

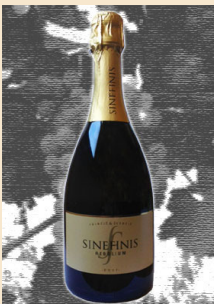
Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 102 - Maggio 2014 - Info: iquadernidivinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - A cura di Franco Pallini e Antonio Boco



Vendemmia: -
Proprietà: Tenuta del Buonamico
Uvaggio: Pinot Bianco, Semillon, Trebbiano
Bottiglie prodotte: 26.000
Enologo: Alberto Antonini
Prezzo allo scaffale: € 15,00-17,00

Tenuta del Buonamico Brut Gran Cuvée Particolare

Progetto nuovo dal cuore antico. Potrebbe essere questo lo slogan della Tenuta del Buonamico, fondata cinquant'anni fa esatti e oggi in mano ad una famiglia che la sta profondamente rimodernando. Dal 2009 sono stati messi a dimora nuovi vigneti e reimpiantati quelli esistenti, così come la cantina (esteticamente molto curata) è stata dotata delle migliori attrezzature sia per la vinificazione che per l'imbottigliamento. L'attitudine bianchista della denominazione Montecarlo, una delle poche zone "bianche" della Toscana, ha convinto alla prova dello spumante. La Gran Cuvée Particolare è bollicina dal naso floreale con puntuali rimandi di lievito e mela gialla. Bocca vinoso, di buon sapore, con finale agrumato.



Vendemmia: 2010
Proprietà: Sinefinis (Robert Princic, Matjaz Cetrtric)
Uvaggio: Ribolla Gialla
Bottiglie prodotte: 13.000
Enologo: Robert Princic, Matjaz Cetrtric
Prezzo allo scaffale: € 22,00-24,00

Sinefinis Rebolium Brut MMX

"Sinefinis", senza confini, già il nome spiega il senso profondo di questo brut. Robert Princic, di San Floriano del Collio, e Matjaz Cetrtric, di Quisca, un italiano e uno sloveno, hanno "riunito" una denominazione che solo la storia ha "diviso" fra due nazioni, spumantizzando la Ribolla Gialla del Collio e la Rebola del Brda. Il Rebolium-Sinefinis è metodo classico che riunisce idealmente quel Collio mai diviso da confini, se non nell'ultimo dopoguerra. Una sorta di sottile filo giallo, che lega con passione uomo e territorio. I suoi profumi sono limpidi e intensi, mentre al gusto questo spumante esprime grinta, buona progressione gustativa e una solida freschezza.



Vendemmia: 2010
Proprietà: Famiglia Angelucci
Uvaggio: Moscato
Bottiglie prodotte: 10.000
Enologo: Donato Di Tommaso
Prezzo allo scaffale: € 20,00-23,00

Angelucci Colline Pescaresi Igp Moscatello Passito

Succede, a volte succede. Che stappi un vino conoscendo poco o niente di lui e dell'azienda che lo produce, dunque aspettandoti poco, e che invece ti sorprende fino a rubare la scena a tutti gli altri e a diventare una scoperta assoluta. Ecco, è andata così con questo Moscatello Passito della cantina Angelucci: miglior assaggio della nostra tornata di degustazione! Da un clone di Moscato tradizionale della zona (Moscato di Castiglione), un succo delicato, floreale e iodato, con straordinari richiami di erbe fresche e mandorla. Leggiadro e dolce quanto basta, ha un palato sinuoso e fresco, coerente nell'intelaiatura aromatica, capace di continui cambi di passo. Un piccolo Sauternes...



Vendemmia: 2013
Proprietà: Famiglia Pardi
Uvaggio: Trebbiano Spoletino
Bottiglie prodotte: 10.000
Enologo: Giovanni Dubini
Prezzo allo scaffale: € 10,00-12,00

Pardi Dop Spoleto Trebbiano Spoletino

Famiglia storica di Montefalco, nota per la prestigiosa attività nel settore dei tessuti, i Pardi hanno sempre avuto a che fare col vino. Oggi più che mai, visto che la cantina si sta distinguendo come una delle più interessanti, per qualità e stile, di tutta la zona. E lo sta facendo tanto con i rossi (Montefalco Rosso e Sagrantino in testa) quanto con i bianchi. Tra questi ultimi spicca quest'anno uno strepitoso Trebbiano Spoletino 2013. Profilo tipicamente agrumato, minerale, con una vena acida giovanile coinvolgente, ben bilanciata da un tratto sapido e fruttato per un bianco da tenere in grandissima considerazione.

