

Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 92 - Luglio 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: 2012
Proprietà: Venica & Venica
Uvaggio: Sauvignon
Bottiglie prodotte: 40.000
Enologo: Giorgio Venica
Prezzo allo scaffale:
€ 23,00-25,00

Venica

Doc Collio Sauvignon Ronco delle Mele

Dobbiamo ripeterci e lo facciamo con estremo piacere. Consideriamo quella della famiglia Venica una delle più belle realtà del vino italiano. Perché si trova in un contesto paesaggistico estremamente affascinante, vera terra di confine, perché possiede un terroir originale e capace di trasmettere carattere ai vini, e perché tutti questi elementi sono incrociati con stile e coerenza. Niente è lasciato al caso, dalla vigna alla cantina, e tutto funziona in sinergia con la natura e con le idee dei protagonisti. Un modello, insomma. L'ultimo Ronco delle Mele è tra i top Sauvignon prodotti in Italia. Mai eccessivo, mai pesante, mai caricaturale nella veste aromatica e gustativa. Una meraviglia di equilibrio, gusto e finezza. Complimenti.



Vendemmia: 2012
Proprietà: Francesco Vosca
Uvaggio: Friulano
Bottiglie prodotte: 6.000
Enologo:
-
Prezzo allo scaffale:
€ 13,00-15,00

Vosca

Doc Collio Friulano

Appena sei ettari di vigna a disposizione per un'azienda di piccole dimensioni, capace di un numero esiguo di bottiglie all'anno ma dal grande fascino artigianale. Piuttosto tipiche le varietà di uva allevate, almeno per il territorio di riferimento, tra cui il Friulano. Ed è proprio il vino che un tempo era il Tocai l'oggetto del nostro assaggio. Molto interessante sia al naso che in bocca, mette in mostra una buona capacità di evolvere nel bicchiere, partendo su toni chiusi e serrati per poi aprirsi, trovando la giusta ampiezza aromatica. Ecco allora belle note floreali e di pesca in evidenza, ben bilanciate da sensazioni di mandorla fresca. In bocca è austero e subito piacevole, di buona materia e freschezza.



Vendemmia: 2012
Proprietà: Franco Toros
Uvaggio: Friulano
Bottiglie prodotte: 10.000
Enologo: Franco Toros
Prezzo allo scaffale:
€ 18,00-20,00

Toros

Doc Collio Friulano

Franco Toros ha un legame tutto speciale con le sue vigne. E' da lì che nascono i suoi vini, con le tecniche di cantina che devono solo accompagnare quello che la natura ha donato. Una ricetta semplice ma che, troppo spesso, è lasciata come intento e mai come effettiva realizzazione. In questo caso, invece, i fatti superano di gran lunga ogni discorso. Il Collio, dunque, e la sua incredibile vocazione alla vite capace di regalare prodotti straordinari, grazie a questo personaggio, hanno raggiunto un livello di qualità e fascino decisamente importante. Tutti bianchi, indistintamente, sono splendidi. Il Friulano ha carattere, austerità e tenacia. Ricorda i fiori di mandorlo, la frutta bianca matura e la camomilla. Ha stoffa e palato per durare. Davvero buono.



Vendemmia: 2012
Proprietà: Federico Stanig
Uvaggio: Sauvignon
Bottiglie prodotte: 4.000
Enologo:
Federico Stanig, Persello Ramon
Prezzo allo scaffale:
€ 12,00-14,00

Stanig

Doc Colli Orientali del Friuli Sauvignon

L'azienda ha radici antiche, tanto che i primi alberi sono datati 1920. E' allora che Giuseppe Stanig comincia la sua avventura nel mondo del vino in quel di Albana di Prepotto, dando il là ad un'avventura che cresce nel tempo ed è oggi perpetuata dai nipoti del fondatore, Federico e Francesco. Una realtà piccola ma decisamente proiettata alla qualità, come dimostra il livello del Sauvignon 2012 da noi assaggiato. Un bianco di struttura e materia, capace di un ventaglio aromatico sfaccettato che passa dai profumi tipici della varietà, con accentuata timbrica erbacea, alle note di frutta a polpa gialla. In bocca è denso ma non pesante, di buona scorrevolezza.

