

Tiratura: 13793 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 8 - Febbraio 2006 - 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: 2000
 Proprietà: Giovanni Ciacci
 Uvaggio: Sangiovese Grosso
 Bottiglie prodotte: 60.000
 Enologo: Paolo Vagaggini
 Prezzo allo scaffale:
 € 25,00-27,00

Tenuta di Sesta Docg Brunello di Montalcino

La svolta nella filosofia produttiva arriva alla metà degli anni '90 quando l'azienda, nata più di quarant'anni fa, passa nelle mani caparbie di Giovanni Ciacci, l'attuale proprietario. Arriva così l'ampliamento della cantina, l'acquisizione di nuovi ettari di vigneto (oggi una trentina) e una rigida selezione clonale sul Sangiovese. Il Brunello '00 mostra i tratti "caldi" dell'areale di produzione (la zona sud di Montalcino, tra Castelnuovo dell'Abate e S. Angelo in Colle, una delle micro-zone ilcinesi dal potenziale più interessante) e dell'annata, senza rinunciare a più vivaci spunti balsamici che portano il vino in profondità. Tannino giovane ma di buona grana.



Vendemmia: 2000
 Proprietà: Sergio Marchetti
 Uvaggio: Sangiovese Grosso
 Bottiglie prodotte: 11.000
 Enologo: -
 Prezzo allo scaffale:
 € 36,00-38,00

Fossacolle Docg Brunello di Montalcino

Detto molto francamente, ecco il vino che più ci ha impressionato, sia per il livello qualitativo generale che, soprattutto, per la capacità di trasformarsi e di evolvere nel bicchiere. Dopo le iniziali perplessità, dovute a ingombranti note riduttive, questo Brunello si apre progressivo e sicuro fino a toccare picchi di fine eleganza e di notevole personalità; più giocato sulla ricerca di una propria identità e dell'equilibrio generale che di sensazioni muscolari ed esasperate concentrazioni. Bello il floreale che accompagna un frutto delicato, suadenti le note di cuoio, tabacco e liquirizia che si fondono al palato in un'armonia non comune.



Vendemmia: 2000
 Proprietà: Livio Innocenti
 Uvaggio: Sangiovese Grosso
 Bottiglie prodotte: 6.000
 Enologo:
 Paolo Vagaggini
 Prezzo allo scaffale:
 € 22,00-25,00

Innocenti Docg Brunello di Montalcino

Se il buon giorno si vede dal mattino, tutto lascia pensare che sarà luminoso il futuro di questa giovane realtà di Torrenieri, nel comune di Montalcino. Il suo Brunello 2000, frutto di una lunga macerazione e di una sosta di due anni in botti grandi da 30 ettoletri, prima di riposare per 12 mesi in bottiglia, è stato una vera rivelazione. Al naso la riduzione iniziale lascia presto il campo a profumi decisamente intriganti, dalla prugna matura alla noce, dai fiori secchi al cuoio. Un vino che cresce alla distanza, dal palato sapido e succoso, dall'ottima architettura tannica che va a sostegno ad una bella verve acida.



Vendemmia: 2000
 Proprietà: Roberto Giannelli
 Uvaggio: Sangiovese Grosso
 Bottiglie prodotte: 25.000
 Enologo:
 Maurizio Polo
 Prezzo allo scaffale:
 € 63,00-65,00

San Filippo Docg Brunello di Montalcino

Situata a sud-est del comprensorio ilcinese, l'azienda, acquistata di recente da Roberto Giannelli, conta su una superficie di 22 ettari, di cui la metà impiantati a vigneto. Tra le varietà coltivate, dove compaiono anche Merlot, Cabernet Sauvignon e Syrah, spicca naturalmente il Sangiovese che regala, ogni anno, circa 25.000 bottiglie di Brunello. La versione 2000, che segna l'esordio di questa azienda sul mercato, è dotata di ottima materia, frutto vivo e profondo, bocca di buon equilibrio nonostante qualche eccesso nelle note dolci. Un vino accattivante, insomma, che fa ben sperare per gli sviluppi futuri.

