

Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 99 - Febbraio 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: Valle dell'Acate
Uvaggio: Frappato
Bottiglie prodotte: 70.000
Enologo: Giuseppe Romano,
Antonio Di Marco, Alberto
Zaccone
Prezzo allo scaffale:
€ 13,00-15,00

Valle dell'Acate

Dop Vittoria Frappato Il Frappato

Dinamica, intraprendente e moderna, così come territoriale e legata alla tradizione della zona. Valle dell'Acate è una realtà al contempo semplice e complessa, capace di tanti volti e altrettante prospettive di lettura. Una complessità che rimanda anche al complicato profilo della Sicilia enoica, dove il vino sa assumere volti e caratteristiche variegati. Le vigne, reimpiantate a partire dal 2001, parlano la lingua delle varietà locali con qualche incursione internazionale. Tra le viti di antica coltivazione, primo il Frappato, ovviamente. Il 2012 ha naso scuro, intenso, con una certa maturità fruttata e una bella timbrica balsamica e officinale. In bocca è scaltro, succoso, saporito ma scorrevole.



Vendemmia: 2012
Proprietà: Francesco Fenech
Uvaggio: Inzolia
Bottiglie prodotte: 5.000
Enologo: Giuseppe Cangemi
Prezzo allo scaffale:
€ 10,00-12,00

Fenech

Igp Terre Siciliane Perciato Bianco

Francesco Fenech vanta una certa tradizione nel mondo del vino: la sua famiglia, di origine maltese e sbarcata a Lipari nella seconda metà del XVIII secolo, e annovera addirittura un mastro bottaio. Si tratta del bisnonno di Francesco, vigneron autentico e appassionato, oggi al timone di questa dinamica realtà. Dici Salina e pensi alla Malvasia e alla tradizione dei vini dolci, che Fenech evidentemente prosegue con successo. Ma il Perciato, bianco secco 100% Inzolia, incuriosisce e coglie nel segno. Al naso ha una nota aromatica delicata, fine, solare e allo stesso tempo, fresca. La bocca ricorda la mandorla fresca e chiude su sensazioni di erbe officinali. Davvero una bella sorpresa.



Vendemmia: 2012
Proprietà: Famiglia
Mastroberardino
Uvaggio: Fiano
Bottiglie prodotte: 45.000
Enologo:
Piero Mastroberardino
Prezzo allo scaffale:
€ 12,00-14,00

Mastroberardino

Dop Fiano Radici

La famiglia Mastroberardino ha scritto alcune delle pagine più significative del vino italiano ed è tra le poche aziende italiane a vantare una storia ultracentenaria. I suoi vini hanno fatto conoscere l'Irpinia e l'Italia nel mondo da tempi non sospetti e l'idea di tipicità e tradizione che ha sempre distinto l'azienda si mantiene intatta ancora oggi. Tipicità che vuol dire varietà locali come il Fiano, esaltato in questo Radici 2012 che propone profumi di fiori gialli ed erbe aromatiche, con un sottofondo di nocciola che arriva in una bocca densa, profonda, fresca e profonda.



Vendemmia: 2012
Proprietà: Settesoli S.c.a.
Uvaggio: Nero d'Avola, Syrah
Bottiglie prodotte: 80.000
Enologo:
Domenico De Gregorio
Prezzo allo scaffale:
€ 10,00-12,00

Settesoli

Dop Sicilia Seligo Rosso

Ampia e articolata, la gamma Settesoli offre diverse frecce all'arco di chi vuol bere una buona bottiglia al giusto prezzo. Il Seligo, ad esempio, è un rosso piuttosto interessante, capace di unire il territoriale Nero d'Avola con la classe speziata del Syrah, ampiamente coltivato in terra siciliana. La versione 2012 di questo vino ha profumi scuri ma brillanti, intensi, capaci di spaziare dai frutti neri al pepe, con ciliegia, prugna e mirtillo in bella evidenza. La bocca è docile e sfumata, più scaltra e meno densa, con un finale abbastanza fresco e profondo.

