

Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 98 - Gennaio 2014 - 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: Masseria Cuturi
Uvaggio: Primitivo
Bottiglie prodotte: 27.000
Enologo: Riccardo Cotarella
Prezzo allo scaffale:
€ 17,00-19,00

Masseria Cuturi

Dop Primitivo di Manduria Il 1°

Non solo anchorman, celeberrimo giornalista, scrittore e personaggio cardine della narrazione politica italiana. Bruno Vespa è anche un grande appassionato di vino, a suo modo critico della materia e ora anche produttore (detiene infatti, insieme alla moglie Augusta Iannini, una quota societaria della cantina Masseria Cuturi). Le sue bottiglie hanno radici in Puglia quindi, e raccontano i tratti più intimi dell'areale di Manduria. Il 1° 2012, oggetto del nostro assaggio, è giustappunto un Primitivo, vitigno simbolo di questo terroir. Rosso vivido e intenso, profuma di mirtillo e ribes rossi, con lampi di frutta matura che ritornano anche in bocca. Caldo ma scaltro, armonioso ma dettagliato, avvolge il palato e scatta in profondità.



Vendemmia: 2010
Proprietà: Villa Sandi
Uvaggio: Merlot, Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 13.000
Enologo:
Valerio Fuson
Prezzo allo scaffale:
€ 25,00-27,00

Villa Sandi

Igp Veneto Còrpore

Di Villa Sandi si conosce molto e noi stessi abbiamo raccontato i suoi vini a più riprese. La novità, stavolta, è la tipologia. Niente bollicine, niente Prosecco, ma un rosso della marca trevigiana, da uve internazionali ma dalla spiccata personalità. L'uvaggio, dunque. Si tratta di un blend Merlot-Cabernet Franc davvero ben realizzato. I profumi di amarena e bacche, sottobosco e spezie (dalla cannella ai chiodi di garofano) creano un ventaglio armonioso e sfaccettato. Il palato è magistrale per calore e grazia, caratterizzato da note di radici e gelsi neri, ben sostenuto da una spalla tannica incisiva ma puntuale.



Vendemmia: -
Proprietà: Vranken-Pommery
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Noir
Bottiglie prodotte: -
Enologo: Thierry Gasco
Prezzo allo scaffale:
€ 57,00-60,00

Pommery

Dop Champagne Brut Rosè Apanage

E' certamente uno dei nomi dello Champagne più noti e diffusi al mondo. Fondata intorno alla metà dell'Ottocento a Reims da Alexandre Loius Pommery e Narcisse Greno, si dedicò all'inizio al commercio di lana. La conversione a casa vinicola e il successo in questo campo si deve invece a Louise Pommery, vedova di Alexandre. Oggi è di proprietà della Vranken-Pommery Monopole, ha sede a Épernay, e sforma annualmente oltre otto milioni di bottiglie. Tra queste il Rosè Apanage, che a dire il vero veste un curioso colore giallo ramato. I profumi sono molto classici e ricordano la composta di frutta rossa e i lieviti, mentre la bocca ha ingresso cremoso, buon dinamismo e finale pungente.



Vendemmia: 2008
Proprietà: Marchesi Antinori
Uvaggio: Grechetto, Traminer, Riesling
Bottiglie prodotte: 40.000
Enologo:
Renzo Cotarella
Prezzo allo scaffale:
€ 30,00-33,00

Castello della Sala

Igp Umbria Muffato della Sala

I vini di Castello della Sala non hanno bisogno di presentazioni. La dependance umbra di casa Antinori si è ritagliata un posto di primissimo piano nella mappa enologica italiana, specialmente grazie al Cervaro, un bianco che si ispira al modello borgognone dal fascino inarrivabile. Orvieto è però anche terra di vini dolci e in particolare di muffe nobili. Ecco allora che arriva l'eccellenza anche in questa tipologia. Vino ricco di note di zafferano, limone candito, e cereali. Più elegante che denso al palato, ha un fine bocca coerente e piuttosto lungo nei ricordi aromatici che lo distinguono.

