

Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 90 - Maggio 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: Marco Speri
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella
Bottiglie prodotte: 12.000
Enologo: Attilio Pagli
Prezzo allo scaffale:
€ 70,00-75,00

Secondo Marco

Doc Amarone della Valpolicella Classico

Quella di Marco Speri è una splendida tenuta, disegnata nel cuore della Valpolicella Classica, tra Verona e il Lago di Garda, ai piedi dei Monti Lessini. Qui i terreni e il clima sono ideali per la coltivazione della vite, specialmente per le varietà tradizionali della zona. Questo Amarone è dunque figlio della terra, di viti allevate a pergole e uve raccolte a mano. Durante la fermentazione, le bucce macerano nel mosto per 45 giorni, quindi il vino invecchia per 2 anni in botti variabili da 6 a 50 ettolitri. Ne esce un rosso potente ma equilibrato, con note di erbe selvatiche, frutta sotto spirito e liquirizia. Un vino stilisticamente inappuntabile, che restituisce lo spirito più autentico del vino più importante del Veneto.



Vendemmia: 2012
Proprietà: Pasquale Bafunno e Ruggiero Potito
Uvaggio: Malvasia
Bottiglie prodotte: 5.000
Enologo:
Carmine Valentino
Prezzo allo scaffale:
€ 7,00-8,00

Tenuta I Gelsi

Basilicata Igt Bianco Gelso

Un contesto naturale e paesaggistico straordinario. Partiamo da qui per raccontare l'opera di Pasquale Bafunno e Ruggiero Potito che dal 2003 sono alle prese con la valorizzazione di un terroir d'eccezione, compreso tra l'Altopiano Calitrano e la valle dell'Ofanto. Siamo nei pressi di Rionero in Vulture, località nota agli appassionati di vino per il suo Aglianico, ma di belle potenzialità anche per un'uva bianca altrettanto tradizionale come la Malvasia. E' questa, coltivata nelle parti più fresche dove l'uva nera non matura, a regalare un vino bianco di impatto aromatico fruttato ma di grande finezza, freschezza e profondità gustativa. Davvero una bella scoperta.



Vendemmia: 2008
Proprietà: Cesarini Sforza
Spumanti
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 5.000
Enologo: Giorgia Brugnara
Prezzo allo scaffale:
€ 33,00-36,00

Cesarini Sforza

Trento Doc Dosaggio Zero Tridentum

Ha davvero bisogno di poche presentazioni il marchio Cesarini Sforza, appartenente al gruppo La-Vis ma soprattutto riferimento assoluto per gli amanti di metodo classico italiano. Senza girarci intorno, un rappresentante di assoluto prestigio della spumantistica trentina e del Trento Doc in particolare. Tra le etichette della casa, ecco un 'nature' da 100% Pinot Nero. Il colore si presenta giallo paglierino carino con qualche riflesso dorato mentre i profumi raccolgono da subito le suggestioni della tipologia. In evidenza crosta di pane, mela renetta matura e belle sensazioni iodate, prima di una leggera nota floreale. La bocca è sulla stessa lunghezza d'onda.



Vendemmia: 2011
Proprietà: Terre dei Pallavicini
Uvaggio: Malvasia Puntinata, Semillon
Bottiglie prodotte: 8.000
Enologo:
Carlo Roveda, Carlo Ferrini
Prezzo allo scaffale:
€ 12,00-14,00

Terre dei Pallavicini

Lazio Igt 1670

Appartenente ad una delle famiglie italiane dalla storia più prestigiosa, questa azienda vanta un passato ideale glorioso quanto una dimensione contemporanea recente. Di fatto l'attività in corso nasce (o rinasce) nel 2012, ma è negli anni Ottanta che questo viene pianificato. Con un progetto produttivo che ha la base nelle cantine di famiglia a Colonna e vigne a Marmorelle e Cerveteri. Il bianco che abbiamo degustato ha carattere e riconoscibilità aromatica. Al naso ricorda i fiori di camomilla, la ginestra e la mela gialla. Al palato è sapido e succoso, di buona densità e lunghezza.

