

Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 94 - Settembre 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: Fabio Marchionni
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 85.000
Enologo: Fabio Marchionni
Prezzo allo scaffale:
€ 6,00-8,00

Colle Stefano Dop Verdicchio di Matelica

Discendente da una famiglia di contadini, neolaureato in enologia e reduce da un'esperienza enologica in Germania (che ritroviamo, in parte, nello stile dei suoi vini), Fabio Marchionni dà vita alle prime bottiglie Colle Stefano nel 1998. E' l'inizio di una storia affascinante, legata alla produzione biologica e a uno stile di vino puro, affilato, dai richiami teutonici. Apparentemente semplice da giovane, è etichetta che stupisce con l'evoluzione in bottiglia. La 2012 sarà tra queste: ha profilo agrumato, con richiami di buccia di cedro, delicata dolcezza fruttata e floreale, grande tensione acida e allungo iodato. Un grande bianco italiano, dall'incredibile rapporto qualità-prezzo.



Vendemmia: 2010
Proprietà: Fazi Battaglia
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 10.000
Enologo:
Simone Schiaffino, Lorenzo Landi
Prezzo allo scaffale:
€ 15,00-17,00

Fazi Battaglia Dop Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Massaccio

Inutile ricordare cosa rappresenti e quante tappe abbia segnato la Fazi Battaglia nella storia del verdicchio, della vitivinicoltura marchigiana e in quella italiana in generale. Siamo di fronte ad una vera ammiraglia capace di unire grandi numeri ad un alto livello di affidabilità, con punte di eccellenza riconosciute e riconoscibili. Il Verdicchio Castelli di Jesi Classico Superiore Massaccio è tra queste e l'annata 2010 ci pare versione di grande interesse. Ha intensi profumi di camomilla, bocca estrattiva ma estremamente puntuale, di rigorosa esecuzione, attraversata da una bella acidità. Aromaticamente coerente, ha finale piacevole e tipico, anche se un filo alcolico.



Vendemmia: 2010
Proprietà: Belisario
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 50.000
Enologo: Roberto Potentini
Prezzo allo scaffale:
€ 15,00-17,00

Belisario Dop Verdicchio di Matelica Cambrugiano Riserva

Nate nell'ormai lontano 1971, le cantine Belisario sono tra le più importanti realtà marchigiane, oltre che il maggior produttore di Verdicchio di Matelica sulla piazza. Questa realtà produttiva ha un portafoglio sociale di tutto rispetto che porta in dote qualcosa come 300 ettari di vigna, tutti nell'Alta Valle Esina. Il Cambrugiano è marchio noto agli amanti del Verdicchio e dei vini bianchi di una certa impostazione. La versione 2010 è riuscita, non tradisce l'impostazione classica del vino ma trova forse uno scatto in più rispetto alla precedente annata. Ampio e materico, complesso e lievemente tostato, ha qualità, concretezza e ancora molto tempo davanti a sé.



Vendemmia: 2010
Proprietà: La Monacesca
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo:
Roberto Potentini, Fabrizio Ciufoli
Prezzo allo scaffale:
€ 16,00-18,00

La Monacesca Dop Verdicchio di Matelica Mirum

A due passi dal centro di Matelica, lungo la via che conduce a Fabriano, La Monacesca deve il suo nome all'insediamento in zona di un nucleo di benedettini in fuga dalle persecuzioni longobarde (900 d.C.). La storia dell'azienda prende il via nel 1966 quando Casimiro Cifola acquista le prime vigne e costruisce la cantina, mentre le prime bottiglie di Verdicchio arrivano negli anni Settanta. Un inizio folgorante e una crescita progressiva che ci consegna oggi una realtà di riferimento nel panorama del vino italiano, capace di vini splendidi e di un autentico mito qual è il Mirum. Il 2010 è splendido per potenza, complessità e dinamismo. Ha profilo mediterraneo, note di camomilla e erbe spontanee, finale straordinariamente lungo e avvolgente.

