

Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 100 - Marzo 2014 - Info: iquadernidiwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - A cura di Franco Pallini e Antonio Boco



Vendemmia: 2007
Proprietà: Santa Sofia, Famiglia Begnoni
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Molinara, Rondinella
Bottiglie prodotte: 14.779
Enologo: Giancarlo Begnoni
Prezzo allo scaffale: € 65,00-67,00

Santa Sofia Dop Amarone della Valpolicella Classico Gioè

Le origini della tenuta risalgono ai primi dell'Ottocento ed oggi le cantine sono a Pedemonte, nord di Verona, in una delle zone più belle della Valpolicella classica, puntellata da strepitose ville palladiane. Molti i vini che qui si producono, a cominciare da quelli tipici della zona che ovviamente non possono non comprendere l'Amarone. Anzi, questo grande rosso, prodotto in parte con uve appassite, è declinato dall'azienda in più di una versione tra cui il Gioè. Impalcatura sontuosa e ricchissima di frutta surmatura e confettura, con chiari cenni di uva passa e ciliegie sotto spirito; palato carnoso, estrattivo, di grande materia, dolcezza aromatica e abbraccio alcolico.



Vendemmia: 2008
Proprietà: Famiglia Terraneo
Uvaggio: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 4.000
Enologo: Giovanni Bignucolo
Prezzo allo scaffale: € 23,00-25,00

Castelvechio Venezia Giulia Igp Sagrado

Diciamo subito che, ad oggi, avevamo più confidenza e frequentazioni bianchiste riguardo il territorio del Carso friulano. Una terra bellissima, ricca di fascino, storia e tradizione, interpretata in maniera fedele e originale da un manipolo di vignaioli audaci e coraggiosi. E' una bella scoperta, dunque, questo rosso della Castelvechio. Vino estremamente originale e gustoso, ha profumi scuri di ribes nero ed erbe officinali, more e tocchi fumè. Le sensazioni erbacee, sempre molto delicate, escono invece alla distanza e richiamano toni verde scuro, perfettamente aderenti ad una bocca carnosa e scattante, chiusa da lampi mentolati e balsamici.



Vendemmia: 2009
Proprietà: Famiglia Bianchini
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 50.000
Enologo: Paolo Vagaggini
Prezzo allo scaffale: € 28,00-30,00

Ciacci Piccolomini d'Aragona Dop Brunello di Montalcino

Le origini della Ciacci Piccolomini d'Aragona risalgono al XVII secolo. Parliamo dunque di una realtà storica, tramandata nel tempo, capace di esaltare e valorizzare il terroir di Montalcino del quadrante meridionale. Siamo infatti nei pressi di Castelnuovo dell'Abate, in una sottozona particolarmente vocata, non lontano dal fiume Orcia e riparata dal Monte Amiata. Un luogo dunque più caldo e temperato nel contesto della denominazione, troppo spesso pensata come un semplice unicum. Il millesimo 2009 dona dunque solarità al Brunello, che infatti presenta toni fruttati intensi, sensazioni di lieve confettura, prugne e cioccolato. Palato altrettanto ricco, denso, di bell'abbraccio alcolico.



Vendemmia: 2011
Proprietà: Famiglia Grassi
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 2.500
Enologo: Marco Chellini
Prezzo allo scaffale: € 22,00-24,00

I Fabbri Dop Chianti Classico Gran Selezione

Lamole è una delle sottozone più affascinanti di tutto l'areale del Chianti Classico e I Fabbri tra gli interpreti più puri e fedeli di questo particolare terroir. Il merito è delle sorelle Grassi che, a partire dal 2000, hanno avviato un progetto rispettoso della natura e dell'identità dei vini prodotti, richiamando nel nome la memoria dell'officina di fabbroferai situata nell'antico borgo che sovrasta i poderi. La neonata Gran Selezione 2011 ha naso pieno e maturo, figlio dell'annata, bocca viva, densa ma profonda, distinta da una buona acidità e da classiche note floreali e ferrose.

Editoriale

R.D.

