

Tiratura: 28.555 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 87 - Febbraio 2013 - 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: 2008
Proprietà: Famiglia Brini
Uvaggio: Aglianico, Piediroso
Bottiglie prodotte: 3.500
Enologo: Vincenzo Mercurio
Prezzo allo scaffale:
€ 25,00-28,00

Masseria Felicia
Doc Falerno del Massico Rosso
Etichetta Bronzo

A Sessa Aurunca, nel casertano, incastonata in suoli di tufo grigio, pomice e cenere lavica, nasce la Masseria Felicia. Nel 2002 la prima uscita ufficiale, proprio con un Falerno del Massico Rosso del 2000, che diventerà in seguito l'Etichetta Bronzo da noi degustata. L'azienda è familiare, di piccole dimensioni, capace di circa 25 mila bottiglie all'anno. Delizioso il Falerno del Massico Rosso Etichetta Bronzo della vendemmia 2008: ha profumi intensamente fruttati, maturi ma fragranti, piuttosto freschi, impreziositi da sfumature di pietra scura e radici. In bocca è vellutato, di bella polpa e lunghezza. Davvero buono.



Vendemmia: 2010
Proprietà: Paolo Leo
Uvaggio: Primitivo
Bottiglie prodotte: 30.000
Enologo: Nicola Leo, Alessandro Michelin
Prezzo allo scaffale:
€ 8,00-10,00

Paolo Leo
Doc Primitivo di Manduria Passo del Cardinale

La Paolo Leo si trova a sud di Brindisi, esattamente a San Donaci, ed è oggi un'azienda moderna, ad alta tecnologia in cantina, capace di produrre numeri importanti per la media italiana. Riguardo la vigna, molte sono le varietà allevate, con particolare predilezione per quelle autoctone. Il Primitivo di Manduria Passo del Cardinale, figlio di un breve passaggio in barrique (3 mesi) e in acciaio (6 mesi) è un rosso ricchissimo, quasi esplosivo nelle note di confettura e ciliegie sotto spirito, ma anche di radice di china e rabarbaro. La bocca è ovviamente potente, densa, comunque capace di rimanere seria e asciutta, di bella profondità.



Vendemmia: 2008
Proprietà: Ist. Agr. San Michele all'Adige - Fondazione Mach
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 5.000
Enologo: Enrico Paternoster
Prezzo allo scaffale:
€ 22,00-24,00

San Michele all'Adige
Doc Trento Brut Riserva del Fondatore Mach

L'Istituto Agrario San Michele all'Adige è una delle stelle più luminose del sistema enologico nazionale, con una storia puntellata di personaggi illustri e buone pratiche ne ha fatto, nel tempo, uno dei pilastri della formazione di settore in Europa e nel mondo. Tra i vini prodotti dall'istituto, primeggia un Trento Doc Riserva dedicato al fondatore dell'Istituto, Edmund Mach, prodotto con uve Chardonnay e Pinot Nero di un particolare vigneto (Maso Togn), posto a ben 700 metri d'altezza. La versione 2008 è molto buona: ha profumi verdi, floreali e di lievito, bella finezza al palato, con una tensione precisa e costante. Lungo il finale.



Vendemmia: 2011
Proprietà: Famiglia Adami
Uvaggio: Pinot Grigio
Bottiglie prodotte: 8.000
Enologo: Simone Sechi
Prezzo allo scaffale:
€ 12,00-14,00

Ronco delle Betulle
Doc Colli Orientali del Friuli Pinot Grigio

Fondata da Giovanbattista Adami alla fine degli anni Sessanta, Ronco delle Betulle vive oggi dell'entusiasmo e della passione per la terra di Ivana Adami e del figlio Simone. Siamo a Rosazzo, terroir di spicco dei Colli Orientali del Friuli, dove Ronco delle Betulle possiede 17 ettari di vigna. Tra questi viene allevato anche il Pinot Grigio, che in bottiglia ci regala una delle sorprese più belle della nostra sessione di assaggi. Un 2011 delicatamente ramato, capace di bellissime note di fiori gialli e susina, giusto con un timbro di frutta secca sul finale. La bocca è densa ma slanciata, molto sapida, specie in un finale ammandorlato che lascia a lungo il suo ricordo.