Editoriale

Molto lavoro da fare

Al mondo sono note almeno 10.000 diverse varietà di viti (comprese quelle da tavola) e negli ultimi anni le tecniche di analisi genetica hanno permesso di ricavare linee di parentela diretta tra varietà come quella che lega lo Chardonnay al Pinot e al Gouais Blanc. Lo studio di Sean Myles (pubblicato sulla rivista Proceedings of the National Academy of Science), per esempio, ricostruisce le relazioni di parentela tra 1.009 esemplari di viti custodite nella collezione del Ministero dell'agricoltura americano. Se già sapevamo che lo Zinfandel californiano, il Primitivo italiano e il Crljenak Kaštekanski croato sono lo stesso vitigno, Myles ha mostrato come una larga parte di varietà (58%), in precedenza classificate come diverse, in realtà siano geneticamente identiche. Il Merlot ha una relazione di primo grado con il Cabernet Franc, che incrociato con il Sauvignon Blanc ha dato origine al Cabernet Sauvignon. Il Sylvaner con il Sauvignon Blanc e con il Pinot Noir. Non risultano parenti di nessuno Aglianico, Bonarda, Barbera, Dolcetto, Grignolino, Grillo, Greco, Lagrein, Nebbiolo, Teroldego, Vernaccia di San Gimignano, Vernaccia sarda, Vernaccia Bianca, Vermentino. Insomma, tenendo conto che alcune attribuzioni di nomi possono anche essere errate, possiamo dire che la mappa del vino italiano è ancora tutta da esplorare.

Buona lettura
Antonio Boco
Franco Pallini



Vendemmia: 2008
Proprietà: Famiglia Bernetti
Uvaggio: Verdicchio,
Chardonnay
Bottiglie prodotte: 900
Enologo: G. Mattioli, B. Caviola
Prezzo allo scaffale: €
26,00-28,00

Umani Ronchi Vino Spumante di Qualità Metodo Classico Brut Nature La Hoz

Umani Ronchi merita senza dubbio un posto nella nostra rubrica più prestigiosa, ovvero delle eccellenze che si distinguono, per lignaggio e qualità, nel panorama vitivinicolo del Bel Paese. Una cantina e un parco vigneto piuttosto grande, un progetto che ha il volto di una famiglia, e la risposta concreta a chi si chiede se sia possibile unire numeri, tipicità e qualità. Merito dei Bernetti, dunque, e di uno staff di prim'ordine, affiatato e coinvolto in ogni passaggio. Merito della natura, dei reimpianti e di vigne oggi modello. Ma c'è di più. Una griffe è tale se riesce ad essere protagonista nel mondo, partendo tuttavia dalle radici territoriali e dalla cultura del luogo d'appartenenza. Ecco perché ha un particolare valore il progetto dedicato al generale Giuseppe La Hoz, condottiero delle truppe napoleoniche che, dopo aver abbandonato l'esercito, si unì agli insorti italiani e morì ad Ancona nel 1799. Eroe e brigante allo stesso tempo, combatte e muore per l'originale idea dell'Italia unita, portando con sé il mistero della setta segreta dei Raggi. A lui è dedicato questo Brut marchigiano. Un metodo classico millesimato per un'operazione che lega cultura, arte ed enologia. L'intreccio tra Italia e Francia si ritrova nelle uve di Verdicchio e Chardonnay che compongono il blend di questo vino, provenienti dalle migliori parcelle dell'area "classica" della denominazione, nel comune di Serra de' Conti. Dopo la vinificazione, il vino affina parte in acciaio e parte in legno, la presa di spuma dura due mesi e l'affinamento in bottiglia ben 52. La versione 2008 ha colore giallo-verde-oro mentre i profumi sono allo stesso tempo freschi, intensi e complessi. In avvio si percepisce una chiara nota di buccia di limone e cedro, leggermente candita con il passare dei minuti. Quindi sono le sensazioni di crosta di pane e pasticceria a prendere possesso del bicchiere, ben bilanciate da cenni di erbe fresche e lime. La bocca è molto coerente, cremosa, di bella puntualità carbonica, capace di freschezza e densità. Fine bocca lungo, profondo, duro a morire nei ricordi tostati e fragranti.