Editoriale

"Piccoli Brunello crescono"

Non siamo certamente i primi a scoprire che la fama di Montalcino è ben sorretta dalla prova più importante: quella del bicchiere. Le quattro aziende protagoniste del nostro "in primo piano" sono, infatti, realtà produttive che si trovano in misura minore sotto i riflettori mediatici, rispetto ai nomi che hanno costruito il successo di Montalcino, Biondi Santi e Banfi, su tutti, solo per citare i protagonisti della storia e della svolta imprenditoriale di tutto un territorio. Tuttavia, sono aziende capaci di proporre vini all'altezza delle attese, confermando, anche in un'annata come il 2000, che non sta certo fra i millesimi memorabili per il Brunello, un alto livello qualitativo, distribuito omogeneamente su tutta la denominazione. Un risultato positivo, quindi, foriero di grandi aspettative per l'imminente "Benvenuto Brunello" (l'annuale anteprima di una delle denominazioni più importanti d'Italia), che vedrà in scena il 2001, annata che in Toscana ha già espresso vini straordinari. Daremo conto dei risultati dell'anteprima di Montalcino (ma anche di quella del Chianti Classico e del Nobile di Montepulciano) nel prossimo numero della nostra newsletter. Chiude il cerchio dei grandi terroir del mese la nostra seconda pagina dedicata interamente alla Francia: Bordeaux (con uno straordinario e giovanissimo Cheval Blanc) e Champagne (con quattro grandi bottiglie, fra nomi noti e astri emergenti della patria delle bollicine).
 Buona Lettura
 Franco Pallini
 Antonio Boco



Vendemmia: 2001
Proprietà: B. Arnault e A. Frère
Uvaggio: Cabernet Franc,
Merlot
Bottiglie prodotte: 100.000
Enologo: Jean-Charles Cazes
Prezzo allo scaffale: €
250,00-260,00

Château Cheval Blanc
Premier Grand Cru Classé Appellation
Saint-Emilion Grand Cru Controlée

Cheval Blanc, a partire dal suo nome apparentemente misterioso che lo distingue un po' da tutti gli altri, per arrivare alla spiccata personalità dei suoi vini, è uno degli Château più importanti del bordolese. Si trova nell'estremo lembo ovest del territorio di Saint Emilion, al confine con il Pomerol e la sua storia comincia nel 1832, quando Château Figeac decise di vendere 15 ettari di vigna a M. Laussac-Fourcaud, che creò così il nucleo originario di quello che sarebbe diventato Château Cheval Blanc, oggi esteso su 37 ettari di vigneto. Le prime bottiglie prodotte portavano in etichetta ancora il nome di Figeac, ma, appena il vino cominciò a chiamarsi Cheval Blanc ebbe un'impennata di successo (con due medaglie alle mostre internazionali di Parigi (1862) e Londra (1867), che tuttora campeggiano sull'etichetta), il che potrebbe sciogliere l'enigma del suo nome a favore di una sofisticata strategia di marketing ante litteram sullo studio del nome di un vino. I discendenti della famiglia Laussac-Fourcaud hanno gestito Cheval Blanc fino al 1998, anno in cui la proprietà passa a Bernard Arnault, presidente della LVMH (potente polo del lusso che comprende griffe del vino quali Moët & Chandon, Mercier, Veuve Clicquot, Don Pérignon, Krug, Ruinart e Château D'Yquem) e all'uomo d'affari belga Albert Frère. Il direttore dell'azienda è Pierre Lurton, una delle personalità di spicco del mondo enologico bordolese (dal 2004 direttore anche di Château D'Yquem), mentre Denis Dubourdieu, professore di enologia all'Università di Bordeaux (e proprietario di Château Doisy-Daëne, nel Barsac), è incaricato della consulenza enologica. Dal 1955 è classificato come Premier Grand Cru Classé, ma nella super-categoria "A" (insieme a Château Ausone) ed è rigorosamente ottenuto da un blend di Merlot e Cabernet Franc, quest'ultimo di solito in prevalenza (fatta eccezione, nel recente passato, per le annate 1999, 2000 e 2001). Il suo stile si fonda su una finezza aromatica di assoluta eleganza. Al gusto, il 2001 è ancora "in fasce", pur facendo intravedere una classe superiore. Un vino dalla grande potenzialità evolutiva, che ci ha costretto a commettere un vero e proprio infanticidio!