Editoriale

"Tempo" da Peronospora

Prevedere come sarà la vendemmia 2014 è, a dir poco, prematuro (per qualcuno l'estate prossima sarà ancora caldissima, si tratta di previsioni molto anticipate e, evidentemente, con margini d'errore molto ampi). Ma una cosa sembra certa, per adesso, le prime fasi fenologiche della vite sono state contraddistinte, in generale in tutto lo Stivale, da un vero e proprio "tempo" da Peronospora. Ampiamente presenti gli elementi fondamentali della cosiddetta "regola dei tre dieci": temperatura minima superiore a 10°C, almeno 10 mm di pioggia e germogli più lunghi di 10 cm, con conseguente "rincorsa" ai trattamenti nel vigneto. La Peronospora, infatti, è una delle malattie più frequenti che colpisce i vigneti e una fra le più distruttive. Di origine fungina, si manifesta, in generale, con depigmentazioni a carico dei tessuti verdi, a cui seguono in genere necrosi più o meno estese. A carico dei frutti si instaurano processi degenerativi che si manifestano con necrosi o marciumi. Per i vigneti a biologico, la lotta a questa malattia si svolge con prodotti di copertura a base di rame soggetti a dilavamento e quindi da usare ripetutamente con condizioni climatiche come quelle attuali. Per quelli a conduzione chimica, uno dei prodotti più efficienti è il Mancozeb, che però può essere usato solo fino all'allegagione (inizio dello sviluppo del frutto), a causa del contenuto cancerogeno dei suoi derivati.

Buona Lettura
Antonio Boco
Franco Pallini



Vendemmia: 2004
Proprietà: Trubucchi d'Ilasi
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta
Bottiglie prodotte: 8.000
Enologo: Franco Bernabei
Prezzo allo scaffale: € 90,00-95,00

Trubucchi d'Ilasi Doc Amarone Cent'Anni Alberto Trubucchi Riserva

L'azienda fu acquistata nel 1920 da Marco Trubucchi, padre di Alberto Trubucchi, e nonno dell'attuale proprietario, Giuseppe. Marco Trubucchi tramandò ai discendenti la cultura del vino che aiutò la sua famiglia e le popolazioni di queste terre a ridosso di Verona a superare le carestie provocate dalle guerre. Alberto Trubucchi portò con sé questa sensibilità che, a sua volta, ha consegnato a figli e nipoti. Oggi l'azienda, produce vino con il metodo di coltivazione biologico certificato sin dal 1993. I terreni, di origine morenica, consentono un ottimale drenaggio; l'esposizione a sud/sud est garantisce un'ottima irradiazione solare, l'equilibrata escursione termica e le correnti pedemontane provenienti dai monti Lessini sono benefiche, non solo per la coltura della vite, ma anche per l'appassimento delle uve. Un terroir perfetto per la produzione dell'Amarone, che proprio in questa zona trova uno dei suoi luoghi d'elezione. Territorio e clima hanno consentito anche il particolare sviluppo dei vitigni di antica coltivazione, da cui nascono le uve Corvina, Corvinone, Rondinella, Oseleta, particolarmente adatte ad essere appassite. Una scelta legata alla tradizione produttiva dell'Amarone che Trubucchi ha lasciato invariata, senza mai essere suggestionata dalle mode passeggere dei vitigni internazionali. L'Azienda, in una posizione che domina il paese di Ilasi, vanta 22 ettari coltivati a vigneto, che si estendono da 140 metri sul livello del mare a 300. Cinque fondi, Monte Tenda, che comprende i vigneti del Dandarin, San Colombano, Castello, Cereolo di Sopra, Campagnina, Fongara, Bivio, dove le viti sono allevate con sistemi misti a Guyot e a tendone. L'Amarone Riserva, dedicato ad Alberto Trubucchi, si caratterizza per un complesso aromatico sfaccettato, che alterna frutta candida, frutta fresca e leggere note affumicate ben amplificate da una speziatura di sottofondo. In bocca il vino possiede una certa austerità un tannino levigato ma a tratti nervoso, grazie all'apporto di una verve acida sempre vivace e una progressione gustativa di bella ampiezza, chiusa da un finale sontuoso e decisamente fruttato.

