



I quaderni di Wine News

APPUNTI DI DEGUSTAZIONE



Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 149 - Aprile 2018 - 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: 2013
Proprietà: Costantino Charrère
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 13.000
Enologo: Pietro Boffa
Prezzo allo scaffale:
€ 37,00-39,00

Les Crêtes Doc Valle d'Aosta Chardonnay Cuvée Bois

Stanchi del solito Chardonnay all'italiana? Provate ad assaggiare questo bianco di montagna che colpisce al naso per la grande integrazione tra le note di frutta (pesca gialla e agrumi) e i delicati sentori, mai troppo invasivi, regalati dal legno piccolo. Sensazioni nette anche al gusto: minerale, profondo, delicatamente speziato e dal lungo finale "piccante" e mentolato. Un vino "saporito", dalle leggerissime sensazioni tanniche, difficile da dimenticare. Una vera perla della viticoltura eroica valdaostana. L'azienda è un punto di riferimento non solo per la sua Regione. L'impegno a trecentosessanta gradi di Costantino Charrère è noto ed è una delle molte belle storie del Bel Paese enoico.



Vendemmia: 2015
Proprietà: Foradori
Uvaggio: Teroldego
Bottiglie prodotte: 30.000
Enologo:
Elisabetta Foradori
Prezzo allo scaffale:
€ 55,00-58,00

Foradori Vigneto delle Dolomiti Igt Granato

L'azienda di Elisabetta Foradori si trova nel bel mezzo della piana Rotaliana e conta su 24 ettari vitati, condotti in biodinamica. Probabilmente, senza la sua caparbietà il Teroldego, vitigno di antica coltivazione fra i più difficili del nostro straordinario patrimonio ampelografico, non sarebbe mai arrivato sulle tavole di Londra come di New York. Vino simbolo di questa per nulla scontata operazione tecnica e di marketing, il Granato, che nella versione 2015, svela profumi fruttati intensi e ben a fuoco, rifiniti da una continua speziatura. Al palato, il vino è elegante ed energico, dal finale garbato e profondo e dalla personalità molto accentuata che lo differenzia dalle versioni degli esordi.



Vendemmia: 2014
Proprietà: Schioppetto
Uvaggio: Friulano
Bottiglie prodotte: 50.000
Enologo: Lorenzo Landi
Prezzo allo scaffale:
€ 17,00-20,00

Schioppetto Doc Collio Tocai Friulano

Schioppetto è uno dei punti di riferimento dell'enologia friulana e prosegue idealmente l'opera di Mario Schioppetto, il suo fondatore, indiscusso e autorevole protagonista del rinascimento enologico nazionale e autentico "personaggio" del mondo del vino friulano. Dal 2014, la cantina è di proprietà della famiglia Rotolo, che già possiede l'azienda Volpe Pasini. È solida e intensa questa interpretazione del Friulano annata 2014, che si contraddistingue per le chiare note olfattive di mela, mandorla, bergamotto e pepe bianco, sostenute da un gusto autentico, coerente e di bella freschezza. Solo il finale, forse, risulta ancora un po' contratto, limitando la piena e completa distensione del vino, che tuttavia resta vitale e dal buon ritmo gustativo.



Vendemmia: 2014
Proprietà: Silvia Imparato
Uvaggio: Cabernet Sauvignon,
Merlot, Aglianico
Bottiglie prodotte: 30.000
Enologo:
Riccardo Cotarella
Prezzo allo scaffale:
€ 43,00-46,00

Montevetrano Colli di Salerno Igt Montevetrano

Gli ettari vitati di Montevetrano sono appena quattro, sufficienti però a dare vita ad uno dei rossi più importanti d'Italia. Un vino che è diventato uno dei simboli fondamentali della rinascita enologica campana e anche un trampolino di lancio per il successo dello stesso Riccardo Cotarella, enologo dell'azienda fin dal 1991, anno della prima uscita del Montevetrano. Ma su tutti, Silvia Imparato, ex fotografa con la passione della campagna, capace di creare un piccolo capolavoro. La versione 2014 esprime mature sensazioni olfattive fruttate e floreali, rifinite da note di pietra focaia e ricordi di spezie orientali. In bocca, il vino è vibrante, cremoso, dai tannini morbidissimi, che accompagnano un finale lungo e saporito.

