

Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 89 - Aprile 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: 2009
Proprietà: Famiglia De Castris
Uvaggio: Negroamaro
Bottiglie prodotte: -
Enologo: Riccardo Cotarella
Prezzo allo scaffale:
€ 15,00-18,00

Leone De Castris Doc Salice Salentino Brut Rosé Five Roses Anniversario

Del Five Roses, il vino simbolo di Leone De Castris, della sua storia avveniristica e delle etichette celebrative che ne ricordano l'invenzione abbiamo già parlato in passato. In questa sede raccontiamo una versione "diversa" del celebre rosato salentino che tanto ha contribuito al rilancio della Puglia enoica. Un metodo classico dai profumi fruttati e floreali, a ricordare i lamponi, le fragoline e il ciliegio in fiore. La bocca è coerente, di buona vivacità e dal sorso avvolgente e ricco. Un buon esempio di Brut prodotto nel Mezzogiorno, capace di suggestioni che rimandano alla storia e alla tradizione produttiva della Puglia, ripensate in chiave moderna e in una forma certamente accattivante e à la page.



Vendemmia: 2008
Proprietà: Gruppo Kanuf
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Franc, Merlot e Petit Verdot
Bottiglie prodotte: 300.000
Enologo:
Giovanni Bailo
Prezzo allo scaffale:
€ 34,00-36,00

Campo alla Sughera Doc Bolgheri Rosso Superiore Arnione

Celebre realtà di Bolgheri di proprietà del gruppo Knauf, Campo alla Sughera nasce nel 1998 e comprende 20 ettari di vigneto, impiantato con varietà quali Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, oltre a Vermentino, Sauvignon Blanc e Chardonnay per i bianchi. L'Arnione 2008 prevede l'impiego di tutte le varietà a bacca nera e presenta un profilo aromatico piuttosto classico per i vini della zona. Intensità fruttata con sfumature tostate e speziate, trama vegetal-balsamica con accenni di lavanda, palato denso ma dinamico, con fine bocca a ricordare il cacao. Un bell'esempio di Bolgheri Superiore.



Vendemmia: 2007
Proprietà: Clara Monaci
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 1.300
Enologo: Maurizio Castelli
Prezzo allo scaffale:
€ 48,00-50,00

Corte dei Venti Docg Brunello di Montalcino Riserva

E' Clara Monaci la protagonista di questa realtà produttiva, nuova nel ricco panorama di Montalcino, e che va ad arricchire il già cospicuo numero di aziende artigianali del comprensorio. I terreni si trovano nella parte sud-est della denominazione, in quello che può essere definito un vero e proprio Grand Cru della zona, tra i borghi di Sant'Angelo in Colle e Castelnuovo dell'Abate. E' qui che nasce questa Riserva 2007 di intensità e frutto, scura al naso e molto saporita al palato. Giusto con un quid tostato ancora da riassorbire che comunque non ne pregiudica apertura espressiva e piacevolezza di beva. Un vino di carattere e in sintonia con la tradizione produttiva della zona, dove il Sangiovese trova una delle sue massime espressioni.



Vendemmia: 2010
Proprietà: Monte Rossa
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 50.000
Enologo:
Cesare Ferrari e V. Pascal
Prezzo allo scaffale:
€ 28,00-30,00

Monte Rossa Docg Franciacorta Non Dosato Coupè

Chardonnay con piccola quota di Pinot Nero, vinificazione e affinamento sui lieviti per oltre due anni e niente dosaggio. "Questo vino vuole essere un omaggio ai fondatori della cantina - confida Emanuele Rabotti -, i miei genitori, che iniziarono questa attività negli anni Settanta". Etichetta celebrativa dunque, ma soprattutto un Franciacorta di piglio, praticamente "integrale" nella sua fisionomia. Paglierino brillante e intenso, ha profumi agrumati, di buccia di limone, con eleganti incursioni floreali (giglio, mimosa). La bocca è piena, ricca, con centro bocca di frutta matura e finale avvolgente di mandorla.