Editoriale

In Paese

Arriva per la prima volta in Italia il Simposio mondiale del vino dei Masters of Wine; l'export delle etichette tricolore mantiene anche nel 2013 la leadership in valore sul mercato Usa; il vino italiano, primo assoluto per volume esportato, continua ad aumentare con confortante continuità (in termini percentuali del 50% nel periodo 2006-2013, "fregandosene" anche della crisi mondiale), con una crescita superiore a quella di tutti gli altri Paesi eccetto Usa e Sud Africa. Riflettori puntati sul Bel Paese enoico, dunque, non solo da parte di coloro che sono considerati gli esperti più autorevoli di vino al mondo, i MW, appunto, ma anche rappresentando un "caso" non secondario di filiera ben funzionante in tempo di crisi planetaria (al netto dei problemi atavici che la affliggono ma che sembra non la ostacolino più di tanto), di cui però proprio i media "di casa" non sembrano accorgersi. Quello che colpisce è quindi che a sottolineare questo successo sia sempre, anche se metaforicamente nel caso dei Masters of Wine, lo sguardo che arriva da oltre confine. A casa nostra, al massimo, chi ne parla lo fa con toni troppo spesso retoricamente trionfalistici, dando forse troppe cose per scontato, oppure restando attaccato a dicotomie eufemisticamente aleatorie: botte grande vs botte piccola, vino "naturale" vs vino chimico, tradizione vs modernità, etc. etc... Riflettere.

Buona lettura
Antonio Boco
Franco Pallini



Vendemmia: 2011
Proprietà: Lorenzo Mariani
Uvaggio: Sangiovese, Colorino, Canaiolo
Bottiglie prodotte: 15.000
Enologo: Andrea Paoletti
Prezzo allo scaffale: € 19,00-21,00

I Veroni

Dop Chianti Rufina Riserva

Non sarà una delle cantine più note che sono comparse in questa nostra rubrica ma se facciamo riferimento all'area territoriale, e soprattutto alla denominazione di appartenenza, non possiamo che riconoscere a I Veroni un ruolo di riferimento. "Il più alto fra i Chianti", o semplicemente "Rufina", come amava ripetere Veronelli, a fare da culla a questa cantina, certamente tra le più interessanti della zona. La storia del complesso agricolo parte da lontano. Alla fine del 1500, quando furono costruite le prime vasche per la fermentazione del mosto, era di proprietà dei nobili Gatteschi. Il documento più antico risale al 1582. Qui vengono descritti i poderi e le vigne di proprietà. Il nome deriva da "verone", termine toscano antico con il quale si indicava la terrazza coperta con cui termina la scala esterna delle case di campagna. Oggi l'azienda vanta circa 70 ettari, di cui 20 dimorati a vigneto, nel comune di Pontassieve, ad una manciata di chilometri da Firenze. L'altezza dei filari varia dai 100 ai 350 metri sul livello del mare mentre la cantina, che si trova nella sede storica della fattoria, occupa, in parte, gli antichi locali realizzati per la vinificazione ad inizio Ottocento. Non è tuttavia solo per il lignaggio e la storia di questo marchio che abbiamo scelto di inserirlo tra le nostre Griffe. La riflessione è più articolata e riguarda il livello complessivo del progetto, oltre che naturalmente lo stile dei vini. Bottiglie che racchiudono l'eccellenza della zona, e che soprattutto si distinguono per piglio, personalità e aderenza ai tratti classici della denominazione (seppur giocati su uno schema puntuale, contemporaneo e ineccepibile). Due i vini assaggiati nella nostra sessione di degustazione. Da una parte un delizioso Chianti Rufina 2012: fresco, succoso e di gran beva. Dall'altra un più complesso Chianti Rufina Riserva 2011. Annata non certo facile ma rosso di bellissimo impatto aromatico, capace di uno sviluppo gustativo dettagliato e ricco di chiaroscuri. Solo il finale, dal tannino non completamente risolto, ne penalizza leggermente l'allungo. Un vino comunque buonissimo, che trova la sua ragion d'essere a tavola.