Editoriale

Vino in politica

Per carità il comparto vino italiano non è il fondamento della nostra economia, anche se è sostanzialmente in salute e sta dentro a testa alta al made in Italy che affronta con successo i mercati mondiali. Detto questo, però, la politica, oggi in evidente affanno per mettersi d'accordo perfino con se stessa, dovrà, qualsiasi colore assuma, occuparsi di alcuni problemi che affliggono il comparto enoico tricolore e, soprattutto, lavorare su provvedimenti non proprio secondari. Ci sono le partite europee: imminente quella sulle nuove regole per le informazioni nutrizionali nelle etichette degli alcolici, vino incluso, dove qualcosa cambierà in ogni caso. Occorre nominare il nuovo Comitato Vini, snodo fondamentale tra l'Italia e Bruxelles per le modifiche ai disciplinari di produzione, in stallo, in 50 casi, dopo che quello 2015-2017 è decaduto senza che sia stato messo in piedi il nuovo. Ci vuole il decreto per avere accesso agli oltre 100 milioni di euro per la promozione nei Paesi terzi messi a disposizione dall'Ocm Vino che, come ormai da anni, è già in strutturale ritardo. Mancano ancora i decreti attuativi del Testo Unico del Vino, approvato a fine 2016, ma rimasto appunto incompiuto, con il cosiddetto "Decreto Consorzi", che ridisegnerà il ruolo di quelli del vino. Consorzi in fibrillazione soprattutto per la possibilità, finalmente, di "gestire l'offerta" cioè la possibilità di governare, senza evidentemente entrare in contrasto con le leggi sulla libera concorrenza, il prezzo minimo dei vini delle singole denominazioni. Buon lavoro.

Buona lettura





Vendemmia: 2013
Proprietà: Famiglia De Castris
Uvaggio: Negroamaro, Malvasia Nera
Bottiglie prodotte: 50.000
Enologo: Riccardo Cotarella
Prezzo allo scaffale: € 28,00-30,00

Leone De Castris Doc Salice Salentino Donna Lisa Riserva

Se si riflette sulla storia vitivinicola italiana, almeno nell'accezione moderna del termine, il suo anno zero, quello del cambio di prospettiva per l'enologia del Paese, viene fatto spesso coincidere con quello "del metanolo" (1986) e fa una certa impressione leggere che la cantina Leone De Castris è stata fondata nel 1665. Niente di meno che dal Duca Oronzo Arcangelo Maria Francesco Conte di Lemos, che fa incetta di terreni a Salice, Guagnano, Veglie, Villa Baldassarri, Novoli e San Pancrazio, riuscendo a mettere insieme qualcosa come cinque mila ettari. E se nell'Ottocento l'azienda è tra le prime ad esportare vino sfuso negli Stati Uniti, così come in Francia e Germania, l'imbottigliamento arriva nel 1925. Giusto il tempo di assestarsi ed ecco un altro primato. Era il 1943, e dalle cantine salentine uscivano, per la prima volta in Italia, le bottiglie di un rosato dal nome curioso: Five Roses, per volere del generale Charles Poletti, commissario per gli approvvigionamenti delle forze alleate, che aveva chiesto una grossa fornitura di vino rosato, che doveva però avere nome americano. Tante cose sono cambiate da allora, eppure l'azienda è ancora oggi nelle mani caparbie della famiglia De Castris, decisa a perpetuare la valorizzazione della Puglia del vino e a migliorarsi costantemente, come dimostra la recente "acquisizione" di un enologo consulente del calibro di Riccardo Cotarella. Testimone, tra gli altri, ne è il Donna Lisa, cavallo di razza dell'azienda, che nella versione 2013 dimostra tutte le sue doti. Un vino potente sin dai profumi, segnati da una grande espressività fruttata, non senza accenni di spezie e cioccolato, ancora alla ricerca di una piena amalgama gustativa e di un perfetto bilanciamento con la componente tostata (ci mancherebbe, vista l'estrema gioventù di questo rosso!) ma che fa già intravedere elementi di grande complessità, che il tempo provvederà di certo ad equilibrare. Anche perché su questo fronte, quello dei lunghi processi, la De Castris non ha davvero niente da invidiare a chicchessia.