A volte, da semplici appassionati, bisogna ricordarsi di qualche vino e della sua storia. Il 2014 è l'anno di Bollinger che farà debuttare proprio in questi giorni il suo R.D. 2002, che celebra i 50 anni dall'uscita del primo millesimo 1952 di questo straordinario Champagne. R.D. sta per Récentment Dégorgé, uno Champagne che è rimasto sui lieviti per un periodo più lungo della norma, dai 3 agli 8 anni e in alcuni casi anche 15 anni. Ma tutto ciò accade solo nelle migliori annate e per questo "ogni R.D. è stato Grande Année, ma non tutti i Grande Année saranno R.D.". Essendo stato Grande Année, l'R.D. è ottenuto solo da uve classificate Grand e Premier Cru, vinificate in piccoli fusti di legno, il cui vino fermo matura sui lieviti con la bottiglia chiusa con il tappo di sughero (bouchon liège). Bollinger è l'unica Maison a "costruire" tutti i suoi millesimati a partire da bottiglie con il tappo di sughero. Ovviamente, questo costringe a rémuage e dégorgement rigorosamente manuali. La differenza tra Grande Année e R.D., oltre al diverso periodo di maturazione, risiede evidentemente anche nella liquer d'expédition, con l'R.D. dosato a 3-4 g/l, quindi da extra brut, mentre La Grande Année è un brut. L'R.D. fu lanciato a Londra nel 1961 (con il millesimo 1952) ed oggi il millesimo 2002 si appresta a diventare un riferimento per tutti gli appassionati, che in Italia possono trovarlo distribuito dal Gruppo Meregalli.

Buona lettura
Antonio Boco
Franco Pallini



Vendemmia: 2010
Proprietà: Cinzia Merli
Uvaggio: Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 26.000
Enologo: Luca D'Attoma
Prezzo allo scaffale: €
65,00-68,00

Le Macchiole Toscana Igp Paleo

E' proprio vero che i progetti visionari, le lucide follie partorite dalle grandi menti, i sogni e le utopie concrete non invecchiano mai. Non si spiegherebbe altrimenti l'attualità de Le Macchiole, azienda pionieristica nel territorio bolgherese, eppure capace di emanare una strabiliante gioventù, un passo dinamico e un volto assai originale e fresco. Mente, sogni, visioni che ci riportano immediatamente al compianto Eugenio Campolmi, deciso a cambiare la sua vita per dedicarla alla natura e al vino, fino a fondare Le Macchiole. Era il 1983 e certamente molte delle cose che sarebbero successe potevano essere solo immaginate. Oggi, come ormai da molti anni, è la moglie di Eugenio, Cinzia Merli, con la delicatezza e la forza di un "fiore d'acciaio", a prendersi cura e a far crescere questa realtà. Che come detto mantiene un tasso di identità e originalità fuori scala. Dalle scelte varietali a quelle dei vini da monovitigno, dai percorsi agronomici a quelli enologici. Cabernet Franc, Merlot, Syrah. Ognuno per sé, a disegnare altrettanti vini-capolavoro che giocano a primeggiare, annata dopo annata; a dividere, a volte, ma sempre nel segno delle differenze e delle preferenze soggettive, mai della qualità e degli standard raggiunti. Paleo Rosso, Messorio, Scio, oltre alle declinazioni Paleo Bianco e Bolgheri Rosso. Fratelli diversi che raccontano percorsi, uve, persone, luoghi, storie. Del Paleo, forse il più celebrato della famiglia, etichetta da sogno che primeggia all'estero tra le più importanti del paese, abbiamo assaggiato molte annate. Diremmo quasi che si leggono le epoche, i cambiamenti e gli stili alla perfezione. Un vino che non tradisce, che racconta in maniera trasparente le idee e i percorsi che lo portano fino ad oggi. Fino ad un 2010, in tutta onestà, strabiliante. Un rosso italiano, mediterraneo, un bolgherese splendido per impostazione ed esecuzione. Capace di un frutto maturo e suadente, abbracciato perfettamente alle sensazioni tostate e ad una speziatura delicata e siderale nella lunghezza. Le note più verdi e piccanti escono alla distanza, in modo discreto, e trovano una bocca finissima quanto densa, di impareggiabile trama tannica. Chiusura lunghissima, su rigogliose bacche di ginepro.