Editoriale

Un vitigno per due territori

Il Verdicchio è protagonista assoluto della produzione enoica delle Marche, dividendosi a metà fra quello a denominazione Castelli di Jesi e quello di Matelica. Un vitigno per due territori, dunque, visto che si tratta di una varietà piuttosto eclettica da cui si ottengono sia vini freschi e di pronta beva, sia vini molto strutturati e capaci di notevole longevità. Le principali zone di coltivazione sono quella di Matelica in provincia di Macerata e quella dei Castelli di Jesi in provincia di Ancona, il primo è in genere più dotato dal punto di vista olfattivo e più grasso da quello strutturale, il secondo tende invece ad evidenziare un corpo maggiore e profumi più sfumati. Oggi tutti i principali produttori vinificano versioni del Verdicchio di grande struttura, buona spalla acida ed elevato tenore alcolico. Risultati eccellenti si sono ottenuti anche con vendemmie tardive. Sia che venga vinificato in acciaio, sia che venga vinificato in legno, il Verdicchio ha il potenziale per produrre vini di grande longevità, superando anche i vent'anni, almeno nelle annate favorevoli. Concretamente, soltanto poche etichette sono capaci di sopportare un tale invecchiamento, anche perché la maggior parte delle cantine cerca di produrre vini immediatamente godibili. Il Verdicchio si presta particolarmente bene anche alla produzione di spumanti. Si produce anche il Verdicchio passito, tipicamente più abboccato che dolce, anche in versione muffato.

Buona Lettura
Antonio Boco
Franco Pallini



Vendemmia: 2007
Proprietà: Colonnara
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 6.000
Enologo: Agostino Pisani
Prezzo allo scaffale: €
26,00-28,00

Colonnara

Dop Verdicchio dei Castelli di Jesi Spumante Brut Riserva Ubaldo Rosi

Importante cantina cooperativa di Cupramontana, nata alla fine degli anni Cinquanta per iniziativa di un manipolo di viticoltori della zona (il nome Colonnara arriva comunque nel 1985 in sostituzione del precedente: Cantina Sociale di Cupramontana), non avrà l'immagine della maison esclusiva o il design di una cantina disegnata da un "archistar", ma rappresenta la quintessenza dei vini tipici della zona. A noi questo pare un pregio più grande di molti fronzoli che poco o niente interessano gli appassionati di vino più autentici e sinceri. Dunque, una storia fatta di uomini, lavoro, sacrificio e tradizione. Oltre che di territorio, naturalmente, ideale per la produzioni di vini dritti, verticali e affilati, adatti per l'invecchiamento e garanzia di longevità. Tutte caratteristiche che hanno garantito una crescita rapida dell'impresa. Nei numeri e nella qualità, accompagnando nel cammino quello del Verdicchio e della denominazione Castelli di Jesi. Oggi i soci conferitori sono 110 e portano in dote 120 ettari di vigna, a testimonianza della parcellizzazione vitata della zona e della sua vocazione allo sviluppo di piccoli viticoltori. Ovviamente il Verdicchio ha una parte importante, sia in termini di uva coltivata che riguardo la filosofia aziendale e l'impostazione complessiva dell'azienda. Così come, fin da epoche non sospette, ben prima della recente esplosione della tipologia un po' ovunque, si è sempre guardato con attenzione alla realizzazione di spumanti metodo classico. Tra questi merita un posto in prima fila il Brut Metodo Classico Ubaldo Rosi. Figlio di sole uve Verdicchio, affinato in bottiglia nella cantina di invecchiamento dell'azienda, vede tutte le fasi di lavorazione (remuage, degorgement) effettuate manualmente. La permanenza sui lieviti non è inferiore ai 5 anni dalla presa di spuma. Il "nostro" 2007 è stato sboccato nell'anno in corso, ha profumi di camomilla, elicriso ed erbe mediterranee in genere, oltre che crosta di pane e agrumi. In bocca è affilato, ha una bollicina cremosa, autentica e mantiene pienamente le aspettative. Finale con leggera sensazione di rosmarino, davvero lungo.