Editoriale

La produzione di vino in Italia nel 2012

Attendendo la nuova vendemmia, vediamo come è andata veramente la scorsa raccolta. Secondo gli ultimi dati Istat (per quanto ancora non siano assolutamente precisi come segnalato da www.inumeridelvino.it) il 2012 ha consegnato una produzione complessiva di 39,2 milioni di ettolitri (escluso i mosti), in decremento sul 2011 del 4%. Un dato che non stupisce ma che, invece, nasconde nuove tendenze. Nel 2012 si è verificato il "sorpasso" dei vini bianchi sui rossi, con i primi a coprire ormai più del 51% della produzione complessiva. Merito del Prosecco, probabilmente, ma anche di una decisa sterzata dei gusti dei consumatori che, sempre più spesso, abbandonano il classico consumo a tavola, richiedendo vini leggeri e poco impegnativi, consumabili in altre modalità. Il calo quantitativo, complice una vendemmia difficile e poco produttiva, colpisce soprattutto Veneto e Piemonte (-12%), Lombardia e Toscana (-7%), Campania (-11%) e Puglia (-23%). Le regioni in crescita sono invece il Trentino Alto Adige (+9%), le Marche (+24%), il Lazio (+13%), l'Abruzzo (+7%) e la Sicilia (+11%), quest'ultima reduce da una forte, e forse eccessiva, contrazione produttiva nel 2011 (vendemmia verde, estirpazione). Il 75% della produzione è formato da Dop e Igp, con le Indicazioni Geografiche Tipiche ferme a 13,4 milioni di ettolitri. I vini da tavola scendono da 12 a 10 milioni di ettolitri.

Buona Lettura
Antonio Boco
Franco Pallini



Vendemmia: 2009
 Proprietà: Piero Mastroberardino
 Uvaggio: Fiano
 Bottiglie prodotte: -
 Enologo: Massimo Di Renzo
 Prezzo allo scaffale: € 12,00-15,00

Mastroberardino Doc Irpinia Passito Melizie

La Mastroberardino è una delle aziende vinicole più antiche d'Italia. Attualmente è alla decima generazione e sin dall'800 ha coperto un ruolo all'avanguardia nella produzione e promozione dei vini campani. L'azienda di Atripalda è stata per anni l'unica realtà portabandiera della vitivinicoltura di qualità in Campania, grazie al grande lavoro del Cav. Antonio Mastroberardino, padre dell'attuale patron Piero, costantemente impegnato a diffondere e far conoscere il pregiato patrimonio varietale dell'avellinese. Oggi Mastroberardino conta su 190 ettari di vigneto di proprietà e 150 in conduzione distribuiti in varie aree del territorio con l'obiettivo di preservare l'identità, la salvaguardia, la continuità e lo sviluppo della viticoltura autoctona. Questa è da sempre la missione dell'azienda: la difesa dei valori vitivinicoli tradizionali con occhio attento all'innovazione e all'interpretazione moderna dei propri vini. Una robusta filosofia aziendale, che ha consegnato alla curiosità degli appassionati prodotti, per certi aspetti, senza tempo, come nel caso dei Taurasi, ma anche etichette più immediate e fruibili, sempre all'insegna della coerenza e della tipicità. Difficile definire Mastroberardino un'azienda specializzata in una particolare tipologia. Tutte e tre le denominazioni del territorio, Taurasi, Greco e Fiano, sono infatti realizzate con scrupolo e personalità, elementi che continuano a distinguere l'azienda campana come una delle più importanti del panorama enoico nazionale. Questa volta abbiamo concentrato la nostra attenzione sul Fiano, ma lavorato in un modo diverso, saldamente nel solco della tradizione. In passato, infatti, questa uva a bacca bianca, in possesso di una sua vocazione al dolce, era spesso spumatizzata e rifermentata in bottiglia, per ottenere questa sua connotazione particolare. Il Melizie, oggetto del nostro assaggio, prende le mosse da quella storia ma è un Fiano che viene reinterpretato come vino dolce da vendemmia tardiva, fermentato e successivamente affinato in barrique per 12 mesi. Un dolce dai profumi complessi di datteri, marmellata di arance e miele e bocca reattiva, fresca e mai stucchevole, con un finale netto di nocciola tostata, il "marchio di fabbrica" della varietà da cui è ottenuto.