Vendemmia: 2012
Proprietà: Gruppo Moretti
Uvaggio: Pinot Nero, Charodnnay
Bottiglie prodotte: 45.000
Enologo: Mattia Vezzola
Prezzo: € 35,00
Bottiglia acquistata il 20 febbraio all'Enoteca
Properzio di Spello (Perugia)

Bellavista Dop Franciacorta Brut Rosé Gran Cuvée

Non c'è davvero bisogno di introdurre Bellavista, casa spumantistica tra le più autorevoli e apprezzate d'Italia, pioniera, baluardo e allo stesso tempo innovatrice dei vini di Franciacorta. Questo Gran Cuvée millesimato, figlio della vendemmia 2008, è un rosato da applausi. Deriva da uve Chardonnay e Pinot Nero, vinificate in parcelle separate (alcune delle quali fermentate in legno). La permanenza sui lieviti che accompagna la seconda fermentazione regala sensazioni di rara finezza, tanto al naso quanto in bocca. I profumi incrociano cenni di fragoline e piccoli frutti di bosco, fiori freschi e sensazioni di panetteria. La bocca è tanto cremosa quanto fresca, armoniosa e profonda. Lungo e delicato il finale, perfetta la trama carbonica.

Vendemmia: 2008
Proprietà: Famiglia Finetto
Uvaggio: Corvina, Rondinella, Molinara
Bottiglie prodotte: 5.000
Enologo: Flavio Peroni
Prezzo: € 52,00
Bottiglia acquistata il 20 febbraio all'Enoteca
Properzio di Spello (Perugia)

Garbole Dop Valpolicella Superiore

I fratelli Ettore e Filippo Finetto hanno avviato un progetto enologico chiaro e determinato. Anche se sono partiti di recente (la prima annata è la 2001), non ci hanno messo molto a diventare un riferimento per i vini tipici della Valpolicella. Approccio radicale in vigna e in cantina, determinazione e un pizzico di giovanile esuberanza hanno condotto i nostri a vini superbi, impostati sulla ricerca della concentrazione e dell'intensità aromatica. Il Valpolicella Superiore 2008 ne racconta lo stile grazie alla gioiosa ed esplosiva trama fruttata, sia al naso che in bocca.

Vendemmia: 2010
Proprietà: Arnaldo Caprai
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot
Bottiglie prodotte: 7.000
Enologo: Attilio Pagli
Prezzo: € 30,00
Bottiglia acquistata il 20 febbraio all'Enoteca
Properzio di Spello (Perugia)

Caprai Umbria Igp Rosso Outsider

Abbiamo raccontato spesso i percorsi, l'intuito imprenditoriale e i vini di Marco Caprai. Lo abbiamo fatto, il più delle volte, attraverso il Sagrantino, varietà che più di tutti ha contribuito a riportare sotto i riflettori, tanto in Italia quanto nel mondo. Ma chi pensa che l'esperienza di vignaiolo di Caprai rimanga confinata solo nei pur nobili confini del Sagrantino, si sbaglia. Stavolta è il turno di un vino della casa che proprio non ti aspetti: il Rosso Outsider. Un classico taglio bordolese che nelle annate giuste è capace di stupire, confermando la vocazione del territorio e quella del suo artefice alla produzione di vini decisamente sopra la media. La 2010 del Rosso Outsider ha profilo scuro, con bei richiami tostate e balsamici; bocca densa ma scorrevole, di bella finezza e bevibilità. Finale duro a morire, su ricordi di cassis e ribes nero.

Vendemmia: 2012
Proprietà: Famiglia Peppucci
Uvaggio: Grechetto
Bottiglie prodotte: 7.000
Enologo: Lorenzo Landi
Prezzo: € 9,00
Bottiglia acquistata il 20 febbraio all'Enoteca
Properzio di Spello (Perugia)

Peppucci Dop Grechetto di Todi Montorsolo

La famiglia Peppucci ha realizzato un bellissimo progetto vitivinicolo, non lontano da Todi e lungo la direttrice che porta alle terre del Sagrantino. Lo scenario paesaggistico è semplicemente straordinario e le vigne sono in pratica il giardino della villa-cantina che domina la collina. I vini della casa sono sempre più puntuali, definiti e gustosi, a cominciare da quello ottenuto dalla varietà bianca principe della zona. Il Grechetto di Todi Montorsolo è sapido e autentico, perfetto per la tipica gastronomia della zona. Profumi di fiori di campo e mela gialla, corpo scaltro, ricco e di buon calore.