Vendemmia: 2009
Proprietà: Famiglia Rubino
Uvaggio: Negroamaro, Malvasia Nera
Bottiglie prodotte: 300.000
Enologo: Luigi Petrelli, Riccardo Cotarella
Prezzo: € 9,00
Bottiglia acquistata all'aeroporto di Bari il 4 di maggio

Tenute Rubino Puglia Igt Marmorelle Rosso

Marmorelle è il nome di una delle quattro tenute che fanno parte delle proprietà Rubino, oltre che (ovviamente) del vino che in questa terra viene prodotto. Siamo vicini a Brindisi e al mare, la fascia di prezzo è quella "d'entrata" ma il rosso in questione vale gli euro spesi per acquistarlo. Ha uno schema molto netto, forse poco dedito a sorprese, complessità e cambi di passo ma allo stesso tempo ben eseguito, ricamato su note di piccoli frutti neri, fiori freschi e lievissima speziatura. Buona la struttura, almeno in riferimento al progetto e alla fascia di mercato che punta a ricoprire. Bevibilità appagante e immediata, buona sapidità e gusto ben ritmato. Un vino giusto per i momenti che stiamo attraversando.

Vendemmia: 2009
Proprietà: Antinori
Uvaggio: Aglianico
Bottiglie prodotte: 200.000
Enologo: Renzo Cotarella, Davide Sarcinella
Prezzo: € 25,00
Bottiglia acquistata all'aeroporto di Bari il 4 di maggio

Tormaresca Doc Castel del Monte Bocca di Lupo

L'Aglianico è senza ombra di dubbio una delle varietà italiane più importanti e complete, trova nel Mezzogiorno la sua dimensione generale, ma cambia molto a seconda delle zone dove viene coltivato. Irpinia e Vulture sono le sue culle più note ma anche la Puglia, almeno in certe aree, può dire la sua con questa splendida varietà. La via di Tormaresca all'Aglianico passa attraverso la Doc Castel del Monte che ci consegna un rosso di grande bellezza sul piano della sua espressione del frutto, pulito e lineare nello schema aromatico, coerente ed equilibrato al palato, dove a predominare sono dolcezza e profondità gustativa.

Vendemmia: 2009
Proprietà: Rivera
Uvaggio: Montepulciano, Uva di Troia
Bottiglie prodotte: 350.000
Enologo: Leonardo Palumbo
Prezzo: € 7,00
Bottiglia acquistata all'aeroporto di Bari il 4 di maggio

Rivera Doc Castel del Monte Rupicolo

Se la Puglia del vino conosce oggi un fermento e una considerazione mai toccate finora, se la zona di Castel del Monte viene ormai identificata come una di quelle dalle maggiori potenzialità della regione, parte del merito va attribuito a quella manciata di produttori che per primi hanno investito sul futuro, spingendo sull'acceleratore della qualità. La Rivera è tra queste, forse anche prima di queste. Il Rupicolo gioca su un frutto intenso, accompagnato in profondità da sensazioni balsamiche, che richiamano l'eucalipto, e su una certa facilità di beva, sempre nel segno di una tendenziale rotondità.

Vendemmia: 2009
Proprietà: Cantine Due Palme
Uvaggio: Negroamaro, Malvasia Nera
Bottiglie prodotte: 100.000
Enologo: Angelo Maci
Prezzo: € 18,00
Bottiglia acquistata all'aeroporto di Bari il 4 di maggio

Cantine Due Palme Doc Salice Salentino Selvarossa Riserva

La storia dell'azienda cooperativa Cantine Due Palme inizia nel 1989 a Cellino San Marco, sotto la guida di Angelo Maci, e, in un lasso di tempo relativamente breve, questa realtà produttiva è diventata tra i complessi cooperativi più grandi della Puglia e del Sud Italia. Il Salice Salentino Selvarossa Riserva, il vino "bandiera" dell'azienda, possiede profumi puliti e ricchi che spaziano dalle note di confettura di ciliegie a quelle di vaniglia. Il palato è appagante e ampio, marcato da note di frutti rossi e dalle sfumature dolci del legno di affinamento. Finale solido e profondo.