Vendemmia: 2012
Proprietà: Agostino Lenci
Uvaggio: Vermentino
Bottiglie prodotte: 40.000
Enologo: Graziana Grassini
Prezzo: € 13,00-16,00

Fattoria di Magliano Maremma Igp Pagliatura

Benché il Vermentino abbia una storia non secondaria in Maremma, la Fattoria di Magliano, realtà produttiva relativamente giovane, le prime bottiglie arrivano sul mercato ad inizio nuovo millennio, ha saputo declinare da subito questo vitigno tradizionale in modo convincente e non privo di personalità. E così il Pagliatura è diventato uno dei bianchi maremmani più solidi, mettendo in evidenza profumi varietali di bella chiarezza e un gusto dinamico e dotato di carattere, che fa della salinità il suo punto di forza più incisivo, ponendosi fra i migliori della tipologia. La versione 2012 ne è una ottima conferma, in un millesimo, per giunta, non proprio di semplice gestione, con un bagaglio aromatico intenso e una progressione in bocca vivace e continua.

Vendemmia: -
Proprietà: Cantine Due Palme
Uvaggio: Negroamaro
Bottiglie prodotte: -
Enologo: Angelo Maci
Prezzo: € 12,00-14,00

Cantine Due Palme Brut Metodo Classico Rosé

Nata nel 1989 a Cellino San Marco, nel brindisino, la Cantina Due Palme è un colosso produttivo che poggia sul sostegno di circa 1.200 soci conferitori e 2.500 ettari di vigneto nel cuore del Salento. Molti gli investimenti, avviati negli anni Novanta, capaci di condurre l'azienda all'ottimo livello qualitativo di oggi e rappresentando una delle realtà più dinamiche della Puglia enoica. Molte le referenze del portafoglio Due Palme, naturalmente, tra cui non mancano, specie in questo periodo felice per gli spumanti, le bollicine. Il metodo classico rosé oggetto del nostro assaggio ha colore buccia di cipolla, profumi di nespola e mandarino, bocca ricamata su frutti di bosco e discreta carbonica. Finale di media intensità e lunghezza.

Vendemmia: 2011
Proprietà: Francesco e Veronica Passerin d'Entrèves
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 4.000
Enologo: Francesco Bartoletti
Prezzo: € 26,00-28,00

Fattoria Dianella Fucini Toscana Igp Il Matto delle Giuncaie

La Fattoria di Dianella si trova sulle colline di Vinci, nel Chianti Montalbano, e si estende per 90 ettari complessivi, di cui 25 di vigna. Qui Francesco e Veronica Passerin d'Entrèves si occupano di tutto, dalla vigna alla cantina, con l'obiettivo di preservare ed esaltare i caratteri del territorio. Il Matto delle Giuncaie proviene da una vigna di Sangiovese che si trova a circa 200 metri d'altezza. L'affinamento in barrique di secondo e terzo passaggio dura dai 12 ai 16 mesi e quello in bottiglia almeno 6. Ne esce un vino serrato, chiuso e sulle sue in un primo momento ma in grado di aprirsi ed esprimersi al meglio con la giusta ossigenazione. Consigliamo di servirlo in caraffa.

Vendemmia: 2011
Proprietà: Giovanna Maccario
Uvaggio: Rossese di Dolceacqua
Bottiglie prodotte: 11.000
Enologo: -
Prezzo: € 11,00-13,00

Maccario Dop Rossese di Dolceacqua 2011

Giovanna Maccario conduce con caparbia una delle più affascinose cantine della denominazione Rossese di Dolceacqua. Un riferimento assoluto e un mix perfetto, dato dalla mano del produttore, da pochi ettari di vigna, coltivati ad alberello, in parcelle strepitose (Luvaira di Camporosso e Posaù di San Biagio della Cima) e da una vinificazione senza inutili forzature. Le diverse etichette raccontano a meraviglia le potenzialità e l'eleganza di questa varietà, tanto nei prodotti di punta quanto nelle bottiglie più semplici. Il Rossese 2011 è un concentrato di sapore, delicatezza e facilità di beva. Un vino delizioso, spensierato ma assai gustoso, mai banale o scontato.