Editoriale

Ma il vino che cosa è?

Il vino è un fenomeno economico, ma anche di costume; è locale ed insieme internazionale; contiene elementi materiali ed immateriali; modifica il concetto di prodotto (vino sfuso) in quello di merce (vino imbottigliato) e il concetto di alimento in quello di esperienza culturale; si inserisce sempre più nel mondo finanziario, ma resta con i piedi "piantati per terra"; ha un mercato mondiale come le commodity, ma è anche una specificity; espande la produzione ed il consumo in nuovi Paesi, e li contrae nei Paesi e nelle aree tradizionali; consente sul mercato spazio sia alla grande impresa, anche multinazionale, sia alla media, piccola e piccolissima. Insomma, il vino è una specie di camaleonte, capace di adattarsi trasformandosi (ma anche di sostenersi grazie alla sua contraddittorietà) e per questo, forse, ha saputo solcare buona parte della storia dell'uomo. Non importa sottolineare ancora una volta la sua straordinarietà, peraltro evocata troppo spesso semplicemente a scopo pubblicitario, richiamandosi alla "salvifica" cultura, un concetto ai più del tutto sconosciuto, ma piuttosto cercare di capire se gli uomini che ne governano le sorti siano capaci di mantenere questo suo carattere così particolare, pena la sua trasformazione definitiva in una delle tante "cose" che popolano, quasi sempre inutilmente, il nostro breve orizzonte esistenziale.

Buona Lettura
Antonio Boco
Franco Pallini



Vendemmia: -
 Proprietà: Castello Bonomi
 Uvaggio: Pinot Nero
 Bottiglie prodotte: 7.000
 Enologo: Luigi Bersini,
 Leonardo Valenti
 Prezzo allo scaffale: €
 25,00-28,00

Castello Bonomi Docg Franciacorta Brut Rosé

Il nostro personale borsino dei titoli franciacortini fa registrare una decisa impennata per quelli firmati Castello Bonomi, tanto da inserire quest'azienda nell'élite della spumantistica di qualità della zona. Merito di una famiglia (i veneti Paladin), di un progetto centrato che ha trasformato l'azienda agricola in un'impresa vitivinicola di grande rilevanza, e di un gruppo di professionisti di primo piano che ha saputo accompagnare sotto il profilo tecnico e manageriale le legittime ambizioni di famiglia. Un approccio e una visione moderna, dunque, che non deve tuttavia far dimenticare le radici storiche della tenuta e l'importanza del luogo. Terra di abbazie e di priorati, la zona morenica delimitata dai monti Orfano, Alto e dalle colline del Lago d'Iseo, sale alla ribalta delle cronache per la sua produzione vinicola fin dalla seconda metà dell'Ottocento; mentre il Castello prende il nome dall'edificio liberty progettato all'architetto Antonio Tagliaferri. Torniamo a parlare di innovazione tecnologica, invece, con il capitolo della cantina, recuperata da quella storica e ampliata con nuovi spazi interrati, per un totale di 1500 metri quadrati, aree climatizzate a temperature differenziate, barricaie, vasche in acciaio a temperatura controllata per le macerazioni e le fermentazioni, pupitre e via dicendo. La superficie viticola è invece di 24 ettari, come detto nella parte meridionale della denominazione, in posizione collinare ottimamente esposta. Molti, infine, i vini prodotti, tra cui è ovviamente ampia la selezione dei metodi classici tipici della zona. Tra questi, il Brut Rosé è davvero molto interessante, realizzato con sole uve di Pinot Nero. Una bottiglia di carattere, vivace e fragrante al naso, dove primeggiano note agrumate, di scorza d'arancio, e floreali, simili ai petali di rosa appassiti. E in bocca? I fiori e gli agrumi ci sono anche qui, ben sostenuti da un nerbo acido che spinge la polpa in profondità. Finale ammandorlato molto piacevole, ad anticipare una lieve sensazione balsamica di rosmarino. Uno splendido aperitivo ma anche un versatile compagno a tavola. Un vino che non fa certo rimpiangere le bollicine d'Oltralpe, tanto per essere chiari.