I migliori vini italiani ed internazionali
protetti da chiusure high tech

www.iononsodlappo.it



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





Vendemmia: 1994

Proprietà: Famiglia Magnelli

Uvaggio: Sangiovese

Quotazione: € -

Le Chiuse

Dop Brunello di Montalcino

Le Chiuse è un'azienda che, senza inutili giri di parole, bada al sodo, affascinando con vini di straordinaria personalità capaci di trovare una schiera di "aficionados" non trascurabile. In realtà, il "pedigree" c'è tutto ed è di primo livello. Simonetta Valiani, madre di Lorenzo Magnelli che guida oggi la tenuta, è figlia della sorella di Franco Biondi Santi. Ed è anche da Le Chiuse che il "gentiluomo del Brunello" prendeva le uve per la sua Riserva. Ma c'è di più. I rapporti familiari sono sempre stati sereni e la divisione delle proprietà fatta da Clemente Biondi Santi, con la separazione de Le Chiuse dal Greppo, non ha mai interrotto la collaborazione fra le due realtà, che continua anche con Jacopo Biondi Santi. Il Brunello 1994 profondamente legato alla sua "sottozona", siamo nel quadrante nord alle pendici di Montalcino, ha uno stile puro, elegante nei profumi quanto deciso al gusto grazie ad una magnifica forza acida, capace di spingere il sorso in profondità. Non è un vino ottenuto in una annata storica, ma trova, grazie alla sua impostazione, il passo dei fuoriclasse.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

**Laumandier-Bernier, Champagne
Blanc de Blancs Longitude**

Ottenuto da uve Premier Cru questo vino, prodotto da uno dei più importanti vigneron champenois che tanto hanno fatto parlare di sé nel recente passato, ripropone i caratteri fondamentali della Maison, come l'estrema freschezza, derivata da una acidità pronunciata. Una qualità quest'ultima che nel Longitude sembra però arrivare ad una sfumatura più equilibrata, in parte distante dagli estremi che spesso si incontrano assaggiando una bottiglia di Laumandier-Bernier.

**Rosario Omaggio
Enonauta**



Vendemmia: 2011

Proprietà: Famiglia Felluga

Uvaggio: Friulano, Pinot Bianco, Sauvignon,
Malvasia, Ribolla Gialla

Bottiglie prodotte: -

Enologo: Viorel Flocea e Stefano Chioccioli

Prezzo allo scaffale: € 17,00-19,00

Livio Felluga

Dop Rosazzo Bianco Abbazia di Rosazzo

L'azienda di Brazzano di Cormons, 155 ettari di estensione vitata, è uno dei "fari" dell'enologia friulana e non solo e Livio Felluga è da considerarsi il "patriarca" della produzione viticola regionale. Una storia che parte nel lontano 1956 e che oggi prosegue con il lavoro dei suoi figli, Maurizio, Elda, Andrea e Filippo. I vini si sono ormai imposti grazie ad una tecnica produttiva senza compromessi, e, al contempo, capace di restituire i caratteri più intimi del Friuli enoico. Buona impostazione aromatica quella del Rosazzo Bianco 2011, ben assecondato da una bocca definita e ritmata che coniuga polpa, sapore e freschezza.

Vendemmia: 2012

Proprietà: Roberto Felluga

Uvaggio: Ribolla

Bottiglie prodotte: 25.000

Enologo: Alessandro Sandrin

Prezzo allo scaffale: € 14,00-16,00

Marco Felluga

Dop Collio Ribolla

L'azienda Marco Felluga non ha bisogno di presentazioni e porta nel nome la storia di uno dei casati più importanti per tradizione e legame con la vitivinicoltura del Collio. Siamo nel versante goriziano ed è qui che vengono allevate le uve e realizzati i vini. La Ribolla, specie nel recente passato, ha trovato davvero una amplificazione decisa delle sue qualità. La vendemmia 2012 ci consegna un prodotto intensamente profumato, dai ricordi nettamente floreali e lievemente erbacei, di ottima struttura e freschezza, dal finale tipicamente rotondo. Un vino dal sorso goloso e immediato che fotografa in pieno le caratteristiche dell'annata.