Vendemmia: 2011
 Proprietà: Famiglia Zorzettig
 Uvaggio: Sauvignon
 Bottiglie prodotte: 7.000
 Enologo: Luigi Zamparo
 Prezzo: € 15,00-17,00

La Tunella Doc Colli Orientali del Friuli Sauvignon Col Matiss

La Tunella è una delle aziende più importanti del Collio e vanta estimatori in tutto il mondo, tanto tra i critici quanto tra gli appassionati. La storia dell'azienda comincia più di cinquant'anni fa quando Min Zorzettig, prima, e il figlio Livio, poi, gettano le basi per l'impresa vitivinicola. Molti i vini prodotti oggi, tra cui diversi capolavori dell'enoologia bianchista italiana. Tra i cru monovarietali, spicca il Sauvignon Col Matiss. La versione 2011 mostra un profilo maturo e fresco allo stesso tempo, caratterizzato da profumi tropicali e note di erbe aromatiche. In bocca è solido e profondo, di buona freschezza e articolazione.

Vendemmia: 2012
 Proprietà: Pali Wines
 Uvaggio: Pinot Bianco
 Bottiglie prodotte: 9.300
 Enologo: Gianni Menotti
 Prezzo: € 13,00-15,00

Castello di Spessa Doc Collio Pinot Bianco

Splendido. Il Castello di Spessa è una gioia per la vista, imperioso e allo stesso tempo accogliente, immerso nel verde e adagiato su una dolce collina del Collio goriziano. Le sue origini sono duecentesche mentre la proprietà è passata nei secoli di mano in mano. Nel 1987 viene acquistato dalla famiglia Pali insieme alle vigne che lo circondano. È l'inizio dell'azienda che conosciamo oggi e che ha saputo diventare uno dei punti di riferimento del Friuli enoico. Il Pinot Bianco 2012 ha colore paglierino con belle tonalità dorate, profumi di frutta matura con accenti tropicali, bocca armoniosa e tendenzialmente morbida, di ottima rotondità. Finale di pesca bianca e mandorla.

Vendemmia: 2012
 Proprietà: Roberto Felluga
 Uvaggio: Friulano
 Bottiglie prodotte: 25.000
 Enologo: Alessandro Sandrin
 Prezzo: € 14,00-16,00

Marco Felluga Doc Collio Friulano

L'azienda Marco Felluga non ha bisogno di presentazioni e porta nel nome la storia di uno dei casati più importanti per tradizione e legame con la vitivinicoltura del Collio. Siamo nel versante goriziano. È qui che vengono allevate le uve e realizzati i vini. Il Friulano è, ovviamente, uno dei prodotti più importanti, non solo della cantina ma dell'intero territorio. E, specie nel recente passato, ha trovato davvero una amplificazione decisa delle sue qualità. I Felluga lo raccolgono nelle vigne collinari di Farra e San Floriano, tra gli 80 e i 250 metri d'altezza. La vinificazione e la vendemmia 2012 ci consegnano un bianco intensamente profumato, dai ricordi nettamente floreali e lievemente erbacei, di ottima struttura e freschezza, dal finale tipicamente ammandorlato. Un vino dal sorso goloso e immediato che fotografa in pieno le caratteristiche dell'annata.

Vendemmia: 2012
 Proprietà: Roberto Felluga
 Uvaggio: Sauvignon
 Bottiglie prodotte: 45.000
 Enologo: Alessandro Sandrin
 Prezzo: € 16,00-18,00

Russiz Superiore Doc Collio Sauvignon

Il Sauvignon può essere considerata una varietà del Collio, tanto è diffusa e apprezzata da queste parti, con un grado di confidenza da parte dei produttori che ha pochi eguali in giro per il Bel Paese. Un vitigno che, spesso, è troppo frettolosamente liquidato come un semplice internazionale, mentre, proprio qui, ha dimostrato di trovare una sua precisa definizione. Il Sauvignon 2012 di Russiz Superiore non fa eccezione ed anzi si candida a stare nel novero dei migliori. Ha una carica aromatica decisa e intensa, caratterizzata da piacevoli sensazioni tropicali che ricordano l'ananas, ben bilanciate da un sottofondo salmastro piuttosto elegante. La bocca è di gran finezza, dolce di frutto e allo stesso tempo acida, croccante, con un golosissimo finale di buccia di limone candita. Un bianco delizioso figlio della sua terra, al di là del vitigno.