Vendemmia: -
Proprietà: Jérôme Prévost
Uvaggio: Pinot Meunier
Bottiglie prodotte: 6.000
Enologo: Jérôme Prévost
Prezzo: € 28,00
Bottiglia acquistata il 5 Gennaio 2006,
nell'Enoteca Savatori di Epernay

Jérôme Prévost
Champagne Extra Brut La Closerie
Les Béguines

Jérôme Prévost, giovane produttore, allievo di Jacques Selosse, produce questo unico Champagne da sole uve Pinot Meunier, in una piccola località, Gueux, a nord di Reims, famosa un tempo per la concentrazione di vigneti coltivati con questa varietà. Durante la Prima Guerra Mondiale, però, il paese e le sue vigne furono completamente distrutte, ed oggi, sono rimasti soltanto 15 ettari coltivati a Pinot Meunier, due dei quali di proprietà di Prévost. La Closerie Les Béguines si caratterizza per lo stile personalissimo, con aromi affumicati che richiamano il muschio e un impatto gustativo di estrema coerenza, dotato di grande complessità.

Vendemmia: 1998
Proprietà: Famiglia Pol Roger
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: -
Enologo: Dominique Petit
Prezzo: € 49,00
Bottiglia acquistata il 5 Gennaio 2006,
nell'Enoteca Savatori di Epernay

Pol Roger
Champagne Brut Extra Cuvée de
Reserve Chardonnay

Questo Blanc de Blanc, ottenuto dai 90 ettari di vigneto della Maison, posti nella côte di Epernay (specialmente su Cramant), esprime in modo quasi paradigmatico lo stile Pol Roger. Le caratteristiche olfattive sono di grandissima pulizia e alternano profumi di fiori freschi a intense note minerali. Al gusto, il vino è tutto all'insegna della freschezza, in virtù anche di una precisa scelta enologica che ha visto Pol Roger abbandonare completamente l'uso del legno a partire dal 1971. Grande la cremosità, con l'apporto carbonico che quasi accarezza la bocca. L'azienda comunica soltanto la produzione complessiva: 1.500.000 bottiglie.

Vendemmia: -
Proprietà: Famiglia Lilbert
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo: Bernard Lilbert
Prezzo: € 18,00
Bottiglia acquistata il 5 Gennaio 2006,
nell'Enoteca Savatori di Epernay

Lilbert-Fils
Champagne Brut Grand Cru Blanc
de Blanc

Un piccolo produttore artigianale, da cinque generazioni in attività, per un grande Champagne, dal rapporto qualità/prezzo, davvero strepitoso. Il "base" di Lilbert, ottenuto dalle uve dei cru di Cramant e Chouilly, è un vino che lascia pochi dubbi: intenso e pulito l'impatto olfattivo, a tratti ancora vinoso, e dalle note minerali quasi esuberanti. Ampio e denso, quasi grasso, in bocca possiede una progressione gustativa di bella energia che si congela con un finale agrumato, minerale e leggermente ammandorlato. Dégorgement (sboccatura) e remuage (rotazione della bottiglia in rifermentazione) rigorosamente fatte a mano.

Vendemmia: 1996
Proprietà: Nicole e Yves Moncuit
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 30.000
Enologo: Nicole Moncuit
Prezzo: € 29,00
Bottiglia acquistata il 5 Gennaio 2006,
nell'Enoteca Savatori di Epernay

Pierre Moncuit
Champagne Brut Blanc de Blanc
Grand Cru Cuvée Millesimée

Pierre Moncuit, in attività dal 1889, è una Maison di medie dimensioni, con una produzione che si aggira sulle 150.000 bottiglie, ed ha la sua sede e i suoi vigneti più importanti (circa 17 ettari di Grand Cru, di età media oscillante tra i 30 e 70 anni) a Mesnil sur Orger, considerata la zona di produzione dei vini più longevi di tutta la côte des Blancs. La Cuvée Millesimée 1996, che passa cinque anni ad affinarsi sui lieviti, ne è un esempio cristallino. Lo spettro aromatico è caratterizzato, oltre che da delicati sentori di lievito, da un fruttato intenso e da grande mineralità. Al gusto, il vino è equilibratissimo, fine ed estremamente elegante. Finale fresco e profondo.