Vendemmia: 2012

Proprietà: Famiglia Zorzettig

Uvaggio: Sauvignon

Bottiglie prodotte: 35.000

Enologo: Luigi Zamparo

Prezzo allo scaffale: € 11,00-13,00

La Tunella

Dop Colli Orientali del Friuli Sauvignon

La Tunella è una delle aziende più importanti del Collio e vanta estimatori in tutto il mondo, tanto tra i critici quanto tra gli appassionati. La storia dell'azienda comincia più di cinquant'anni fa quando Min Zorzettig, prima, e il figlio Livio, poi, gettano le basi per l'impresa vitivinicola. Molti i vini prodotti oggi, tra cui diversi capolavori dell'enologia bianchista italiana. Nella produzione "entry level" emerge il Sauvignon 2012 che mostra un profilo maturo e fresco allo stesso tempo, caratterizzato da profumi tropicali e note di erbe aromatiche. In bocca è solido e profondo, di buona freschezza e articolazione.

Vendemmia: 2012

Proprietà: Famiglia Borghese

Uvaggio: Sauvignon, Chardonnay

Bottiglie prodotte: 6.500

Enologo: Ivan Sant

Prezzo allo scaffale: € 12,00-14,00

Ronchi di Manzano

Dop Colli Orientali del Friuli Bianco Ellègri

Sono oltre cinquanta gli ettari a vigneto di questa realtà produttiva, fondata nel 1969, che insistono su due fra gli areali più vocati del Friuli, quelli dei comuni di Manzano e Rosazzo. Lo stile dei vini dell'azienda con sede a Manzano è decisamente interessante. E l'Ellègri 2012, a dispetto della sua composizione varietale, conferma queste qualità, evidenziando profumi di frutta a polpa bianca, note agrumate e qualche cenno erbaceo a rifinitura. Energica e succosa la progressione gustativa, all'insegna dell'equilibrio e della piacevolezza di beva, con un finale solido e ben ritmato.



Vendemmia: 2011
Proprietà: Lvmh Group
Uvaggio: Sauvignon Blanc
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: €
29,00-32,00

Cloudy Bay

Marlborough Sauvignon Blanc

Cloudy Bay, forse l'azienda più conosciuta della Nuova Zelanda, è nata nel 1985. Produce molti vini eccellenti, tra cui lo spumante Pelorus, il Pinot Noir, lo Chardonnay, ma è sempre stata tra le grandi soprattutto per il suo Sauvignon Blanc, considerato un vero e proprio archetipo della produzione neozelandese. Sono stati il primo enologo Kevin Judd e l'allora titolare David Hohen (oggi la cantina appartiene al polo del lusso francese Lvmh) gli artefici della sua prima annata, immediatamente premiata a Londra come migliore Sauvignon del mondo. Decisivo è soprattutto il territorio di Marlborough, dalle incredibili escursioni termiche e dove piove poco e si concentra, attualmente, oltre il 40% delle cantine neozelandesi. Oggi, la guida tecnica di Cloudy Bay è cambiata (al timone c'è la coppia Nick Blampied-Lane e Tim Heat) ma il vino, in versione 2011, non sembra esserlo. Fresco, di bella verve acida e, al contempo, strutturato, probabilmente trova all'olfatto il suo punto di forza, con aromi che vanno dalle note di salvia e di frutto della passione, fino a quelle di cedro.

