

Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 91 - Giugno 2013 - Info: iquadernidwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - A cura di Franco Pallini e Antonio Boco



Vendemmia: 2010
Proprietà: Gavino Sanna
Uvaggio: Carignano
Bottiglie prodotte: 50.000
Enologo: Stefano Cova
Prezzo allo scaffale:
€ 16,00-18,00

Cantina Mesa Isola dei Nuraghi Igt Buio Buio

Le colline che si affacciano su Porto Pino, nel Sulcis Iglesiente, fanno da sfondo a questa bella realtà, caratterizzata dai toni chiari della cantina che giocano a contrastare il verde della macchia mediterranea e delle vigne. Un paesaggio ricco di fascino, straordinariamente attraente sul piano naturale e vocato su quello viticolo. Sono settanta gli ettari dimorati a vigneto, quasi tutti nel territorio di Sant'Anna Arresi. Il Buio Buio della Cantina Mesa è un Carignano del Sulcis di nitida definizione aromatica e di precisa intensità fruttata. Al naso ricorda la ciliegia nera, il ribes e le spezie indiane. Balsamico e fresco, ha scatto e allungo finale. L'azienda è stata fondata da Gavino Sanna, uno dei pubblicitari italiani più noti al mondo.



Vendemmia: 2008
Proprietà: Raffaele De Matteis
Uvaggio: Carignano
Bottiglie prodotte: 66.000
Enologo:
Dino Dini, Riccardo Cotarella
Prezzo allo scaffale:
€ 30,00-32,00

Sardus Pater Doc Carignano del Sulcis Is Arenas Riserva

Un'altra grande storia di vino e cooperazione, capace di toccare, negli ultimi anni, livelli di eccellenza notevoli in un crescendo qualitativo che è sotto gli occhi di tutti. Onore al merito, dunque, di questa cooperativa dell'isola di Sant'Antioco, costituita nel 1949, capace oggi di 280 soci conferitori e circa 300 ettari di vigna. La maggior parte di questi riguardano vecchi ceppi di Carignano, impiantati su terreni sabbiosi a piede franco. L'Is Arenas 2008 è uno spettacolo che coniuga note di frutta rossa matura a sensazioni di corteccia, macchia mediterranea e amaretto. Lungo, denso e complesso, ha palato capace di evolvere ancora in bottiglia.



Vendemmia: 2008
Proprietà: Cantina Sociale
Santadi
Uvaggio: Carignano, Bovaleddu
Bottiglie prodotte: 80.000
Enologo: Umberto Trombelli
Prezzo allo scaffale:
€ 45,00-50,00

Santadi Doc Carignano del Sulcis Superiore Terre Brune

A volte capita che i pionieri, col passare del tempo e l'ingresso sulla scena di nuove realtà, appaiano un tantino stanchi, incapaci di mantenere lo smalto dei tempi migliori, la brillantezza degli esordi e la capacità di leggere l'evolvere delle tendenze. L'esatto contrario di quello che fa Santadi, realtà di straordinario livello, capace di vini superbi per definizione, puntualità stilistica e aderenza territoriale. Il Terre Brune 2008, etichetta giustamente di grido, è una meraviglia! Fine e intenso, distinto da profumi scuri di more, gelsi di rovo e mirto, contornati da una timbrica tostata delicata e mai invadente. Bocca precisa, lungo, balsamica, di grande autorevolezza.



Vendemmia: 2009
Proprietà: 6Mura
Uvaggio: Carignano
Bottiglie prodotte: 35.000
Enologo:
Aurelie Pougnaud, Carlo Perco
Prezzo allo scaffale:
€ 22,00-24,00

6Mura Doc Carignano del Sulcis

Il nome dell'azienda deriva "Su de Is Muras", area protetta dell'iglesiente, attorno a Giba. Terre di Carignano, dunque. Soprattutto suoli sabbiosi, vecchie vigne che raggiungono anche i 100 anni, coltivate ad alberello e ancora a piede franco! Tanta natura, che unita alle tecniche di cantina, dove non mancano botti di grandi dimensioni, garantiscono un livello dei vini veramente alto. Il Carignano 2009 ne è la testimonianza. Ha un corredo aromatico speziato di raro fascino, capace di traghettare nel bicchiere essenze di rosa, cantina, frutta matura, legni orientali e corteccia. In bocca ha coerenza e solidità, con un tannino solo un filo sopra le righe.