Editoriale

2014

Tendenzialmente il mondo del vino italiano può guardare al nuovo anno con ottimismo, specialmente in fatto di export ma anche con qualche elemento positivo in più che sembra arrivare dallo stesso mercato domestico (vedi dati Istat). La prudenza resta obbligatoria, evidentemente, soprattutto in relazione alle criticità ancora presenti sul fronte economico internazionale ed interno, alla competitività crescente dei vari Paesi produttori e alle storiche debolezze del sistema italiano (eccesso di burocrazia, polverizzazione aziendale, etc.). Difficile disegnare nel dettaglio una vera e propria previsione. Qualcuno ci ha provato, per esempio il guru Robert Parker, ma fondamentalmente non è andato oltre a una presa d'atto di dinamiche già ben visibili o a qualche auspicio. Guardando a titolo esemplificativo soltanto alla dimensione delle nostre esportazioni, che restano la nostra eccellenza principale, il 2014 potrebbe confermare il ridimensionamento delle aspettative riposte sui mercati Bric (Brasile-Russia-India-Cina). India e Cina, soprattutto, dimostrano di essere, almeno nel breve e medio periodo, realtà dove l'Italia del vino dovrà lavorare molto e con esiti ancora in gran parte incerti. Un approccio "conservatore", come peraltro è nello spirito dello stesso comparto, pare essere l'opzione più percorribile. Ma siamo sicuri che non mancheranno felici eccezioni.

Buona lettura
Antonio Boco
Franco Pallini



Vendemmia: 2008
Proprietà: Alessandro Mori
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 9.500
Enologo: Alessandro Mori
Prezzo allo scaffale: €
50,00-55,00

Il Marroneto

Dop Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie

A Montalcino, è molto facile imbattersi in realtà vitivinicole straordinarie, un po' più rare quelle dove la coltivazione del Sangiovese e la sua trasformazione in uno dei vini più celebri al mondo, rimanda ad una cifra stilistica decisamente classica. Fa parte senza dubbio di quest'ultimo gruppo, Il Marroneto di Alessandro Mori. Un'azienda, in realtà, che è completamente esplosa soltanto nel recente passato, almeno per i più, ma che aveva e continua ad avere potenzialità decisamente sopra la media. Basta "avventurarsi" tra le annate più vecchie e la riprova è immediata anche per i palati meno esperti. Il Marroneto ha cominciato la sua storia nel 1974, quando l'avvocato senese Giuseppe Mori acquistò il primo nucleo aziendale. Nel 1975, vennero piantati i primi 3.000 metri quadrati di vigna, nel 1979 altrettanti e nel 1984 altri 9.000. Nel 1980 uscivano dalla cantina le prime 1.855 bottiglie di Brunello di Montalcino. Dopo questi piccoli passi, la cantina venne ingrandita e mentre il padre ed il figlio Andrea decisero di continuare la loro carriera di avvocato, Alessandro si dedicò completamente all'azienda, seguendo le preziose indicazioni dell'enologo chiantigiano Mario Cortesio e di Giulio Gambelli. Oggi, Il Marroneto conta su cinque ettari di vigneto, posti sul versante nord di Montalcino a oltre 400 metri sul livello del mare, 3 vini (realizzati non in tutte le annate) e circa 25 mila bottiglie di produzione complessiva (divisi fra Rosso di Montalcino, Brunello di Montalcino e Brunello di Montalcino Madonna delle Grazie, il cru che con la sua presenza fa "saltare" la produzione della Riserva). Tra i Brunello 2008, annata peraltro, non particolarmente brillante, il cru Madonna delle Grazie brilla particolarmente. E' un vino tendenzialmente duro che potremmo definire "lento", nel senso che va aspettato non solo evidentemente nella sua evoluzione temporale, ma anche in assaggio attendendolo un po' nel bicchiere. Poi tutto diventa più semplice e assolutamente notevole. Profumi classici, austeri, eleganti, palato serio, serrato, con trama tannica importante e acidità vivacissima.