I migliori vini italiani ed internazionali
protetti da chiusure high tech

www.iononsodtappo.it



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





Vendemmia: 2003
Proprietà: Emidio Pepe
Uvaggio: Montepulciano
d'Abruzzo
Quotazione: € -

Emidio Pepe

Doc Montepulciano d'Abruzzo

"Inutile nascondere, i vini di Emidio Pepe non sono certo tra quelli che mettono tutti d'accordo. Di impronta decisamente artigianale, sono prodotti da approcciare in maniera laica, insomma, senza barriere né dogmi precostituiti. Niente forzature in vigna, niente lieviti selezionati né solforosa, affinamento in cemento: pratiche che consegnano un Montepulciano 2003 dal frutto (sur)maturato, affiancato a sensazioni di macchia e grafite. La bocca è di grande sapidità e imprevedibile tenore acido. Da giudicare nel tempo". Così in un vecchio numero de "Quaderni" tanto che ci è venuta voglia di testare l'evoluzione di questo rosso "da giudicare nel tempo". Oggi il Montepulciano 2003 Emidio Pepe è rosso assai più leggiadro e affatto surmaturato, anche se le note animali, riduttive e terrose permangono. Vanno però a braccetto con un frutto integro e con una decisa folata speziata. In bocca la storia non cambia: succo e sapidità da vendere, acidità che fa dimenticare le calure del millesimo. Solo il tannino, leggermente crespato, ci riporta ai tratti meno affascinanti dell'annata.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Duvel, Birra Strong Belgian Ale

Forse il parallelismo sarà un po' impertinente o azzardato, ma questa birra pare proprio assomigliare ad una Champagne. Le bollicine hanno la finezza e la persistenza di un metodo classico.

I profumi rimandano alla crosta di pane e ai lieviti. Al palato, la buona dose alcolica è contrastata dall'acidità e da un finale asciutto.

Una birra tutto sommato "facile" ed estremamente bevibile, una eccezione, probabilmente, nel panorama delle birre belghe.

Agostino Mura
Enonauta



Vendemmia: 2012
Proprietà: Famiglia Capaldo
Uvaggio: Fiano
Bottiglie prodotte: 30.000
Enologo: Staff Aziendale
Prezzo allo scaffale: € 11,00-13,00

Feudi di San Gregorio

Dop Fiano di Avellino Pietracalda

L'ammiraglia di Sorbo Serpico, nell'avellinese, ha senz'altro avuto il merito di sdoganare i grandi vitigni locali presso il grande pubblico con numeri certamente non confidenziali, favorendo, in qualche modo, il proliferare di piccole cantine che stanno contribuendo alla fama qualitativa delle diverse denominazioni di questo areale. Da qualche tempo l'azienda è alle prese con una decisa ristrutturazione stilistica della propria produzione, che ha regalato, particolarmente nei vini bianchi, convincenti risultati. Il Fiano Pietracalda, oggetto del nostro assaggio, è vino territoriale, con note fresche e sfumate, palato coerente e accattivante. Un bell'esempio per la tipologia.

Vendemmia: 2012
Proprietà: Braida-Bologna
Uvaggio: Barbera
Bottiglie prodotte: 130.000
Enologo: Giuseppe Bologna
Prezzo allo scaffale: € 9,00-11,00

Braida

Dop Barbera del Monferrato Frizzante La Monella

E' toccato e tocca ai figli Raffaella e Beppe prendere il posto dell'indimenticabile Giacomo Bologna, uno dei più straordinari personaggi che il vino italiano abbia mai conosciuto. Sono loro che dalla sua scomparsa conducono l'azienda di famiglia, Braida, dal soprannome di Giacomo. E' stata questa cantina, in anni pionieristici, a ridare valore e luce alla Barbera d'Asti, banalizzata da produzioni eccessive e poco differenziate. Qui parliamo tuttavia della Barbera del Monferrato Frizzante La Monella, etichetta divertente quanto il vino che contiene, gioioso e spensierato ma sempre puntuale ed espressivo.