Editoriale

Tutti a Bordeaux

Mai, forse, come l'edizione del Vinexpo, la fiera del vino bordeaux il cui "tuning" con i trend internazionali è da sempre un punto di riferimento, che sta per andare in scena in questi giorni di metà giugno, ha attirato tanti marchi del Bel Paese enoico. Un segnale di come il processo di internazionalizzazione dei brand tricolore in bottiglia sia ancora in fermento e, probabilmente, di quanto il comparto vitivinicolo italiano sia riuscito a guadagnare, nel recente passato, un appeal sempre più convincente. Certo, la lettura di questo fatto può anche assumere una declinazione un po' più critica: l'Italia come mercato del vino continua a evidenziare una crisi affatto superabile nel breve termine e le aziende, viste anche le proiezioni in crescita dei mercati internazionali, non possono far altro che guardare oltre confine. E da Bordeaux lo sguardo sul mondo assume davvero i connotati dello scenario sul futuro prossimo, un futuro tendenzialmente molto plausibile. Un appuntamento importante, dunque, dove l'Italia del vino sarà protagonista numericamente (sono 400 le canine e gli espositori del Bel Paese che parteciperanno al Vinexpo 2013) e da dove, comunque, tutto il comparto potrà captare i segnali fondamentali e le tendenze più significative in un momento storico difficile e che non può prescindere dalla comprensione precisa e compiuta dei mercati internazionali, ma anche dei modi e dello stile del consumo di vino.

Buona Lettura
Antonio Boco
Franco Pallini



Vendemmia: 2004
Proprietà: Famiglia Boroli
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 1.200
Enologo: Lorenzo Alluvione
Prezzo allo scaffale: €
50,00-55,00

Boroli

Docg Barolo Villero Riserva

La famiglia Boroli, che avevano fondato le proprie fortune economiche sull'editoria, cedettero negli anni '90 la casa editrice De Agostini a Mondadori e con una parte dei ricavi dettero il via al loro progetto enologico. Oggi, questa realtà si distingue nel variegato panorama produttivo delle Langhe, grazie soprattutto alla sua produzione di Barolo. L'azienda è formata da due tenute distinte: Cascina Bompè e La Brunella. La prima è situata nelle vicinanze di Alba, l'altra si trova a Castiglione Falletto, in una delle sottozone più importanti della denominazione del Barolo, dove Boroli conta su una porzione del vigneto Villero, i cui terreni sono argilloso-sabbiosi e calcarei, composti da marne grigie, argille brune e sabbie di origine marina e da cui è ottenuto il vino oggetto del nostro assaggio. Fanno parte delle vigne aziendali anche porzioni di altri vigneti storici della zona, primi fra tutti, Bussia e Cerequio. In totale gli ettari coltivati a vigneto sono 32 per una produzione complessiva che raggiunge le 200.000 bottiglie all'anno. Oltre al Barolo, Boroli produce le classiche denominazioni del comprensorio dalla Barbera d'Alba al Dolcetto d'Alba, dal Moscato d'Asti al Langhe Doc. Il Barolo Villero Riserva 2004, è ottenuto da una selezione di uve Nebbiolo reputate adatte dallo staff tecnico a invecchiare almeno 8 anni prima dell'uscita sul mercato. L'affinamento di base è effettuato in barrique e botte grande per 24 mesi, poi il vino sosta per 60 mesi in bottiglia. Il risultato finale è un vino estremamente complesso sia aromaticamente che nella sua progressione gustativa. Lo stile impresso alla produzione d'eccellenza dei Boroli tendenzialmente è moderno, nel senso che si cerca di prediligere un impatto morbido del sorso e profumi di grande intensità. Il naso comunque resta estremamente raffinato e alterna note di menta, erbe officinali, radici e lamponi. In bocca, il vino evidenzia calore e una trama tannica fine e ben risolta, dove le durezze che spesso contraddistinguono lo sviluppo del Nebbiolo sono decisamente smorzate. Buona la tensione acida, che conduce ad un finale largo e di bella profondità.