Editoriale

L'"altra faccia della luna enoica"

Abbiamo completato il numero di aprile dei nostri Quaderni, subito dopo la conclusione dell'edizione 2013 di Vinitaly, che ha visto un'affluenza record: 150.000 visitatori (+6% sul 2012). Una tappa ormai d'obbligo per il mondo del vino italiano che quest'anno è giunta però in un momento di estrema delicatezza per il nostro Paese. Non tanto per il comparto viticolo in "senso stretto", per così dire, che, grazie soprattutto all'export, sembra reggere meglio di altri la tempesta economica in atto, quanto per l'economia italiana nel suo complesso. E se le nostre etichette continuano ad avere convinti estimatori ai quattro angoli del globo, che garantiscono margini di crescita ancora importanti, purtroppo, non possiamo dire che questo accada per l'immenso indotto dell'Italia del vino costretto a fare i conti, in molti casi, soltanto con quanto succede in patria. Per esempio, il turismo, e quindi anche il turismo del vino, sta attraversando un momento di stretta molto duro, o, ancora, la ristorazione che, anche per ragioni diverse da quelle riconducibili alla sfavorevole congiuntura, come il deciso cambiamento degli stili di vita, sembra soffrire non poco la crisi. Ecco, questa volta, più che ai vignaioli e ai grandi marchi del vino, vogliamo far sentire la nostra solidarietà a tutti quelli che fanno parte dell'"altra faccia della luna enoica", perché tengano duro e perché continuino a lavorare con passione anche in questo particolare momento.

Buona Lettura
Antonio Boco
Franco Pallini



Vendemmia: 2010
Proprietà: Zonin Vineyards
Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Syrah
Bottiglie prodotte: 70.000
Enologo: Federico Giovannetti
Prezzo allo scaffale: € 15,00-17,00

Rocca di Montemassi Doc Montereale di Massa Marittima Sassabruna

Rocca di Montemassi è, a nostro avviso, una delle più belle e riuscite imprese dell'universo Zonin. Una perla che ha saputo subito inserirsi tra le realtà di spicco della Maremma toscana, in un ambiente di raro fascino che incrocia la macchia mediterranea e le colline metallifere, respira il mare, accoglie vigne e olivi sui declivi più morbidi e dolci. 160 ettari vitati in una proprietà che ne conta oltre 400. E' qui che si trova anche la moderna cantina, pensata dall'architetto Mirko Amatori per inserirsi in maniera rispettosa e delicata nel paesaggio, rispettando con un accurato recupero la preesistente struttura ottocentesca. Tornando al terroir, si deve necessariamente raccontare la luce particolare di cui gode la zona, il clima temperato ma di buona escursione termica giorno-notte, i terreni siliceo-argillosi, ricchi di minerali. E in virtù di questo contesto che si sono scelte le varietà allevate: dalle classiche toscane, Vermentino e Sangiovese in testa, alle varietà internazionali che hanno da tempo dimostrato la loro capacità di adattamento a quest'area. Ecco allora il Viognier, tra i bianchi, così come il Cabernet Sauvignon e Franc, il Merlot e il Syrah. Ad alcuni vini aziendali collabora anche Denis Dubourdieu, già professore alla Facoltà di Enologia di Bordeaux, famoso per le sue ricerche su lieviti, aromi e colloidali, che dal 2004 ha un rapporto di consulenza con la famiglia Zonin. Tra i vini della tenuta, raccontiamo il Montereale di Massa Marittima Sassabruna dell'annata 2010. Un rosso figlio del Sangiovese (in larga prevalenza, circa l'80% del totale), del Merlot e del Syrah, affinato in carati di rovere francese da 350 litri per circa un anno, prima della necessaria sosta in bottiglia. Rosso di classe, sa unire note mature a sensazioni più scattanti, dinamiche e articolate. Una complessità aromatica che richiama un tripudio di piccoli frutti neri, per poi passare a cenni tosti e speziati, chiusi da un fondo di liquirizia. Molto coerente al palato, ha struttura e progressione, il giusto "peso" e la grinta necessaria per durare a lungo. Finale tipicamente mediterraneo, splendido nei riconoscimenti di bacche e sensazioni di sottobosco.