I migliori vini italiani ed internazionali
protetti da chiusure high tech

www.iononsodtappo.it

SPONSOR UFFICIALE
NOMACORC*

Amorim PREMIUM
La qualità a forma di tappo





Vendemmia: 1996

Proprietà: Laurent-Perrier

Uvaggio: Chardonnay

Quotazione: € -

Salon

Champagne Brut Blanc de Blanc

Se c'è uno Champagne che interpreta nel modo migliore le potenzialità di Mesnil-sur-Oger questo è, a parere nostro, senza dubbio, quello prodotto da Salon. Il nome di Mesnil ha una risonanza particolare per gli amanti dei grandi Champagne, ottenuti da Chardonnay in purezza. Immerso nel cuore della Côte des Blancs, con il 100% dei vigneti a Grand Cru, è la zona regina della Champagne per questa particolare tipizzazione. Salon ha prodotto il suo primo millesimato nel 1905. L'azienda è stata condotta da un membro della famiglia, Aimé Salon, fino al 1943, poi come è accaduto molto spesso in questa zona viticola, la tenuta è passata ad un grande gruppo una prima volta nel 1978 e poi definitivamente nel 1988 quando Salon è diventato il marchio di punta del gruppo Laurent-Perrier. Il Millesimo 1996 (il trentaseiesimo dei trentotto prodotti dalla Maison), è a detta di tutti gli Chef de Cave della Champagne, semplicemente eccezionale. Un mix irripetibile di consistenza aromatica e grande acidità, che dona a queste splendide bottiglie prospettive temporali inimmaginabili.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Castle of Dracula, Marseco Rosso

Un vino rosso, di un bel rosso come di sangue arterioso, non poteva che essere prodotto dal Castello di Dracula. In realtà, il vino è realizzato da una piccola realtà artigiana del Veneto ed è un Marzemino in purezza, leggermente frizzante. Ma la particolarità, secondo quanto indicato in etichetta, è che va bevuto con del ghiaccio. Sembrerebbe un sacrilegio per un purista del vino. Io ho provato e invece l'ho trovato molto piacevole. Per i più rigorosi comunque resta la soluzione di farlo freddare in frigo, il risultato non è analogo, ma il vino non perde in piacevolezza. Salute!

Maurizio Recalcati
Enonauta



Vendemmia: 2009

Proprietà: Famiglia Camerini

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 1.200

Enologo: Leonardo Conti

Prezzo allo scaffale: € 30,00-35,00

Suveraia

Doc Montereale di Massa Marittima Bacucco di Suvereto

Non è un segreto che la costa Toscana sveli angoli di struggente bellezza. Quello in cui si trova l'azienda Suveraia, giusto di fronte all'Isola d'Elba, è certamente uno di questi. L'impresa agricola ha inizio nel dopoguerra ma assume i caratteri attuali in tempi relativamente recenti. Tutto si deve alla passione della famiglia Camerini, capace di una grande opera di rinnovamento dell'attività, con particolare attenzione alla parte vitivinicola. Il Bacucco è un rosso di maturità, estrazione e potenza, con imponenti note speziate al naso e un deciso tannino al palato. Un vino classico per le tipologie di questo areale della Maremma.

Vendemmia: 2012

Proprietà: Banfi

Uvaggio: Vermentino, Sauvignon

Bottiglie prodotte: 150.000

Enologo: Rudy Buratti

Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

Banfi

Toscana Igt La Pettegola

Giustamente noto per aver contribuito al successo del Brunello nel mondo, portando il pregiato vino ilcinese su tutti i mercati, alla corte degli appassionati che oggi fanno la fortuna della denominazione, non tutti conoscono nel dettaglio l'Universo Banfi. Una vera ammiraglia capace di un bel lotto di aziende e di un cospicuo numero di etichette. Tra queste c'è anche La Pettegola e una varietà (il Vermentino, seppure in assemblaggi con una piccola quota di Sauvignon) che sta riscontrando diversi successi. Un bianco dalla spiccata vena aromatica. Capace di evidenziare una sfumatura di miele unita a tratti di limoni canditi e petali di rosa.