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

Vinitaly wineclub (www.vinitalyclub.com) è l'enoteca online della Fiera di settore più importante d'Italia e una delle più importanti al mondo. Un viaggio alla scoperta dei grandi vini provenienti da tutti gli angoli d'Italia. Tra nomi affermati ed emergenti, è possibile reperire un raro assortimento del meglio del made in Italy in bottiglia:

Poggio Argentiera, Morellino di Scansano 2012 - € 8,50

Un Morellino che, specie nel recente passato, è un vero e proprio paradigma

Tramin, Alto Adige Sauvignon 2012 - € 10,00

Un classico dell'enologia altoatesina ad alta vocazione bianchista

Arnaldo Caprai, Montefalco Rosso 2010 - € 14,00

Seducente rosso, versatile e sempre appagante

Umani Ronchi, Verdicchio dei Castelli di Jesi Plenio 2008 - € 14,00

La dimostrazione che anche i bianchi italiani sanno reggere il passare del tempo

Planeta, Cerasuolo di Vittoria 2011 - € 9,90

Un vino di piacevolezza consolidata e di grande bevibilità

Terreliade, Grillo Timpa Giadda 2012 - € 8,00

Uno dei vitigni siciliani che è riuscito a ritagliarsi un posto d'eccellenza

Librandi, Cirò Rosso 2011 - € 6,00

Il marchio di riferimento dell'enologia calabra

Velenosi, Passerina 2012 - € 9,00

Un vitigno che deve molto del suo successo recente al lavoro di questa azienda

Cave du Vin Blanc de Morgex et de la Salle, Valle d'Aosta Blanc de Morgex 2012 - € 9,00

Un vino capace di restituire tutta l'"eroicità" della viticoltura valdostana

Col D'Orcia, Rosso di Montalcino 2010 - € 12,00

Sangiovese di bella espressione in una annata importante

Cosa consiglia

Ed ecco una selezione del meglio di Vinitaly wineclub:

Tenuta San Leonardo, San Leonardo 2006 - € 42,00

Probabilmente il miglior taglio bordolese all'italiana

Ferrari, Trentodoc Brut Perlè Nero 2006 - € 44,50

Bollicine di grande fascino e di grande eleganza

E. di Mirafiore, Barolo di Casa 2004 - € 59,00

Un prodotto di bella tipicità e di sicura tenuta nel tempo

Arnaldo Caprai, Sagrantino di Montefalco 25 Anni 2008 - € 59,00

Potente e appagante: la classica declinazione del Sagrantino della cantina di riferimento del territorio

Mastrojanni, Brunello di Montalcino 2008 - € 54,00

Cifra stilistica moderna per questo Brunello intenso e articolato

Galardi, Terra di Lavoro 2009 - € 45,00

Uno dei vini simbolo della rinascita enologica campana

Donnafugata, Contessa Entellina Mille e una Notte 2007 - € 45,00

Un rosso mediterraneo e capace di restituire tutte le sfaccettature della Sicilia enoica

Nino Negri, Sfurats 5 Stelle 2009 - € 49,00

Un vino elegante e decisamente di carattere

Frescobaldi, Luce di Frescobaldi 2009 - € 74,00

Uno dei vini più rappresentativi dello storico marchio toscano

Tedeschi, Amarone della Valpolicella Classico La Fabriseria 2007 - € 149,00

Un Amarone rigoroso con il passo dei fuoriclasse



Siamo alle solite

La produzione 2013 delle bollicine italiane ha toccato i 434 milioni di bottiglie (+9,1% in volume) e l'export cresce sia in volume (+11,5%) che in valore (+16%) sul 2012. Queste le cifre pubblicate in questi giorni e che ci fanno, evidentemente, molto piacere. Ma l'Ovse - Osservatorio economico italiano dei vini - sottolinea anche come il mondo Prosecco (Valdobbiadene, Conegliano, Cartizze, Asolo, Prosecco Doc, Glera) incida per due bottiglie ogni tre e con 307 milioni contro 304, per la prima volta, superi il mondo Champagne. Si tratta però di due tipologie totalmente distinte, prodotte con metodologie diversissime e quindi impossibili da confrontare. In generale, per ottenere il Prosecco Spumante, nella stragrande maggioranza dei casi, il vino fermo viene messo in autoclavi di acciaio con zucchero e lieviti. Una volta raggiunta la temperatura di 20° i lieviti attaccano lo zucchero (fermentazione) e producono anidride carbonica (presa di spuma). Dopo un mese il Prosecco è liberato dai residui dei lieviti e viene imbottigliato. Per lo Champagne, invece, il processo prevede che il vino venga messo in bottiglia con zucchero e lieviti. La bottiglia viene tappata e lasciata fermentare coricata per circa 2 anni, durante i quali viene lentamente girata (remuage). I lieviti vengono portati nel collo della bottiglia ed eliminati ghiacciandoli ed espellendo il cubetto di ghiaccio che li contiene (dégorgement), viene aggiunto poi il liqueur d'expédition (di solito vino + zucchero) e a quel punto lo Champagne è pronto.