Vendemmia: 2009
Proprietà: Tua Rita
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Franc, Merlot
Bottiglie prodotte: 25.000
Enologo: Luca D'Attoma
Prezzo: € 55,00
Bottiglia acquistata il 23 marzo, all'Ipercoop
Collestrada di Perugia

Tua Rita Toscana Igt Giusto di Notri

E' senza ombra di dubbio una delle storie più affascinanti e riuscite del "Rinascimento" enologico italiano. Merito di Rita e Virgilio che nel 1984 acquistano un podere per passare gli anni della pensione e si ritrovano catapultati in una nuova e avvincente impresa. Notri è una località di Suvereto, dunque in una zona di grande fascino ma a quel tempo inesplorata della Maremma. Il Giusto di Notri non è certo un secondo vino (anche se l'etichetta più nota è il Redigaffi), almeno per le sue caratteristiche di ricchezza e classe. Al contrario è un rosso "importante", bordolese non solo nell'uvaggio, capace di pulsioni aromatiche intense e mai scontate.

Vendemmia: 2009
Proprietà: Gruppo Terra Moretti
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Bianco
Bottiglie prodotte: 200.000
Enologo: Gianluca Uccelli
Prezzo: € 24,71
Bottiglia acquistata il 23 marzo, all'Ipercoop
Collestrada di Perugia

Contadi Castaldi Docg Franciacorta Brut Satèn

Mantiene il suo volto giovane, spensierato e creativo benché Contadi Castaldi non sia più solo una promessa ma una solida realtà nell'universo della Franciacorta. Non c'è nemmeno dubbio che questo marchio sia identificato, almeno nel suo percorso recente, con quello di Satèn, tipologia del tutto particolare prodotta con sole uve a bacca bianca. Chardonnay e Pinot bianco, insomma, per una bollicina che conferma il suo carattere setoso, avvolgente e coinvolgente. Sempre piacevole e facile da bere, unisce immediatezza espressiva, giusta materia e necessaria complessità. Goloso e gustoso, un vero riferimento.

Vendemmia: 2010
Proprietà: Marco De Grazia
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 90.000
Enologo: Marco De Grazia
Prezzo: € 11,90
Bottiglia acquistata il 23 marzo, all'Ipercoop
Collestrada di Perugia

Tenuta delle Terre Nere Doc Etna Rosso

Quando un uomo di mondo, un grande commerciante e un clamoroso conoscitore di vino sceglie di dar vita ad una propria azienda, significa che c'è la certezza che abbia incontrato una terra fantastica. Deve essere stato così per Marco De Grazia e l'Etna. Siamo a Randazzo, in contrada Calderara, dove il nostro ha acquistato alcune parcelle di terreno vulcanico, le cui uve prodotte sono vinificate separatamente, con proprie etichette. Etichette che, da subito, sono diventate un riferimento. Il nostro Etna Rosso è invece il vino "base" aziendale ideale per un primo approccio alla zona ma anche delizioso da bere senza troppi pensieri. Scattante, goloso, fresco e molto piacevole nella trama di piccoli frutti rossi e lievi cenni minerali.

Vendemmia: -
Proprietà: Stefano Grilli
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 10.000
Enologo: Stefano Grilli
Prezzo: € 14,02
Bottiglia acquistata il 23 marzo, all'Ipercoop
Collestrada di Perugia

La Palazzola Gran Cuvée Brut

Di Metodo Classico e bollicine in genere ne sono nati un'infinità un po' ovunque. Quando la moda non era ancora esplosa, a parte nelle classiche regioni spumantistiche, erano in pochi a cimentarsi nella produzione di queste bottiglie. Antesignano, in tal senso, è stato Stefano Grilli da Vascigliano, a due passi da Terni. Oggi un produttore colto ed evoluto, arrivato da qualche anno alla scelta del metodo ancestrale (che consiste in una doppia fermentazione naturale a diverse temperature senza aggiunta di lieviti). La Gran Cuvée, prodotta nel 2010 e sboccata nel 2012, è interpretazione autorevole e gustosa, capace di uno stile che non scimmiotta nessuno ma trova una sua precisa collocazione e identità.



