vinitaly
Verona
7-10 aprile 2013

I quaderni di
WineNews
APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

Scopri l'Anima del vino Italiano
ENOTECA ITALIANA
Siena
www.enoteca-italiana.it

e·on
www.eon-energia.com

TRENTODOC

Tiratura: 28.555 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 88 - Marzo 2013 - 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: 2008
Proprietà: Alessandro Mori
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 9.500
Enologo: Alessandro Mori
Prezzo allo scaffale:
€ 50,00-55,00

Il Marroneto
Docg Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie

Oggi vanno di moda parole come tradizione, classicismo e longevità ma raramente gli addetti ai lavori sono disposti ad aspettare nel giudicare un vino, riuscendo a stento a fare uno sforzo di comprensione e di proiezione dello stesso nel tempo. Ecco, i vini de Il Marroneto non possono essere compresi senza questo sforzo interpretativo. Da giovani possono risultare duri e serrati ma il tempo gli rende giustizia, per quanto ci riguarda, tra i Brunello che regalano più soddisfazione dopo una lunga sosta in bottiglia. Il Cru Madonna delle Grazie va letto con questi accorgimenti. Profumi classici, austeri, potenti ed eleganti, palato serio, serrato, con trama tannica importante ma magistrale.

Vendemmia: 2011
Proprietà: Alessio Logi
Uvaggio: Vernaccia
Bottiglie prodotte: 5.000
Enologo:
Paolo Caciorgna
Prezzo allo scaffale:
€ 13,00-15,00

Il Colombaio di Santa Chiara
Docg Vernaccia di San Gimignano L'Albereta Riserva

A pochi chilometri dal borgo di San Gimignano, il Colombaio di Santa Chiara si sta affermando come una realtà più che interessante e in forte crescita. Le vigne si trovano in parcelle molto belle della denominazione e sono curate in maniera amorevole e poco invasiva. Anche in cantina la faccenda non cambia tanto che i vini prodotti sono autentici, rilassati e molto territoriali. L'Albereta, che conosce un breve passaggio in barrique, è un bianco luminoso e fragrante, di bella polpa e materia. Tutte doti che non compromettono, anzi esaltano, equilibrio, bevibilità e finezza. Tra i migliori assaggi dell'anteprima di questa denominazione.

Vendemmia: 2008
Proprietà: Riccardo e Jennifer Campinoti
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 3.000
Enologo: Maurizio Castelli
Prezzo allo scaffale:
€ 50,00-55,00

Le Ragnaie
Docg Brunello di Montalcino Vecchie Vigne

Non scopriamo niente nel dire che Le Ragnaie è una delle aziende più interessanti tra quelle balzate alla cronaca negli ultimi anni. Un profilo e un'identità frutto di un'idea di fondo ben precisa, di vigne dislocate in zone peculiari della denominazione (con altitudini rilevanti che arrivano a 600 metri d'altezza), allevate secondo i dettami dell'agricoltura biologica, di vinificazioni e affinamenti in legno che accompagnano il carattere delle uve senza mai metterci il cappello. Il vino che segnaliamo proviene dalle vigne più vecchie ed è una vera meraviglia. I profumi sono incisivi e allo stesso tempo elegantissimi, golosi e ricchi di dettagli. Bocca memorabile, verticale e profondissima.

Vendemmia: 2010
Proprietà: Roberto Bianchi
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo
Bottiglie prodotte: 18.000
Enologo:
Sean O'Callaghan
Prezzo allo scaffale:
€ 12,00-14,00

Val delle Corti
Docg Chianti Classico

C'è una schiera di produttori in Chianti Classico che hanno dato vita ad una nuova specie di categoria all'interno della denominazione. Le loro aziende sono tutto sommato recenti, i metodi di lavoro sono piuttosto laici, fuori da anguste gabbie interpretative, e i loro vini sono un'interpretazione contemporanea della tradizione, ma ancor più dell'essenza dei diversi terroir chiantigiani. L'azienda Val delle Corti è uno dei più illustri rappresentanti di questo movimento e i suoi vini sono in crescita continua. Il Chianti Classico 2010 è una meraviglia: intensamente fruttato e delicatamente floreale, ha una bocca di beva irrefrenabile eppure affatto semplice. Un prototipo.