Vendemmia: 2009
Proprietà: Famiglia Garofoli
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 55.000
Enologo: Carlo Garofoli
Prezzo: € 12,31
Bottiglia acquistata nell'enoteca Bulzoni di Roma il 30 di maggio

Garofoli

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Podium

Ammiraglia di Castelfidardo, la Garofali è tra le poche realtà italiane capace di coniugare numeri importanti con un livello qualitativo eccezionale. Escono da questa cantina, infatti, alcuni dei Verdicchio più rappresentativi della zona e, in generale, dei vini bianchi più seducenti del Paese, capace di sfidare il tempo e dettare le tendenze. Il Podium, senza girarci intorno, è uno dei miti dell'enologia bianchista italiana e il 2009 lo dimostra. L'annata tendenzialmente calda non inficia la solita brillantezza di questa etichetta, splendida nel corredo aromatico e vibrante nella dimensione gustativa.

Vendemmia: 2010
Proprietà: Antinori
Uvaggio: Chardonnay, Grechetto
Bottiglie prodotte: 200.000
Enologo: Renzo Cotarella
Prezzo: € 30,00
Bottiglia acquistata nell'enoteca Bulzoni di Roma il 30 di maggio

Castello della Sala

Umbria Igt Cervaro della Sala

Giù il cappello davanti ad uno dei mostri sacri dell'enologia italiana. Il Cervaro della Sala è un bianco superbo, di grande carattere, longevità assoluta e reputazione internazionale. Uno dei pochi bianchi del Bel Paese capace di veleggiare sui mercati del mondo, fianco a fianco con alcune perle della più importante enologia francese. L'annata 2010 regala un Cervaro brillante, un filo meno strutturato rispetto alla precedente versione, sicuramente classico e dal passo lungo. Un bianco di grande finezza, perfetto nel gioco legno-frutto, capace di sedurre al primo sorso ma di presentare anche un sicuro potenziale evolutivo.

Vendemmia: 2011
Proprietà: Antonio Santarelli
Uvaggio: Syrah
Bottiglie prodotte: 70.000
Enologo: Paolo Tiefenthaler
Prezzo: € 7,00
Bottiglia acquistata nell'enoteca Bulzoni di Roma il 30 di maggio

Casale del Giglio

Lazio Igt Shiraz

La storia racconta come la famiglia Santarelli sia nel mondo del vino italiano fin dall'Ottocento. Quel che è certo è che questa famiglia, con Casale del Giglio, ha scritto alcune pagine significative del rinascimento enologico italiano, segnalandosi come riferimento per i vini laziali e marchio noto in tutto il Paese. L'impostazione di casale del Giglio è nota, così come lo stile e la sperimentazione con molte varietà di uve internazionali. Lo Shiraz 2011 è un vino scuro, dominato al naso da un tripudio di piccoli frutti neri e pepe, capace di una bocca carnosa, avvolgente, di polpa e sostanza.

Vendemmia: 2007
Proprietà: Elena Pantaleoni
Uvaggio: Malvasia di Candia, Ortrugo, Trebbiano
Bottiglie prodotte: 13.000
Enologo: Elena Pantaleoni
Prezzo: € 18,10
Bottiglia acquistata nell'enoteca Bulzoni di Roma il 30 di maggio

La Stoppa

Romagna Igt Ageno

Quella di Elena Pantaleoni è una delle più belle realtà che ci è capitato di visitare. Si trova sui colli piacentini, nel comprensorio della Val Trebbiola, vanta una storia antica che grazie ad Elena ha imboccato la strada della piena maturità contemporanea, diventando una firma di assoluto riferimento nel panorama del cosiddetto vino naturale italiano. Oltre a splendidi vini rossi, l'azienda realizza un bianco di assoluta originalità, prodotto con la macerazione delle bucce sul mosto per circa un mese. Un orange wine di carattere e longevità, sapidità e tensione gustativa. Finale terroso e piacevolmente tannico.



