida e caratterizzato da un finale affatto piacione. Davvero buono, diremmo elegante in riferimento ai canoni della denominazione. Un punto di riferimento solido su cui gli appassionati del buon bere possono sempre contare, anche chi, fra loro, approccia l'Amarone con qualche pregiudizio.



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

Vendemmia: 2011
Proprietà: Conti Borghini Baldovinetti
Uvaggio: Sangiovese, Syrah
Bottiglie prodotte: 300.000
Enologo: Maurizio Alongi
Prezzo: € 10,00-12,00

Fattoria San Fabiano Docg Chianti San Fabiano Etichetta Nera

La storica Tenuta di San Fabiano si trova sulle colline che cingono Arezzo, sui pendii del Casentino, a due passi dalle mura della città. Appartiene ai Conti Borghini Baldovinetti de Bacci da tempo immemorabile, e oggi si estende su una superficie di 850 ettari, caratterizzata da colli che variano dai 250 ai 400 metri d'altezza. Le diverse tenute di proprietà, tra cui San Fabiano, fanno registrare una superficie vitata complessiva di 150 ettari. Il Chianti San Fabiano Etichetta Nera trova nell'annata 2011 un bagaglio aromatico caratterizzato da un frutto scuro piuttosto maturo e carnoso. Ha un profilo che ricorda la mora e i mirtilli, mentre il palato si presenta denso, coerente e ben ritmato.

Vendemmia: 2011
Proprietà: Serristori
Uvaggio: Sangiovese, altre uve complementari
Bottiglie prodotte: 870.000
Enologo: Marco Galeazzo
Prezzo: € 8,00-10,00

Serristori Docg Chianti

Appartenente al Gruppo Italiano Vini (Giv), la Conti Serristori porta il nome di una nota e antica famiglia toscana, capace persino di vantare un senatore della Repubblica di Firenze. Siamo a S. Andrea in Percussina. E' qui che oggi dimorano i 145 ettari di vigneto dell'azienda, capaci di estendersi tra il cuore del Chianti Classico e la città di San Gimignano, abbracciando al contempo una delle migliori zone di produzione del Chianti. Il Chianti 2011 che abbiamo assaggiato ha note mature piuttosto evidenti. La ricchezza e l'intensità del frutto, le sensazioni di confettura e ciliegia matura proseguono in un palato ampio, morbido e coerente con i profumi. Un vino non estremamente complesso ma decisamente appagante.

Vendemmia: 2010
Proprietà: Fattoria di Casalbosco
Uvaggio: Sangiovese, Merlot
Bottiglie prodotte: 50.000
Enologo: Nicolò D'Afflitto
Prezzo: € 7,00-9,00

Fattoria di Casalbosco Docg Chianti di Casalbosco

L'azienda Casalbosco si trova in località Montale, in un bel contesto paesaggistico che si estende lungo le vallate tra Prato e Pistoia, con gli Appennini a fare da sfondo. Sono in questo contesto i 150 ettari della tenuta, che vedono le vigne ovviamente protagoniste. La proprietà è della famiglia Becagli e in particolare di una nuova generazione, piuttosto dinamica e vogliosa di puntare all'eccellenza. Il Sangiovese e il Merlot utilizzati per questo vino vengono coltivati su terreni argillosi di medio impasto, mentre l'affinamento del prodotto avviene in acciaio. Il Chianti è un rosso dai profumi autunnali non privi di fascino, alternando note di fiori appassiti e terra bagnata. L'approccio gustativo è caratterizzato da un palato piuttosto serrato e certo non troppo morbido, ma fresco e allungato.

Vendemmia: 2006
Proprietà: Famiglia Inghirami
Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Cabernet
Bottiglie prodotte: 10.000
Enologo: Barbara Tamburini
Prezzo: € 13,00-15,00

Grignano Docg Chianti Rufina Poggio Gualtieri Riserva

Grignano profuma di storia. Fu una fortificazione di epoca romana, un castello medievale detto di Vico, una villa Quattrocentesca. Nel XVIII secolo il complesso viene ristrutturato ed assume la fisionomia di oggi. La storia recente ci racconta l'acquisizione da parte degli attuali proprietari, avvenuta nel 1972, che progressivamente hanno sempre più puntato verso una produzione enologica di qualità. La Riserva Poggio Gualtieri, oggetto del nostro assaggio, ha un bel naso pulito e ancora piuttosto fresco, dominato da un profilo fruttato decisamente scuro. La bocca è molto più matura e mette in mostra un tratto di confettura che riempie un quadro di pronunciata dolcezza che accompagna il vino fino ad un finale lungo e avvolgente.