Editoriale
La Toscana delle "anteprime"

Una specie di tradizione che si rinnova, a cui non vogliamo rinunciare neppure quest'anno. Ecco allora il classico numero speciale de I Quaderni di WineNews dedicato alla settimana delle cosiddette anteprime toscane, passata in giro per questa regione meravigliosa ad assaggiare le ultime annate di Chianti Classico, Nobile di Montepulciano, Brunello di Montalcino e dei loro fratelli. Dovessimo fornire un'impressione legata solo ai vini il report farebbe registrare un certo entusiasmo. I bicchieri restituiscono un panorama confortante e, dopo qualche nube che si era addensata qua e là negli ultimi anni, dobbiamo dire che le più importanti denominazioni della regione stanno regalando emozioni, a conferma (se mai ce ne fosse stato bisogno) della loro importanza e del ruolo di assoluti protagonisti che gli spetta. Tutto questo anche di fronte ad annate non proprio memorabili, come la 2008 a Montalcino o la 2011 in Chianti Classico, a testimonianza di come il grosso dei produttori abbia raggiunto un livello di maturità sorprendente, non ultimo sul piano stilistico. Meno brillante, ovvio, l'aspetto legato al mercato e alle vendite, che si riverbera negli assaggi con un numero decrescente di nuove annate e una quantità di campioni da botte in aumento. Davvero ci auguriamo che giungano al più presto tempi migliori perché è un vero peccato vedere mortificato un lavoro, in vigna e in cantina, così tanto convincente.

Buona Lettura
Antonio Boco
Franco Pallini

Vendemmia: 2010
Proprietà: Michele Mannelli
Uvaggio: Prugnolo Gentile
Bottiglie prodotte: 60.000
Enologo: Paolo Vagaggini
Prezzo allo scaffale: € 20,00-22,00

Salcheto
Docg Nobile di Montepulciano

Visitare Salcheto è un'esperienza entusiasmante. Per la bellezza del paesaggio e la qualità dei suoi vini? Certamente, ma ancor più per il progetto nel suo complesso che è, a nostro giudizio, quanto di più attuale e pionieristico possibile nell'interpretazione della parola ecostenibilità, capace di interpretare al meglio il giusto rapporto tra uomo e natura nella produzione vitivinicola contemporanea. L'idea nasce da subito e dopo appena due anni dall'inizio dei lavori per la costruzione della nuova cantina ecco la prima vendemmia (settembre 2011) "off-grid". La struttura è figlia di un progetto di 15 anni di esperienza e sperimentazione, una specie di opera ideale ed ecologica che ha letteralmente staccato l'azienda dalla rete energetica, facendone una realtà del tutto autonoma e autosufficiente, capace di realizzare la prima bottiglia di vino ottenuta dopo la rilevazione della "Carbon Footprint" d'Europa. Tutto così affascinante da rischiare di far perdere di vista la qualità e la personalità dei prodotti. Niente di più sbagliato, i vini Salcheto sono ormai stabilmente tra le interpretazioni più convincenti del territorio poliziano, non solo per la loro qualità complessiva ma soprattutto per l'identità, l'interpretazione, diremmo l'idea stessa di Sangiovese a Montepulciano.
E se il Salco Evoluzione è ormai uno dei Nobile più apprezzati della zona e punta di diamante dell'azienda, meritano grande attenzione tutti gli altri vini, a partire da uno splendido Nobile 2010, assaggiato di recente ma già pienamente convincente. Nasce dalle migliori uve di Prugnolo Gentile, provenienti dai vigneti più giovani rispetto a quelli da cui è il Salco. Le sue uve fermentano in botti di rovere di Slavonia, prima che una parte del vino passi in barrique per qualche mese.
Un vino delizioso nell'impalcatura aromatica fruttata e scattante nella dimensione gustativa, saporito e profondo senza mai perdere il baricentro della bevibilità e di una certa immediatezza espressiva.
Non solo un ottimo Nobile ma una specie di paradigma per comprendere le possibilità dei rossi della zona, oltre che una dimensione stilistica classico-moderna che ci convince moltissimo.