I migliori vini italiani ed internazionali
 protetti da chiusure high tech

www.iononsodlappo.it

NOMACORC®

Amorim PREMIUM
 La qualità a forma di tappo





Vendemmia: 2006

Proprietà: Domaine Faiveley

Uvaggio: Chardonnay

Quotazione: € -

Domaine Faiveley

Corton Charlemagne Grand Cru

Il Domaine Faiveley è una delle più vaste e complete proprietà della Borgogna, con una spiccata specializzazione per i vini più nobili e prestigiosi: Grand Cru e i Premier Cru. Fondato nel 1825 da Pierre Faiveley, oggi questo Domaine è condotto, dal 2004, da Erwan Faiveley. L'azienda conta su 10 ettari di Grand Cru e circa 25 ettari di Premier Cru. La produzione complessiva si aggira sulle 850.000 bottiglie. I terreni coltivati a vigneto sono molto frammentati, un ettaro in media per ogni denominazione. Fu Georges Faiveley e Camille Rodier che nel 1934 fondarono la Confraternita dei Cavalieri del Tastevin che dette un'importante slancio al rinnovo dei vini di Borgogna. Il Corton, oggetto del nostro assaggio, è un bianco davvero senza compromessi. Grasso e sostanzioso al gusto, conserva una acidità spiccata che lo rende un vino di grande freschezza e carattere. Doti riscontrabili anche nel bagaglio olfattivo, decisamente elegante e giocato tutto sull'alternarsi di note floreali e agrumate, con qualche cenno di cannella ed erba officinale.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Maccario, Rossese di Dolceacqua Superiore Luvaira 2010

Non solo Vermentino o Sclacchetrà in Liguria. Ma anche un rosso intrigante, prodotto da uve Rossese di Dolceacqua, considerate coincidenti con le francesi Tibouren. Un vino elegante che propone profumi balsamici e di viola e una bocca ritmata e viva che si congeda con un finale affilato e piccante, con retrogusto di pepe e cannella. Da una terra di grande tradizione olearia, un grande rosso di classe cristallina.

Giovanni Atzeni
Enonauta



Vendemmia: 2012

Proprietà: Pizzulin Denis

Uvaggio: Pinot Bianco

Bottiglie prodotte: 2.000

Enologo: Denis Pizzulin

Prezzo allo scaffale: € 9,00-11,00

Pizzulin

Doc Colli Orientali del Friuli Pinot Bianco

Azienda a conduzione familiare e dai numeri contenuti, quella della famiglia Pizzulin è realtà certamente interessante sul piano della qualità. Le vigne si trovano nel comune di Prepotto, sui Colli Orientali del Friuli, dove i terreni sono composti da una miscela di arenaria e di marna (la classica ponca, come viene chiamata in zona). Appena 11 gli ettari di vigna totali, tra i quali albergano le viti di Pinot Bianco del nostro assaggio. Il naso ricorda i fiori di ginestra e la pesca, non senza qualche accenno sassoso che dona complessità e chiaroscuri. La bocca è tutto sommato slanciata, seppur in un contesto di buona rotondità e pienezza.

Vendemmia: 2012

Proprietà: Ferruccio Sgubin

Uvaggio: Pinot Bianco

Bottiglie prodotte: 4.000

Enologo: -

Prezzo allo scaffale: € 10,00-12,00

Sgubin

Doc Collio Pinot Bianco

Mernico, Dolegna, Collio. E' in questo enclave della vitivinicoltura friulana che nasce l'azienda Sgubin. E' Ferruccio, nel 1960, a cominciare l'impresa, garantendo un saldo di competenza e passione che la porteranno a crescere, anno dopo anno, sotto ogni punto di vista. Il territorio è caratterizzato da terreni marnosi mentre il lotto dei vini prodotti è piuttosto articolato. Presenti sia le varietà tradizionali della zona che i cosiddetti internazionali, che tuttavia sono ormai di casa da quelle parti. Il nostro Pinot Bianco, affinato in botti da 500 litri e in acciaio (in maniera paritetica) ha profumi tipici di pesca bianca e tocchi di vaniglia. Un naso esplosivo che fa pendant con una bocca estrattiva e piuttosto ricca.