Amorim PREMIUM
La qualità a forma di tappo





Vendemmia: 2003

Proprietà: famiglia Gelpke

Uvaggio: Sangiovese

Quotazione: € -

Corzano e Paterno

Docg Chianti I Tre Borri Riserva

Dall'acquisto di Corzano nel 1969 e Paterno nel 1974, la fattoria Corzano e Paterno, situata a San Casciano Val di Pesa, è sempre stata condotta dalla famiglia Gelpke e trova nella produzione dei vini una parte fondamentale del proprio "core business" (in azienda si fanno anche degli ottimi formaggi). Si tratta di una realtà produttiva molto sensibile a pratiche di viticoltura sostenibile e ad interventi enologici decisamente ridotti all'osso. I vini hanno, in generale, una cifra stilistica classica e un'attenzione all'espressione territoriale molto accentuata. Il Chianti I Tre Borri Riserva 2003, Sangiovese in purezza affinato in barrique, è un vino ottenuto da un'annata anomala, che ricorderemo per le temperature estive estreme, ma che oggi, sta regalando alcune sorprese, come in questo caso. Il Chianti possiede una grande materia, profumi varietali e di bella freschezza e una progressione gustativa all'insegna, sembrerebbe un dato impossibile viste le caratteristiche del millesimo, della vivacità acida che rende il vino ancora proiettato nel tempo.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Villa Petriolo, Chianti Rosae Mnemonis 2009

Forse la toscanissima Silvia Maestrelli, negli ultimi tempi, è stata rapita definitivamente dalla Sicilia e, come darle torto, ha concentrato il suo lavoro soprattutto sulla Tenuta di Fessina nell'Etna. Non mi dimentico, però, da buon toscano, che la sua avventura con il vino è cominciata proprio nella nostra regione. E il Chianti Rosae Mnemonis 2009 di Villa Petriolo, per me, resta uno dei migliori che abbia mai assaggiato. Leggiadro e beverino eppure così articolato.

Lapo Stanghellini
Enonauta



Vendemmia: 2011

Proprietà: Famiglia Cecchi

Uvaggio: Sangiovese, Colorino, Canaiolo

Bottiglie prodotte: n. d.

Enologo: Miria Bracali

Prezzo allo scaffale: € 5,00-7,00

Cecchi

Docg Chianti

E' probabilmente superfluo ricordare ai consumatori e agli appassionati chi è e da dove arriva la famiglia Cecchi, certamente da inserire nel lotto dei casati di più lungo corso nella commercializzazione e nella produzione del vino italiano. Non lo è altrettanto, invece, rammentare il passato recente della loro impresa, fatta certamente di grandi numeri ma anche di un percorso di crescita qualitativa evidente, coronato da alcune etichette di un certo fascino. Qui parliamo del semplice Chianti "base", prodotto su larga scala e capace di un sorso semplice ma piacevole, in grado di portare nel mondo l'immediata godibilità dei rossi di questa denominazione celeberrima.

Vendemmia: 2011

Proprietà: Conti Busi

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 350.000

Enologo: Mauro Orsoni

Prezzo allo scaffale: € 6,00-8,00

Villa Travignoli

Docg Chianti Rufina

Rufina è la più piccola delle sottozone geografiche del Chianti e vanta una tradizione vitivinicola antichissima, capace di ammaliare tanti degustatori tra cui Luigi Veronelli. La cifra dei suoi vini è inequivocabile e capace di una certa originalità rispetto a quelli del resto della denominazione. Villa Travignoli ha origini antichissime, conosce un grande ampliamento nel '700 e comprende, oggi, 70 ettari di vigneto, 14 di oliveto e 5 di bosco. Il Chianti Rufina 2011 dell'azienda ha profumi di erbe aromatiche, pepe e frutta scura (more, mirtilli, ciliegia nera). La bocca prosegue su questo schema, è contornata di sensazioni balsamiche e mostra un fine bocca con qualche riverbero vegetale.