Vendemmia: 2007
 Proprietà: Famiglia Valentini
 Uvaggio: Trebbiano
 Bottiglie prodotte: 20.000
 Enologo: Francesco Paolo Valentino
 Prezzo: € 49,41
 Bottiglia acquistata all'Ipercoop Collestrada di Perugia, il 22 gennaio 2013

Valentini Doc Trebbiano d'Abruzzo

Quella dei Valentini è una delle cantine più affascinanti d'Italia in senso assoluto. Le declinazioni e le etichette possono dunque non servire, anche se stiamo parlando di una realtà artigianale nel senso più alto e nobile del termine, capace di bottiglie letteralmente adorate dai grandi appassionati di vino, italiani e internazionali. Il Trebbiano è poi al vertice dei bianchi del Paese e nella vendemmia 2007 supera se stesso. Un vino vivo, vivido, dallo sviluppo ricchissimo di dettagli e chiaroscuri, fedele alla sua storia ma con qualcosa in più da raccontare. Ancora giovane e vibrante, regalerà emozioni autentiche nel corso degli anni.

Vendemmia: 2011
 Proprietà: Sergio Germano
 Uvaggio: Riesling
 Bottiglie prodotte: 4.000
 Enologo: Sergio Germano
 Prezzo: € 15,23
 Bottiglia acquistata all'Ipercoop Collestrada di Perugia, il 22 gennaio 2013

Ettore Germano Doc Langhe Bianco Herzù

Sergio Germano è uno dei più interessanti produttori di Langa, capace di alcuni Barolo spettacolari, prodotti in Cru prestigiosi; ma che negli ultimi anni ha fatto parlare moltissimo per un suo vino bianco. Si tratta dell'Herzù, un Riesling renano che non sfigura di fronte ai pari grado del mondo. Proviene da vigne nel comune di Cigliè, su una collina intorno ai 500 metri d'altezza, caratterizzata da terreni calcarei. Un vino di grande fascino minerale ed agrumato, definito e vibrante al palato. Anche in una annata non particolarmente favorevole.

Vendemmia: 2003
 Proprietà: Josko Gravner
 Uvaggio: Chardonnay, Picolit, Riesling
 Bottiglie prodotte: 18.000
 Enologo: Josko Gravner
 Prezzo: € 45,38
 Bottiglia acquistata all'Ipercoop Collestrada di Perugia, il 22 gennaio 2013

Gravner Venezia Giulia Igt Breg Anfora

Sarebbe superfluo descrivere il personaggio Josko Gravner e la sua incredibile, radicale, per certi versi ancestrale opera vitivinicola; ma sarebbe soprattutto impossibile racchiudere il suo pensiero e la sua azione in poche righe. Per lui parlano le scelte, i metodi adottati in vigna e ancor più in cantina, oltre che un panorama di bottiglie dai tratti unici, capaci di mandare all'aria le teorie enologiche e di riscrivere l'approccio recente al vino. Vini senz'altro fuori dall'ordinario, come questo Breg 2003 che, dopo qualche anno di bottiglia, trova nel bicchiere un'incredibile complessità, un tratto aromatico caleidoscopico e una materia quasi magmatica in bocca.

Vendemmia: 2011
 Proprietà: Primo Franco
 Uvaggio: Prosecco
 Bottiglie prodotte: 300.000
 Enologo: Primo Franco, Giulia Cassol
 Prezzo: € 9,98
 Bottiglia acquistata all'Ipercoop Collestrada di Perugia, il 22 gennaio 2013

Nino Franco Doc Valdobbiadene Prosecco Superiore

Nino Franco firma alcuni dei Prosecco più buoni presenti sul mercato ed è in cima alle nostre preferenze quando parliamo di questa tipologia (o quantomeno nel lotto di quelli che più apprezziamo). Distinzione d'obbligo (visto il mare in cui nuotano le tante bottiglie di Prosecco che escono dalle tante cantine produttrici), qui parliamo di Valdobbiadene, dunque del livello più alto della gerarchia. Un vino delizioso, gradevolmente fruttato e intensamente floreale, serio e grintoso al palato.