Vendemmia: 2012

Proprietà: Diego e Alberto Cusumano
Uvaggio: Inzolia, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 300.000
Enologo: Mario Ronco
Prezzo: € 7,50
Bottiglia acquistata nell'Enoteca Beresapere di Perugia il 14 dicembre

Cusumano

Sicilia Igp Angimbè

Cusumano è uno dei brand più celebri del vino siciliano e Angimbè uno dei vini più fortunati del suo portafoglio. Si colloca all'interno della linea "Territoriale", deriva da uve Inzolia in prevalenza con quota minoritaria di Chardonnay, raccolte nella Tenuta di Ficuzza, presso la Piana degli Albanesi. Vino puntuale, solare e fresco, con aromi agrumati e intensi, floreali e lievemente tropicali. Bocca piena e scorrevole, di bel sorso e freschezza. Ideale come aperitivo, è un bianco versatile che dimostra di stare a proprio agio con molti piatti, non solo quelli a base di pesce, sia della cucina locale che internazionale.

Vendemmia: 2012

Proprietà: Famiglia Argiolas
Uvaggio: Nasco, Malvasia
Bottiglie prodotte: 14.000
Enologo: Mariano Murru
Prezzo: € 18,50
Bottiglia acquistata nell'Enoteca Beresapere di Perugia il 14 dicembre

Argiolas

Isola dei Nuraghi Igp Angialis

Griffe di riferimento del vino sardo, capace di solcare i confini dell'isola per ritagliarsi credibilità e prestigio internazionale, Argiolas è tuttavia prima di tutto una grande famiglia. Tutto comincia all'inizio del Novecento, a Serdiana, e prosegue fino ad oggi nel solco della continuità e dell'esaltazione del territorio e dell'eccellenza vitivinicola. Molte le etichette di prestigio, a cominciare dal mitico Turriga, che comprendono certamente anche l'Angialis. Da uve Nasco e Malvasia stramatare, è un vino solare e mediterraneo, denso ma mai eccessivo, ricchissimo di sfumature e sempre assai originale.

Vendemmia: 2008

Proprietà: Palazzone
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 4.000
Enologo: Giovanni Dubini
Prezzo: € 17,50
Bottiglia acquistata nell'Enoteca Beresapere di Perugia il 14 dicembre

Palazzone

Umbria Igp Armaleo

Giovanni Dubini è uno dei vignaioli umbri più stimati, artefice della rinascita dei vini di Orvieto e capace di bianchi magnifici, in grado di invecchiare in maniera sorprendente. Oltre ai suoi cavalli di battaglia, questo produttore è capace anche di ottimi vini rossi che in certe annate diventano addirittura eccellenti. E' decisamente il caso dell'Armaleo 2008. Un rosso sontuoso, con sensazioni balsamiche, erbacee e di piccoli frutti neri a complessificare un olfatto di grande classe. La bocca è sostanzialmente coerente, asciutta ma polposa, scorrevole eppure di bella materia, con tannino presente ma puntuale. Una bellissima versione, certamente da provare e che, in qualche misura, si porta via molti luoghi comuni sull'Umbria enoica.

Vendemmia: -

Proprietà: Romano Dogliotti
Uvaggio: Moscato
Bottiglie prodotte: -
Enologo: Romano Dogliotti
Prezzo: € 8,50
Bottiglia acquistata nell'Enoteca Beresapere di Perugia il 14 dicembre

Dogliotti

Dop Asti Spumanti La Selvatica

Certo, Romano Dogliotti è un viticoltore a tutto tondo ed è anche capace di ottimi vini rossi della tradizione piemontese. Però non possiamo negare di immaginare una delle sue bottiglie a base "Moscato" quando pensiamo alla sua azienda. Una associazione, quasi naturale, verrebbe da dire. Ad esempio all'Asti Spumante La Selvatica, da uve provenienti da una vecchia vigna di 2,5 ettari su suoli marnoso-calcarei. Vino dai profumi coinvolgenti, giustamente aromatici, capaci di un caleidoscopio di sensazioni e in possesso di un corpo setoso, fresco, di grande contrasto ed equilibrio. Una grandissima espressione per questa tipologia, ottimo anche lontano dalle feste, forse proprio per ricordarle più a lungo almeno al naso e ad al palato.