Vendemmia: 2012

Proprietà: Famiglia Rallo

Uvaggio: Grillo

Bottiglie prodotte: -

Enologo: Antonio Rallo, Antonio Santoro,
Stefano Valla

Prezzo allo scaffale: € 9,00-11,00

Donnafugata

Dop Sicilia Bianco Grillo Sur Sur

Una delle imprese del vino siciliano più note, apprezzate e riuscite. Questa è Donnafugata, pioniera del vino di qualità siciliano e cantina ormai di riferimento, con tenute in vari angoli dell'Isola e un panorama di etichette davvero notevole. Tra le ultime nate, ecco un monovarietale gioioso e dalla beva facile. Il Sur Sur è un Grillo in purezza di bell'impatto fruttato, piuttosto delicato, aromatico e fresco al palato. Proprio in bocca evidenzia una componente sapida molto gradevole e appagante, che lo rende immediatamente godibile. Ideale per un aperitivo estivo, ha la giusta silhouette per sposare più di un piatto, dall'antipasto al primo della classica cucina di mare.

Vendemmia: -

Proprietà: Chiarli

Uvaggio: Pignoletto

Bottiglie prodotte: 20.000

Enologo: Franco De Biasio, Michele Faccin

Prezzo allo scaffale: € 8,00-10,00

Cleto Chiarli

Doc Pignoletto di Modena Moden Blanc Brut

Quella dei Chiarli è una delle grandi famiglie del vino emiliano ed italiano in genere, con oltre un secolo e mezzo di storia. Inutile ricordare come questo marchio sia legato ai vini tipici della zona di riferimento ed in particolare al Lambrusco, che ha contribuito a valorizzare e diffondere. In Italia e nel mondo. La nostra degustazione, però, non ha per oggetto una delle tante famiglie dell'uva modenese per eccellenza bensì una bollicina a base Pignoletto. Il nome, Moden Blanc, è scherzoso e divertente e introduce ad uno spumante spensierato, facile e fresco, dalle chiare note agrumate.





Vendemmia: 2012
Proprietà: Crama Delta Dunarii
Uvaggio: Babeasca Neagra
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: €
9,00-11,00

La Sapata

Delta Dunarii Babeasca Neagra

Sul piano dei consumi di vino, l'Italia è uno dei Paesi più autarchici del mondo. Un bene, per certi punti di vista, e un limite, se consideriamo la cultura generale che solo l'assaggio e la scoperta di nuovi mondi può regalare. La Romania del vino, dunque, potrebbe essere considerata con sufficienza dal consumatore medio. Niente di più sbagliato. Il Paese ha un passato vitivinicolo importantissimo che sta tornando a galla, grazie ad un patrimonio di varietà tradizionali che non teme confronti e a qualche saggio investitore straniero che ne sta disegnando il futuro. Tra questi non mancano gli italiani. La famiglia Di Filippo (proprietaria di una bella realtà in Umbria), insieme a Roberto Pieroni e Andrea Pesaresi hanno dato vita ad un'impresa deliziosa sul Delta del Danubio (Delta Dunarii, in rumeno). Un luogo di raro fascino dove le vigne vengono condotte in regime biologico, a partire da uve locali di antica coltivazione. La Babeasca, vitigno a bacca nera, è tra queste e La Sapata ne fa un vino delizioso, tutto frutta e pepe, croccante e goloso. Una bella scoperta!