I migliori vini italiani ed internazionali protetti da chiusure high tech

www.ionosodtappo.it



Amorim PREMIUM
La qualità a forma di tappo





Vendemmia: 1997
Proprietà: Famiglia Manetti
Uvaggio: Sangiovese
Quotazione: € -

Montevertine Toscana Igt Le Pergole Torte

Inizia nel 1971 l'avventura enologica di Montevertine, portata avanti con rigore e caparbietà da Sergio Manetti e proseguita dopo la sua morte avvenuta nel 2000, dal figlio Martino. Un progetto contraddistinto da una sorta di "devozione" al Sangiovese e da una sapiente tradizione produttiva capace di moderate ma importanti "digressioni" (come per esempio l'uso delle barrique), che ha regalato e regala alcune delle bottiglie più rappresentative dell'intero panorama enologico toscano e non solo, capaci di fissare davvero una corrispondenza diretta con il loro luogo di origine. Ritroviamo nel Pergole Torte 1997 le caratteristiche fondamentali dello stile aziendale: aromi tra il ferreo e l'ematico, frutto rosso e note mentolate. Il sorso è principalmente costituito dalla sapidità, il tannino è ormai risolto, e la struttura risulta sottile e vellutata. Annata probabilmente secondaria, contrariamente a quello che spesso si è letto di questo millesimo. Ma inutile sottolineare che l'interpretazione proposta dal vino bandiera di Montevertine resta una tra le più affascinanti.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Klein Constantia, Vin de Constance 2005

Un vino dolce prodotto in Sudafrica non potrebbe rappresentare una sorpresa, vista la storia e l'attualità della produzione enologica di quel Paese. Ma questa bottiglia resta un qualcosa di speciale, perché uno dei suoi più grandi estimatori fu Napoleone che si racconta addolcisse le sue giornate di esule a Sant'Elena con questo vino. La versione 2005 possiede profumi di frutta secca e arancia candita. La bocca è spessa, estremamente continua, e di bella tensione.

**Paolo Galvani
Enonauta**



Vendemmia: 2009
Proprietà: Maria Cristina Geminiani
Uvaggio: Sangiovese, Cabernet, Merlot, Ancellotta
Bottiglie prodotte: 30.000
Enologo: Maria Cristina Geminiani
Prezzo allo scaffale: € 12,00-14,00

Fattoria Zerbina Doc Sangiovese di Romagna Superiore Torre di Ceparano Riserva

La fattoria Zerbina è uno dei brand più affermati della Romagna, capace di imboccare il tracciato della qualità in anni non sospetti. Lo ha fatto tanto con le varietà internazionali quanto con i vitigni tradizionali del territorio, ovviamente a partire dal Sangiovese. Il Ceparano si fonda proprio su quest'uva e mostra profumi tipici di viola mammola, ciliegia e tocchi di vaniglia. In bocca è denso e croccante, con sensazioni morbide e dure in buon equilibrio. Finale lievemente tostato, di buon nerbo e affondo. Un vino di piacevolezza e dimensione, in pieno stile aziendale.

Vendemmia: 2010
Proprietà: Francesco Mulinari
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 700
Enologo: Alessandro Schiavi
Prezzo allo scaffale: € 30,00-32,00

L'Aietta Vino Spumante Brut Metodo Classico

I degustatori che curano I Quaderni di Winenews lo sostengono da anni. Il Sangiovese è un'uva che, per caratteristiche e attitudini, può giocare un ruolo importante e originale nella spumantistica italiana. Ancora gli esempi sono rari, ma, probabilmente, un lavoro accurato su questa opzione potrebbe portare a sorprese piacevoli. Il Rosè di Francesco Mulinari, prodotto in quel di Montalcino, ci pare una di queste. Ha colore cerasuolo, profumi fragranti, con un lieve tocco di rosa, leggermente vinosi, capaci di evocare la ciliegia fresca, il lampone, gli agrumi. In bocca ha sapore dolce-sapido, giusto con una leggera esuberanza carbonica.

Vendemmia: -
Proprietà: Gianni Zonin Vineyard
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 30.000
Enologo: Piernicola Olmo
Prezzo allo scaffale: € 19,00-21,00

Tenuta Il Bosco Doc Oltrepò Pavese Cruasè Brut Oltrenero

Non siamo lontano da Milano eppure la Tenuta Il Bosco, di proprietà del gruppo Zonin, non potrebbe essere immersa in uno scenario più verde e bucolico. Anche storico, a dire il vero, visto che su queste colline operarono nel Medioevo i benedettini di Santa Maria in Teodote a Zenevredo. La superficie comprende 152 ettari di vigneto, nel cuore dell'Oltrepò Pavese dove il Pinot Nero italiano trova una delle sue patrie elettive. Il Cruasè Brut Oltrenero è un rosato che profuma di agrumi e petali di rosa. In bocca ha buona densità e ottima beva, in un contesto fatto di semplicità non banale. Un vino decisamente capace di cogliere le tendenze dei consumi contemporanei.