Vendemmia: 2012

Proprietà: Gianluca Anzelin

Uvaggio: Pinot Bianco

Bottiglie prodotte: 4.950

Enologo: Gianluca Anzelin

Prezzo allo scaffale: € 10,00-12,00

Anzelin

Doc Collio Pinot Bianco

In una terra a lunga vocazione vitivinicola come il Collio, con molte imprese celebri, non solo in Italia ma a livello internazionale, quella di Gianluca Anzelin può essere considerata una realtà emergente e relativamente giovane. Le prime bottiglie arrivano, infatti, circa sei anni fa quando Gianluca (comunque figlio di vignaioli) comincia a vinificare le proprie uve, separando il risultato dei diversi appezzamenti. I vini evocano suoni consueti in zona, dal Friulano al Pinot grigio, dal Sauvignon al Pinot Bianco. Quest'ultimo, nella versione 2012, risulta croccante e allo stesso tempo maturo, ben giocato su sensazioni floreali e fruttate che trovano un perfetto equilibrio.

Vendemmia: 2012

Proprietà: Ronchi San Giuseppe

Uvaggio: Friulano

Bottiglie prodotte: 20.000

Enologo: Fulvio Zorzettig

Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

Ronchi San Giuseppe

Doc Colli Orientali del Friuli Friulano

Il nome dell'azienda è un omaggio alla chiesetta della zona, dedicata appunto a San Giuseppe ed edificata nel 1522. Storie e terre antiche, dunque, come antica è la viticoltura che caratterizza il paesaggio, riempie di senso le tradizioni e segna una voce importante per l'economia del territorio. Ronchi San Giuseppe è l'impresa della famiglia Zorzettig, capace di toccare buoni livelli su tutta la gamma dei vini aziendali. Il Friulano, baluardo varietale del territorio, regala nella vendemmia 2012 un vino di bell'equilibrio. Denso, pieno sia al naso che in bocca, ha la classica vena aromatica di mandorla e frutta a pasta bianca.



Vendemmia: 2011
Proprietà: La Crema Estate
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: \$
21,00-23,00

La Crema

Sonoma Coast Chardonnay

L'azienda La Crema ha concentrato il suo lavoro sulla costa della California, a partire dai terreni dove sorge questa tenuta nella Russian River Valley, passando dalle fresche colline del Mendocino e dalle pendici ventose di Los Carneros, fino ai vigneti nei pressi di Monterey. Protagonisti, su tutti, di questo viaggio enico lo Chardonnay e il Pinot Nero, che più si giovano del vento e della nebbia costiera, sviluppandosi in un contesto climatico per certi versi simile a quello della Borgogna. Elizabeth Grant-Douglas, l'enologa di La Crema, combina il meglio delle tecniche di vinificazione borgognone con lo stile contemporaneo della California. Lo Chardonnay, oggetto del nostro assaggio, fermenta in rovere piccolo e poi viene sottoposto costantemente a batonnage durante il suo affinamento. Il Sonoma Coast Chardonnay risulta un vino fatto di chiari scuri, che al naso offre un alternarsi di note agrumate e lievi cenni tostati provenienti dal rovere. Al palato è rotondo e ricco, con ricordi di mela gialla e arancio, mentre l'acidità, sempre costante, dona vivacità e contrasto.