Vendemmia: 2012
Proprietà: Raffaele Troisi
Uvaggio: Coda di Volpe
Bottiglie prodotte: 10.000
Enologo: -
Prezzo allo scaffale: € 10,00-12,00

Vadiaperti

Irpinia Igp Coda di Volpe Torama

Quella condotta da Raffaele Troisi, istrionico produttore irpino e figlio d'arte, è senza ombra di dubbio una delle realtà storiche della zona, condotta con principi artigianali e capace di un caveau di vecchie bottiglie che hanno svelato le incredibili potenzialità dei bianchi irpini, Fiano e Greco in testa. Noi abbiamo invece assaggiato la Coda di Volpe, vitigno forse meno nobile che Vadiaperti ha dimostrato di saper trattare come si deve. Un vino affatto minore, dunque, che non avrà la longevità e la classe della coppia d'oro dei bianchi irpini per eccellenza, ma che è bottiglia di sicuro godimento. Profumi intensi e sorso prolungato, di bella complessità.

Vendemmia: 2011
Proprietà: Maurizio Anfosso
Uvaggio: Rossese di Dolceaqua
Bottiglie prodotte: 8.000
Enologo: Maurizio Anfosso
Prezzo allo scaffale: € 12,00-14,00

Ka Mancinè

Dop Rossese di Dolceaqua Beragna

A San Martino in Soldano, il vignaiolo Maurizio Anfosso conduce dal 2006 questa piccola e interessantissima cantina ligure. Le vigne di Rossese sono coltivate ad alberello: tre ettari in tutto allevati in diversi cru, vinificati separatamente per delle bottiglie davvero imperdibili e assai note agli appassionati della tipologia. Il Beragna 2011, come detto proveniente dall'omonima parcella, è vino di grande eleganza. Fine nei profumi di frutti di bosco e fiori, roccioso quanto delicato al palato, giustamente nervoso e ricco di succo, ha il passo per evolvere ancora in bottiglia, anche se è molto buono sin da ora.



Vendemmia: 2010
Proprietà: Gloria Ferrer
Winery
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: \$
38,00-40,00

Gloria Ferrer Carneros Sparkling Wine Brut Blanc de Blancs

Uno spumante a base Chardonnay, squisitamente artigianale da un'annata che anche al di là dell'Oceano è stata grande. Questo in breve l'identikit del Blanc de Blanc di Gloria Ferrer 2010. Un'azienda che comincia a vinificare nei primi anni '80 scommettendo sul Pinot Noir che, siamo al centro della Sonoma Valley in California, non era precisamente la varietà di punta. E in più scommettendo su una tipologia, lo spumante prodotto con metodo champenoise, decisamente poco frequentata a quelle latitudini. Oggi, gli ettari vitati a Pinot Noir e Chardonnay sono 335 e gli spumanti prodotti in questa cantina spesso stanno insieme ai migliori del mondo. Un successo solido quello di Gloria Ferrer che continua a stupire, specialmente se considerato alla luce dei "competitor" con cui il prodotto statunitense deve confrontarsi. Il Brut oggetto del nostro assaggio è uno spumante in possesso di aromi e sapori complessi, eleganza e solido potenziale di invecchiamento. I suoi profumi sono netti e lo sviluppo gustativo coerente e non privo di freschezza.

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

Tannico (www.tannico.it) è una delle enoteche online che meglio interpreta lo "spirito del tempo". Non solo dal punto di vista del suo stile "telematico" ma anche per un'offerta particolarmente articolata, capace di cogliere le sfumature più interessanti del mondo del vino tricolore (e francese):