Vendemmia: 2012
Proprietà: Mauro Mauri
Uvaggio: Friulano
Bottiglie prodotte: 300.000
Enologo: Mauro Mauri
Prezzo: € 16,00-18,00

Borgo San Daniele Dop Isonzo del Friuli Friulano

Un'azienda al confine tra due importanti zone del Friuli enoico, il Collio e l'Isonzo, quella di proprietà di Alessandra e Mauro Mauri con sede a Cormòns, che conta su 18 ettari di vigneto. Un'azienda che i due fratelli hanno ricevuto in eredità dal nonno e che hanno fatto crescere, a partire dal 1990, anno di fondazione, grazie a vini di bella espressività territoriale e convincente pulizia. Il Friulano oggetto del nostro assaggio, è un vino dotato di profumi fini e delicati, in cui spicca una decisa nota ammandorlata, tipica del vitigno. La risposta in bocca è decisa e reattiva, grazie ad una bella verve acida e ad una notevole sapidità, che ne amplifica contrasto e piacevolezza, su una base strutturale ben articolata. L'azienda produce in regime biodinamico.

Vendemmia: 2011
Proprietà: Gianfranco Gallo
Uvaggio: Friulano
Bottiglie prodotte: 12.000
Enologo: Gianfranco Gallo
Prezzo: € 18,00-20,00

Vie di Romans Dop Isonzo del Friuli Friulano Dolé

Se l'azienda comincia la sua attività più di un secolo fa, è con l'arrivo di Gianfranco Gallo, nel 1978, che questa cantina di Mariano del Friuli prende decisamente la strada della qualità, diventando uno dei marchi di riferimento dell'enologia friulana. La produzione "bianchista" di Vie di Romans si distingue per una interessante longevità e, in questo senso, resta uno dei migliori esempi delle potenzialità dei bianchi del Friuli. Il Friulano Dolé, possiede un corredo aromatico sfumato e di buona complessità, dove spiccano note di frutta a polpa bianca e salvia, insieme ad una leggera speziatura. Al palato, è un vino che convince per pienezza, sviluppandosi con ritmo fino ad un finale profondo e gustoso.

Vendemmia: 2012
Proprietà: Loretto Pali
Uvaggio: Friulano
Bottiglie prodotte: 12.000
Enologo: Domenico Lovat
Prezzo: € 14,00-16,00

Castello di Spessa Dop Collio Friulano

L'azienda, situata a Capriva del Friuli, è nata nel 1987 e oggi dispone di 28 ettari di vigneto. Il centro aziendale si trova nell'omonimo castello e nel bunker di collegamento fra l'antico edificio e la cantina, costruito nella Seconda Guerra Mondiale, affinano i vini aziendali da invecchiamento. La produzione ha una forte impronta "bianchista", come peraltro è segno distintivo del Friuli enoico. Lo stile privilegia decisamente fitezza e consistenza, ma declinati con garbo ed eleganza. E' il caso del Friulano 2012 che rivela profumi agrumati di bella freschezza, in cui spiccano note di mela golden e timo, e una progressione gustativa decisa ed elegante, che esalta il sorso cremoso e denso fino ad un finale lungo e profondo.

Vendemmia: 2012
Proprietà: Giorgio Badin
Uvaggio: Friulano
Bottiglie prodotte: 12.000
Enologo: Giorgio Badin
Prezzo: € 12,00-14,00

Ronco del Gelso Dop Isonzo del Friuli Friulano Toc Bas

Nata nel 1987, l'azienda condotta da Giorgio Badin si trova a Cormòns, appena sotto al Collio Goriziano e i suoi vigneti, per una superficie complessiva di 25 ettari, insistono nella denominazione Isonzo. La produzione è prevalentemente "bianchista", anche se l'azienda non disdegna qualche mirata digressione fra i rossi, peraltro, con ottimi risultati. Lo stile dei vini di Ronco del Gelso privilegia polposità e avvolgenza, declinate con inappuntabile precisione tecnica, che ne fanno dei prodotti di sicuro riferimento per l'intera denominazione. Il Toc Bas ne è una puntuale testimonianza. Un vino dal bagaglio aromatico convincente e decisamente varietale, che trova in bocca il suo punto di forza esprimendo potenza e sapidità.