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 Drogheria Pedrelli (www.pedrelli.com) è il negozio online della storica drogheria di Gianfranco Pedrelli, in Parma dal 1954 (via La Spezia, 53/b; tel. 0521253894). Un luogo da gourmet che non lascia al caso neppure la selezione dei vini, offrendo il meglio di casa ma anche dell'Italia e del resto del Mondo:

Col Vetoraz, Valdobbiadene Prosecco Superiore 2011 - € 11,10

Immacabile sulle tavole di casa e dei bar, come aperitivo e come vino anche da tutto pasto

Chiarli, Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Vigneto Enrico Cialdini 2011 - € 7,61

Un rosso leggero, per giunta effervescente. Insomma il non plus ultra della bevibilità

Ca' del Bosco, Franciacorta Cuvée Prestige - € 23,46

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

Chiarli, Lambrusco di Sorbara Vecchia Modena Premium 2012 - € 7,61

Profumi precisi e bevibilità superiore per questo storico emiliano Doc

Bellavista, Franciacorta Cuvée Brut - € 24,35

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

Bellei, Lambrusco Ancestrale 2011 - € 11,53

Profumi fini e complessi per un vino di bella acidità e sapore

Di Lenardo, Friuli Cabernet 2011 - € 6,38

Fresco e ben ritmato questo rosso friulano

Cantina Tramin, Alto Adige Gewürztraminer 2012 - € 10,94

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

San Michele Appiano, Alto Adige Müller Thurgau 2012 - € 9,28

Un vino tecnicamente raffinato e di grande carattere

La Tosa, Colli Piacentini Gutturino 2011 - € 8,19

Una espressione di bella tipicità per un territorio troppo spesso dimenticato

Cosa consiglia

Ed ecco una selezione del meglio della Drogheria Pedrelli:

Domaine Ostertag, Alsace A360P Muenchberg Grand Cru Pinot Gris 2011 - € 77,92

Un vino decisamente tipico e dall'espressione varietale paradigmatica

Zenato, Amarone della Valpolicella 2008 - € 40,40

Un vino dolce e morbido dal sorso irresistibilmente appagante

Fontodi, Flaccianello della Pieve 2009 - € 51,68

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

Bartolo Mascarello, Barolo 2008 - € 67,76

Sensazioni balsamiche di bella intensità per questo classico dell'enologia italiana

Sottimano, Barbaresco Pajoré 2009 - € 44,55

Uno dei nomi di riferimento del Barbaresco, costruisce vini eleganti e nitidi

Joseph Faiveley, Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Porêts Saint-Georges 2008 - € 56,63

Il Pinot Nero in una delle sue massime espressioni territoriali

Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri Superiore Ornellaia 2009 - € 118,58

Un classico dell'enologia bolgherese capace di sfidare anche le quotazioni delle aste internazionali

Moët & Chandon, Champagne Dom Pérignon 2003 - € 134,14

Un super classico che non smette mai di essere al top

Jaques Selosse, Champagne Brut Initial - € 108,42

Probabilmente il produttore più originale della regione, i cui vini fanno sempre discutere

Allegrini, La Poja 2006 - € 53,66

Taglio bordolese alla veneta, di grande personalità e carattere

Rating, pannelli solari e vino: la Cina si arrabbia con l'Europa e impone la sua forza economica

Mentre l'agenzia di Pechino Dagong Global Credit Rating piomba a Milano e dichiara guerra a S&P, Moody's e Fitch, come a dire che sono i cinesi che detengono 500 miliardi di euro del debito pubblico Ue, sul versante enoico Pechino sta muovendosi nella medesima direzione, ribadendo il proprio primato economico come cliente finale. E così, la Cina ha ufficialmente avviato le procedure di indagine anti-dumping (ovvero per evitare una vendita sotto al prezzo di costo) sui "sussidi di Stato" del vino europeo importato nel Paese Asiatico, come rivalsa per la procedura che l'Unione Europea ha condotto, in direzione inversa, sui pannelli solari, prevedendo di applicare dei dazi "compensativi" sul nettare di Bacco made in Europe. Nel mirino tutte le tipologie di vino confezionati e sfusi. E praticamente tutte le misure coperte dall'Ocm vino: fondi per la promozione nei Paesi terzi, ristrutturazione e riconversione dei vigneti, vendemmia verde, assicurazioni sul raccolto, fondi per lo sviluppo rurale, distillazione e così via. Una situazione che preoccupa non poco i produttori italiani e non solo, perché dazi aggiuntivi potrebbero frenare la crescita del vino tricolore, soprattutto nella fascia premium, che in prospettiva è quella che fa più gola a tutti. In un periodo, peraltro, in cui la Cina sta facilitando l'ingresso di vino di basso prezzo da Paesi come il Cile o l'Australia.