Vendemmia: 1969
Proprietà: Franco Biondi Santi
Uvaggio: Moscato Bianco
Quotazione: -

Biondi Santi

Moscadello di Montalcino

Il Moscadello o Moscatello è il vino ilcinese più antico (se ne hanno notizie già a partire dal XVII sec.). E non sorprende, quindi, che l'azienda "più" storica di Montalcino, Biondi Santi, lo abbia prodotto. Stiamo, però, parlando di un vino "estinto", irripetibile e irripetibile anche nell'enoteca più fornita, che "vive" soltanto al Greppo, dove Franco Biondi Santi ne custodisce ancora poche bottiglie di una privatissima riserva. Un raro pezzo di autentica storia dell'enologia italiana, troppo spesso a caccia di improbabili retaggi del passato, mentre dimentica quei pochi che effettivamente possiede. L'annata 1969, l'ultima sotto la guida di Tancredi Biondi Santi, racconta di un piccolo vigneto, che ha cessato di esistere proprio alla fine della vita del padre di Franco. Racconta, con tonalità diverse, ma allo stesso tempo identiche, un territorio come fa abitualmente il Brunello (almeno alcuni). Ed è uno di quei vini che potrebbe far storcere il naso ai maniaci della compostezza tecnico-formale, ma in compenso fa felici coloro che non dimenticano mai di emozionarsi.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Ronchi di Cialla Colli Orientali del Friuli "Cialla" Schioppettino 1999

Granato appena più chiaro sull'unghia, bella consistenza. Profumi ampi che vanno dal fruttato (mirtillo, prugna, anguria) al floreale (violetta e rosa appassita) allo speziato (cardamomo e pepe verde). Il vino è caldo e morbido, ma anche freschissimo e sapido. Il tannino è in sottofondo, presente ma discreto. E' un vino che fa barrique ma il legno è assolutamente "trasparente", integrato benissimo. Insomma, c'è ma non si vede. Grande persistenza con ritorni ravvivanti e leggermente pungenti di pepe.

Diego Mutarelli
Enonauta



Vendemmia: 2004
Proprietà: Famiglia Boatti
Uvaggio: Riesling Renano
Bottiglie prodotte: 10.000
Enologo: Pierangelo Boatti
Prezzo allo scaffale: € 11,00-12,00

Monsupello

Doc Oltrepò Pavese Riesling

L'azienda di Torricella Verzate (Pavia), di proprietà della famiglia fin dal 1893, è oggi condotta da Carlo Boatti e dai figli Pierangelo e Laura e conta su 48 ettari vitati. Il Riesling '04 è ottenuto da vigneti con una densità di 4000 ceppi ad ettaro, allevati a guyot. Viene fermentato parte in acciaio (70%) e parte in barriques (30%) e dopo un paio di mesi di affinamento in bottiglia è posto in commercio. Le sensazioni olfattive sono ampie e pulite, contraddistinte da una bella dolcezza del frutto, rifinito da leggere note idrocarburiche. In bocca, il vino è tendenzialmente fine e di buona energia. Finale erbaceo e mentolato.

Vendemmia: 2003
Proprietà: Cantina Tollo Scarl
Uvaggio: Montepulciano d'Abruzzo
Bottiglie prodotte: 50.000
Enologo: Riccardo Brighigna e Carmine De Iure
Prezzo allo scaffale: € 11,00-13,00

Cantina Tollo

Doc Montepulciano d'Abruzzo Aldiano

1.200 soci, 3.500 ettari e più di 20 milioni di bottiglie prodotte. Impossibile non partire dai numeri nella descrizione di questa nota cantina cooperativa abruzzese. Eppure, oltre alle quantità, è la capacità di presentare vini davvero centrati il biglietto da visita aziendale, con risultati che, nel bicchiere, appaiono spesso sorprendenti. Come nel caso dell'Aldiano '03, ottima espressione della tipologia a partire dal colore cupo e i profumi di frutta stramatura accompagnati da sensazioni di sottobosco, noce e spezie. Ricco e concentrato al palato, alterna note dolci e succose ad un discreto nerbo acido.