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: 1995
Proprietà: Gianfranco Soldera
Uvaggio: Sangiovese
Quotazione: € -

Case Basse Docg Brunello di Montalcino Intistieti Riserva

Evitiamo accuratamente di dilungarci in questioni di cronaca scivolando così nel precipizio della retorica. Dunque, spazio al vino, e soprattutto ad un produttore che saprà certamente superare le difficoltà, forte di bottiglie come questa che alimenteranno fino al ritorno sul mercato la fiaccola di una delle più belle storie del vino italiano. Un Brunello che non esitiamo a definire tra i più buoni ed emozionanti che ci siano mai capitati di assaggiare. Un vino particolare, visto che nel 1995 Soldera decise di imbottigliare separatamente (evidenziando la cosa in etichetta, a differenza di altre occasioni in cui per risalire all'origine bisogna controllare il lotto) il frutto della vigna Intistieti. Il naso è maledettamente complesso, ricco di dettagli, sublime nelle note minerali, sorrette da un frutto perfetto, appena avvolto da un ricamo di cuoio e spezie orientali. Anche la bocca è magistrale, grintosa, sapida e straordinariamente fresca, in una sorta di equilibrio perfetto che tiene in un armonioso dinamismo tutte le componenti.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Abraxas, Passito di Pantelleria

Belle le sensazioni che evoca questo Passito di Pantelleria, da quelle olfattive, frutta secca, albicocca e dattero, a quelle gustative. Certo dove a predominare è la dolcezza, ma sempre ben assecondata da freschezza acida, che consegna un vino ricco ma mai eccessivo. La cantina Abraxas, di proprietà di Calogero Mannino, è stata vittima di un recente attentato e con questo ideale brindisi gli auguro di rimettere le cose a posto al più presto.

Salvatore Lumia
Enonauta



Vendemmia: 2011
Proprietà: Famiglia Zorzettig
Uvaggio: Sauvignon
Bottiglie prodotte: 33.000
Enologo: Fulvio Zorzettig
Prezzo allo scaffale: € 9,00-11,00

Ronchi San Giuseppe Doc Colli Orientali del Friuli Sauvignon

L'azienda della famiglia Zorzettig prende il nome da una chiesetta del 1522, ideale testimone della storia delle terre scelte per la coltivazione della vite. Anche l'impresa vanta ormai una certa longevità e si colloca tra le realtà dei Colli Orientali vogliose di valorizzare lo straordinario patrimonio, varietale e territoriale, della zona. Noi abbiamo scelto però il Sauvignon per i nostri assaggi, che pure ha diversi seguaci da queste parti, ricavandone sensazioni di zucchero di canna, frutta tropicale, agrumi e foglia di pomodoro al naso. Anche la bocca ha tratto vegetale, una certa ricchezza e un'improvvisa sferzata acida.

Vendemmia: 2011
Proprietà: Valerio Marinig
Uvaggio: Sauvignon
Bottiglie prodotte: 7.000
Enologo: Valerio Marinig
Prezzo allo scaffale: € 12,00-14,00

Valerio Marinig Doc Colli Orientali del Friuli Sauvignon

Un altro Sauvignon dei Colli Orientali, a testimonianza dell'apprezzamento e delle qualità di questo celebre vitigno in questa area del Friuli. Lo produce l'azienda di Valerio Marinig, appassionato vignaiolo che, con la famiglia, perpetua una tradizione che prende il via all'inizio degli anni Venti del Novecento. Il Sauvignon 2011 è molto varietale, ricco di note di frutta gialla matura e foglia di pomodoro. Non solo, le note terrose giocano un ruolo importante, fino a sensazioni delicatamente torbate, che rendono i profumi davvero interessanti. In bocca è ricco, di attacco glicerico, con finale leggermente alcolico.