A Venissa Ristorante Ostello (Fondamenta Santa Caterina, 3 - Isola di Mazzorbo (Ve); tel. 0415272281; www.venissa.it) si coglie con i sensi il raro incrocio fra eleganza e semplicità. Sarà forse la presenza di un team di chef in prevalenza al femminile - Antonia Klugmann, il compagno Romano De Feo e sous-chef Arianna Dalla Valeria - ma anche, probabilmente, per la stessa magia del luogo, sospeso nella laguna fra il fascino di Venezia e l'operazione di recupero, curata in modo magistrale dalla griffe del Prosecco Bisol, di un luogo che a dire fantastico è solo un eufemismo. Si tratta di un vero e proprio piccolo paradisiaco hortus conclusus nell'isola di Mazzorbo, in cui il ristorante diventa immediatamente sintesi ed espressione del "bello e del buono". Ci hanno accompagnato in questa esperienza sensoriale una serie di piatti capaci di esprimere gusto e leggerezza senza alcun tentennamento: dai ravioli al blu Baumgartner e le cicale di mare, al gambero rosso dell'Adriatico alla nocciola, al profumo di caffè; dal risotto ai fasolari ed il porro alla gallinella con le mandorle verdi e l'erba stella, dal gelato alla camomilla e la meringa all'italiana al limone, ad una straordinaria gelatina ai frutti di bosco. Cantina ricca dove spiccano i vini delle Tre Venezie.

La top five del "Venissa"

Bisol, Valdobbiadene Prosecco Superiore Crede - € 24,00

Bisol, Valdobbiadene Prosecco Superiore Vigneto del Fol - € 26,00

Bisol, Talento Metodo Classico Brut 2002 - € 32,00

Bisol, Talento Metodo Classico Pas Dosé Extra Brut 2002 - € 36,00

Bisol, Rosso dei Colli Trevigiano Ceo 2007 - € 38,00

Non solo vino

Olive Brandi Olive Verdi Giganti

Si fa presto a dire olive, specialmente quando si parla di quelle destinate agli aperitivi o per dare quello sprint in più ai piatti più semplici, magari tralasciando la loro qualità. L'Azienda Agricola Mario Brandi (contrada Macchia San Pietro, Cassano allo Jonio (Cosenza), tel. 09817059; www.olivebrandi.it) rimette in gioco il valore di questo ingrediente. E lo fa proponendo varietà come la "Bella di Cerignola" e la "Calcidica" non solo generose in quanto a dimensioni, ma anche in possesso di un sapore deciso e penetrante, degno della migliore tradizione dell'olivicoltura mediterranea, di cui questo marchio rinnova la tradizione millenaria.



I tre vini del cuore di...

Marco Sabellico

Marco Sabellico è uno dei personaggi più celebri del giornalismo enogastronomico italiano. Molto apprezzato e conosciuto nel settore, è tra i pochi volti noti anche al grande pubblico. Sulla breccia da ormai oltre cinque lustri, Sabellico inizia ad occuparsi di cibo e vino in maniera professionale intorno alla metà degli anni Ottanta. Inizia con la didattica, come docente ai corsi da Sommelier della sezione romana dell'associazione, e come barman, tanto che è ritenuto uno dei massimi esperti italiani di spiriti e bere miscelato. Nel Novanta l'incontro con Slow Food e nell'autunno dello stesso anno l'ingresso al Gambero Rosso. Molti i libri firmati per questo editore, dalla manualistica alle guide. Autore e conduttore televisivo dall'avvento di Gambero Rosso Channel, Sabellico è da alcuni anni curatore di Vini d'Italia, la guida-best seller ormai tradotta in diverse lingue e presentata in tutto il mondo. Ancora Marco Sabellico è uno dei riferimenti del Gambero per i tour internazionali che promuovono all'estero le migliori aziende italiane.

Palari, Faro Palari

Galardi, Terra di Lavoro

Bellavista, Franciacorta Gran Cuvée Sigillo Teatro alla Scala