Cosa vende

L'enoteca online EveryWine (www.everywine.biz) con sede a Chieti propone una intrigante selezione dei migliori vini del Bel Paese con mirate e decisamente ben centrate escursioni su altre regioni del mondo, con in testa la Francia, di cui mette a disposizione una offerta di Champagne davvero non banale:

Manicardi, Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Vigna Ca' del Fiore 2012 - € 5,61
Un rosso leggero, per giunta effervescente. Insomma il non plus ultra della bevibilità

Cusumano, Syrah 2012 - € 6,51
Un vino caldo e generoso che rimanda alla terra da cui nasce

Berlucchi, Franciacorta Brut 61 Cuvee Storica - € 14,36
Fresco e ben ritmato questo spumante lombardo

Marramiero, Montepulciano d'Abruzzo Inferi 2009 - € 17,88
Potente e caldo, un rosso che non lascia indifferenti

Contadi Castaldi, Franciacorta Brut Zero 2008 - € 20,90
Bollicine fini ed armoniche dal bel tocco boisé

Castello Banfi, Brunello di Montalcino 2007 - € 32,33
Uno dei rossi toscani più solidi e affidabili

San Lorenzo, Verdicchio dei Castelli di Jesi Superiore Le Oche 2011 - € 9,29
Uno dei vitigni bianchi di riferimento del Bel Paese

Giovanna Madonia, Sangiovese di Romagna Ombroso 2008 - € 18,33
Concentrato e morbido come il Sangiovese romagnolo sa essere

Cantina Tollo, Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo Hedos 2011 - € 10,13
Bevibilità superiore per questo vino adatto anche come aperitivo

Foss Marai, Prosecco di Valdobbiadene - € 10,96
Immane sulle tavole di casa e dei bar, come aperitivo e come vino anche da tutto pasto

Cosa consiglia

Ed ecco una selezione del meglio di EveryWine:

Gravner, Ribolla Anfora 2003 - € 51,94
Probabilmente uno dei vini più originali che è possibile trovare in Italia

Moët & Chandon, Champagne Cuvée Dom Perignon 2003 - € 144,38
Un super classico che non smette mai di essere al top

De Bartoli Marco, Moscato di Pantelleria Passito Bukkuram 2001 - € 45,54
Una interpretazione del vino dolce siciliano per eccellenza affascinante e senza tempo

Biondi Santi, Brunello di Montalcino 2006 - € 86,43
Il Brunello allo stato puro

Sandrone, Barolo Cannubi Boschis 2006 - € 89,50
Uno dei Barolo che ha fatto e fanno la storia della denominazione

Angelo Gaja, Barbaresco 2005 - € 132,86
Il marchio che porta è una garanzia ormai consacrata in tutto il mondo

Montevertine, Montevertine 2010 - € 32,13
La quint'essenza del Sangiovese chiantigiano

Punica, Barrua 2010 - € 37,84
Una interpretazione moderna ma solida delle potenzialità enoiche della Sardegna

Oasi degli Angeli, Kurni 2010 - € 79,19
Un vino estremo che ha saputo diventare uno dei simboli più importanti dell'enologia italiana

Bertani, Amarone della Valpolicella 2004 - € 58,61
Uno degli Amarone più austeri e tradizionali

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.

Magis

Sostenibilità
riconosciuta

Magis



Brindate a una RIVOLUZIONE

winefit
Quality wine dispenser

Gli scricchiolii dei Consorzi

Non è una questione che riguarda soltanto il Consorzio della Valpolicella, recentemente protagonista di un dibattito piuttosto acceso attorno ad alcune variazioni del proprio Disciplinare di produzione (fra cui l'abolizione del vincolo per i vigneti di pianura ad essere compresi nella produzione dell'Amarone), ma, probabilmente, è un tema che sarà sul tavolo di tutti i Consorzi di tutela dei vini italiani quello della loro adeguatezza ad un mondo del vino (e specialmente ai suoi mercati) in continuo mutamento. Antiche parole d'ordine, specialmente attinenti la qualità dei metodi e/o delle zone di produzione, un tempo considerate indiscutibili stanno perdendo la loro autorevolezza, e quello che una volta era considerato garanzia sta trasformandosi in vincolo (riproducendo, incredibilmente, una storia che avevamo già visto, oltre quaranta anni fa, e sotto segni del tutto diversi). Poi c'è la questione dei processi decisionali dei Consorzi, sempre più spesso di fatto regolati da "cartelli" piuttosto che da veri e propri meccanismi di autogoverno ad ampio raggio, tendenti, in generale, alla progressiva estromissione dei cosiddetti piccoli produttori. Da ultimo il nuovo assetto "erga omnes" che lascia ancora dubbi sulla propria effettiva fattibilità. Insomma, proprio ora che i Consorzi dovrebbero prendere in mano le sorti del vino italiano (anche a causa della persistente e scarsa coesione del distretto viticolo italiano), potrebbero invece trovarsi a dover ancora una volta precisare il loro ruolo e le loro prerogative.