Vendemmia: 2008
Proprietà: Il Colle
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 13.300
Enologo: -
Prezzo: € 33,00-35,00

Il Colle
Docg Brunello di Montalcino

L'azienda Il Colle è condotta oggi dalle sorelle Caterina e Luisa ma nasce nel 1972, quando il notaio Alberto Carli acquista la casa padronale e il vigneto. Da allora le cose sono ovviamente cambiate, anche in virtù di nuove acquisizioni di terreno e impianti rinnovati, ma l'idea di Sangiovese di allora vive di sostanziale continuità. Il Brunello 2008 ha naso classico di prugna e frutti rossi, ben amalgamati a componenti terrose e floreali. La bocca è seducente, piuttosto verticale, più elegante che polposa e abbastanza tannica. Dunque, è ancora bisognosa di affinare in bottiglia ma sarà senz'altro interessante dopo il giusto affinamento.

Vendemmia: 2011
Proprietà: Paolo De Marchi
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 120.000
Enologo: Paolo De Marchi
Prezzo: € 19,00-21,00

Isole e Olena
Docg Chianti Classico

L'azienda di Paolo De Marchi non ha certo bisogno di presentazioni. E' ormai un pezzo di storia del vino italiano e internazionale, oltre che un baluardo della vitienologia chiantigiana, capace di gioielli senza tempo, come il Cepparello, che sono un vanto per tutto il territorio. Qui parliamo del Chianti Classico 2011, un vino senz'altro molto giovane ma che ci ha già colpito. Ha un profilo maturo, goloso eppure dinamico, sfumato, incentrato su note di piccoli frutti di bosco e sfumature balsamiche. Sorso ricco eppure profondo, di grande esecuzione stilistica, capace di immediatezza e tocchi di complessità.

Vendemmia: 2011
Proprietà: Fattoria di Luiano
Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Cabernet
Bottiglie prodotte: 70.000
Enologo: Marco Chellini
Prezzo: € 12,00-14,00

Luiano
Docg Chianti Classico

Antico borgo risalente al Medioevo, Luiano si estende per una quarantina di ettari nella zona nord del Chianti Classico, precisamente nel comune di Mercatale a poca distanza da Firenze. La sua storia vitivinicola ha radici piuttosto antiche, anche se la svolta recente arriva alla fine degli anni Novanta, quando Antonio Palombo succede al padre e avvia una grande opera di ammodernamento, tanto in vigna quanto in cantina. Oggi è tutta la famiglia ad occuparsi della tenuta. Riguardo i vini, abbiamo apprezzato un buon Chianti Classico 2001. Ha un profilo intenso e balsamico, di bella pienezza e gradevolissimo fine bocca, che trova un anticipo di bella piacevolezza in profumi ricchi e di buona freschezza.

Vendemmia: 2010
Proprietà: Famiglia Corsini
Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Cabernet
Bottiglie prodotte: 130.000
Enologo: Carlo Ferrini, Giuseppe Lucido
Prezzo: € 13,00-15,00

Principe Corsini - Le Corti
Docg Chianti Classico

Non siamo certo stati i soli, ma anche noi abbiamo più volte segnalato un incoraggiante percorso dei vini in Chianti Classico, capaci di recuperare caratteristiche di tipicità e di bevibilità non comuni. Difficile da sintetizzare, a dire il vero: non un ritorno al passato duro e puro ma certo un'idea dei vini della zona più rispettosa del territorio, maggiormente convinta verso il principale vitigno della zona, il Sangiovese, e con risultati in bottiglia più inclini ad eleganza e finezza piuttosto che a forza e potenza. Il Chianti Classico Le Corti 2010 va in questa direzione, dimostrando una traiettoria precisa, di bella naturalezza espressiva. Un bel Chianti Classico, e soprattutto un rosso gustoso, da bere con piacere, ben sorretto anche da un profilo aromatico fresco e di bella intensità.

io non so di TAPPO
I migliori vini italiani ed internazionali protetti da chiusure high tech
www.iononsoditappo.it
Sponsorizzato da NOMACORC