I migliori vini italiani ed internazionali
protetti da chiusure high tech

www.iononsoditappo.it

SPONSOR UFFICIALE
NOMACORC*



**AMORIM
WE CORK
BETTER**
www.amorimcorkitalia.com





Vendemmia: 2004

Proprietà: Famiglia Manetti

Uvaggio: Sangiovese

Quotazione: € -

Montevertine

Toscana Igt Pergole Torte

In effetti potremmo fare questa rubrica con i soli vini di Montevertine, tante sono le grandi annate sfornate da questa cantina eccezionale nel comune di Radda. Rivoluzionaria all'inizio, quando Sergio Manetti trasforma la casa di campagna in una vera attività legata al vino; grande classico oggi, con la storia che ha messo Montevertine nel posto che merita: tra le migliori cantine toscane di sempre. Dunque d'Italia e del mondo. Detto del passato, va ribadito che qui poco o niente è cambiato, ad oggi, nell'approccio alla vigna e nello stile dei vini. Il passaggio che ha portato Martino, figlio di Sergio, a capo dell'azienda è stato all'insegna della più naturale continuità. Di recente abbiamo assaggiato qualche vecchia annata, tra cui una memorabile 1999 e una più recente 2004. Quest'ultima è deliziosa e figlia legittima del millesimo. Ha naso per certi versi vinoso, di frutta fresca e umori di cantina, bocca verticale, di grande acidità, puntellata da un tannino terroso e minerale. Un capolavoro, tra i tanti di casa a Montevertine.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

A proposito di Mugello e della cantina Il Rio

Ci scrive una nostra lettrice, Francesca Ferretti, per segnalarci due vini prodotti nella zona del Mugello dall'azienda Il Rio: il bianco "Annita" e il rosso "Ventisei", chiedendoci il nostro parere. Il bianco non lo abbiamo assaggiato su I Quaderni, mentre il "Ventisei" lo abbiamo recensito nel n. 48 della nostra newsletter, alla quale rimandiamo per i dettagli la nostra gentile lettrice. Proabilmente, aggiungiamo, in un momento in cui il Mugello e la sua produzione a base di Pinto Nero non erano così note.

**Anonio Boco
Franco Pallini**



Vendemmia: 2012

Proprietà: Genagricola

Uvaggio: Friulano

Bottiglie prodotte: 13.000

Enologo: Luca Zuccarello

Prezzo allo scaffale: € 12,00-14,00

Torre Rosazza

Colli Orientali del Friuli Friulano

Azienda pionieristica, capace nel tempo di intraprendere diversi percorsi innovativi che hanno fatto da apripista, oltre che di imprimere una svolta nelle pratiche vitivinicole della zona, Torre Rosazza appartiene dal 1979 a Genagricola, la divisione vitivinicola del Gruppo Generali Assicurazioni. Molti i vini prodotti ancora oggi, tra cui non può certo mancare il classico Friulano. La versione 2012 di questo bianco ha una buona vena aromatica, con tocchi floreali fini e un ventaglio fruttato di bella intensità e persistenza. In bocca il sorso è semplice ma preciso, piuttosto coerente con lo schema olfattivo, chiuso da una nota di mandorla amara, che snellisce il finale.

Vendemmia: 2012

Proprietà: Damian Princic

Uvaggio: Friulano

Bottiglie prodotte: 17.000

Enologo: Giorgio Bertossi

Prezzo allo scaffale: € 12,00-14,00

Colle Duga

Dop Collio Friulano

L'azienda di Damian Princic, fondata nel 1991, conta su nove ettari di vigneto e prende il suo nome dal cru "Colle Duga" che si trova nei pressi di Cormòns, a Zegla, vicinissimo alle colline slovene della Goriska Bdra. I vini possiedono una connotazione stilistica improntata alla fedeltà dei caratteri originali del territorio e, benché dotati di strutture ragguardevoli e non prive di potenza, sanno esprimere una notevole piacevolezza grazie a buone acidità e a notevole sapore. Il Friulano 2012, ne è un esempio paradigmatico, a partire dai suoi aromi estremamente tipici e di rara pulizia. In bocca, il vino è spesso e ben ritmato, fino ad un finale lungo e accattivante.