Cantine Ceci, Otello Nero di Lambrusco - € 8,80

Beva agile e immediata per questo vino franco e sincero

Mesa, Carignano del Sulcis Buio 2012 - € 9,00

Un rosso intenso e dai tratti decisamente mediterranei

Roccafiore, Grechetto di Todi Superiore Fiorfiore 2011 - € 11,10

Un bianco completo e dotato di un bel carattere

Battistella, Prosecco Extra Dry Millesimato - € 8,70

Il vino del momento in tutta la sua immediatezza e facilità di beva

Basilisco, Aglianico del Vulture Teodosio 2009 - € 10,50

Aglianico di grande personalità e di gusto goloso

La Tunella, Colli Orientali del Friuli Biancosesto 2012- € 14,20

Un bianco di struttura importante e aromaticamente intenso

Andreola, Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Dirupo - € 8,30

Un Prosecco non privo di tratti complessi e carattere

Bricco del Cucù, Langhe Rosso Superboum 2009 - € 8,00

Freschezza e sapidità le due qualità principali di questo rosso piemontese

Bertani, Valpolicella Classico Superiore Ripasso Villa Novare 2010 - € 10,80

Appagante e dall'impatto morbido questo rosso veneto, di grande tradizione

Poderi Luigi Einaudi, Dogliani Superiore Vigna Tecc 2011 - € 12,50

Un vino immediato capace però di non essere banale

Cosa consiglia

Ed ecco una selezione del meglio di Tannico:

Le Chiuse di Sotto, Brunello di Montalcino 2008 - € 32,50

Un grande Brunello capace di esprimere coerenza e carattere

Contadi Castaldi, Franciacorta, Satèn Soul 2006 - € 33,50

Morbidezza ed eleganza contraddistinguono queste bollicine lombarde

Cantina Tramin, Alto Adige Pinot Grigio Unterebner 2012 - € 19,50

Un bianco di impressionante precisione e di ineccepibile fattura

Château Suduiraut, Sauternes 1996 - € 63,00

Probabilmente il vino dolce più famoso al mondo

Bindella, Vin Santo di Montepulciano Dolce Sinfonia 2008 - € 28,00

Una tipologia che proprio in questo angolo di Toscana trova la sua massima espressione

Château Talbot 2005 - € 88,00

Un bordolese che non ha mai perso il legame profondo con il suo territorio

Françoise Bedel & Fils, Champagne Extra Brut Cuvée Origin'Elle - € 44,00

Champagne agile e di grandissima freschezza

Domaine Leflaive, Macon Verzé 2011 - € 30,50

Un primo approccio ad un'azienda decisamente di riferimento per la Borgogna bianchista

Bruno Giacosa, Barolo Falletto 2009 - € 100,00

Uno dei marchi storici del Barolo produce un vino di classe cristallina

Chateau Musar, Chateau Musar Red 2003 - € 40,20

Un vino curioso, prodotto in una terra solo apparentemente lontana da noi

ModulGraf
L'ETICHETTA.
www.modulgraf.com

ADHILA
SYSTEM

Per Adhila
l'acqua non
sarà mai
un problema



10 buoni motivi per vivere l'Umbria, cuore verde d'Italia, e le sue
eccellenze...a partire dal vino

10 good reasons to enjoy Umbria, the green Heart of Italy, and its excellence...
beginning by wine



Si fa presto a dire enologo

Montpellier, Bordeaux, Reims, solo per fare alcuni esempi, sono note città "capitali" di altrettanto note zone di produzione vinicola. Non solo. Sono anche sedi di prestigiose università che grazie ai loro corsi qualificati costituiscono il "serbatoio" principale dei tecnici che andranno a lavorare nelle cantine più importanti del mondo. Si tratta di atenei che non funzionano soltanto come "fabbriche" di personale ad alta specializzazione, ma sono anche centri di ricerca mondiali dove si lavora sul serio sui progressi possibili delle discipline enoiche. Un paragone con il nostro sistema di formazione è semplicemente improponibile. E non c'è bisogno di aggiungere altro. Ma la questione alle nostre latitudini, anche nei casi più felici, non si chiude comunque bene. I nostri giovani enologi, nella stragrande maggioranza, compiono le proprie esperienze all'estero nelle cantine del Nuovo Mondo. Si tratta di una scelta precisa - certo anche dettata semplicemente dall'opportunità - che, a ben guardare, nasconde, non poi così bene, l'attenzione, tutta italiana, verso quello stile enologico, quel modo di fare il vino, con tutti i suoi pregi e con tutti i suoi limiti, forse più numerosi, visto che i nostri territori e la cifra stilistica dei nostri vini avrebbero bisogno di un approccio diverso. Ecco, insomma, se un giovane enologo ha fatto la sua esperienza estera in Francia e non in Australia, crediamo che il suo futuro datore di lavoro lo dovrebbe assumere più volentieri ...