LA CANNA DA ZUCCHERO
CONVERTE LA LUCE SOLARE
IN SACCAROSIO
E I CINICI IN CREDENTI.
NOMACORC
CORKS TO IMPROVE

Vendemmia: 2014
Proprietà: Antonio e Valneo Livon
Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon, Caberbet Franc
Bottiglie prodotte: 3.000
Enologo: Rinaldo Stocco
Prezzo: € 18,00-20,00

Livon Venezia Giulia Igt Tiareblù

Livon, azienda friulana che ha saputo intercettare, con una strategia globale estremamente diversificata, differenti segmenti di mercato e un alto numero di consumatori, firma questo piacevolissimo rosso dallo stile concreto e moderno. Da un uvaggio bordolese ben interpretato, ha colore rubino con unghia granata e profumi diritti e nitidi. Dapprima emergono piccoli frutti rossi e una delicata speziatura, quindi escono note mentolate che donano un'inaspettata freschezza olfattiva. In bocca il tannino è fitto ma levigato, dolce e per niente stanco. L'evoluzione in bottiglia e una vendemmia complicata, non toglie né piacevolezza né godibilità alla beva.

Vendemmia: 2016
Proprietà: Romano Dogliotti
Uvaggio: Moscato d'Asti
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo: Alessandro Dogliotti
Prezzo: € 12,00-14,00

La Caudrina Docg Moscato d'Asti La Galeisa

Apprezzato forse più all'estero che entro i confini nazionali, il Moscato d'Asti, almeno nelle versioni più azzeccate, è un vino riconoscibile e delizioso. La Caudrina, grazie alla tenacia di Romano Dogliotti, ne ha fatto un vino simbolo permettendo alla tipologia di raggiungere traguardi decisamente sorprendenti. La versione 2016 de La Galeisa si presenta con toni paglierini e decisi riflessi verdi mentre al naso è un tripudio di frutta a polpa gialla, cenni agrumati e venature erbaceo-balsamiche di salvia e menta. Dolce senza essere mai stucchevole, fresco e ricco, chiude con una bella nota di pesca bianca.

Vendemmia: 2014
Proprietà: Velenosi
Uvaggio: Montepulciano, Sangiovese
Bottiglie prodotte: 200.000
Enologo: Attilio Pagli
Prezzo: € 10,00-12,00

Velenosi Doc Rosso Piceno Superiore Brecciarolo

L'azienda vitivinicola Velenosi nasce nel 1984. Appena poco più di trenta anni di attività sono però bastati ad imporre questa realtà produttiva con sede ad Ascoli Piceno fra le migliori delle Marche. Certo, lo stile è quello di una classica azienda tutta "market oriented", il che, evidentemente, non va interpretato come un elemento negativo, quanto piuttosto come un esempio ben riuscito di strategia imprenditoriale, caratterizzata essenzialmente da prodotti di facile approccio e dai prezzi intelligentemente contenuti. A cominciare dal Brecciarolo oggetto del nostro assaggio, con i suoi profumi netti e il suo gusto appagante.

Vendemmia: 2015
Proprietà: Cantina Terlaro
Uvaggio: Sauvignon
Bottiglie prodotte: 60.000
Enologo: Rudi Kofler
Prezzo: € 29,00-31,00

Cantina Terlaro Doc Alto Adige Sauvignon Quarz

È senza dubbio una delle poche aziende italiane capaci di offrire bianchi in grado di reggere magnificamente il passare del tempo come i nostri migliori rossi da invecchiamento. Non solo, la Cantina Terlaro produce anche un'invidiabile gamma di vini, dove è davvero difficile trovare qualche nota stonata. Merito del duraturo e solido rapporto che lega la cantina sociale con i suoi soci conferitori, a garanzia di risultati senza compromessi. Il Quarz, Sauvignon in purezza, ne è un esempio cristallino: assoluto equilibrio olfattivo e gustativo, carattere ben marcato, grande intensità aromatica, vivezza acida e sapidità da manuale.