I migliori vini italiani ed internazionali
protetti da chiusure high tech

www.ionosoditappo.it



Amorim PREMIUM
La qualità a forma di tappo





Vendemmia: 1997
 Proprietà: Joh. Jos. Prüm
 Uvaggio: Riesling
 Quotazione: € -

Joh. Jos. Prüm Prädikatswein Wehlener Sonnenuhr Auslese

Joh.(annes) Jos.(eph) Prüm, detto "JJ Prüm", è in tutto il mondo considerato come uno dei più importanti produttori tedeschi di vino che, sostanzialmente a queste latitudini significa Riesling. L'azienda si trova a Wehlen, nella valle della Mosella, e qui, da 400 anni, i Prüm coltivano 22 ettari di vigneto con grande consapevolezza ecologica e con un lavoro prevalentemente manuale. In cantina, in cui non sono ammessi visitatori, fermentazioni in acciaio con lieviti naturali, a bassissime temperature, che si protraggono anche fino a gennaio. Niente legno e resa media di 60 ettolitri di vino ad ettaro. Il risultato sono vini eleganti, frutto di una rara affinità elettiva tra acidità e dolcezza. Vini che hanno bisogno di un lungo invecchiamento per dare il meglio, acquistando in tal modo una profondità incredibile. L'Auslese (= selezione) oggetto del nostro assaggio, condensa tutto il fascino e l'originalità di questi straordinari vini: dal contrasto tra acidità e dolcezza alle mille sfaccettature aromatiche che vanno dai leggendari sentori di idrocarburi, alla frutta esotica e alle erbe di campo.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:
Egon Müller, Scharhof Spätlese 2002

Di questi tempi parlare male dei tedeschi è semplice per i noti motivi di egemonia economica e di conseguente imposizione dell'austerità al resto d'Europa. Meno male che c'è il vino a scacciare l'astio, almeno per la durata di una bottiglia (in questo caso molto breve). Questo Riesling è a dir poco delizioso e consente davvero di pensare alla Germania semplicemente come ad uno dei territori più vocati al mondo per la produzione di vini bianchi. Consiglio vivamente alla Signora Merkel di servirsi di questo incredibile patrimonio per arrivare a più miti consigli, oltre che, naturalmente, a tornare più spesso in Italia a godersi un po' la vita, che è breve.

**Cesare Brioni
 Enonata**



Vendemmia: 2011
 Proprietà: Claudia Alliata di Villafranca
 Uvaggio: Grillo
 Bottiglie prodotte: 6.600
 Enologo: Leonardo Croce
 Prezzo allo scaffale: € 10,00-12,00

Alliata Sicilia Igt Taya

Azienda giovane dalle radici antiche, con una declinazione "rosa" che salutiamo con un certo entusiasmo. Siamo nella campagna trapanese dove le vigne albergano ad un'altezza che varia dai 100 ai 250 metri. Qui sono stati impiantate sia le varietà della tradizione come il Nero d'Avola, lo Zibibbo, l'Insoia, il Catarratto, il Grillo e il Perricone, accanto ad altre di caratura internazionale come Syrah, Merlot, Cabernet (tra i rossi), Viogner e Chardonnay (per i bianchi). Noi abbiamo assaggiato il Taya, Grillo in purezza che conosce un breve passaggio in barrique. Ha profumi erbacei e di limone candito, un gusto che incrocia l'ananas e chiude con bella freschezza.

Vendemmia: 2008
 Proprietà: Vinisola
 Uvaggio: Zibibbo
 Bottiglie prodotte: 15.000
 Enologo: Antonio D'Aietti
 Prezzo allo scaffale: € 23,00-25,00

Vinisola Doc Passito di Pantelleria Arbaria

Pantelleria è un luogo da sogno, giustamente celebrato per il suo ecosistema, l'antropizzazione in sintonia con la natura, la capacità di far vivere nella contemporaneità una viticoltura antichissima ed eroica che ha pochi eguali al mondo. E' qui che un gruppo di imprenditori che provengono da ambienti diversi ma condividono lo stesso amore per Pantelleria hanno dato vita al progetto Vinisola. E non poteva mancare il celeberrimo Passito, tra i prodotti aziendali. L'Arbaria ha veste ambrata, profumi tipici di uva passa, datteri, fichi secchi e miele, palato scattante, più scattante che materico. Buono il fine bocca, discreta la persistenza.