Vendemmia: 2012

Proprietà: Famiglia Raccaro

Uvaggio: Friulano

Bottiglie prodotte: 15.000

Enologo: Paolo Raccaro

Prezzo allo scaffale: € 18,00-20,00

Raccaro

Dop Collio Friulano Vigna del Rolat

L'azienda di Dario Raccaro, che si trova a Cormòns, conta su 4 ettari e mezzo di vigneto, incarnando al meglio quell'artigianato enologico che caratterizza in modo importante l'enologia friulana e dell'intero Bel Paese. La filosofia produttiva di questa cantina è sostanzialmente semplice, in fatto di vinificazione in bianco: acciaio e solo acciaio. Non stupisce quindi trovare i suoi vini fra gli esempi più avvincenti di uno stile che punta tutto sulla grinta. Come la versione 2012 del Vigna del Rolat, contraddistinto da aromi agrumati, leggermente erbacei e da una bocca succosa e non privo di grassezza, dalla bella nota sapida sul finale.

Vendemmia: 2011

Proprietà: Famiglia Schiopetto

Uvaggio: Friulano

Bottiglie prodotte: 40.000

Enologo: Giorgio Schiopetto e Mauro Simeoni

Prezzo allo scaffale: € 17,00-19,00

Schiopetto

Dop Collio Friulano

L'azienda con sede a Capriva del Friuli, fondata nel 1965 da Mario Schiopetto, figura storica del Friuli enologico, rappresenta una delle realtà più importanti del Collio Goriziano. Oggi, il lavoro pionieristico cominciato da Mario, viene proseguito da Maria, Angela, Carlo e Giorgio Schiopetto, che hanno saputo dare all'azienda, 30 ettari di vigneto, una confortante affidabilità qualitativa. I vini hanno una precisa impronta stilistica, dove predomina l'eleganza, e rappresentano un solido punto di riferimento. Il Friulano 2011, possiede profumi sfumati e nitidi, che introducono ad una bocca rigorosa e di grande piacevolezza.



Vendemmia: 2011
Proprietà: Domaine Drouhin
Uvaggio: Pinot Noir
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: \$
15,00-17,00

Domaine Drouhin

Willamette Valley Oregon Pinot Noir

Vino made in Usa ma anima francese. La Maison Joseph Drouhin ha infatti radici borgognone, ma oltre alla realtà storica con vigne a Chablis, Côte de Nuits, Côte de Beaune e Côte Chalonnaise, è anche proprietaria di una bella realtà in Oregon, nella Willamette Valley. Cambiano i continenti ma non le varietà, visto che entrambe le aziende sono specialiste dello Chardonnay e del Pinot Nero. E non potrebbe essere altrimenti, perché parliamo di due terroir vocati per queste varietà, bisognose di climi freschi e condizioni particolari. L'Oregon Pinot Noir 2011 della casa è piuttosto centrato, anzi decisamente buono. Le note tostate non mancano, così come l'idea di un frutto certamente scuro. Però il sorso è fresco e profondo, esalta le note varietali e si lascia bere con grande piacere. Nessuna sensazione maccheronica, nessun eccesso né tantomeno l'idea di una forzatura che costringa il vino in una qualsivoglia gabbia. Stilisticamente americano, ma con una mirata influenza europea. Da provare, senza dubbio.

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.