NDtech

IL MIGLIOR TAPPO DA VINO AL MONDO,
OGGI ANCORA PIÙ STRAORDINARIO
www.amorimcorkitalia.com



AMORIM



Vendemmia: 2000
Proprietà: Famiglia Merlaunt
Uvaggio: Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Merlot, Petit
Verdot
Quotazione: € -

Château Gruaud Larose Aoc Saint-Julien Sarget de Gruaud Larose

Château Gruaud Larose è un "deuxiem cru" classé secondo la celeberrima classificazione del 1855 e si trova nella sottozona di Saint Julien, per la precisione nel suo lembo più settentrionale. Il suo "Second Vin" il Sarget de Gruaud Larose, dal costo non proibitivo all'epoca ma oggi decisamente più caro (le fluttuazioni di valore per i Bordeaux anche non di prima fascia sono notorie), fornisce già significative indicazioni sulle potenzialità qualitative dei vini bordelosi. Ottenuto dallo stesso blend del fratello maggiore Château Gruaud Larose, ma con uve provenienti dai vigneti più giovani dell'azienda, il Sarget 2000, propone un profilo olfattivo in cui i frutti scuri leggermente vegetali sono rifiniti da note speziate e leggerissimi toni affumicati. In bocca, il vino si distingue per la bellissima bevibilità risultato di una freschezza e di un bilanciamento ben marcato. Il tempo non sembra aver tolto fragranza e mordente a questa bottiglia, anche se, evidentemente, non mancano terziarizzazioni aromatiche e segni di evoluzione.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

**Köfererhof, Alto Adige Valle Isarco
Riesling Brixner 2013**

Si ci sono i Riesling tedeschi o quelli alsaziani, particolari, molto buoni, inconfondibili. Ma anche da noi si producono vini a base di questo vitigno che nulla hanno da invidiare ai loro illustri "collegi". È il caso di questo prodotto altoatesino che, forse perché "quasi" tedesco, mi è sembrato molto buono. I tratti varietali ci sono tutti al naso, mentre in bocca la sapidità non manca, il sorso è profondo e continuo, con salti di ritmo che ne accrescono la piacevolezza.

**Augusto Fornaciari
Enonauta**



Vendemmia: 2014
Proprietà: Famiglia Bernetti
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 100.000
Enologo: Giacomo Mattioli e Giuseppe Caviola
Prezzo allo scaffale: € 12,00-14,00

Umani Ronchi Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Casal di Serra

Quasi tre milioni di bottiglie prodotte ogni anno sono una cifra spaventosa se accostata al livello qualitativo generale dei vini di questa bella realtà produttiva. Emblema di solidità e passione, la Umani Ronchi, 230 ettari a vigneto, ci ha però abituati a performance da assoluta protagonista, conquistando uno spazio meritato tra i grandi dell'enologia italiana. Il Casal di Serra 2014, ad esempio, non avrà forse la leggiadra eleganza della precedente versione, eppure conquista al primo assaggio per le componenti minerali e fumè, ben abbinata a ricche nuance floreali e fruttate. Ottima la materia e l'equilibrio, lunga la persistenza.

Vendemmia: 2015
Proprietà: Bersano Vini
Uvaggio: Grignolino
Bottiglie prodotte: 50.000
Enologo: Roberto Morosinotto
Prezzo allo scaffale: € 9,00-11,00

Bersano Doc Grignolino d'Asti Valdelsalto

Storico colosso produttivo piemontese, attivo in tutte le principali zone vitivinicole della regione, la Bersano ha saputo coniugare con risultati lusinghieri quantità a qualità, costanza di rendimento e versatilità stilistica. Ne è una buona dimostrazione il Grignolino Valdelsalto oggetto del nostro assaggio. All'olfatto, troviamo profumi semplici, lineari, ma estremamente puliti, in cui sono riconoscibili note di piccoli frutti rossi e cenni floreali. Al gusto, il vino è sottile, asciutto e fresco, di bella bevibilità, in virtù di un corpo leggero ma ben articolato, non privo di sapidità e dal finale solido e lineare.