I migliori vini italiani ed internazionali protetti da chiusure high tech

www.ionosoditappo.it



Amorim PREMIUM
La qualità a forma di tappo





Vendemmia: 1999
Proprietà: Famiglia Marzi
Marrocchesi
Uvaggio: Sangiovese
Quotazione: € -

Tenuta di Bibbiano Docg Chianti Classico Vigna del Capannino Riserva

Dopo il passaggio del fronte (1944) che arrecò gravi danni all'azienda, la Tenuta di Bibbiano fu sottoposta da Pier Tommaso Marzi e suo genero Alfredo Marrocchesi ad un processo di ricostruzione tra gli anni '50 e i '70 del Novecento. Grazie ai preziosi consigli di Giulio Gambelli fu ricostruita la cantina e rimessi a coltura i 25 ettari di vigneto a Chianti Classico. Oggi l'azienda è condotta da Tommaso e Federico Marrocchesi Marzi, coadiuvati tecnicamente da Stefano Porcinai. I due fratelli hanno mantenuto lo stile aziendale nel solco di quel classicismo produttivo che, specie nel recente passato, è tornato vigorosamente a contraddistinguere le produzioni migliori del Chianti Classico. Paradigmatico dal punto di vista dell'idea "gambelliana" di Chianti Classico, la Riserva Vigna del Capannino '99, protagonista del nostro assaggio. I suoi profumi fini ed austeri, sono ancora in primo piano, benché siano accompagnati da nette note terziarizzate. In bocca, il vino sembra meno minacciato dal tempo, mettendo in evidenza un gusto ancora elegante.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

**La Poderina, Moscadello di
Montalcino 2008**

Non solo Brunello a Montalcino, anzi. In realtà il vino di questo territorio con più storia sulle spalle è proprio il Moscadello, un prodotto leggiadro e meno "scontroso" del classico dolce toscano, il Vin Santo. Ma con il successo del Brunello la produzione di questa tipologia è decisamente ristretta. Fra le aziende che non hanno mai smesso di produrlo certamente La Poderina occupa forse lo spazio più importante. Il suo Moscadello è raffinato, piacevolissimo e mai stucchevole.

**Filippo Mancini
Enonauta**



Vendemmia: 2010
Proprietà: Fratelli Massolino
Uvaggio: Barbera
Bottiglie prodotte: 5.500
Enologo: Franco e Roberto Massolino
Prezzo allo scaffale: € 18,00-20,00

Massolino - Vigna Rionda Dop Barbera d'Alba Gisep

Certo non è la Barbera il vino che ha reso celebre la cantina Massolino, e non potrebbe essere altrimenti per un'azienda che si trova a Serralunga e che porta nel nome, Vigna Rionda, uno dei cru più celebri dell'universo Barolista. Eppure la Barbera d'Alba Gisep è un buon viatico per i vini e lo stile della maison. Ha colore carico, profumi fruttati intensi, con note di viola e frutta rossa, gusto denso e allo stesso tempo croccante, scaltro, di bella freschezza e materia. Un vino che vale più di quel che costa. Non certo un ripiego, ma un grande rosso piemontese da mettere in tavola nelle giuste occasioni, magari quando si vuole bere con più spensieratezza.

Vendemmia: 2010
Proprietà: Famiglia Brezza
Uvaggio: Barbera
Bottiglie prodotte: 16.500
Enologo: Enzo Brezza
Prezzo allo scaffale: € 15,00-77,00

Giacomo Brezza & Figli Dop Barbera d'Alba Superiore

Senza tanti giri di parole, i vini di questa cantina ci piacciono da matti. Per noi sono la quintessenza del Barolo, inteso nella sua forma più classica, pura, per certi versi essenziale e leggiadra. Vini di razza, tuttavia immediatamente comprensibili, da tutti, al primo assaggio. Una caratteristica che solo i grandi sanno mostrare. Detto questo, vi invitiamo a provare anche la Barbera d'Alba Superiore 2010 della casa, perfettamente in grado di introdurre lo stile e i caratteri impressi dalla famiglia Brezza ai propri vini. Un prodotto dalla beva inarrestabile, profumato, gioioso, mai banale o rinunciatario. Splendido, di quelli che non fai in tempo ad aprire la bottiglia che è già finita.