Vendemmia: 2008
 Proprietà: Famiglia Di Meo
 Uvaggio: Marsigliese, Olivella, Piediroso
 Bottiglie prodotte: 4.000
 Enologo: Vincenzo Di Meo
 Prezzo allo scaffale: € 24,00-26,00

La Sibilla Campania Igt Marsiliano

Arriva dai Campi Flegrei, e in particolare dalla dinamica cantina della famiglia Di Meo, che vede ormai la nuova generazione impegnata in pianta stabile nelle operazioni aziendali, uno dei vini più originali che ci è capitato di assaggiare di recente. Si tratta del Marsiliano, assemblaggio tra la rara Marsigliese, l'Olivella e il Piediroso, varietà di antica coltivazione decisamente affascinanti. Un vino dai nettissimi richiami affumicati, ematico e salmastro, capace di un sorso coinvolgente, serrato, di grandissimo sapore. Profondo e coerente, è un rosso davvero difficile da dimenticare che esalta il terroir di riferimento e la mano sempre più sicura dei suoi artefici.

Vendemmia: 2009
 Proprietà: Gaetano Bove
 Uvaggio: Aglianico, Tintore, Piediroso
 Bottiglie prodotte: 6.500
 Enologo: -
 Prezzo allo scaffale: € 18,00-20,00

Tenuta San Francesco Doc Costa d'Amalfi Tramonti Rosso 4 Spine Riserva

Davvero la Campania del vino non finisce mai di stupire. Ogni angolo di questa terra magnifica riserva una sorpresa, una varietà, un terroir particolare che chiede solo di essere valorizzato. Bene dunque che ci siano sempre più interpreti fedeli e cantine che hanno lo scopo principale di traghettare in bottiglia i caratteri più intimi delle loro terre. Tra queste la Tenuta San Francesco merita la sottolineatura. Ci è piaciuto parecchio il suo 4 Spine Riserva, rosso di carattere e personalità, incentrato su note pepate coinvolgenti, ben distribuite in un contesto fruttato fresco, delizioso nella tessitura e straordinariamente facile da bere.



Vendemmia: 2011
Proprietà: Borut Blažič
Uvaggio: Rebula
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: €
10,00-12,00

Borut Blažič

Goriska Brda Rebula

Borut Blažič, produttore sloveno, possiede vigneti sia in Italia, a Zegla Plessiva nel Collio Italiano, sia in Slovenia a Medana, nella Brda o Collio sloveno. Il confine fra Slovenia e Italia passa proprio sulla porta della sua cantina e non molti anni fa era decisamente uno dei luoghi della "guerra fredda", insomma, letteralmente l'"altro mondo". Oggi, invece, è zona di produzione viticola che, se ci fosse da realizzare una denominazione internazionale, sarebbe certamente un esempio, attraversando, per l'appunto, Friuli e Slovenia. Un'idea quella del Doc "internazionale" Collio, a cui sta pensando da tempo Slow Food e che potrebbe anche realizzarsi. L'azienda di Borut Blažič conta su sette ettari vitati per una produzione totale di trenta mila bottiglie. La Ribolla ("Rebula" in sloveno) è ottenuta da vigneti coltivati interamente in territorio sloveno e si tratta di un vino di bella chiarezza aromatica e di cristallina intensità dei profumi che incrociano cenni minerali e note di erbe officinali. In bocca, l'acidità conduce con vigore un sorso profondo e fresco.