Amorim PREMIUM
La qualità a forma di tappo
AMORIM

Vintage

Vendemmia: 1994

Proprietà: Bodega López de Heredia

Uvaggio: Tempranillo, Garnacho, Graciano

Quotazione: € -

Bodegas López de Heredia
Rioja Viña Tondonia

Esiste un lotto di aziende mitiche a livello planetario e altrettanti vini desiderati, dagli appassionati di tutto il mondo. La Bodega López de Heredia e il suo Rioja è tra queste. Non solo una grandissima firma della denominazione spagnola ma un marchio in grado di stare nell'elite mondiale del vino. Per la storia, anzitutto, che racconta una vita ultracentenaria e per una originalità nella produzione e nell'invecchiamento dei vini che ha pochi uguali. Siamo ad Haro, nella parte settentrionale della Rioja. E' qui che Don Rafael López de Heredia cominciò la sua avventura, alla fine degli anni Settanta dell'Ottocento. Viña Tondonia nasce invece nei primi del Novecento e diventa il prodotto più conosciuto di tutta l'azienda. La vigna è piuttosto grande, circa 100 ettari, e si trova alla destra del fiume Ebro. L'annata 1994 è paragonata da molti alla mitica 1964 (definita annata del secolo in Rioja). Questo rosso ha una complessità aromatica nobile con note agrumate e di fiori secchi ben in evidenza, capaci di padroneggiare un palato verticale, affusolato, a tratti ossuto ma incredibilmente denso di sapore. Persistenza siderale.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Vini francesi di prezzo "umano"

Recentemente ho apprezzato due vini bianchi francesi, molto interessanti anche per il loro rapporto qualità/prezzo. Il primo, uno Château Latour Martillac 2008, zona Pessac-Léognan a base di Semillon, Sauvignon e Muscadelle, si è dimostrato un bel vino aromatico, con sentori di sambuco e miele. Il secondo, un Sauvignon in purezza Sancerre d'Antan 2009 di Henri Bourgeois, prodotto nell'eccezionale territorio di "Silex" a Saint Satur, nei dintorni di Sancerre, denota dei marcati sentori di frutta esotica e di spezie. Prezzi in enoteca/internet: 20 euro per il primo e 30 per il secondo.

Paolo Neri
Enonauta

CARAIBA luxury

Best Buy

I quaderni di WineNews
APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

Vendemmia: 2011

Proprietà: Gruppo Illy

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 33.350

Enologo: Maurizio Castelli

Prezzo allo scaffale: € 15,00-18,00

Mastrojanni
Doc Rosso di Montalcino

Mastrojanni è uno dei nomi nobili di Montalcino. Un'azienda di eccezionale livello qualitativo, capace di scrivere un bel pezzo di storia del Brunello, almeno a partire dalla sua costituzione nel 1975. Da qualche anno appartiene alla famiglia Illy, determinata a proseguire e valorizzare questa bella realtà, aggiungendo idee e managerialità al suo storico blasone. Qui raccontiamo il fascino straordinario del Rosso di Montalcino 2011 dell'azienda. Delizioso ma affatto semplice, è vino capace di sorprendere ad ogni sorso. Sfumato, terroso, gustoso, ha facilità di beva quanto delicata complessità. Una bella interpretazione per un vino che intriga immediatamente.

Vendemmia: 2010

Proprietà: Matilde Zecca e Achille Mazzocchi

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 2.000

Enologo: Maurizio Castelli

Prezzo allo scaffale: € 18,00-20,00

Le Macioche
Doc Rosso di Montalcino

Ci sono dei vini che si assomigliano ed altri dal profilo aromatico inconfondibile. Non c'entrano le gerarchie qualitative, né tantomeno il grado di aderenza ai canoni di un certo territorio o di una specifica denominazione. I vini de Le Macioche, almeno per come la vediamo noi, sono inconfondibili. Raccontano di profumi assai originali che a noi ricordano le caramelle all'arancia, gli agrumi, il ribes rosso, le fragole e i frutti rossi maturi in genere. Un tratto goloso, aperto, spontaneo che ritroviamo anche nel Brunello e che rende il Rosso di Montalcino 2010 una delizia da provare, anzi da bere senza troppi pensieri, perché questo vino sa consegnare un sorso fresco e scattante con pochi eguali.