Vendemmia: 2010
Proprietà: Montecappone
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 4.000
Enologo: Lorenzo Landi
Prezzo: € 18,00-20,00

Montecappone Dop Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Utopia Riserva

Nata alla fine degli anni Sessanta, Montecappone viene acquisita dalla famiglia Bomprezzi-Mirizzi nel 1997. Da allora comincia un'importante opera di ristrutturazione aziendale che investe sia il vigneto che la cantina, oltre all'impostazione tecnica e stilistica dei vini. Montepulciano, Sangiovese e soprattutto Verdicchio, le varietà allevate parlano la lingua del territorio e offrono ottime soluzioni per chi è alla ricerca dei vini tipici dello jesino. Il Verdicchio Utopia 2010 è stato affinato in cemento per un anno e per sei mesi in bottiglia. Ha naso ricco, ammandorlato ma allo stesso tempo fine e profondo. Più tagliente e snella la bocca: verticale e sassosa.

Vendemmia: 2011
Proprietà: Bruno Cavallaro
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 10.000
Enologo: Aroldo Bellelli
Prezzo: € 15,00-17,00

Croce del Moro Dop Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Crocetta

Era solo una tradizione di famiglia, seppur vissuta in maniera appassionata, capace di diventare nel tempo una vera e propria attività. La vigna e il vino sono nel destino della famiglia Cavallaro da molti anni, oggi a capo di un'azienda familiare di buon interesse. I vini provengono dalla raccolta delle sole uve aziendali (che comprendono parcelle in zone differenti, che comprendono diverse varietà e denominazione). Il Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Crocetta 2011 è bianco proveniente dalla zona di Rosora. Ha profumi ampi e maturi, piuttosto aperti sul frutto, bocca densa, forse un filo pesante e dal finale amarognolo.

Vendemmia: 2011
Proprietà: Sartarelli
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 4.000
Enologo: Alberto Mazzoni
Prezzo: € 13,00-15,00

Sartarelli Dop Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Balciana

Quella dei Sartarelli è una delle tante piccole-grandi storie di successo della vitivinicoltura italiana di stampo familiare. Tutto inizia intorno alla metà degli anni Sessanta con la coltivazione della vigna e la raccolta delle uve, destinate alle grandi cantine della zona. Con gli anni Settanta arriva invece la decisione di cambiare passo e di cominciare ad imbottigliare i vini con una propria etichetta, a partire dalla trasformazione delle uve di proprietà, ovviamente. Oggi lo stile Sartarelli è inconfondibile e rappresenta una delle eccellenze del panorama vitivinicolo marchigiano. Il Balciana è un paradigma per la denominazione: colore dorato, naso ricchissimo, bocca glicerica, fitta, ampia e carnosa.

Vendemmia: 2011
Proprietà: Borgo Paglianetto
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 10.000
Enologo: Aroldo Bellelli
Prezzo: € 13,00-15,00

Borgo Paglianetto Dop Verdicchio di Matelica Vertis

Già un riferimento per il Verdicchio di Matelica, Borgo Paglianetto si trova nel comune che dà il nome alla denominazione, tra i territori di Fabriano e Camerino, nella valle "chiusa" dell'Esino. Qui la famiglia Roversi ha deciso di intraprendere un'agricoltura rispettosa dell'ambiente, in regime biologico, che in connubio con i caratteri del terroir dà origine a vini di una certa personalità. Una attenzione profondamente sentita quella della famiglia Roversi, capace di sposare a pieno non solo le nuove tendenze ma anche le più importanti sensibilità dei consumatori di vino, vecchi e nuovi. Il Vertis 2011 ha un corredo fatto di ricchezza, spesso e vivacità acida ed è capace di un surplus di sapore davvero intrigante. Chiude su note tipiche di mandorle e cenni iodati.