Vendemmia: 2015
Proprietà: Gruppo Italiano Vini
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 150.000
Enologo: Mario Merz
Prezzo allo scaffale: € 10,00-12,00

Fontana Candida Doc Frascati Superiore Santa Teresa

L'azienda, una delle varie realtà che compongono il Gruppo Italiano Vini, si trova nell'Agro Tuscolano, sulla collina che le dà il nome e conta su quasi 100 ettari di vigneto, per una produzione complessiva di quattro milioni di bottiglie. Circa mezzo secolo di storia aziendale legato ai grandi numeri, non ha ostacolato la ricerca di un livello qualitativo solido e convincente, che fa il paio con un progressivo innalzamento qualitativo della denominazione nel suo complesso. Come nel caso del Frascati Santa Teresa, dai profumi freschi e puliti di fiori di campo e frutti a polpa bianca. Gusto caldo e morbido, ma ben sorretto da una gradevole sapidità.

Vendemmia: 2015
Proprietà: Vigneti Le Monde
Uvaggio: Sauvignon
Bottiglie prodotte: 30.000
Enologo: Franco Bernabei
Prezzo allo scaffale: € 9,00-11,00

Le Monde Doc Friuli Grave Sauvignon

Non dalla Francia, quanto piuttosto dalla parola germanica "Mundio", che stava ad indicare la protezione dell'imperatore su alcuni terreni del posto, sembra ereditare il suo nome l'azienda Le Monde, così come il territorio dove essa sorge. La cantina settecentesca mantiene le caratteristiche architettoniche dell'epoca, mentre i terreni di proprietà, a differenza della predominanza ghiaiosa del Grave, virano verso un quadro più argilloso e calcareo. Il Sauvignon 2015 è un bianco dai profumi fruttati, piuttosto aromatico, distinto da un ingresso in bocca decisamente morbido e da un finale di mandorla amara.

Le tue passioni fanno
il giro del mondo.

Scopri il servizio MBE Wine



ENOTECA LA FORTEZZA DI MONTALCINO



Vendemmia: 2013
Proprietà: Masi Agricola
Uvaggio: Corvina, Malbec
Bottiglie prodotte: 30.000
Prezzo allo scaffale: €
25,00-28,00

Masi-La Arboleda Tupungato Corbec Rosso

Non è il primo caso e neppure l'ultimo di "colonizzazione" del Nuovo Mondo enoico di un'azienda italiana. Ma il progetto di Masi Agricola assume un rilievo tutto particolare a partire dal fatto che si salda ancora una volta il legame storico fra Argentina e Veneto e, soprattutto, perché l'azienda veneta è riuscita a dare un'interpretazione alla produzione enologica argentina, capace di rispondere alle esigenze del mercato. Nella tenuta La Arboleda, nella Regione di Mendoza e precisamente nella valle di Tupungato, Masi ha di fatto celebrato un matrimonio tra vitigni solo apparentemente distanti: la Corvina e il Malbec. Il risultato è un vino dal carattere cosmopolita che, nella versione 2013, esprime profumi di ciliegia in confettura con note di menta e cannella, più propri della Corvina (leggermente appassita come da tradizione) e una progressione gustativa robusta, più nervosa e tannica, rintracciabile nelle caratteristiche principali del Malbec ben fatto. Il finale è lungo dai ricordi di cacao e di vaniglia, frutto di una elevazione in barrique di oltre un anno.

Cosa vende

L'Enoteca on-line wineOvine (www.wineowine.com) nasce da un'esigenza semplice quanto poco assecondata: mettere in condizione i piccoli produttori di vino, sparsi per lo Stivale di vendere e farsi conoscere, dando al contempo agli appassionati l'opportunità di scoprire etichette che non avrebbero mai assaggiato:

Guidi, Vernaccia di San Gimignano 2017 - € 8,90

Non delude per freschezza e bevibilità questa Vernaccia, unico baluardo della Toscana bianchista

Filodivino, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Serra 46 2016 - € 7,90

Sapido e dolce al contempo è forse il vino bianco più importante d'Italia

Tenuta Baròn, Spumante Brut Jungle Wine - € 9,90

Buone sensazioni complessive in queste bollicine venete

Ca' ed Balos, Moscato d'Asti 2017 - € 9,90

Un vino dolce che sarebbe da tenere sul tavolo ogni volta che mangiamo un dessert