Vendemmia: 2011

Proprietà: Edward Corsi

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 7.000

Enologo: Fabio Signorini

Prezzo allo scaffale: € 18,00-20,00

Poggio Rubino
Doc Rosso di Montalcino

Poggio Rubino è una delle ultime realtà produttive, in ordine di tempo, che si sono affacciate nel ricco e articolato panorama delle aziende di Montalcino. Una cantina che ha guardato da subito al sodo, per così dire, e che ha messo in mostra un progetto enologico concreto e coerente. I risultati sono arrivati in fretta e non solo dal Brunello, interpretato già in modo maturo. Anche il Rosso di Montalcino sembra aver perfettamente colto nel segno, sia dal punto di vista della declinazione tipologica che da quello della piacevolezza, uscendo come un prodotto vivo, fresco ed equilibrato. Un altro prezioso tassello nel riuscito mosaico che con passione sta costruendo il bravo Edward Corsi.

Vendemmia: 2011

Proprietà: Famiglia Pignattai

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 21.000

Enologo: Alex Dondi

Prezzo allo scaffale: € 14,00-16,00

Pietroso
Doc Rosso di Montalcino

L'azienda Pietroso nasce a Montalcino negli anni Settanta e fa parte di quella folta schiera di piccole realtà produttive che rende il panorama di Montalcino unico nel suo genere. L'estensione a vigneto è appena di tre ettari e mezzo, per una produzione complessiva che sfiora le 40.000 bottiglie di Brunello e Rosso di Montalcino. Quest'ultimo, nella versione 2011, è davvero delizioso. Merito di una progressione gustativa ritmata e di bella energia che dona al sorso reattività e piacevolezza. Ma ci sono anche profumi delicati di frutti rossi e qualche cenno terroso, a ricordare che siamo nella terra per eccellenza del Sangiovese.

SATA Studio Agronomico MISURA LA TUA SOSTENIBILITÀ ITACA

"l'altro mondo"

Vendemmia: 2008

Proprietà: Beringer Vineyards

Uvaggio: Zinfalden

Bottiglie prodotte: -

Prezzo allo scaffale: € 14,00-16,00

Beringer

Beringer Founders' Estate Zinfalden California

Beringer nasce nel 1876 grazie ai fratelli Jacob e Frederick Beringer, che acquisirono 85 ettari di vigneti nella Napa Valley, in California. I due fratelli scavarono nella roccia le cantine, che tutt'oggi sono in funzione. Negli Stati Uniti la Beringer si colloca, nonostante i numeri facciano pensare diversamente, tra le aziende medio-grandi. Lo Zinfalden, addirittura didascalico nel delineare lo stile californiano, fin dai profumi dolci e accattivanti, possiede una bocca leggera, saporita e aromaticamente intensa. Il vino è ottenuto da un vitigno, lo Zinfalden appunto, che fino a pochi anni fa era considerato uno dei rari autoctoni della California. Uno studio sul DNA della Davis University of California ha poi rivelato la parentela di questo vitigno con il Primitivo di Puglia, e, successivamente, la discendenza sia dello Zinfandel sia del Primitivo fino all'ultimo da un'uva della Croazia, il Plavac Mali. I vini a marchio Beringer sono importati in esclusiva nel nostro Paese dal Gruppo Meregalli.

I quaderni di WineNews
CRITICA ENOLOGICA

INFORMAZIONI:

☎ 3295472394 (Antonio Boco)
3470712457 (Franco Pallini)
il lunedì dalle ore 11.00 alle ore 13.00;
iquadernidiwinenews@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 iquadernidiwinenews@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.