Vendemmia: 2010
Proprietà: Cantina di Calasetta
Uvaggio: Carignano
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo: Daniele Marchi
Prezzo allo scaffale: € 10,00-12,00

Cantina di Calasetta Doc Carignano del Sulcis Tupei

Etichetta di punta della Cantina di Calasetta, il Tupei si conferma rosso di rango e ottima complessità. Buone conferme, dunque, da questa cooperativa fondata nel 1932 da 13 conferitori, diventati 300 nel corso degli anni. Siamo nello spettacolare scenario dell'isola di Sant'Antioco, caratterizzata da terreni sabbiosi che hanno preservato le vecchie viti a piede franco dalla fillossera. Il Tupei 2010 è terroso, saporito, ricco di note di macchia mediterranea. Bella la polpa, lungo il finale. La cooperativa, dopo un lungo tempo dedicato soltanto alla produzione di vino sfuso, ha cominciato ad imbottigliare i propri vini nel 2005.



Vendemmia: 2011
Proprietà: Joel Gott
Uvaggio: Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: \$
12,00-15,00

Joel Gott

California Cabernet Sauvignon 815

Dopo aver lavorato a Kenwood, cantina della Sonoma Valley, una delle zone più importanti della produzione enologica californiana, Joel Gott decise di mettersi in proprio e nel 1996, produsse il suo primo vino (da uve Zinfandel), capace di incuriosire la critica. Seguirono, nel 1998, un Sauvignon e un Cabernet Sauvignon, che, di fatto, costituirono la base produttiva per l'impresa di Gott, che a Sonoma ha creato una sorta di nuovo stile, producendo vini le cui uve provengono da vari vigneti dislocati nell'areale non riconducibili, come capita più spesso, ad una stessa proprietà e ad uno stesso appezzamento. Nel 2003 arriva "815", un Cabernet Sauvignon, che celebra la nascita della sua prima figlia e che è il vino oggetto del nostro assaggio. Un vino che segna una specie di cambio di passo stilistico, puntando tutto su equilibrio e finezza, abbandonando in qualche modo gli stereotipi dei vini prodotti in California, spesso, potenti e intensi. La versione 2011 conferma questa tendenza con profumi di bella freschezza e un sorso ritmato e di bella vivezza.

I quaderni di
WineNews
CRITICA ENOLOGICA

INFORMAZIONI:

☎ 3295472394 (Antonio Boco)

☎ 3470712457 (Franco Pallini)

il lunedì dalle ore 11.00 alle ore 13.00;

✉ iquadernidivinenews@winenews.it

Questa newsletter è inviata esclusivamente ad indirizzi e-mail che ne hanno dato consenso. Ai sensi della Legge 675/1996, in relazione al D.Lgs 196/2003 la informiamo che tutti i destinatari della e-mail sono in copia nascosta (Privacy L. 75/96). Qualora il messaggio pervenga anche a persona non interessata, è possibile rimuovere l'indirizzo dalla nostra mailing list inviando una e-mail a iquadernidivinenews@winenews.it specificando la rimozione dalla lista dei destinatari della newsletter. Tendiamo ad evitare fastidiosi multipli invii, ma laddove ciò avvenisse La preghiamo di segnalarcelo e ce ne scusiamo sin d'ora. Grazie.