Il trasferimento in una location inedita di questo splendido ristorante. La vista che si gode dalla sala da pranzo che regala suggestioni che si fondono ed esaltano con quella di una cucina che amiamo molto. Eccoci dunque alla "nuova" Parolina (Via G. Pascoli, 19 - Trevinano (VT); tel. 0763717130), idea, sogno realizzato, e, ormai, "casa" di Iside e Romano, coppia nel lavoro e nella vita, giovani chef di grande talento e professionalità. La loro idea di cucina fonde le esperienze fatte tra i fornelli di alcuni dei più grandi ristoranti italiani, un'idea stilistica personale e ormai consolidata, materie prime e produttori locali che vanno a braccetto con primizie che arrivano da tutto il mondo. La sintesi di tutto questo finisce in piatti deliziosi, sempre golosi e a volte giocosi, certamente creativi ma mai dimostrativi. Figli di idee originali e di uno stile pulito, dove la linearità rende il risultato esaltante, mai eccessivo o ridondante. Per noi una delle migliori tavole del centro Italia, riferimento assoluto di un territorio bello, con tante eccellenze, un po' fuori dai classici percorsi gourmet, almeno di quelli più scontati, e in cui è sempre bello perdersi. Consigliato.

La top five della "Parolina"

Egly Ouriet, Champagne Brut Grand Cru Rosè - € 140,00

Edi Kante, Carso Malvasia 2009 - € 35,00

Palazzone, Orvieto Classico Superiore Campo del Guardiano 2010 - € 30,00

Roagna, Barbaresco Montefico 2007 - € 120,00

Domaine de la Romanée Conti, La Tache 2010 - € 1.500,00

Non solo vino

Voiello Spaghetti Grano Aureo Scanalati n. 107



Il pastificio artigianale Voiello (www.voiello.it) è stato fondato nel 1879 all'insegna della classica trafilatura al bronzo. Nel 1973 entra nell'orbita di Barilla che ne sviluppa distribuzione e produzione, mantenendo il marchio fra i tre o quattro che pur con produzioni industriali, riescono a garantire una qualità maggiore. Gli spaghetti scanalati di grano aureo (100% italiano) rappresentano il vertice qualitativo di casa Voiello. Trafilati come tradizione comanda, nascondono però anche una piccola novità: una sezione biconcava che riesce a trattenere fino al 20% di sugo in più rispetto ad un normale spaghetti.

I tre vini del cuore di...

Oscar Farinetti

Non c'è dubbio che Oscar Farinetti sia uno dei grandi personaggi italiani del momento. A suo agio in ogni situazione, incarna il pensiero positivo che fu di UniEuro, la catena dalla cui vendita è nato Eataly. La dimostrazione che le buone idee e i progetti ambiziosi possono avere successo anche in Italia, in un periodo storico, per giunta, di retroguardia e con molte imprese in difficoltà. Imprenditore illuminato, appartenente ad una sinistra che potremmo definire "Renziana", Farinetti ha trovato il successo nel tempo e la notorietà del grande pubblico soprattutto con Eataly, marchio della grande distribuzione alimentare di qualità, con punti vendita ormai in tutto il mondo. Certo il progetto è ancora in espansione, incredibilmente attraente, capace di occupare uno spazio nuovo nel panorama della Gdo e di evocare suggestioni che travalicano la sua stessa natura, grazie ad idee, strategia, organizzazione e comunicazione fuori dal comune. Eppure c'è chi giura che il genio di Farinetti sia già a lavoro su altri fronti e chissà cosa ci riserverà in futuro.

1) Walter Massa, Timorasso e Vigne di Zamò, Friulano Vigne 50 anni

2) Beppe Rinaldi, Barolo e Mirafiore, Barolo Riserva

3) Monterossa, Brut Cabochon e Ferrari, Brut Perlè