In un momento di grande difficoltà economica, è normale che la ristorazione fatichi e che non viva un periodo di grande splendore. Se andiamo ad esaminare la questione nel dettaglio, però, vediamo che oltre il dato economico, il successo o l'insuccesso di un locale è determinato da una serie di fattori. La qualità (e non solo delle materie prime), ovviamente, è essenziale ma ancor di più, a nostro parere, è la chiarezza e l'identità. Avere bene in testa chi si è, quello che si può e si vuole dare, riuscendo a concretizzarlo è esercizio ben più difficile di quel che sembra. Tra i locali più convincenti in cui siamo stati di recente, sotto questo punto di vista, c'è La Bottega del Buon Caffè a Firenze (Via Antonio Pacinotti, 40/r - tel.0555535 677). Un bistrot delizioso in tutte le sue sfaccettature, molto intimo e gradevole, con una cucina in linea che non sbaglia un colpo e una buonissima carta dei vini. La nostra cena è cominciata con gamberi rossi, guacamole e crudo di pomodoro, proseguita con cappelletti di burrata e ricci di mare, conclusa con una stupenda tagliata di suino iberico pata negra, patate e rosmarino. Tra i dessert da non perdere il cheesecake.

La top five della "Bottega del Buon Caffè"

David Leclapart, Champagne Blanc de Blancs L'Amateur - €85,00

Egly Ouriet, Champagne Grand Cru 2002 - € 220,00

Roches Neuves, Saumur Blanc L'Insolite 2011 - € 45,00

Ciro Picariello, Fiano di Avellino 2011 - € 30,00

Felsina, Chianti Classico Riserva 2008 - € 54,00

Non solo vino

Salumificio Santoro Capocollo di Martina Franca



Il salumificio Santoro (www.salumificiosantoro.it) rilegge in modo "filologico" la tradizione degli insaccati pugliesi, a partire dalle metodologie di preparazione dei prodotti fino ad arrivare alla valorizzazione di un salume (Presidio Slow Food) come il Capocollo di Martina Franca, oggetto del nostro assaggio. Si tratta di un prodotto affascinante che richiama i profumi della Murgia dei Trulli e che trova la sua espressione più succulenta a partire dal semplice panino. Un salume dai toni quasi delicati che, senza ricorrere a eccessi di salatura, mette in evidenza la bontà della materia prima e una speziatura elegante e mai invasiva.

I tre vini del cuore di...

Red Canzian

Bruno Canzian, noto come Red Canzian è un bassista, cantante e compositore. Nasce il 30 novembre 1951 a Quinto di Treviso e comincia a suonare la chitarra in piena epoca beat approdando nel gruppo musicale dei Prototipi, formato con alcuni amici. Con il gruppo trevigiano Red pubblica un LP progressive intitolato Appunti per un'idea fissa, uscito nel 1972, e una delle loro canzoni ("Ocean") era stata scelta come sigla di un programma televisivo della Rai ("... e ti dirò chi sei" di Enza Sampò). Durante il Festivalbar del 1971, avviene il primo incontro fra i Pooh e Red. Red milita per un breve periodo negli Osage Tribe, dopodiché partecipa al provino per entrare a far parte dei Pooh. Nel novembre del 1972 viene convocato dai Pooh che stanno cercando il nuovo bassista per sostituire Riccardo Fogli e dal 15 febbraio 1973 entra a far parte dei Pooh. Nel 2010 Red ha presentato la 'Fondazione Q', che si occupa di giovani musicisti, producendo senza fini di lucro il loro primo progetto discografico.

Cantine Due Palme, Salice Salentino Selvarossa

Antinori, Tignanello

Castello Banfi, Brunello di Montalcino Poggio alle Mura