Parola di enoteca

I quaderni di WineNews
APPUNTI DI DEGUSTAZIONE

Cosa vende

Il progetto Xtrawine (Via Talete 2, Forlì; tel. 054327235; www.xtrawine.com) inizia nel 2008 incrociando l'entusiasmo di sommelier, informatici ed imprenditori, uniti dalla passione per il buon vino e la fiducia nelle potenzialità del veicolo internet:

Moris Farms, Vermentino 2008 - € 10,59
Tutto il fascino di un bianco mediterraneo e di bella tipicità

Valdo, Conegliano-Valdobbiadene Prosecco - € 8,95
Difficile non cedere al successo dello spumante veneto per eccellenza

Il Mosnel, Franciacorta Brut - € 13,70
Uno dei più solidi e affidabili prodotti che arrivano dalla zona spumantistica più importante d'Italia

Villa Venti, Sangiovese di Romagna superiore Riserva 2009 - € 16,00
L'"altro" Sangiovese, prodotto da agricoltura biologica

Agricola Punica, Montessu 2009 - € 15,97
Elegante e rotondo, un vino capace di esprimere tutto il fascino del Sulcis Iglesiente

Collavini, Collio Broy 2010 - € 15,58
Buona espressione del potenziale bianchista del Friuli Venezia Giulia

Cavicchioli, Lambrusco di Sorbara Vigna del Cristo 2011 - € 8,26
Uno dei vini più piacevoli del panorama enologico italiano, che ha ritrovato il suo successo

La Tosa, Gutturnio Superiore Vignamorello 2011- € 14,28
Una espressione di bella tipicità per un territorio troppo spesso dimenticato

Colpetrone, Montefalco Rosso 2009 - € 7,97
Bevibilità e piacevolezza i punti di forza di questo vino

La Valentina, Montepulciano d'Abruzzo Spelt 2008 - € 10,70
Un rosso potente e solido, ottenuto da agricoltura biologica

Cosa consiglia

Ed ecco una selezione del meglio di Xtrawine:

Allegrini, Amarone Classico 2008 - € 47,14
Ormai stabilmente fra i vini più rappresentativi dell'Italia enoica

Domenico Clerico, Barolo Ciabot Mentin 2008 - € 58,08
Da uno dei produttori più significativi di Langa, un vino elegante e ancora giovanissimo

Poggio di Sotto, Brunello di Montalcino 2007 - € 78,37
Una delle espressioni più limpide del Sangiovese di Montalcino

Poliziano, Nobile di Montepulciano Asinone 2009 - € 31,80
Uno dei marchi simbolo della denominazione toscana

Pol Roger, Champagne Brut - € 30,50
Da una della Maison più note della Champagne, un entry level fra i più competitivi

Felsina, Chianti Classico Rancia Riserva 2007 - € 26,60
Diffiicle resistere al fascino di questa Riserva chiantigiana

Tenuta San Guido, Bolgheri Sassicaia 2009 - € 125,01
Il bolgherese per eccellenza

Montevetrano, Montevetrano 2010 - € 39,10
Uno dei protagonisti del rinascimento enologico campano

Dugat-Py, Gevrey Chambertin Coeur de Roy 2009 - € 156,01
Uno dei vini più desiderati dal pubblico degli appassionati

Terre Nere, Etna Rosso Prephylloxera 2009 - € 66,01
Da una terra straordinario, un vino affascinante come pochi

Magis
innovazione continua per la competitività, l'ambiente e la salute
www.magis.me

"Spuntature"

H2O

Per una volta abbandoniamo il vino e facciamo qualche riflessione sull'acqua, di cui non possiamo fare a meno. La Banca Mondiale stima che il mercato dell'acqua imbottigliata vale 800 miliardi di dollari, un tesoro su cui più di qualche multinazionale vuole imporre il proprio controllo. Parole, "ritradotte" in termini di marketing, a dir poco ingannevoli, come "pulita", "pura" e "fresca" sono all'ordine del giorno nella descrizione dell'acqua imbottigliata. La produzione annuale di bottiglie di plastica per l'acqua, di per sé, rappresenta una fonte non secondaria di inquinamento e solo una bottiglia su cinque viene riciclata, mentre il resto avvelena terra e mare. Da ultimo, si fa per dire, l'acqua imbottigliata (in contenitori fatti di polietilene tereftalato), specialmente se stoccata a temperature elevate, rilascia sostanze come gli ftalati e l'antimonio, non proprio salutari, anche se il parere della comunità scientifica non è univoco su questo punto (pecunia non olet… verrebbe da dire). Poi c'è l'enorme problema della penuria d'acqua. Il fabbisogno crescente e le mutate condizioni climatiche nell'intero pianeta lasciano presagire scenari poco edificanti, spingendo molti analisti a prevedere che la prossima guerra globale sarà scatenata proprio dalla scarsezza di questa risorsa vitale. Con buona pace di chi pensa che la Terza Guerra Mondiale vedrà fronteggiarsi i popoli che hanno libero accesso alla rete e quelli che non ne dispongono (ogni riferimento al guru "di noi altri" Gianroberto Casaleggio è decisamente voluto).