Cosa vende

L'Enoteca online Obsequium si trova a Firenze (Borgo San Jacopo n. 17/39; www.obsequium.it) e offre un'ampia scelta delle etichette top della Toscana e non solo:

La Versa, Spumante Carta Oro Brut - € 8,00

Crocanti e leggiadre queste bollicine dal buon rapporto qualità/prezzo

Mionetto, Prosecco - € 11,00

Il vino del momento dalla immediata godibilità

Antinori, Chianti Classico Peppoli 2010 - € 12,00

Bevibilità assicurata da un vino tipologicamente ben centrato

Cecchi, Chianti Classico Villa Cerna 2010 - € 12,00

Buona struttura e gusto tradizionale per il rosso di casa Cecchi

Poggio Argentiera, Morellino di Scansano Bellamarsilia 2012 - € 12,50

Morellino di carattere e dal bel contrasto gustativo

Mastroberardino, Irpinia Falanghina Mora Bianca 2012 - € 12,50

Bianco dai profumi sfumati e dal gusto sapido

Allegrini, Valpolicella Rosso 2012 - € 14,00

Rosso immediato di bella bevibilità

Cantina Terlan, Alto Adige Pinot Grigio 2012 - € 14,50

Delicato e di bella progressione questo vino dell'estremo nord Italia

Villa Crespia, Franciacorta Brut Novalia - € 14,80

Cantina cooperativa che produce bollicine di buona qualità ad un prezzo molto concorrenziale

Fontanafredda, Asti Galarej - € 16,50

Fresco e accattivante come nella tradizione della sua tipologia

Cosa consiglia

Ed ecco una selezione del meglio dell'Enoteca Obsequium:

Castellin'in Villa, Chianti Classico 2009 - € 24,00

Un vino simbolo, decisamente all'insegna della tradizione chiantigiana

Moris Farms, Avvoltore 2009 - € 38,00

Questo Supertuscan di Maremma continua a restare un punto di riferimento

Felsina, Fontalloro 2007 - € 45,00

Sangiovese in purezza di grande spessore

Bellavista, Franciacorta Cuveé Saten - € 46,00

Una delle migliori espressioni di Franciacorta

Billecart-Salmon, Champagne Reserve Brut - € 47,00

Probabilmente uno dei più interessanti "base" prodotti da una grande Maison

Tenuta Argentiera, Bolgheri Superiore Argentiera 2008 - € 50,00

Buona espressione di uno dei terroir più rappresentativi della Toscana

Borgogno, Barolo 2008 - € 50,00

Piglio e tradizione le caratteristiche fondamentali di questo Barolo

Monteraponi, Chianti Classico Riserva Baron'Ugo 2009 - € 53,00

Azienda relativamente giovane che sembra aver perfettamente compreso lo spirito del suo territorio

Uccelliera, Brunello di Montalcino 2007 - € 59,00

Uno dei vini di Montalcino più intriganti

Tenuta Sant'Antoino, Amarone della Valpolicella Campo dei Gigli 2007 - € 58,00

E' probabilmente il vino più rappresentativo del Veneto enoico attuale



Italian olive oil alla newyorkese

La striscia di vignette contro l'olio extra vergine made in Italy, pubblicata recentemente dal New York Times (con parziale marcia indietro su alcune didascalie che, nella sostanza, non cambiano il messaggio complessivo), sembrerebbe l'ennesimo coltello nella piaga di un Paese, l'Italia, decisamente in fase di crisi ad ogni livello. Il quotidiano della Grande Mela segnala cose, purtroppo, note e lo fa probabilmente con rigore, ma, forse, con qualche ingenuità di troppo, cercando, come spesso accade nella semplificazione giornalistica di stampo americano, di distinguere tra "buoni e cattivi". Una distinzione che, giocoforza, ha trascinato nel vortice della pur sacrosanta denuncia anche chi veramente non c'entra per nulla. Evidentemente, come le vignette possono lasciare intendere immediatamente, non tutto l'olio italiano è contraffatto e, altrettanto chiaramente, aspettarsi il massimo della qualità da olii venduti sugli scaffali americani a 3 dollari al litro, è decisamente infantile. Detto questo, però, ci piacerebbe sapere come mai, visto che è nota a tutti i livelli, se non conosciuta, l'esposizione dell'olio italiano al "taroccamento", non si sia fatto nulla quantomeno per arginare il problema. Insomma, ci si riempie la bocca con la difesa del made in Italy e poi, nel mercato forse più importante per il nostro agroalimentare, ci facciamo più o meno beccare con "le mani nella marmellata". È successo anche in altre occasioni, ma pare che la lezione non sia stata adeguatamente compresa.