Basile, Montecucco Sangiovese Cartacanta 2015 - € 13,90

Succoso e di bella personalità questo Sangiovese maremmano

Cascina Rabaglio, Barbaresco Ca' Grossa 2013 - € 18,90

Rosso aromaticamente balsamico, dolce e ben sostenuto da un'acidità vivace

Sertura, Fiano d'Avellino 2016 - € 9,90

Uno dei bianchi più interessanti del panorama enoico del Bel Paese

Maman, Prosecco Extra Dry 2016 - € 9,90

Non manca mai una bollicina di questa denominazione, ormai sempre più al centro di ogni mercato

L'Ariosa, Vermentino di Sardegna 2016 - € 9,90

Fresco e ritmato questo Vermentino dalla caratteristica nota salina

Bidditti, Focu 2016 - € 9,90

Nero d'Avola di bella espressività aromatica e dal gusto convincente

Cosa consiglia

Ed ecco una selezione del meglio di wineOvine:

Valentini, Trebbiano d'Abruzzo 2013 - € 85,00

Un'icona sia l'azienda che il vino, ma che tuttavia non fa certo parte dell'industria enologica

Ca' Brusà, Barolo Bricco San Pietro Vigna D'Val 2007 - € 59,90

Piccolo produttore capace di interpretare al meglio il rosso più importante d'Italia

Querce Bettina, Brunello di Montalcino 2011 - € 49,90

Il Sangiovese polposo e generoso di un'annata calda interpretato con garbo e misura

Aurelio Settimo, Barolo 2010 - € 39,00

All'insegna della tradizione produttiva ogni etichetta di questa piccola realtà langarola

San Lorenzo, Brunello di Montalcino Bramante 2013 - € 39,90

Grande annata ma non per tutti. San Lorenzo ne offre una bella interpretazione

Bonfanti, Amarone della Valpolicella Gran Lombardo 2013 - € 29,90

Un vino tradizionale ma che cerca una cifra stilistica personale e fuori dagli schemi consueti

I Tirreni, Bolgheri Rosso Beccala 2016 - € 21,90

Ottima freschezza per questo rosso che arriva da una delle denominazioni di successo attuale

Le Cantorie, Franciacorta Brut Arminia - € 22,90

Buone sensazioni complessive per queste bollicine dallo stile non banale

Torre Zambra, Montepulciano d'Abruzzo Brune Rosse Riserva 2012 - € 29,90

Un rosso di grande intensità come ci si aspetta dall'Abruzzo enoico

Carpentiere, Castel del Monte Riserva 2012 - € 24,90

Tutte le suggestioni del vitigno locale Nero di Troia, forse il più complesso della Puglia enoica

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.

VCR
VIVAL
COOPERATIVI
KAUSCEDO
L'innovazione in viticoltura

E.ON Luce e Gas. Tutta l'energia
per la tua impresa vinicola.

CHIAMA IL NUMERO VERDE
800 999 222

e-on

Clima cambiato

Se ormai pare assodato che il clima stia cambiando e fior di esperti si lanciano perfino in previsioni da qui ai prossimi cento anni, indicando prima di tutto un netto spostamento verso Nord della produzione viticola, molto più modestamente proponiamo di osservare quello che è già accaduto e in parte sta ancora accadendo qui e ora. Abbiamo visto crescere a dismisura zone di produzione destinate storicamente ad altre coltivazioni, gli esempi sono molteplici e riguardano praticamente tutte le Regioni italiane. Abbiamo visto spacciare per vocate estensioni di terreni in grado di fornire al massimo argilla per i mattoni o sabbia per le costruzioni. Abbiamo visto una letterale invasione di vitigni, già ampiamente conosciuti, decisamente inadatti a climi caldi e temperati come i nostri. Abbiamo anche visto la scomparsa di vitigni locali che oggi, solo perché la moda lo impone, sono affannosamente ricercati. Abbiamo visto adottare sesti d'impianto con numeri di ceppo ad ettaro difficilmente sostenibili se non in luoghi freschi e/o addirittura freddi. Abbiamo visto l'invasione del cosiddetto legno piccolo (barrique, insomma) che ha cancellato la presenza delle classiche botti grandi, addirittura bandite, in un certo periodo, dalle nostre cantine. Abbiamo visto tornare dentro i nostri bicchieri vini qualitativamente scadenti e senza originalità. Se fra cento anni succederà quello che viene previsto, può darsi che "Enotria" non riuscirà più ad essere tale. Ma consideriamo che si tratta di un processo, in un certo senso, già innescato. Clima cambiato, appunto.