Vendemmia: 2002
Proprietà: Cantine di Castignano Scarl
Uvaggio: Montepulciano, merlot, Cabernet sauvignon
Bottiglie prodotte: 7.000
Enologo: Pierluigi Lorenzetti
Prezzo allo scaffale: € 11,00-13,00

Cantine di Castignano

Doc Offida Rosso Gran Maestro

La Società Cooperativa Agricola Castignanese, fondata nel 1960, è la prima cantina sociale della provincia di Ascoli Piceno ed oggi conta su circa 550 ettari vitati. Il Gran Maestro è forse l'esempio più evidente della capacità di questa cantina di offrire una costanza qualitativa di tutto rispetto e la versione '02, notoriamente un millesimo difficile un po' in tutta Italia, ne è una chiara riprova. Il profilo olfattivo è nitido e alterna toni floreali a note affumicate. Ottimo l'equilibrio gustativo e la bevibilità. Buona la coerenza complessiva, per un vino senza forzature e dal tannino particolarmente saporito.

Vendemmia: 2002
Proprietà: Giuseppe Gabbas
Uvaggio: Cannonau
Bottiglie prodotte: 13.000
Enologo: Lorenzo Landi
Prezzo allo scaffale: € 10,00-12,00

Gabbas

Doc Cannonau di Sardegna Dule Riserva

Nata nel 1974, la cantina di Giuseppe Gabbas ha visto negli ultimi anni un deciso salto qualitativo, numerosi riconoscimenti della critica e gli apprezzamenti del grande pubblico. A far da cornice agli splendidi vigneti aziendali, più o meno 18 ettari, un suggestivo angolo di Barbagia dove non mancano mandorli e olivi. Davvero buono il Cannonau Dule 2002 che mette insieme un variegato spettro aromatico: dai fiori secchi alla prugna, dagli ottimi cenni minerali (idrocarburici) alle fresche venature balsamiche. In bocca non tradisce le attese tanto è saporito, ricco, speziato, quasi piccante e dall'ottima trama tannica.





Vendemmia: 2004
Proprietà: Famiglia Matte
Uvaggio: Carmenère, Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 18.000
Prezzo allo scaffale: € 10,00-12,00

Viña Haras de Pirque

Equus Carmenère Maipo Valley

Quella di Haras de Pirque è la tenuta, dove la famiglia Matte ha riunito le sue grandi passioni: l'allevamento dei cavalli da corsa (basti pensare che una pista ippica "disegna" il perimetro delle vigne e che la cantina stessa ha la forma di un ferro di cavallo) e il vino, avvalendosi dell'esperienza di Piero Antinori, in joint-venture con l'azienda cilena. Siamo nella parte nord dell'area di Maipo, nella regione cilena del Pirque, dove i vigneti (circa 300 ettari) dimorano alla considerevole quota di 550-650 metri sul livello del mare, sulle prime pendici delle Andreas Mountain. L'Equus nasce dall'incontro fra l'enologo cileno Álvaro Espinoza e Renzo Cotarella, direttore della produzione di Antinori, e, tanto per cambiare, richiama nel nome il mondo equino. Vendemmiato nel mese di marzo, è caratterizzato all'olfatto da note dolci e mature che ricordano la prugna sciropata e l'uva passa. Ben percepibile l'affinamento in barrique di rovere nuovo, possiede un palato speziato, leggermente erbaceo e un finale piuttosto alcolico ma molto piccante. Distribuito in Italia da Antinori.

Cosa vende

Locale storico e poliedrico di Avellino, De Pascale (via De Conciliis, 24 Avellino - tel. 0825/781654) propone etichette di primo piano a buoni prezzi. Notevole la selezione delle migliori perle enologiche del territorio:

Molettieri Docg Taurasi Vigna 5 Querce 2001 - € 29,00

Miglior rosso dell'anno per la Guida Gambero Rosso - Slow Food

Mastroberardino Docg Taurasi Radici 2000 - € 18,50

Il rosso che ha rilanciato definitivamente la storica azienda di Atripalda

Terredora Aglianico Igt 2004 - € 6,50

Bella performance per l'Aglianico di Walter, Paolo, Lucio e Daniela Mastroberardino