I migliori vini italiani ed internazionali
protetti da chiusure high tech

www.iononsoditappo.it



Amorim PREMIUM
La qualità a forma di tappo





Vendemmia: 2006
 Proprietà: Gioacchino Garofoli
 Uvaggio: Verdicchio
 Quotazione: € -

Garofoli

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico La Selezione Garofoli Riserva

Casa vinicola di lunga tradizione, la Garofoli è oggi una società per azioni completamente in mano alla famiglia che le dà il nome, da generazioni impegnata nel mondo del vino. Sui bianchi suoli a ridosso del Monte Conero vengono allevate le uve a bacca nera, Montepulciano in testa (che conosce affinità sia in botte grande che in barrique), mentre la zona dei Castelli di Jesi è ovviamente il regno incontrastato del Verdicchio. Lo stile di questa realtà è ormai consolidato e rappresenta un interessante connubio tra classicismo e puntualità stilistica. I Verdicchio della maison sono netti, complessi, precisi e assai longevi. La Selezione Gioacchino Garofoli 2006, vino prodotto nelle vigne di Montecarotto, solo nelle annate ritenute eccellenti, ha profumi di erbe di campo, fiori gialli, una sfumatura di liquirizia e un tocco minerale di grafite. E' un vino maturo e solare, grasso, con una leggera sensazione di miele al palato, dolce ma mai pesante, anzi chiuso da un preciso ricordo di mandorla fresca.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

**Giuseppe Quintarelli, Amarone della
 Valpolicella Classico 2003**

Al di là del prezzo stellare, l'Amarone di Quintarelli rappresenta davvero la pietra miliare dei vini della Valpolicella declinati con stile tradizionale.

Giuseppe Quintarelli ci ha lasciato un anno fa, ma i suoi vini rimangono a testimoniare questa intima essenza. Straordinaria la loro tenuta nel tempo, come in questo caso (è una bottiglia del 2003). Un vino vibrante e vivace che marca la sua distinzione con gli Amarone moderni.

**Guido Maitan
 Enonauta**



Vendemmia: 2010
 Proprietà: Bisci
 Uvaggio: Verdicchio
 Bottiglie prodotte: 13.400
 Enologo: Aroldo Bellèlli
 Prezzo allo scaffale: € 15,00-17,00

Bisci

Dop Verdicchio di Matelica Vigneto Fogliano

Quella della famiglia Bisci può essere considerata una delle realtà storiche delle Marche. Nasce infatti nel 1980, nel comprensorio di Matelica, al centro della denominazione di questo territorio, sul quale insistono all'incirca 20 ettari di vigna, in grande prevalenza dedicata al vitigno a bacca bianca principe il Verdicchio. Il Foiano '10, oggetto del nostro assaggio, ha colore intenso, profumi di mimosa e fiori gialli, oltre che di pera matura e cotogna. La bocca è gustosa, di buon tenore alcolico, dalla progressione gustativa tendenzialmente fresca, distinta dal tipico finale ammandorlato proprio dei Verdicchio più coerenti.

Vendemmia: 20012
 Proprietà: Monte Schiavo
 Uvaggio: Verdicchio
 Bottiglie prodotte: 85.000
 Enologo: Pier Luigi Lorenzetti
 Prezzo allo scaffale: € 8,00-10,00

Monte Schiavo

Dop Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Pallio di San Floriano

Monte Schiavo è una bella azienda del gruppo Pieralisi, brand assai noto a tutti gli appassionati e i tecnici dell'olio extravergine di qualità. Tra i prodotti aziendali, non manca ovviamente il Verdicchio, visto che siamo in una delle zone vocate alla produzione di questa celebre uva a bacca bianca, sui colli di Jesi. Il Pallio di San Floriano proviene da vigna Fossato, nel comune di Poggio S. Marcello, e mostra un profilo serrato, caratterizzato da un bel ventaglio aromatico al naso, a ricordare i fiori di campo e la mandorla fresca. In bocca è coerente, asciutto, e dal bel finale ritmato.