Vendemmia: 2005
Proprietà: Famiglia Moretti Polegato
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 34.000
Enologo: Valerio Fuson
Prezzo allo scaffale: € 22,00-24,00

Villa Sandi Vino Spumante Brut Opere Trevigiane

Villa Sandi prende il nome dall'omonima e straordinaria residenza d'epoca della marca trevigiana e deve le sue fortune enoiche alla famiglia Moretti Polegato. Divise in tre tenute (Valdobbiadene, La Rivetta, Montello e Colli Asolani), le proprietà dell'azienda regalano una rilevante gamma di vini dove le bollicine giocano un ruolo significativo. Tra queste, il Metodo Classico Brut Opere Trevigiane ha veste giallo paglierino, profumi di ginestra, fiori gialli in genere e mela, bocca di buona struttura, carbonica tutto sommato equilibrata e finale di frutta molto matura, con lieve accenno speziato.

Vendemmia: 2008
Proprietà: Famiglia Roberti
Uvaggio: Sangiovese, Colorino, Canaiolo
Bottiglie prodotte: 16.800
Enologo: -
Prezzo allo scaffale: € 14,00-16,00

Le Bertille Docg Nobile di Montepulciano

Prima la decisione di avere una casa in campagna, poi la passione, per la terra ed i suoi frutti, che divampa e diventa vero e proprio progetto di vita. Quella de Le Bertille è una storia apparentemente semplice e forse per questo ancor più suggestiva. La storia della famiglia Roberti e del suo ritorno alla terra, della ricerca di un vino dal sapore antico, di una piccola impresa che unisce vigna e olivi, frutti, cantina e accoglienza, grazie all'agriturismo San Gallo. Il Nobile 2008 è incoraggiante per originalità e sviluppo rilassato. Forse alla prese con qualche rusticità ma certo autentico e con il futuro alla portata. Avanti così, la fiaba è solo all'inizio.





Vendemmia: 2011
Proprietà: Teusner Wines
Uvaggio: Syrah
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: €
18,00-20,00

Teusner Wines

Northern Barossa "The Riebke" Shiraz

La Teusner è quella che noi definiremmo un'azienda a conduzione familiare. Nata alla fine del 2001, per merito di Kym Teusner, che sentendo parlare suo zio del basso prezzo destinato alle uve del suo vigneto, decise di adoperarsi perché l'intera filiera produttiva fosse realizzata in proprio. L'operazione più delicata è stata quella di mantenere il patrimonio dei vigneti aziendali, molto vecchio, ma anche molto importante per la qualità finale delle bottiglie. Questa operazione è stata merito soprattutto dei fratelli Riebke, che hanno svolto un lavoro duro quanto accurato in vigna. E proprio per onorare questo loro impegno lo Shiraz di casa Teusner, oggetto del nostro assaggio, porta il nome dei due fratelli. Si tratta di un classico esempio di vino australiano, non solo perché ottenuto da uno dei vitigni più coltivati in questo Paese, ma anche perché stilisticamente ripropone gli elementi principali del successo dell'Australia enoica: intensità aromatica e morbidezza gustativa. Anche se, il Riebke 2011 è capace anche di buon allungo e di buona dinamicità.

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 Iemallo di Milano (via Cardinale Federico, 7; tel. 0272000635; <http://www.enotecaiemallo.it>), fondata dall'enologo Alessandro Iemallo nel 1981, conta su 3500 referenze che spaziano nei terroir più importanti d'Italia e del resto del mondo anche con una interessante profondità di annata:

Parroco-San Michele, Barbera d'Alba 2010 - € 7,20

Un rosso tra i più piacevoli e bevibili

Albani, Oltrepo Pavese Bonarda 2011 - € 10,50

Un vitigno di territorio che sa lasciare il segno

Hofstätter, Alto Adige Gewürztraminer 2012 - € 12,90

Forse il vino più famoso di tutto l'Alto Adige enoico

Planeta, Alastro 2011 - € 8,90

Solido e di grande sapidità, questo bianco dal bel carattere mediterraneo

Produttori di Carema, Carema Classico Etichetta Nera 2007 - € 12,20

Un rosso del nord del Piemonte affascinante e mai banale

Menegotti, Bianco di Custoza 2012 - € 5,30

Vino immediato e di buona freschezza

Antinori, Bolgheri Rosato Scalabrone 2010 - € 10,80

Profumi ben a fuoco e gusto appagante per questo vino bolgherese

Fossa Mala, Grave Chardonnay 2011 - € 6,80

Un vino dai caratteri varietali ben fissati e di buona profondità

Cantina Merano, Alto Adige Müller Thurgau 2010 - € 8,95

Un vino aromaticamente non esplosivo ma dalla beva fresca e rilassata

Polencic, Collio Pinot Bianco 2009 - € 11,40

Contrastato e dal buon potenziale aromatico questo bianco friulano

Cosa consiglia

Ed ecco una selezione del meglio dell'Enoteca Iemallo:

Giuseppe Mascarello, Barolo Villero 2007 - € 57,80

Sensazioni balsamiche di bella intensità per questo classico dell'enologia italiana

Tenuta di Biserno, Il Pino di Biserno 2008 - € 31,80

Blend di Cabernet Franc, Sauvignon, Merlot e Petit Verdot di buona energia

Fontodi, Flaccianello della Pieve 2009 - € 56,00

Sangiovese in purezza di bella personalità e di grande struttura

Capannelle, Chianti Classico Riserva 2009 - € 29,60

Caldo e di bella struttura questo rosso prodotto a Gaiole in Chianti

Costanti, Brunello di Montalcino 2007 - € 39,50

Aromaticamente intenso quanto sapido e grintoso al sorso

Zenato, Amarone della Valpolicella Classico 2007 - € 38,50

Un vino dolce e morbido dal sorso irresistibilmente appagante

Perticaia, Montefalco Sagrantino 2006 - € 21,50

Una esplosione aromatica che trova in bocca una corrispondenza immediata

Montevetrano, Montevetrano 2007 - € 45,00

Il blend di Cabernet, Merlot e Aglianico più famoso della Campania

Argiolas, Turriga 2007 - € 61,50

Il vino che ha lanciato definitivamente la Sardegna enoica

Castello di Verduno, Barbaresco Rabaja 2007 - € 34,50

Bocca croccante e sinuosa per uno dei classici del Piemonte enoico



Dispute immaginifiche

Ragionare per estremi semplifica molto le cose e rende la retorica più chiara e ficcante. Una regola "aurea" che il mondo del vino (produttori e comunicatori all'unisono) ha fatto sua in maniera a dir poco totalizzante. Ecco allora fronteggiarsi da barricate opposte, solo per fare alcuni esempi, quelli che la barrique è l'unica cosa certa, contro quelli che il legno grande è l'ultima salvezza (fatto salvo scoprire, purtroppo, la semplice evidenza empirica che un pazzo può svuotare agevolmente in un batter d'occhio grandi botti di rovere di Slavonia, mentre non avrebbe potuto compiere la stessa operazione in una cantina disseminata di piccoli carati di legno francese...), o quelli che il vino naturale esiste contro quelli che il vino è solo una formula chimica e via estremizzando. E così la "grande narrazione" su Bacco diventa apparentemente più semplice (soprattutto per il mercato), restando, in realtà, banale e priva di una reale forza esplicativa. L'appassionato-consumatore è costretto a seguire queste discussioni di lana caprina, senza però essere mai messo in grado di coglierne gli aspetti salienti, anzi, nella confusione montante, al massimo si deve accontentare di essere "invitato" a schierarsi da una parte o dall'altra come in una gigantesca battaglia sul nulla, purché poi passi dalla cassa. E in questo agone fatto solo di "santi e peccatori" di sicuro si finisce tutti appassionatamente per mortificare il nostro intelletto, non riuscendo più a distinguere un mezzo e il suo fine, il vino dalla coca-cola ...