Zaccagnini Doc Montepulciano d'Abruzzo Il Tralcetto 2003 - € 5,90

Annata calda ben contenuta per uno dei Montepulciano più noti d'Abruzzo

Feudi di San Gregorio Rubrato Igt 2003 - € 7,90

La forza di una grande firma sui così detti vini di seconda fascia

Mastroberardino Docg Fiano di Avellino Radici 2004 - € 10,00

Un grande Fiano da aspettare negli anni

Casanova di Neri Docg Brunello di Montalcino 2000 - € 29,00

Potenza, equilibrio, eleganza: uno dei migliori Brunello dell'annata

Firriato Santagostino Rosso Baglio Sorìa Igt 2003 - € 9,50

Nero d'Avola e Sirah, ampio e persistente

Cantina di Venosa Dry Muscat Igt 2004 - € 5,00

Una delle cooperative meglio attrezzate del mezzogiorno per un vino poco comune

Emera Anima di Primitivo Igt 2004 - € 7,80

Buon rapporto qualità - prezzo per questo Primitivo pugliese

Cosa consiglia

Ed ecco i vini consigliati da Francesco Pascale, uno degli appassionati titolari del locale, rinomato anche per il reparto pasticceria (semplicemente strepitoso):

Tenute S. Antonio Doc Valpolicella Superiore La Bandina 2001 - € 15,90

Un esempio di come, per avere muscoli e potenza, non si debba per forza rinunciare all'eleganza

Molettieri Docg Taurasi Vigna 5 Querce 2002 - € 29,00

Ancora un grande Taurasi firmato Molettieri, nonostante l'annata difficile

Colli di Lapio Docg Fiano di Avellino 2004 - € 11,50

In Irpinia e, sempre di più, oltre i confini territoriali, semplicemente il Fiano

Belisario Doc Verdicchio di Matelica Cambrugiano Riserva 2002 - € 9,50

Semplicemente grandioso per equilibrio tra potenza, dolcezza ed eleganza

Cantina di Termeno Doc Alto Adige Gewurztraminer Nusbaumer 2004 - € 18,00

Vino esplosivo, lontano dalle possibili banalità della tipologia

Tenuta Il Vallino Doc Montescudaio La Regola 2002 - € 15,00

Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon, affinati per 18 mesi in barrique

Boscarelli Docg Nobile di Montepulciano 2001 - € 16,50

Annata da ricordare per uno dei più grandi interpreti del territorio di Montepulciano

Cantèle Teresa Manara Chardonnay Igt 2004 - € 7,50

Note aromatiche al naso e palato equilibrato sui toni dolci della vaniglia

Maffini Pietra Incatenata Igt 2003 - € 16,80

Un fiano cilentano dalle marcate sensazioni vanigliate

Camillo Montori Docg Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane Riserva 2000 - € 16,50

Uno degli esempi di punta per una denominazione di recente costituzione

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.



Albergo
Ristorante
Enoteca
Il Cacciatore
Seggiano - Monte Amiata - Grosseto
Tel. 0564-950913 - Fax 0564-950291

Professione "vigneron": ecco l'hobby (assai dispendioso) dei vip

Gerard Depardieu ha preteso di scriverlo sul passaporto: "Professione: vigneron". Ma l'attore francese non è il solo a considerare l'hobby del vino una vera e propria missione, travolto da incontenibili sentimenti bucolici. Sono molti i vip di casa nostra rimasti folgorati sulla via di Bacco. Macche yacht, ville in Sardegna e gioielli: è il vino il vero status symbol dei nostri tempi. Si va dalle stelle del cinema un po' annoiate (Stefania Sandrelli, Ornella Muti, Carole Bouquet), ai cantanti un tantino invecchiati (Albano, Bruno Lauzi, Ron, Adriano Celentano), passando per gli stilisti (Ferragamo, Missoni) fino agli sportivi (soprattutto ex), la schiera più nutrita: da Paolo Rossi a Nils Liedholm, da Nicola Legrottaglie a Francesco Moser, da Jean Alesi a Jarno Trulli. La ricetta per diventare vignaiolo-vip è semplice, anche se non certo a portata di tutte le tasche: prendete una bella tenuta, magari in un terroir emergente, unite una moderna cantina, aggiungete un enologo famoso, di quelli che trasformano l'uva in oro. Infine un bel lancio promozionale come si deve ed ecco il vino trendy. Che poi sia anche buono è un altro paio di maniche: se guardiamo ai giudizi della critica enologica i parvenu famosi del vino non se la cavano troppo bene. Ma non importa: i vip diventano vigneron per noia, per moda, per svago. Oggi si divertono con il vino, domani chissà.