Non solo vino

Nonino Acquavite d'uva Ue Monovitigno



L'arte della distillazione è di casa dai Nonino fin dal 1897 (www.grappanonino.it). Dal ricco portafoglio dell'azienda con base a Percoto in provincia di Udine, fatto di tradizione e costante tensione verso il dovuto rinnovamento, segnaliamo questa Acquavite d'uva composta da tre distillati da monovitigno di Moscato, Malvasia e Ribolla, varietà che si prestano molto bene a questo tipo di lavorazione, imprimendo al distillato fragranza e raffinatezza. Il risultato è infatti un distillato fresco e appagante, leggermente aromatico e che mette al primo posto eleganza e finezza. Un sorso equilibrato e mai bruciante, dona bevibilità alla Ue (uva in lingua friulana).

Quella dei fratelli Alajmo è un'alchimia perfetta. Massimiliano ai fornelli, Raffaele in sala e in "cantina". Tutto apparentemente semplice a Le Calandre (via Liguria, 1; Rubano (PD)); tel. 049630303; www.alajmo.it), tutto naturale, tutto basato sulle solide radici di una famiglia intrisa di cucina, piatti, prodotti e cultura della ristorazione. Un mix che, nel tempo, ha costruito una delle migliori interpretazioni della gastronomia made in Italy. La nuova generazione ha prima respirato l'ambiente, poi ha assimilato i dettami della tradizione, l'ha fatta propria e, solo allora, ha cominciato a creare. In cucina, ovviamente, e in una sala radicale per essenzialità e gusto contemporaneo. I piatti spaziano dai grandi classici, come il mitico cappuccino di seppie al nero o il risotto allo zafferano con polvere di liquirizia. Intrigante il menu degustazione che parte dal "Nudo e crudo" di carne e pesce, passa alle capesante scottate con crema di tartufo nero cavolfiori, caviale e succo di rape, quindi al risotto con scorfano, triglia, grancevola, olio delicato e burrata, prima degli spaghetti zafferano e liquirizia, dell'osso alle erbe, del piccione in salmi. Chiude il "gioco" chocolat sur l'herbe. Cantina decisamente importante.

La top five de "Le Calandre"

Pierre Monquit, Champagne Brut Grand Cru Delos - € 88,00

Leroy, Bourgogne Blanc 2002 - € 105,00

Vincent Girardin, Corton Charlemagne Grand Cru Quintessence 2009 - € 300,00

Giacomo Conterno, Barolo Cascina Francia 2006 - € 210,00

Case Basse, Brunello di Montalcino Riserva 1993 - € 330,00

I tre vini del cuore di...

Gianfranco Vissani

Gianfranco Vissani è un personaggio inimitabile. Un grandissimo cuoco, certamente, ma soprattutto un mattatore capace di creare qualcosa di incredibile dentro e fuori il suo ristorante. Anche di dividere, questo sì, come tutti gli uomini autentici, ricchi di personalità, avulsi al compromesso, fedeli al proprio credo e decisi a perseguire la propria strada, anche quando le opinioni dei più vanno in un'altra direzione. Il curriculum racconta la frequentazione dell'alberghiero a Spoleto, le esperienze in alberghi e ristoranti di varie città italiane, e la sfida in prima persona, quando nel 1973 rileva il ristorante paterno, non lontano da Orvieto. Esperienza strabiliante, capace di toccare vette altissime e riconoscimenti che piovono da ogni dove. Ma anche una carriera che si svolge fuori dalla cucina e lontano dai fornelli di "casa", a partire dalla televisione (Linea Verde, Unomattina, Ti ci porto io, tanto per citare alcune esperienze), passando per i libri e i convegni.

Château Lafite

Penfolds, Grenache

Ramonet, Montrachet