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 La Compagnia del Cavatappi (Piazza San Giacomo, 23/27 - Lauria (Potenza); tel. 0973626107; www.lacompagniadeltavatappi.com) nasce nel 2006. Inizialmente specializzata nella vendita di vini del sud Italia, oggi offre una ricca e articolata offerta:

Terre degli Svevi, Re Manfredi Rosato 2011 - € 10,89

Rosato di bella intensità e per nulla banale

Basilisco, Agliano del Vulture Teodosio 2008 - € 13,61

Il Teodosio si conferma un campione di qualità/prezzo

Cantine del Notaio, Aglianico del Vulture Il Repertorio 2009 - € 18,88

Un vino classico prodotto da uno dei marchi di riferimento della Basilicata

Paternoster, Biancorte 2010 - € 12,10

Da uno dei produttori più importanti della Basilicata, un Fiano in purezza di bella freschezza

Planeta, La Segreta Bianco 2011 - € 7,99

Articolato blend di Grecanico, Chardonnay, Viognier e Fiano

Argiolas, Cannonau di Sardegna Costera 2010 - € 13,07

La tradizione sarda condensata in una bottiglia davvero appagante

Frescobaldi, Vermentino Costa di Nugola 2010 - € 6,05

Un bianco ottenuto da uno dei vitigni attualmente più importanti di Toscana

De Faveri, Prosecco Extra Dry - € 8,47

La quint'essenza delle bollicine adatte a tutte le occasioni, a partire dagli aperitivi

Villa Matilde, Greco di Tufo Tenuta di Altavilla 2011 - € 12,52

Un bianco ricco e di bella sostanza, dai profumi complessi e intensi

Abbazia di Novacella, Alto Adige Veltliner 2011 - € 12,71

Bianco di bella freschezza e dal gusto ben ritmato

Cosa consiglia

Ed ecco una selezione del meglio de La Compagnia del Cavatappi:

Ca' del Bosco, Franciacorta Cuvée Prestige Brut - € 26,62

Bollicine di bella energie ottenute da un blend di Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero

Bellavista, Franciacorta Gran Cuvée Satèn Brut - € 39,93

Cre moso e dal gusto appagante questo spumante simbolo della produzione franciacortina

Elena Fucci, Aglianico del Vulture Titolo 2008 - € 30,25

Elena Fucci, nuova leva del panorama enoico lucano, è da subito uno dei protagonisti della sua terra

Allegrini, Amarone della Valpolicella Classico 2008 - € 60,50

L'Amarone è ormai sempre più al top dell'enologia del Bel Paese

Antinori, Tignanello 2009 - € 62,92

Uno dei vini che hanno segnato la storia enologica della Toscana e non solo

Caprai, Sagrantino di Montefalco 25 Anni 2008 - € 67,76

Il simbolo della produzione umbra di grandi rossi

Michele Chiarlo, Barolo Cerequio 2005 - € 49,13

Un grande classico ottenuto da uno dei cru più importanti di Langa

Castello Banfi, Brunello di Montalcino Poggio alle Mura 2007 - € 43,56

Profumi complessi e gusto di grande profondità per questo Brunello di Montalcino

Laurent-Perrier, Champagne Brut - € 42,35

Semplicemente un vino che sa esprimere purezza, freschezza ed eleganza

Cantina Santadi, Carignano del Sulcis Terre Brune 2007 - € 44,77

Uno dei vini che ha lanciato la Sardegna enoica alla ribalta mondiale



Il web e il vino di qualità

Che nella rete, prima di tutto, la faccia da padrone un enorme volume di interazioni commerciali, è di per sé una banalità. La rete è un enorme spazio mercantile, dove ci si informa sulle merci, dove le si vendono e le si acquistano e dove si possono reperire una quantità di oggetti impossibili da trovare nei negozi fisici. Il web è il più grande supermarket esistente, l'unico in cui si può comprare veramente tutto quello che esiste. In questa gigantesca bottega c'è, evidentemente, spazio anche per la merce vino. Ma può una bottiglia resistere alle "pressioni" dell'e-commerce? Secondo molti sì, e questo sarà il futuro anche per il nettare di Bacco. Ma se questo progetto trovasse la sua realizzazione reale, siamo sicuri che tutti i vini potrebbero esserne protagonisti? La soluzione idroalcolica che chiamiamo vino è particolarmente delicata, soggetta a "soffrire", per esempio, il caldo come il freddo. I vini più "robusti", da questo punto di vista, sono quelli stabilizzati, cioè sottoposti a processi chimico-fisici che ne garantiscono l'integrità anche nei viaggi globali, prerogativa della vendita mondializzata offerta dal web, e più "avventurosi" (container, trasporto su gomma, aerei, navi, ecc.), a scapito però delle loro sfumature gustative più intime. Quasi sempre i più grandi e i più puri, per scelta produttiva, non subiscono questi tipi di interventi enologici. Per non parlare dei biologici e dei biodinamici. E allora è proprio il web il futuro del vino di qualità?