Eleonora Ciolfi

Ricerca, valorizzazione delle materie del territorio (provenienti anche dall'orto di Marrara, a due passi dalla vecchia sede del ristorante) e un'ottima carta dei vini con proposte non banali anche al bicchiere. Sono queste le carte vincenti del poliedrico locale Don Giovanni - La Borsa (via E. D'Este I, 1, Ferrara, tel. 0532/243363) voluto da Marco Merighi (patron e sommelier appassionato di "vini di territorio") e Luigi Di Diego (ai fornelli). Wine Bar, salumeria, enoteca e, naturalmente, ristorante: un'offerta per tutti i gusti e tutte le situazioni, proprio nel centro storico di Ferrara. Oltre alla selezione di pani sfornati ogni giorno, da segnalare la terrina di canocchie crude con pomodori confit ai tre pesti, i tradizionali cappellacci di zucca, lo spiedino di allodole con Pata Negra e tagliatelle ai capperi. Piuttosto vivace il Wine bar La Borsa, certo più informale del ristorante ma ideale per un aperitivo di qualità o un distillato nel dopo cena, oltre ad una vasta scelta di vin al bicchiere tra cui scovare insospettabili sorprese.

La "top five" del Don Giovanni - La Borsa

Docg Gavi Montemarino 2004, Cascina degli Ulivi - € 23,00

Ageno Igt 2003, La Stoppa - € 28,00

Doc Etna Rosso 1998, Azienda Agricola Calabretta - € 35,00

Kurni Igt 2001, Oasi degli Angeli - € 75,00

Nuits Saint Georges Clos des Corvées 2002, Domaine Prieure Roch - € 320,00

Non solo vino

Cascina Veneria Riso Superfino Carnaroli



Non sarà più per l'immagine romantica e rivoltosa delle mondine, eppure la coltivazione di riso continua ad avere un fascino senza tempo. Nel comune di Vercelli, è da mezzo millennio che la Cascina Veneria (set del celebre film neorealista "Riso Amaro") ed oggi di proprietà del gruppo Saiagricola, coltiva riso su una superficie di circa 750 ettari. Il Carnaroli, una delle grandi varietà "superfine", ha un chicco molto consistente, di grande tenuta alla cottura e con un'ottima capacità di assorbimento. Ideale per i risotti ben sgranati, dalle insalate di riso a tutte le preparazioni di alta gastronomia.

I tre vini del cuore di...

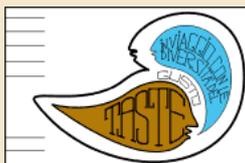
Riccardo Cotarella

Nato a Monterubaglio, a una manciata di chilometri da Orvieto, Riccardo Cotarella è forse il più famoso enologo italiano, potendo vantare collaborazioni prestigiose in tutto il mondo, dall'Italia alla West Coast californiana fino (incredibile ma vero) a Bordeaux (dove è consulente di Chateau Rollan de By nel Medoc), unico straniero nella terra del "suo" Merlot. Una carriera costellata di solide affermazioni, dunque, frutto di un intuito e di una capacità tecnica che gli hanno valso il soprannome di "wizard" (mago), e cominciata con gli studi alla Scuola Enologica di Conegliano Veneto. Da allora, un crescendo continuo di successi (tra cui, nel 2000, la nomina ad enologo dell'anno della Guida Vini d'Italia Gambero Rosso-Slow Food), non solo personali e delle aziende per cui lavora, ma anche di interi territori, come nel caso della Campania. Interprete di uno stile ben riconoscibile, che gli è valso numerosi estimatori ma anche qualche detrattore, è proprietario, con il fratello Renzo (direttore della produzione Antinori), dell'azienda Falesco di Montefiascone.

Castello della Sala, Cervaro della Sala 2003

Roberto Voerzio, Barbera d'Alba Vigna Poggio dell'Annunziata Riserva 1999

Nino Negri, Valtellina Sfursat 5 Stelle 2001



TASTE.
In viaggio
con le diversità del Gusto.

Un originale percorso alla scoperta
della diversità culturale e biologica dei cibi.

Alla Stazione Leopolda di Firenze
dal 18 al 20 marzo 2006.