Non solo vino

Pistocchi Torta Fondente di Cioccolato



Claudio e Claudia Pistocchi, da quasi 30 anni lavorano nel loro laboratorio fiorentino (via del Ponte di Mezzo, 20 - Firenze; tel. 055364034; www.tortapistocchi.it) e pressoché da quel tempo sono balzati alla cronaca dolciaria per la loro torta al cioccolato. È nel 1990, infatti, che nasce la prima Torta Fondente di Cioccolato, nel ristorante fiorentino in cui Claudio Pistocchi operava come Executive Chef. Un grande cioccolatino morbido e cremoso, prodotto artigianalmente, senza l'aggiunta di zucchero e senza utilizzare né uova, né burro, né farina, solo cioccolato fondente extra, cacao amaro in polvere e poca crema di latte, niente conservanti e niente additivi.

Siamo a Palermo, nel cuore della vecchia città (piazza Croce dei Vespri, 6; tel. 0916171631; www.osteriadeivespri.it) e Alberto Rizzo, chef dell'Osteria dei Vespri, ha creato un perfetto mix tra profumi e sapori mediterranei, risultato di una storia gastronomica stratificata e antichissima, e mirate digressioni tra le novità dell'arte culinaria. Il risultato sono piatti che contengono la grande varietà della cucina siciliana, le cui declinazioni finiscono sempre per lasciare il desiderio di una nuova esperienza. Così si può incrociare il coniglio in porchetta, pistacchio di Bronte, pomodoro confit, olive nere, cipolla di Tropea e la vellutata di seppia al nero con profumo d'alloro e raviolini al pomodoro, piselli, patate e zafferano di Corleone; oppure i fagottini neri ripieni di cozze, calamaretto con salsa allo zafferano, ricci e pomodoro e i ravioli d'anatra e peperoni, ortaggi e provola delle Madonie; oppure ancora il filetto di maiale, tuma di Gangi, alici, origano e salsa di pomodoro concentrato e il tonno rosso, crosta di olive nere, zucchine alla menta fresca, cipolla rossa agrodolce e polvere di capperi di Salina. Conclusione con cassatella calda con crema di ricotta di Gangi e scorza di limone e cannoli croccanti allo zabaione e cioccolato, banane caramellate allo zafferano e fragole al basilico.

La Top 5 dell'"Osteria dei Vespri"

Murgo, Brut Metodo Classico 2014 - € 30,00

Larmandier-Bernier, Champagne Terre de Vertus Premier Cru - € 110,00

Tasca D'Almerita, Chardonnay 2014 - € 95,00

Passopisciaro, Contrada Guardiola 2011 - € 85,00

Palari, Faro 2010 - € 85,00

I tre vini del cuore di...

Winston Churchill

"Ho preso dall'alcol molto più di quanto l'alcol non abbia preso da me". È una delle tante battute di Winston Churchill (1874-1965), simbolo dello stesso british-style, di recente protagonista de "L'ora più buia", film dove non mancano rimandi alla sua passione per lo Champagne. Ministro e due volte Primo Ministro di Sua Maestà, Premio Nobel nel 1954, ha salvato la Gran Bretagna dai nazisti e ha costruito la nuova Europa con Roosevelt e Stalin. La sua vera fissazione era lo Champagne, il suo preferito il Pol Roger, che infatti produce una Cuvée con il nome del suo più illustre estimatore. Celeberrimo è l'episodio in cui Churchill, incrociato dalla deputata Bessie Braddock ebbe uno scambio di "vedute": "Siete disgustosamente ubriaco!". "E' vero - rispose il Ministro - E voi siete brutta. Ma domattina io sarò sobrio. Voi sarete ancora brutta". Compagno di bevuta di Giuseppe Stalin, con cui a Jalta condivise la vodka, amava in patria bere con John Barrymore e Charlie Chaplin.

Champagne

Bordeaux

Porto e Cognac