Non solo vino

Glen Grant Single Malt Cellar Reserve 170th Anniversary 1992

Glen Grant è un grande brand in tutti i sensi. Ha un portafoglio piuttosto ampio dove non mancano prodotti commerciale ma anche punte di inarrivabile finezza. La bottiglia che abbiamo assaggiato appartiene ovviamente alla seconda schiera. Un grande whisky, capace di ammaliare per un profilo morbido e dolce, incredibilmente pulito e netto. Ha profumi e gusto che ricordano l'arancia candita, la frutta tropicale e il miele che sfumano in una suadente sensazione di Marsala. Davvero buono.

Parola di ristorante

A Bari il ristorante "Biancofiore" (Corso Vittorio Emanuele II, 13; tel.0805235456; www.biancofioreristorante.it) è specializzato in piatti della più intima e preziosa tradizione gastronomica pugliese. Già perché, specie nel recente passato, la regione ha saputo finalmente (verrebbe da dire) valorizzare al massimo il suo notevole patrimonio enogastronomico e i più intelligenti e sensibili ristoratori del territorio, tra cui sicuramente proprio Diego Biancofiore, hanno saputo costruire su questo vero e proprio tesoro le fondamenta della loro offerta. Ecco quindi un luogo dove tra gli antipasti a base di veli di capocollo di Martina Franca con burratina di Andria, millefoglie di cicorie campestri e caciocavallo podolico del Gargano, si alternano le più classiche orecchiette e cime di rapa con acciughe, o lo stinco di agnello cotto al forno, per finire con la zeppolina con ricotta di pecora agli agrumi del Gargano. Naturalmente, non manca anche la variante "marittima" del menu: crudità, tagliolini di calamaro, spaghetti ai ricci di mare e gamberi rossi di Gallipoli, solo per fare degli esempi. Menu per celiaci, scelta attentissima delle materie prime e cantina costruita con soli vini biodinamici e naturali.

La top five del "Biancofiore"

Cefalicchio, Castel del Monte Bianco Lefkò 2012 - € 12,00

Cantine Carpentiere, Castel del Monte Come d'Incanto 2012 - € 12,00

Cristiano Guttarolo, Amphora 2011 - € 20,00

Morella, Old Vines Primitivo 2008 - € 30,00

Cefalicchio, Canosa Romanico Riserva 2009 - € 12,00

I tre vini del cuore di...

Mara Venier

Mara Venier, (vero nome Mara Provoleri), è una conduttrice televisiva italiana. Soprannominata la "Signora della domenica", per aver condotto per tanti anni lo storico programma "Domenica in". Dal 2010 conduce il programma pomeridiano "La vita in diretta" su Rai 1. Prima di raggiungere il successo come conduttrice televisiva, ha fatto l'attrice nel cinema e in televisione tra il 1971 e il 1998. Nata a Venezia, nel 1971 giunge a Roma dove, da attrice, lavora in film quali "Testa o croce" (1982) di Nanni Loy e in diverse pellicole insieme all'allora compagno Jerry Calà. Il suo ultimo film per il grande schermo è anche l'ultimo diretto da Nanni Loy: "Pacco, doppio pacco e contropaccotto" del 1993. Nella seconda metà degli anni Novanta la Venier recitò invece in alcune fiction televisive. Dal 1998 si concentra sulla conduzione televisiva, con un passaggio sulle reti Mediaset.

Lambrusco

Bonarda

Friulano