Vendemmia: 2010

Proprietà: Tenute Riccardi Toscanelli

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo

Bottiglie prodotte: -

Enologo: -

Prezzo allo scaffale: € 8,00-10,00

Tenute Riccardi Toscanelli

Docg Chianti Cuore Perduto

Siamo sulle colline pisane. Qui si staglia la tenuta di proprietà con la villa e le quattro cantine interne realizzate in diverse epoche e momenti storici. Un connubio di tradizione e innovazione, di passato e futuro e di amalgama tra cura dell'esistente e progresso. Diversi i vini prodotti, appartenenti soprattutto a Chianti e Igt. Il Cuore Perduto si trova nel cappello della più nota denominazione toscana: ha un profilo fresco, a tratti vegetale nelle sensazioni di erbe di campo e nocciola verde, discretamente sostenute da un tratto delicato di ciliegia. La bocca è snella ma non sfuggente, piuttosto acidula e verticale. Fine bocca abbastanza crudo.

Vendemmia: 2009

Proprietà: Fondo Pensioni Cariplo

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: n. d.

Enologo: Riccardo Cotarella

Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

Trequanda

Docg Chianti Alticato Riserva

L'azienda Trequanda appartiene al Fondo Pensioni Cariplo che negli ultimi anni ne ha sensibilmente accresciuto il livello qualitativo. Si trova tra la Val di Chiana e la Val d'Asso e vanta un progetto enologico piuttosto interessante, capace di spaziare su diverse denominazioni classiche della zona, tra cui ovviamente il Chianti. I suoli sono di origine marina, profondi, allo stesso tempo sciolti, sabbiosi e limosi. L'altezza media delle vigne che arriva a 450 metri sul mare, regalano all'Alticato Riserva 2009 un naso classico, sfumato su cenni di foglie secche e fiori. Così come una bocca allo stesso tempo agile e di buona polpa, capace di trovare dinamismo e reattività nel sorso.





Vendemmia: 2010
Proprietà: Bronco Wine Company
Uvaggio: Sangiovese, Merlot
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: € 6,00-8,00

Crane Lake California Sangiovese

La cantina californiana Crane Lake fa parte del gruppo Bronco Wine Company (originariamente fondato da Fred Franzia, nipote del leggendario Ernesto Gallo, alla testa di uno dei colossi mondiali del vino), detentore di 50 marchi viticoli concentrati soprattutto nelle Napa e Sonoma Valley. Il Sangiovese, oggetto del nostro assaggio (che, in realtà è composto anche da una piccola quota di Merlot) fa parte di quei prodotti che potremmo definire "cheap" (negli Stati Uniti si trova tra i 3 e i 4 dollari allo scaffale). Un dato che, inevitabilmente, si riverbera anche sulle caratteristiche organolettiche del prodotto che, sebbene conservi qualche tratto varietale comune al Sangiovese toscano o romagnolo, se ne distacca in gran parte, proponendo profumi fruttati e caldi molto accentuati e una progressione gustativa morbida e dai tannini quasi impercettibili. Un vino semplice, nel complesso ben fatto, ma che, evidentemente, punta sul Sangiovese solo come "nome" e non proprio per il carattere che questo vitigno potrebbe sviluppare anche nei vigneti californiani.

I quaderni di
Wine News
CRITICA ENOLOGICA

INFORMAZIONI:

☎ 3295472394 (Antonio Boco)
3470712457 (Franco Pallini)
il lunedì dalle ore 11.00 alle ore 13.00;
✉ iquadernidivinenews@winenews.it

Questa newsletter è inviata esclusivamente ad indirizzi e-mail che ne hanno dato consenso. Ai sensi della Legge 675/1996, in relazione al D.Lgs 196/2003 la informiamo che tutti i destinatari della e-mail sono in copia nascosta (Privacy L. 75/96). Qualora il messaggio pervenga anche a persona non interessata, è possibile rimuovere l'indirizzo dalla nostra mailing list inviando una e-mail a iquadernidivinenews@winenews.it specificando la rimozione dalla lista dei destinatari della newsletter. Tendiamo ad evitare fastidiosi multipli invii, ma laddove ciò avvenisse La preghiamo di segnalarcelo e ce ne scusiamo sin d'ora. Grazie.