Vendemmia: 2011
 Proprietà: Colognola - Tenuta Musone
 Uvaggio: Verdicchio
 Bottiglie prodotte: 15.000
 Enologo: Gabriele Villani
 Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

Colognola - Tenuta Musone Dop Verdicchio di Jesi Classico Superiore Ghiffa

La cantina si trova in località Colognola di Cingoli che, come gli appassionati del Verdicchio ben sanno, è una specie di zona di marca, un confine tra due mondi, due territori ben distinti, due stili. Siamo sul crinale delle due denominazioni di riferimento per la varietà, quella dei Colli di Jesi e di Matelica. Ancora sulla prima per le carte, molto meno chiara per le uve, il clima e il tipo di vino che qui si ottiene. Comunque, il Verdicchio di Jesi Classico Superiore Ghiffa 2011 ha profumi di mela gialla e pera, con un tocco di elicriso e menta appassita al palato. Bianco discreto, si perde un po' nel finale, che comunque non ne pregiudica la piacevolezza.

Vendemmia: 2011
 Proprietà: Pievalta
 Uvaggio: Verdicchio
 Bottiglie prodotte: 80.000
 Enologo: Alessandro Fenino, Sergio Paolucci
 Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

Pievalta

Dop Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Pievalta

Non nascondiamo il nostro apprezzamento, e anche qualcosa in più, per il lavoro di questa azienda (la dependance marchigiana della franciacortina Barone Pizzini). La filosofia ben precisa, rispettosa dell'ambiente, stilisticamente inappuntabile, la colloca a nostro avviso tra le realtà del Verdicchio più interessanti in circolazione. Con bottiglie sempre interessanti, tanto nelle etichette di punta quanto in quelle meno impegnative. Il Verdicchio Classico Superiore 2011 è un vino dal prezzo straordinario se paragonato al suo vero valore. Scaltro, scattante, profumato e saporito, regala gioia e spensieratezza ad ogni sorso.



Vendemmia: 2010
Proprietà: Haras de Pirque,
Marchesi Antinori
Uvaggio: Carménère
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: €
10,00-12,00

Viña Haras de Pirque Maipo Valley Carménère Equus

Haras de Pirque è una tenuta che si trova nella parte nord della valle di Maipo, il più importante terroir enoico del Cile. Da questa realtà produttiva, sulla quale Marchesi Antinori ha costruito progetti enologici di grande valore, nasce il Carménère Equus, oggetto del nostro assaggio. Il Carménère è un vitigno di origine bordolese che oggi, però, è diventato quasi una rarità nella Gironda, mentre invece si è trasformato in vitigno "tradizionale" proprio in Cile, dove è coltivato in oltre 9.000 ettari, riproponendo un caso analogo a quello del Malbec in Argentina. La linea "Equus" corrisponde a vini prodotti nei terreni più leggeri della tenuta, in modo da mantenere intatte le caratteristiche varietali dei vini che comprendono, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon, oltre al Carménère. Quest'ultimo possiede un bagaglio aromatico che alterna note di frutti neri, spezie, tabacco e terra fresca. La progressione gustativa è ben ritmata ed il vino risulta morbido ed equilibrato. I vini di Viña Haras de Pirque sono distribuiti in Italia da marchesi Antinori.

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 libreria Carlo Lotti si trova a San Casciano Val di Pesa, in provincia di Firenze (Via Roma, 12; tel. 055820279; www.carlolotti.com). A fare da padrona la Toscana enoica, ma non mancano le altre regioni d'Italia e la Francia, Champagne in testa:

Cortaccia, Alto Adige Müller Thurgau 2011 - € 9,00

Buone sensazioni, da questo ennesimo bianco altoatesino ineccepibile

La Fornace, Gavi di Tassarolo 2012 - € 9,70

Una buona espressione delle potenzialità delle uve Cortese

Felluga, Sauvignon 2009 - € 16,00

Un classico bianco friulano che sa accettare anche la sfida del tempo

La Fioca, Franciacorta Brut 2006 - € 23,30

Spumante dai profumi ampi e dalla bocca morbida e vellutata

Bagnoli-Borletti, Spumante Friulano 2008 - € 19,00

Fresca e di buona scorrevolezza, questa bollicina friulana

Bellei, Lambrusco di Sorbara Ancestrale 2010 - € 13,90

Un vino di sicuro fascino e non privo di classe e finezza

Terlano, Alto Adige Gewürztraminer 2012 - € 13,90

Un classico della produzione enoica altoatesina

Villa Petriolo, Chianti Rosa Mnemonis 2009 - € 12,50

Vino docile e ben ritmato, dalla bella bevibilità

Cos, Cerasuolo di Vittoria 2010 - € 17,30

Una denominazione che nel recente passato ha trovato nuovo smalto

Graci, Etna Rosso 2010 - € 14,50

Rosso elegante e di bella progressione

Cosa consiglia

Ed ecco una selezione del meglio della Enoteca Carlo Lotti:

Poggio di Sotto, Brunello di Montalcino Riserva 2007 - € 175,00

Uno dei marchi di Montalcino che sa "raccontare" nel dettaglio il suo territorio d'origine

Tenuta San Guido, Bolgheri Sassicaia 2010 - € 125,00

Forse il vino più rappresentativo del made in Italy in bottiglia sui mercati oltre confine

Poggio di Sotto, Rosso di Montalcino 2008 - € 49,00

Una interpretazione del Sangiovese più immediata ma non meno affascinante

Vodopivec, Vitoska Solo MM 2009 - € 55,00

Bianco da un vitigno dalle due patrie, Friuli e Slovenia, complesso e potente

I Luoghi, Bolgheri Superiore Campo al Fico 2010 - € 49,60

Interpretazione tutta spostata sulla finezza di caratteri marcatamente mediterranei

Brezza, Barolo Bricco Sarmassa 2008 - € 47,30

Da un piccolo produttore, un vino di grande livello, tipico e incisivo

Grattamacco, Bolgheri Superiore L'Alberello 2010 - € 39,00

Vino sapido, cremoso e ben ritmato

Antinori, Cervaro della Sala 2010 - € 35,00

Bianco decisamente affidabile, capace di dare il meglio anche in annate piccole

Ledru, Champagne Brut Blanc de Noirs Cuvée de Goulté 2006 - € 53,90

Champagne prodotto da una piccola viticoltrice, gustoso e profondo

Larmandier Bernier, Champagne Blanc de Blanc Vieille Vigne Grand Cru 2006 - € 91,50

Uno Champagne che difficilmente lascia indifferenti per verve acida e profondità gustativa

L'Italia batte la Francia, ma non è una partita di calcio

I numeri delle esportazioni di vino francese del primo semestre 2013 sono decisamente poco confortanti, per quello che, per adesso, è ancora il benchmark enoico mondiale. Si nota una sostanziale stagnazione ai valori dello stesso periodo del 2012 (con una crescita appena di qualche decimale). Protagonista in negativo la Gironda, i cui vini non sembrano registrare lo stesso appeal e i tassi di crescita, sopra il 30%, che hanno caratterizzato il 2011 e il 2012. E se Bordeaux si inceppa, è chiaro che la bilancia commerciale del vino transalpino imbrocca una china pericolosa. Tutt'altra musica per le esportazioni italiane che, sebbene con qualche piccolo segno di incertezza, compensato dalla vendita degli sfusi, tengono saldamente la barra verso una crescita sul 2012 che potrebbe essere molto vicina alle due cifre. L'Italia batte la Francia, dunque. Tutti contenti come all'uscita dallo stadio, ma, purtroppo, in questo caso non stiamo parlando di una partita di calcio (anche se da noi è ormai abituale ridurre tutto, appunto, ad un match pallonaro). Il dato della Francia, insieme alla contrazione dell'export dei vini australiani e argentini, deve far riflettere. Il segnale, e speriamo che non sia una tendenza, è chiaro: il commercio mondiale di vino imbottigliato sta ridimensionandosi in modo palese. Più a rischio, probabilmente, le produzioni di alta qualità. Un segnale in qualche modo da tenere presente.