Non solo vino

Moretti Birra Lager

Non è una provocazione. A noi la birra Moretti piace. Lo sappiamo che è prodotta industrialmente e che in epoca di birrifici artigianali è come parlare di Tavernello contrapposto a Château Margaux. Ma non ci piacciono le mode né tanto meno i luoghi comuni. La birra Moretti, non chiedendole sfumature che evidentemente non può dare, ha una sua dignità da buona industriale. Certo, è un discorso che vale soprattutto fuori dai confini italiani, in Germania solo per fare un esempio eclatante. Ma la Moretti, benché di proprietà del colosso Heineken, ci sembra restare una proposta schietta, che dà, semplicemente, quello che promette.



A Siena La Compagnia dei Vinattieri (via delle Terme, 79 - Via dei Pittori, 1; tel. 0577236568; www.vinattieri.net), si distingue per un elemento non da poco: mantiene ciò che promette. L'ambiente è ben curato e non mancano dettagli molto raffinati, insomma, la forma è molto buona ma, a differenza di altre esperienze, non si perde nella sostanza. E per sostanza intendiamo quella dei piatti, all'insegna della cucina tipica, certo, ma con digressioni creative che hanno il pregio di non deviare su percorsi dettati solo dalla smania del "nuovismo" a tutti i costi. Il locale è storicamente condotto dalla famiglia Certosini e oggi a guidare le scelte del cliente su piatti ed etichette troviamo il bravo Marco. Concreto nelle scelte strategiche del locale (come quella di tenerlo aperto sempre sia a pranzo che a cena), ma anche competente nel dettare le linee fondamentali dello stile di cucina e cantina. Noi abbiamo provato la bruschetta di piccione all'olio extravergine d'oliva, il carrè di agnello al forno e la sua salsiccia e la torta al cioccolato. Cantina da visitare (si trova in una antica conduttura trecentesca dell'acquedotto senese) e da provare, specialmente per la profondità di annata riservata a molte griffe dell'enologia toscana.

La top five de "La Compagnia dei Vinattieri"

Col d'Orcia, Brunello di Montalcino Riserva Poggio al Vento 1995 - € 85,00

Rocca delle Macie, Chianti Classico Sant'Alfonso 2010 - € 22,00

Le Ragnaie, Rosso di Montalcino 2010 - € 22,00

Salcheto, Nobile di Montepulciano 2009 - € 25,00

Podere 414, Morellino di Scansano 2010 - € 21,00

I tre vini del cuore di...

Pierluigi Diaco

È un giornalista, conduttore televisivo e conduttore radiofonico italiano. Debutta nel 1995 su Tele Monte Carlo, non ancora maggiorenne, con il programma "Tele Monte Carlo giovani", conducendo poi "Generazione X". Passato alla Rai, conduce vari programmi tra cui "La cantina" (1997) e "Maglioni marroni" (1999). Dal 2003 al 2005 ha condotto il programma di approfondimento "C'è Diaco" su SkyTg24, poi passa alla radio, tra gli speaker di Rtl 102.5 e lavora anche per Canale Italia. Nel 2008 è opinionista a "Scalo 76" su Rai 2. Sula carta stampata, dal 2000 collabora con "Il Foglio" di Giuliano Ferrara e suoi articoli appaiono su "Tv Stelle", "Liberal", "L'Indipendente", "Panorama" e "Capital". Nel 2010 è stato direttore de "Il Clandestino" e conduttore insieme a Georgia Luzi di "Unomattina estate" su Rai 1. Entra poi a far parte del cast di "Bontà loro" di Maurizio Costanzo, affiancandolo, successivamente, su Rai 2 nel "Maurizio Costanzo Talk". Attualmente è opinionista a "Domenica In" e "Così è la vita", programma condotto da Lorella Cuccarini su Rai 1.

Nino Negri, Sfurzat Cinque Stelle

Re Manfredi, Aglianico del Vulture

Bolla, Amarone Classico della Valpolicella