L'"Osteria Saitta" (Alt-Nieder-kassel 32, Düsseldorf, tel. 0211-574934/551568; www.osteria-saitta.de) è una di quelle straordinarie creazioni dell'Italia che se ne va oltre confine. Il "deus ex machina" di questo che a Düsseldorf è diventato un piccolo "impero" dell'enogastronomia tricolore (ci sono anche il bar-ristorante Piazza Saitta e la salumeria Saitta) è il siciliano d'origine Giuseppe Saitta. Nel suo locale, evidentemente, si trova la classica e confortante atmosfera italiana, declinata in un luogo accogliente, vicino al centro della città, e, a detta di molti, dove si trova il cibo italiano migliore della capitale della Renania-Vestfalia. Molte delle materie prime provengono direttamente dall'Italia ed è facile per i tedeschi, amanti estremi del Bel Paese, innamorarsi di questo locale. Tra bresaola cipriani con rucola e caprino o capesante con insalatina e schiuma al Martini, parlando di antipasti, "transitando" dagli "inevitabili" spaghetti alle vongole o dalle più rustiche, ma non meno succulente, tagliatelle con i finferli, fra i primi, si arriva con sempre maggiore appetito ai secondi: rombo con pomodorino e basilico, faraona su salsa di rosmarino, solo per fare un paio di esempi. Cantina ricca del meglio dell'enologia tricolore.

La top five dell' "Osteria Saitta"

Gaja, Barbaresco 2007 - € 180,00

Antinori, Tignanello 2007 - € 80,00

Jermann, Were Dreams 2008 - € 50,00

Terradora, Greco di Tufo 2007 - € 25,00

Librandi, Magno Megonio - 2004 € 40,00

Non solo vino

Pasticceria Mignone e Giardini Arimei Pastiera Giardini Arimei

Dall'incontro tra la storica pasticceria Mignone di Napoli e Giardini Arimei, la tenuta ischitana dell'Arcipelago Muratori, nasce una vera e propria "affinità elettiva" per i nostri sensi. Ugo Mignone, il pasticcere napoletano per eccellenza, medaglia d'oro per la pasticceria italiana nel mondo, ha creato una pastiera di raro equilibrio e complessità. Giardini Arimei è il passito secco che nasce dall'omonima tenuta di Arcipelago Muratori e che si distingue per la sua straordinaria cifra stilistica, mediterranea e mai eccessiva. Una accoppiata vincente di prelibatezze del territorio.



I tre vini del cuore di...

Philippe Sereys de Rothschild

Philippe Sereys de Rothschild è un manager operativo esperto e sofisticato, investitore in private equity con ottime capacità finanziarie. Ha conseguito un master in business administration ad Harvard. È stato il primo direttore generale di Natixis Investissement e poi di Natixis Equity. In precedenza ha ricoperto posizioni di ceo presso Slp InfoWare e Dalkia Italia (filiale di Vivendi). Ha iniziato la sua carriera come banchiere di investimento per Lazard Freres & Company di New York. Philippe Sereys de Rothschild è oggi vicepresidente del Consiglio di Sorveglianza di Baron Philippe de Rothschild (che comprende in Francia Château Mouton Rothschild, Château Clerc Milon e Château d'Armailhac, in California Domaine de Baron'arques e Opus One; e in Cile Almaviva) e membro del Consiglio del Committee of Paris-Orléans (holding di controllo del gruppo Rothschild).

Château Mouton Rothschild

Almaviva

Brunello di Montalcino