Cosa vende

L'Enoteca online Winexplorer (via Viotti 2, Torino; tel. 0117641628; www.winexplorer.it) offre un'ampia gamma di scelta sia tra le etichette del Bel Paese sia fra quelle prodotte all'estero. Ampio spazio alla produzione piemontese, evidentemente, ma anche le bottiglie del resto d'Italia sono selezionate con scelte non banali:

Sottimano, Dolcetto d'Alba Bric del Salto 2012 - € 10.30

Uno dei vini quotidiani più amati e consumati

Tramin, Alto Adige Gewürztraminer 2011 - € 11.90

Uno dei vini più affascinanti del panorama del Bel Paese, dagli aromi decisamente particolari

Farnese, Trebbiano d'Abruzzo 2010 - € 7.00

Fresco, sapido e ben ritmato, un vino che sa accompagnare anche le carni bianche

Elio Altare, Barbera d'Alba 2011 - € 15.90

Di buon ritmo e di grande reattività, un rosso decisamente da tutto pasto

Duca di Salaparuta, L'Avico Nerello Mascalese 2009 - € 15.30

Il Nerello rischia di diventare il simbolo della recente enologia siciliana

Keber, Collio Bianco 2011 - € 15.20

Pastoso e di bella struttura, è un bianco dai profumi intensi e ben a fuoco

Kofererhof, Alto Adige Kerner 2011 - € 16.20

L'Alto Adige è anche la patria di varietà nordiche molto affascinanti come il Kerner

Ferghettina, Franciacorta Brut - € 18.00

Uno spumante di bella beva e di ottima consistenza

Ottaviano Lambruschi, Costa Marina 2012 - € 22.50

Dalla Liguria un vino decisamente territoriale e dotato di ottima personalità

Gaja, Cremes 2011 - € 22.50

Blend di Dolcetto e Pinot Nero, di beva fresca e rilassata

Cosa consiglia

Ed ecco una selezione del meglio di Winexplorer:

Occhipinti, Frappato 2011 - € 25.90

Il vino siciliano del momento, frutto del lavoro appassionato della giovane vignaiola ragusana

Kofererhof, Alto Adige Riesling 2011 - € 27.00

Un vino tecnicamente raffinato ma di grande carattere

Emidio Pepe, Montepulciano d'Abruzzo 2009 - € 27.00

Un Montepulciano d'Abruzzo decisamente tradizionale

Conterno Giacomo, Cascina Francia Barbera d'Alba 2010 - € 29.50

Il fascino di uno dei simboli della produzione viticolo langarola, anche in versione entry level

Les Cretes, Valle d'Aosta Chardonnay Cuveé Bois 2010 - € 39.00

Forse il vino più importante della piccola regione alpina

Quintarelli, Valpolicella Classico Superiore 2003 - € 55.00

Un grande classico, inossidabile e sempre sorprendente

Tenuta di Biserno, Biserno 2008 - € 89.00

Lo stile bolgherese secondo Lodovico Antinori

Antinori, Solaia 2009 - € 151.00

Uno dei Supertuscan di riferimento che ha fatto la storia dell'enologia tricolore

Gaja, Barbaresco 2008 - € 153.00

Il Barbaresco più famoso al mondo

Beaufort, Champagne Brut Grand Cru 1996 - € 170.00

Classe ed eleganza sono il marchio di fabbrica di questa antica Maison



Un po' di numeri

L'Italia non brilla certamente per istituti di statistica capaci di fornire in un tempo accettabile le statistiche della produzione dei vini. A questa mancanza sopperisce egregiamente il blog "i numeri del vino" (www.inumeridelvino.it), che ha costruito incrociando i dati Istat parziali e quelli di Assoenologi uno "storico" della produzione di vino in Italia negli ultimi 12 anni (2000-2012). I dati aggregati vedono un'oscillazione piuttosto marcata verso il basso con il 2012 a toccare quasi 41 milioni di ettolitri di vino (compresa la produzione di mosti, il che farebbe supporre che la produzione di solo vino si attesterebbe sotto quota 39 milioni, anche se i dati a supporto non sono recuperabili), con il Nord e il Centro Italia che hanno le performance più negative in termini di percentuale media (-12%) e il Sud a -7%. 54,1 erano i milioni di ettolitri prodotti nel 2000, 52,3 nel 2001, 44,6 nel 2002, 44,1 nel 2003, 53,1 nel 2004, 50,6 nel 2005, 49,6 nel 2006, 42,5 nel 2007, 46,2 nel 2008, 45,4 nel 2009, 46,7 nel 2010, 42,7 nel 2011, 40,9 nel 2012. Al di là dei riassetti produttivi e delle esigenze di mercato, si potrebbe avanzare anche l'ipotesi che fra i picchi più scarsi della produzione emergono quelli espressi da annate molto calde, che, inevitabilmente riducono le rese. Come dire, la produzione di vino, per quanto sia sempre più legata ai numeri, non può perdere il suo nesso, anche se sempre più debole, con la natura. E visto l'andamento climatico di quest'anno, si potrebbe allora supporre una vendemmia più abbondante. Crisi permettendo, naturalmente.