Cosa vende

L'Enoteca Scali (via Guarnacci 3 - Volterra (PI); tel. 058881170; www.enotecascal.com) da dieci anni soddisfa la curiosità degli enoappassionati della città dell'alabastro e non solo. La selezione delle etichette non fa difetto di prodotti toscani, evidentemente, ma non mancano bottiglie importanti degli altri territori e qualche mirata digressione francese:

Montevertine, Montevertine 2009 - € 31,90

Uno dei più autentici ed indigeni vini della Toscana

Tenuta di Sesta, Brunello di Montalcino 2007 - € 27,90

Da una delle "sottozone" più vocate di Montalcino, un vino tipico e ben centrato

Podere Panta Rei, Marvia 2008 - € 24,00

Un Sangiovese in un certo modo "sui generis" che merita l'assaggio

San Giusto a Rentennano, Chianti Classico 2009 - € 18,00

Senza dubbio una delle espressioni più coerenti della denominazione del Gallo Nero

Le Berne, Vino Nobile di Montepulciano 2009 - € 16,50

Piccola realtà produttiva capace però di grandi vini

Passopisciario, Passopisciario 2009 - € 22,50

Probabilmente una delle migliori declinazioni del Nerello Mascalese etneo

Tenuta I Greppi, Bolgheri Superiore Greppicaia 2008 - € 32,90

A detta di molti il miglior "vino francese" prodotto in Toscana

Podere Fortuna, Fortuni 2009 - € 35,50

Il Pinot Noir toscano senza dubbio più vicino all'espressione di sua Maestà la Borgogna

Montenidoli, Vernaccia di San Gimignano Fiore 2010 - € 14,50

La Vernaccia per eccellenza, senza se e senza ma

Tiezzi, Brunello di Montalcino 2007 - € 27,90

Piccolo produttore capace di esprimere nei suoi vini territorialità e carattere

Cosa consiglia

Ed ecco i vini consigliati da Patrizia e Massimo, titolari dell'Enoteca Scali:

Montevertine, Pergole Torte 2009 - € 72,50

Diceva Luigi Veronelli ... "il Sangiovese che fa da termine di paragone per la Toscana".

Poggio di Sotto, Rosso di Montalcino 2007 - € 47,50

Finezza ed eleganza ai massimi livelli

Passopisciario, Passopisciario 2009 - € 22,50

Probabilmente una delle migliori declinazioni del Nerello Mascalese etneo

Pietro Caciorgna, Etna Rosso N'anticchia 2008 - € 36,50

Produzione molto piccola (1.800 bottiglie) per un vino elegante e intenso

Hartmann Donà, Donà Rouge 2007 - € 24,50

Fascinosa uvaggio altoatesino di Schiava, Lagrein e Pinot Nero

Dönnhoff, Niederhäuser Hermannshöhle Riesling Spätlese 2010 - € 40,00

Un Riesling varietale di grande eleganza e solidità

Domain Jean-Paul et Benoit Droin, Chablis Premier Cru Fourchaume 2010 - € 38,00

Lo Chablis ovvero lo Chardonnay francese per eccellenza

Egly-Ouriet, Champagne Brut Grand Cru - € 68,00

Quando l'artigianalità diventa un punto di riferimento assoluto

Roagna, Barbaresco Montefico 2006 - € 105,00

Un vino che è l'emblema della tradizione produttiva di Barbaresco

Piaggia, Poggio dei Colli 2009 - € 37,50

Un Cabernet Franc in purezza intenso e solare, prodotto nelle colline di Carmignano



Rudolf Steiner

I rapporti di Rudolf Steiner con la teosofia hanno fatto sì che la considerazione intellettuale del padre dell'antroposofia sia stata posta allo stesso livello di personaggi come Helena Petrovna Blavatsky (maga e occultista). Un ambiente, quello della teosofia, che metteva insieme tutti quei movimenti esoterici e occultistici, dai Rosa-Croce, alla Golden Dawn e alla Società del Vril (riconducibile alla Thule di Hess e Hitler), che aggiungevano alla magia neopagana un apparato orientale. Un vasto movimento di rinascita del magico che ha sconvolto molte intelligenze all'inizio del Novecento, dando il la, è bene ricordarlo, a quella deriva irrazionalistica che ha condotto ad una delle più tragiche pagine della storia. Mettere Steiner nel "mucchio" degli ispiratori del nazismo sarebbe però fuorviante. L'antroposofia e gli steineriani si attirarono infatti il disprezzo dei nazisti e le critiche di pensatori ultrareazionari come Evola e Guenon. Ma, detto questo, il suo pensiero, che mantiene decisamente un natura pseudoscientifica di fondo, sospeso tra magia, astrologia e antichi saperi iniziatici, rimane intimamente e, pericolosamente, irrazionale e, in questo senso, complice di quella progressiva "distruzione della ragione" che ha minato e mina la nostra civiltà anche senza ricorrere ai genocidi, ma erodendo il bene più importante che possediamo e che ci distingue dagli animali: la ragione, appunto.