Vendemmia: 2011
Proprietà: Marchesi Antinori
Uvaggio: Barbera
Bottiglie prodotte: 60.000
Enologo: Gianluca Torrenge
Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

Prunotto Dop Barbera d'Asti Fiulòt

L'azienda prende il nome dal suo fondatore, Alfredo Prunotto, nel 1922. E' lui a creare le basi per la crescita esponenziale di questo brand, tanto da suscitare gli appetiti della famiglia Antinori che l'acquista nel 1989. Dall'azienda, ancora oggi, escono ogni anno vini piuttosto classici, dai tratti stilistici eleganti e fini, tanto nelle punte (Barolo, soprattutto), quanto nelle etichette "base". La Barbera d'Asti Fiulòt 2011 è vino più che consigliabile, ben ricamato da una trama fruttata e floreale e distinto da un sorso fresco, di grande beva e buona personalità. Un bell'esempio per la categoria.

Vendemmia: 2010
Proprietà: Produttori del Barbaresco
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 140.000
Enologo: Giovanni Testa
Prezzo allo scaffale: € 10,00-12,00

Produttori del Barbaresco Dop Langhe Nebbiolo

La cantina Produttori del Barbaresco è una realtà da prendere ad esempio e si colloca, senza ombra di dubbio, tra le realtà cooperative più importanti d'Europa. Sempre altissimo il livello qualitativo delle sue etichette, a partire da una schiera di Barbaresco fedeli ai cru di provenienza, collocati in uno stile perfettamente riconoscibile e, per quanto ci riguarda, davvero delizioso. Per chi è alla ricerca di ottimi vini dal giusto prezzo un nome da tenere d'occhio, insomma. In questo caso segnaliamo il Langhe Nebbiolo '10. Scattante e deciso, facile ma non banale, è l'ottimo prologo alle denominazioni più importanti della zona.



Vendemmia: 2012
Proprietà: Marchesi Antinori
Uvaggio: Traminer
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: € 5,00-7,00

Tuzko Bataapati

Tolnai Traminer

La Tenuta ungherese di Tuzko posta tra le colline di Tolna vicino al Danubio nasce agli inizi degli anni '90. Tre i personaggi che l'hanno animata Peter Zwack (quinta generazione della nota famiglia ungherese produttrice di amari), Jacopo Mazzei (legato al mondo del vino per tradizione familiare) e Piero Antinori. Il progetto si fondò da subito sulla ricerca di terreni ad alta vocazione viticola e nel 1991 fu scelta la Tenuta di Tuzko. Dal 2000, Marchesi Antinori ha assunto il controllo completo dell'azienda. I vigneti sono piantati con varietà locali ed internazionali: 70 ettari ospitano Chardonnay, Zöldvelteleni, Traminer, Traminer, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio e Riesling Renano; altri 70 Kékfrankos, Merlot, Zweigelt, Biborkadarka, Cabernet Franc, Pinot Nero e Kékoporto. Ottenuto da Traminer (Traminer) il vino oggetto del nostro assaggio ripropone le caratteristiche varietali più fini del vitigno da cui è originato, con profumi intensi ed eleganti e una progressione gustativa docile e ben ritmata. I vini della Tenuta Tuzko sono distribuiti in Italia da Marchesi Antinori.