Nell'Italia della critica che si divide tra sostenitori dell'innovazione o della tradizione in cucina, ci pare ci sia un ritardo di vedute, o quantomeno una visione dicotomica che si perde per strada, tra posizioni bianche e nere, dimenticando gli innumerevoli spazi grigi (che nel caso della cucina sono invece quelli più "colorati"). In soldoni, c'è un movimento significativo che parte dalla tradizione, dal territorio e da materie prime solidissime per creare, sperimentare, esaltare i sapori e i concetti, rendendo contemporanea e moderna una storia antica che rischierebbe altrimenti di sparire. E' in questo contesto culturale che va inquadrata l'opera di Roberto Petza e del suo S'Apposentu (vico Cagliari, 3 - tel. 0709341045), che si trova a Siddi, non in una metropoli (ma a circa un'ora di macchina da Cagliari), e che va cercato, voluto, quasi scoperto. S'Apposentu è davvero il "salotto buono". In tutto e per tutto. Nell'ambiente, negli arredi, nell'apparecchiatura. Nell'atmosfera familiare e allo stesso tempo raffinata che si respira e, naturalmente, nei piatti e in ogni singolo ingrediente di cui sono composti. In nessun aspetto manca la ricerca, la riflessione, l'indagine, la sublimazione del locale. Un grande ristorante, ma soprattutto una grande esperienza e un progetto che merita di essere raccontato.

La top five del "S'Apposentu"

Gianfranco Manca, Alvas 2007 - € 65,00

Vigneto Santu Teru, Karinniu 2012 - € 25,00

Meigamma, Meigamma Undici 2011 - € 42,00

Cantina Lilliu, Cannonau di Sardegna Dicciosu 2007 - € 33,00

Cantina Il Nuraghe, Semidano di Mogoro Puisteris 2009 - € 28,00

Non solo vino

Funghi Porcini estivi

Quest'anno, l'estate non è stata particolarmente calda e fra gli appassionati della tintarella e del mare in genere non mancheranno i mugugni. Per chi ama il vino, invece, potrebbe essere un'annata molto interessante, ma, probabilmente, i più felici saranno gli amanti dei funghi che nel 2013 hanno potuto gustare i loro miceti preferiti anche a luglio e, addirittura, ad agosto e non solo in zone pedemontane o particolarmente fredde anche d'estate. Il merito va alle bizzarrie del clima, evidentemente, fatto sta che quest'anno i funghi, porcini nel nostro caso, sono comparsi anche d'estate, regalando i loro profumi e il loro sapore così netto e caratteristico.



I tre vini del cuore di...

Eros Pagni

Attore e doppiatore italiano, compie alla Spezia gli studi, ma coltivando fin dalla più giovane età l'interesse per le forme di teatro e della recitazione. All'età di diciassette anni è ammesso all'Accademia d'Arte Drammatica di Roma, dove si diploma nel 1959. Inizia a lavorare al Teatro di Genova e si dedica anche al doppiaggio e alla recitazione cinematografica. Recita in Profondo rosso (1975), e vince il Nastro d'Argento per il film La cena di Ettore Scola (1998). Fa parte del cast del telefilm di Rai1 Gente di mare, e nel 2007 in Gente di mare 2. Importante è anche la sua carriera da doppiatore cinematografico che lo ha visto, fra gli altri, nel 1996 prestare la voce al personaggio di Claude Frollo nel cartone animato della Disney Il gobbo di Notre Dame, doppia il sergente maggiore Hartman nel film Full Metal Jacket di Stanley Kubrick. Nel 2008 riceve dal pubblico italiano il Premio Gassman come miglior attore per lo spettacolo La famiglia dell'antiquario di Carlo Goldoni.

Buranco, Sciachetrà

Case Basse, Brunello di Montalcino

Antinori, Tignanello