Prima di tutto la materia prima che, assieme alla cucina d'autore, caratterizza "Dobladino Antica Valdobbadiene" (viale della Vittoria, 19; tel. 0423 975255; www.dobladino.com), uno dei ristoranti ormai punto di riferimento per i gourmet che arrivano a Valdobbadiene. Cristian Mometti è lo chef e patron del locale, che ha creato un luogo di conoscenza del territorio e della buona tavola, con una particolarità ai fornelli: la "vasocottura", una tecnica culinaria che come dice il nome consiste nella cottura dei cibi in un vaso, che diventa il piatto stesso oppure il complemento del piatto. Ma c'è anche il buon bere, con due carte dei vini, una dedicata al Valdobbadiene con una selezione di 20 etichette, e l'altra dove si trovano bottiglie da tutta Italia. Il menu è all'insegna dei prodotti di alta qualità, non solo di territorio, ma anche del mondo. Da provare, partendo dall'antipasto, "Melanzana & Melanzana", una delizia di stagione. Come primo piatto le "Ruote Pазze Benedetto Cavaliere", aglio, olio, peperoncino, piselli di Borso del Grappa e crudité di gamberi rossi della Sicilia, per un incontro di sapori tra Nord e Sud. Come secondo il "Maiale Iberico", tra tradizione e "vaso cottura" e come dolce il "TiramilVaso ... su", una rivisitazione del classico Tiramisù.

La top five della "Dobladino Antica Valdobbadiene"

Silvano Follador, Metodo Classico Dosaggio Zero 2010 - € 32,00

Duca Di Dolle, 100% Cuv - € 30,00

Bisol, Garnéi 2010 - € 26,00

Quartomoro, Òrriu - € 30,00

Radoar, Müller Thurgau Etza 2011 - € 28,00

Non solo vino

Collezione Samaroli No-Age Pure Malt Scotch Whisky



Whisky straordinario della nutrita Collezione Samaroli, blend di miscele di diverse distillerie, maturati da 10 ad oltre 40 anni in speciali barili e prodotti dalle ultime distillerie artigianali di Scozia. Questo pure malt non subisce colorazioni artificiali, né filtrazioni a freddo. Inoltre, ogni due-tre mesi tutte le partite vengono riassemblate e si aggiunge una piccola percentuale di acqua in modo che venga assorbita dalle diverse componenti del whisky. Una pratica rara, piuttosto desueta in quanto assai costosa. Carattere, complessità, finezza e un ventaglio aromatico da sogno per una bottiglia imperdibile.

I tre vini del cuore di...

Eleonora Giorgi

Debutta come attrice nel 1973 in "Storia di una monaca di clausura", insieme con Catherine Spaak, e l'anno successivo ottiene un altro successo di pubblico con il film erotico "Appassionata", interpretato in coppia con Ornella Muti. Nello stesso anno posa per la rivista Playboy. La sua carriera cresce artisticamente nel 1976 con le interpretazioni nei film "L'Agnese va a morire", "Cuore di cane" e l'anno dopo con "Una spirale di nebbia". Nel 1979 recita in "Un uomo in ginocchio". Spesso sullo schermo ha fatto coppia con gli interpreti della commedia all'italiana degli anni ottanta: Renato Pozzetto, Carlo Verdone, Johnny Dorelli, Adriano Celentano, con cui ha girato "Mani di velluto" e "Grand Hotel Excelsior". Nel 2003 ha debuttato nella regia cinematografica con "Uomini & donne, amori & bugie", cui segue nel 2009 "L'ultima estate". Nel 2008 esordisce in teatro con "Fiore di cactus". Debutta come conduttrice radiofonica con "Effetto Notte" su Rai Radio Due nel 2010 e nel 2011 è stata tra i partecipanti di "Lasciami cantare!", talent show di Rai 1.

Verdicchio dei Castelli di Jesi

Pigato

Brunello di Montalcino