Cosa vende

L'Enoteca Collovà si trova a Capo d'Orlando nei pressi di Messina (via Piave, 57; tel. 0941 901272; www.enotecacollova.com) e offre un'ampia scelta delle etichette top della Sicilia e non solo:

Baglio del Cristo di Campobello, Laluci 2011 - € 12,10

Toni floreali e attacco gustativo molto caldo ed avvolgente per questo bianco siciliano

Abbazia Santa Anastasia, Contempo 2012 - € 6,05

Un Grillo in purezza di bella fattura e dai tratti particolarmente mediterranei

Cos, Cerasuolo di Vittoria 2011 - € 16,13

Rosso di bella personalità che specie nel recente passato sta ritrovando un meritato successo

Carlo Hauner, Heirà 2010 - € 12,10

Da un blend di Calabrese, Alicante e Nocera è un rosso affascinante e goloso

Mandra Rossa, Chardonnay - € 5,95

Bianco di grande piacevolezza e godibilità

Alessandro di Camporeale, Vendemmia Tardiva di Kaid 2009 - € 24,19

Vino dolce che rappresenta al meglio una delle tipologie più importanti della Sicilia

Icardi, Barbaresco Montubert 2009 - € 26,22

Uno dei rossi più importanti dell'intero panorama enologico del Bel Paese

Mandra Rossa, Syrah 2010 - € 6,05

Un vino immediato e di grande bevibilità

Banfi, Chianti Classico Riserva 2010 - € 12,10

Note fruttate fresche ed intense per un vino dallo sviluppo gustativo ritmato e accattivante

Tenuta delle Terre Nere, Etna Bianco 2010 - € 14,12

Uno dei più raffinati bianchi dell'isola, prodotto in un terroir d'elezione

Cosa consiglia

Ed ecco una selezione del meglio dell'Enoteca Collovà:

Parusso, Barolo 2008 - € 30,24

Uno dei vini più affascinanti della nostra produzione di alta qualità

Louis Roederer, Champagne Brut Premier - € 41,33

Le bollicine più famose del mondo nella declinazione di una delle Maison più importanti

San Michele Appiano, Alto Adige Chardonnay Sanct Valentin 2011 - € 20,67

Tutta la magia dei bianchi altoatesini da uno dei marchi più solidi e affidabili della regione

Grattamacco, Bolgheri Superiore Grattamacco 2010 - € 49,41

Una delle espressioni enologiche toscane più raffinate e di successo

Biondi Santi, Brunello di Montalcino 2000 - € 77,64

La storia di una denominazione dentro un'unica bottiglia

Laurent Perrier, Champagne Brut L-P - € 37,31

Gustoso e freschissimo questo Champagne molto indicato come aperitivo

Bellavista, Franciacorta Brut Cuvée - € 26,22

Piacevolezza e freschezza i punti di forza di questo spumante italiano

Girolamo Russo, Etna Rosso Feudo 2009 - € 28,23

Un vino che fa dell'eleganza il suo punto di forza

Donnafugata, Passito di Pantelleria Ben Ryé 2009 - € 41,33

Nel suo genere un classico quasi inarrivabile

Zenato, Amarone della Valpolicella 2006 - € 37,31

Un rosso sontuoso e appagante a cui è difficile resistere

I quaderni di
Wine News
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.

ModulGraf
L'ETICHETTA.
www.modulgraf.com

ADHILA
SYSTEM

Per Adhila
l'acqua non
sarà mai
un problema



Brindate a una RIVOLUZIONE

winefit
Quality wine dispenser

La Cina enoica ... questa sconosciuta

Probabilmente in molti fra gli addetti ai lavori del vino europeo, anche senza l'intervento autorevole di Damien Wilson (Burgundy School of Business di Digione), sanno che la Cina enoica è ancora, se non completamente, un universo sconosciuto. Certo, lo sbarco a suo tempo (oltre venti anni fa) della grande distribuzione francese e l'onda lunga del colonialismo transalpino e britannico in Oriente hanno costruito dinamiche non secondarie per la circolazione del nettare di Bacco anche sulla Grande Muraglia. Ma resta pur vero che in molti casi (quello italiano tra i primi) stiamo ancora, diciamo, "ai preliminari". Wilson, in un articolo apparso su "Harpers", parla giustamente di tanti errori d'approccio commessi dai produttori europei sul grande mercato asiatico. In primis, pensare che semplicemente riuscire ad entrarci sia fonte di guadagni semplici; voler educare i consumatori cinesi, piuttosto che avvicinarli al vino con prodotti già pensati per loro; sottovalutare non solo la Cina come produttore di vino (in crescita) ma anche gli investimenti del Paese nel turismo che possono ruotare intorno al vino; credere che la Cina guardi all'Europa per imparare quali sono le cose da fare, mentre i cinesi ci guardano per capire quali sono le cose da non fare. Insomma, non mancano i punti su cui meditare. E molto. Per primo quello che ormai senza un'attenta analisi multidimensionale è ormai impossibile conquistare nuovi clienti in nome di una, spesso soltanto presunta, superiorità merceologica.