L'Hotel, ristorante, Brasserie e piano Bar "La Closerie des Lilas" (Boulevard du Montparnasse 171, tel. 33(0)140513450, www.closeriedeslilas.fr) si trova nel cuore di Parigi e, una volta tanto, al di là di quello che offre la sua cucina, comunque molto buona, vale la pena di una sosta perché è stato, senza inutili giri di parole, uno dei luoghi di ritrovo della cultura francese e mondiale a cavallo dei secoli XIX e XX. Nei suoi tavoli si sono seduti a discutere di arte, poesia, filosofia e letteratura, formulando le tendenze più importanti che hanno segnato la cultura mondiale di quel periodo, personaggi come Emile Zola, Paul Cézanne, Thèophile Gautier e Paul Verlaine. Nel 1922, proprio sui tavoli de "La Closerie des Lilas" Tristan Tzara e André Breton sancirono la fine del movimento Dada parigino. Divenne anche un luogo d'incontro per la cultura anglosassone di passaggio nella capitale francese e personaggi come Fitzgerald, Miller e soprattutto Hemingway, lo trasformarono in un vero e proprio luogo d'elezione. Si sono fermati a "La Closerie des Lilas" per consumare un caffè o a fare un piccolo spuntino anche Modigliani, Picasso, Jean-Paul Sartre, André Gide, Paul Eluard, Oscar Wilde, Beckett e Ezra Pound.

La top five de "La Closerie des Lilas"

Domaine J. Collet, Chablis Premier Cru Montmains 2009 - € 65,00

Jaboulet-Ainé, Crozes Hermitage Les Jalets 2009 - € 39,00

Domaine Bouzereau, Meursault 2010 - € 75,00

F. Sigonneau, Chinon Domaine de l'R 2011 € 35,00

Château Lascombes, Chevalier de Lascombes 2007 - € 75,00

Non solo vino

Mastri Birrai Umbri Birra "Cotta 21"

Mastri Birrai Umbri è il marchio voluto da Farchioni, simbolo dell'olio di oliva umbro, ma anche produttore di vino a Montefalco con la Tenuta Terre De La Custodia, per completare a tutto tondo il progetto agroindustriale della famiglia. Mastri Birrai Umbri produce tre tipologie di birre: una bionda artigianale, una rossa, e una doppio malto scura. La "Cotta 21", oggetto del nostro assaggio, è una bionda ad alta fermentazione al farro dai profumi di fiori di limone e spezie di ottima freschezza e intensità. In bocca, la birra è delicata scorrevole terminando con una bella nota di luppolo. Un prodotto di bellissima beva, ma capace di conquistare anche i palati più fini



I tre vini del cuore di...

Paola Severino

Giurista e accademica, dal 16 novembre 2011 è Ministro della Giustizia del Governo Monti, prima donna a ricoprire questa carica nella storia d'Italia. È stata allieva di Giovanni Maria Flick e dal 2002 al 2007 è stata preside della Facoltà di Giurisprudenza alla Luiss di Roma. È avvocato dal 1977 e nel corso della sua attività forense ha difeso Romano Prodi nel processo sulla vendita della Cirio, il legale della Fininvest Giovanni Acampora, nel processo Imi-Sir, Salvatore Buscemi nel processo per la strage di via d'Amelio, Francesco Gaetano Caltagirone nell'inchiesta di Perugia su Enimont, Cesare Geronzi per il crac della Cirio, l'ex segretario generale del Quirinale Gaetano Gifuni nell'indagine sui fondi per la gestione della tenuta di Castelporziano. Ha rappresentato l'Unione delle comunità ebraiche italiane nel processo al nazista Erich Priebke, ed ha fornito assistenza legale ad Eni, Enel e Telecom Italia. Paola Severino recita come attrice dilettante e nel novembre di quest'anno è stata nominata sommelier Ais ad honorem da un altro Ministro, Vittorio Grilli, sommelier vero.

Sassicaia

Vini trentini

Vini veneti