Già presidente dei *Jeunes Restaurateurs d'Europe*, Marco Bistarelli è da anni uno dei cuochi italiani di maggior talento e successo. Dopo aver avviato la sua carriera nella "sua" Città di Castello, ha da qualche stagione trasferito *Il Postale* a Perugia. Siamo in una residenza splendida, alle porte della città con affaccio nel verde, in quel Castello di Monterone (Strada Montevile 3; tel. 0755724214) dalla storia antica. Qui il ristorante ha trovato una nuova fisionomia, recentemente rinnovata nell'impostazione e nell'estetica. Un *Postale* più vicino a quello dei vecchi tempi, meno pesante nell'arredo che dimostra spirito fresco e contemporaneo. Anche i due menu, uno più creativo e l'altro "pop", dimostrano la voglia di regalare flessibilità e una soluzione alla portata di tutti. Convincente l'avvio, almeno per noi. Fantastico l'Acquario, tra gli antipasti; di clamoroso sapore e gusto il Mezzo pacchero, sugo di beccaccia, il suo petto arrostito; sempre una garanzia assoluta il Piccione, tra i secondi, forse il piatto più noto di questo chef. Un dolce per chiudere? Noi suggeriamo la rivisitazione della classica Crescionda spoletina. Cantina ben articolata, al di là delle naturalmente ben rappresentate etichette del territorio.

La top five de "Il Postale del Castello di Monterone"

Marcel Vezien, Champagne Brut Rosé - € 45,00

Cantina Cenci, Piantata 2012 - € 30,00

La Palazzola, Brut Blanc de Noir - € 25,00

Benanti, Etna Bianco Pietramarina 2004 - € 60,00

Emidio Pepe, Trebbiano d'Abruzzo 2011 - € 30,00

Non solo vino

Salmone "Re Salmone"

Nei mari del mondo nuotano varie tipologie di salmone. Il più conosciuto, e l'unico allevato in grandi quantità, è il salmone atlantico (*Salmo salar*). Poi c'è il selvatico: salmone reale (anche definito king salmon o chinook salmon). Gran parte del salmone che consumiamo è allevato: il selvatico occupa una percentuale minima del mercato e spesso le quantità non sono tali da consentirne l'esportazione anche per il dilagare della moda del sushi. Il "Re Salmone" che abbiamo assaggiato fa parte di questa minoranza. Affumicato subito dopo la pesca possiede gusto e una consistenza sorprendente. "Re Salmone" è distribuito in Italia da La Nef, www.lanef.it.



I tre vini del cuore di...

Selvaggia Lucarelli

È un'opinionista, conduttrice televisiva-radiofonica, blogger e scrittrice italiana. Dopo aver esordito, tra gli anni Novanta e Duemila, come attrice teatrale, nel 2002 grazie al suo blog, è passata alla notorietà televisiva, lavorando anche con "Il Tempo", "Max" e "Libero". Nel 2009, ha pubblicato anche un libro dal titolo "Mantienimi". Il suo successo è aumentato però grazie soprattutto alle "ospitate" e al ruolo di "opinionista" de "L'isola dei famosi" (2003) e "La talpa" (2005). Nel 2004 ha debuttato come conduttrice radiofonica in "Dietro le quinte" e poi "Senti chi parla", entrambi su Radio 2, e come conduttrice televisiva, a "Cominciamo bene estate" (Rai Tre). Nel 2006, ha partecipato come concorrente a "La fattoria" (Canale 5). Nel 2007 ha preso parte a "The bachelor - L'uomo perfetto" condotto da Ellen Hidding (Sky tv). Ha condotto, sempre su Sky, il gioco "Scelgo Te - Gay, etero o impegnato?" ed è stata uno dei giurati di "X Factor". Dal 2012 conduce il programma "Celebrity Now - Satira Selvaggia" sempre su Sky. Nel 2012 debutta su Radio m2o con "La fine del mondo".

Ezio Cerruti, Moscato Passito Sol

Barolo

Gewürztraminer