Il ristorante torinese "Consortio" (via Monte di Pietà 23; tel. 0112767661; www.ristoranteconsorzio.com) è entrato subito nel cuore del pubblico e della critica, diventando in men che non si dica un locale di successo. C'è di più, tuttavia. Il "Consortio" non è soltanto un locale nuovo (beh, lo era) ma è soprattutto un nuovo locale. Ma come, non forse una trattoria? Non ha a che fare con i prodotti e con le tipicità? Certo, ma nel senso più attuale e contemporaneo del termine. Perché se le materie prime selezionatissime hanno qualcosa di solido e duraturo, capace di affondare nella terra e nelle tradizioni del paese, la formula nel suo insieme è giovane e moderna. Difficile etichettare questo locale delizioso, meglio viverlo e goderne. Attraverso i capisaldi del territorio, certo, i piatti creativi che esaltano primizie scovate in ogni dove, e vini che seguono i gusti di chi li sceglie, oltre che una decisa impronta artigianale e "naturale". Tutto il resto sono chiacchiere. Non mancano, nell'articolato repertorio della cucina, carne battuta al coltello e acciughe tra gli antipasti, ravioli di finanziaria tra i primi, carne Fassona in varie forme e cotture tra i secondi.

La top five del "Consortio"

Valentini, Trebbiano d'Abruzzo 2008 - € 50,00

Sassaia, La Biancara 2009 - € 14,00

Ovenoy, Arbois Pupillin Chardonnay 2003 - € 60,00

Giuseppe Rinaldi, Barolo Brunate Le Coste 2008 - € 60,00

Roagna, Barolo La Pira Vecchie Vigne 2007 - € 99,00

Non solo vino

Nardini Bevanda Spiritosa Mandorla



Nata nel 1779, a Bassano, all'ingresso del noto ponte sul fiume Brenta di Palladiana memoria, la Nardini è in pratica la più antica distilleria italiana. Nel 1860 il nipote del fondatore introduce la distillazione a vapore che sostituisce quella tradizionale a fuoco diretto, portando a casa un'innovazione che viene ancora oggi celebrata in etichetta. Il prodotto di cui parliamo è figlio della riuscita miscela della mandorla con l'Acquavite di Vinaccia, combinata al distillato di ciliegia. Un'"elisi" davvero piacevole, nettamente ammandorlato ai profumi, secco ma dal retrogusto dolce al palato.

I tre vini del cuore di...

Luca Martini

Luca Martini è da sempre un professionista impeccabile del mondo del vino ma gli onori della cronaca, almeno a livello internazionale, sono arrivati nell'aprile del 2013 quando è stato proclamato Miglior Sommelier del Mondo. Toscano (aretino), poco più che trentenne, Martini ha avuto la meglio in una tiratissima finale a tre (con l'altro italiano Dennis Metz e il francese Jonathan Fillion), disputata sul palcoscenico del Park Lane Sheraton Hotel di Londra. Cresciuto nel ristorante di famiglia, entrato presto nel mondo della sommelierie, il nostro aveva in realtà conosciuto già numerose soddisfazioni e il suo palmares era di tutto rispetto anche prima del 2013: Miglior Sommelier Toscano nel 2007 e Miglior Sommelier d'Italia nel 2009, giusto per ricordare due tra i suoi successi più prestigiosi.

Clos Rougeard, Saumur Champigny Le Bourg 1990

Herri Mayer, Vosne Romanee Clos Parantoux 1978

Monteverdine, Pergole Torte Riserva 1990

