

Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 108 - Novembre 2014 - Info: [iquadernidivinenews@winenews.it](mailto:iquadernidivinenews@winenews.it)  
[www.winenews.it](http://www.winenews.it) - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - A cura di Franco Pallini e Antonio Boco



Vendemmia: 2013  
Proprietà: La Giustiniana  
Uvaggio: Cortese  
Bottiglie prodotte: 100.000  
Enologo: Matteo Zerbo  
Prezzo allo scaffale:  
€ 15,00-17,00

## La Giustiniana

### Docg Gavi Del Comune di Gavi Lugarana

Poco meno di quaranta ettari per un totale annuo di bottiglie che si aggira intorno ai 200 mila prezzi. Non sono i freddi numeri, tuttavia, a dare il senso di questa bellissima azienda, sormontata da una splendida villa (La Giustiniana, appunto). Detto del contesto, veniamo a una realtà produttiva che per prima, in zona, ha sviluppato il concetto di Cru per il Gavi, imbottigliando separatamente i vini provenienti dai vari appezzamenti. Lugarana non è il vino più importante prodotto, è però un campioncino di finezza iodata e di grinta sapida, per un sorso che unisce buona complessità e ottima freschezza. Un vino affascinante e dalle caratteristiche originali che incrociano vocazione dei terreni e forza varietale.



Vendemmia: 2012  
Proprietà: Gian Piero Broglia  
Uvaggio: Cortese  
Bottiglie prodotte: 25.000  
Enologo:  
Donato Lanati  
Prezzo allo scaffale:  
€ 18,00-20,00

## Broglia

### Docg Gavi del Comune di Gavi Bruno Broglia

L'azienda dei Broglia, la Tenuta La Meirana, conta sulla bellezza di 100 ettari e un patrimonio straordinario di uva Cortese. E' qui che nascono alcuni dei Gavi più intriganti della denominazione, affinati in acciaio. Noi abbiamo scelto il Bruno Broglia 2012, bianco di razza che rappresenta il vertice della produzione aziendale. Proviene da vecchie vigne impiantate negli anni '50 e ha dimostrato grande longevità e tenuta. Quest'annata ha complessità e potenza, grinta sapida e struttura. Manca solo un po' di distensione aromatica che la bottiglia provvederà a regalare.



Vendemmia: 2013  
Proprietà: Alberto Ghibellini e Marnia Galli  
Uvaggio: Cortese  
Bottiglie prodotte: 40.000  
Enologo: Giuseppe Caviola  
Prezzo allo scaffale:  
€ 11,00-13,00

## La Ghibellina

### Docg Gavi del Comune di Gavi Mainin

Sono stati gli attuali proprietari, Alberto e Marina, a dare vita a questa affascinante realtà, nel 2000. Una realtà produttiva giovane, quindi, ma capace fin da subito di porsi obiettivi chiari. Ci troviamo in una delle zone più vocate alla coltivazione dell'uva Cortese, esattamente a Montorotondo di Gavi. E' qui che la tenuta coltiva i suoi quasi 8 ettari, confezionando qualcosa come 60 mila bottiglie all'anno. Segnaliamo la bellissima veste del Mainin 2013, bianco verticale che sfoggia un sorso dritto, vibrante, non privo di qualche chiaroscuro nel finale, distinto da sensazioni di mandorla amara. Vino di belle vibrazioni, insomma, ideale nel gioco dell'abbinamento a tavola.



Vendemmia: 2013  
Proprietà: Giorgio Rossi Cairo  
Uvaggio: Cortese  
Bottiglie prodotte: 7.000  
Enologo:  
Piero Ballario  
Prezzo allo scaffale:  
€ 12,00-14,00

## La Raia

### Docg Gavi Vigna della Madonnina Riserva

La proprietà che i Rossi Cairo hanno acquistato nel 2003 si è presto distinta per il suo approccio agricolo, improntato ai dettami steineriani dell'agricoltura biodinamica. Ben presto arriva anche la certificazione Demeter, a suggello di un percorso votato all'equilibrio e all'armonia, tanto in campo quanto nei vini prodotti. I terreni marnosi della zona vedono la coltivazione dell'uva Cortese, ovviamente, e di Barbera. Il Gavi Riserva è prodotto con le uve delle vigne più vecchie, raccolte tardivamente. Ha veste paglierino carico, profumi intensi con belle folate floreali, corpo ricco, materico, sapido e dal bel finale ammandorlato.

## Editoriale

2014: "Drink Sicily, fuck the rest"

*Nell'ultimo rapporto di Assoenologi sulla vendemmia 2014, al di là delle cifre, l'ultimo millesimo è stimato da qualitativamente buono, con punte di ottimo e pochissime di eccellente, con diverse criticità. Sardegna e, soprattutto Sicilia, però, hanno goduto nel 2014 di condizioni da manuale per una vendemmia che sa di eccellenza. Specialmente nella Trinacria ci si aspetta infatti un millesimo da sballo. "Poca uva, - ha spiegato Alessio Planeta - ma qualità eccezionale. Niente caldo torrido, maturazioni graduali, vendemmia perfetta. "Drink Sicily, fuck the rest", mi verrebbe da dire. Quest'anno si beve siciliano, non ci dobbiamo fare fottere." Il simpatico entusiasmo di Alessio Planeta ci convince ma apre anche ad una considerazione più seria: la vendemmia 2014 non rimarrà negli annali, ma per la Sicilia questo fatto sicuramente non varrà. Si tratta della cosiddetta "eccezione che conferma la regola", che semplificazioni e superficialità troppo spesso impediscono però di evidenziare. Molto più probabile, invece, che quando una vendemmia è buona per tutti, si rimarchi la bontà dei risultati soprattutto per i vini e le denominazioni più in vista, mentre se è cattiva, automaticamente, diventa cattiva indistintamente. E' come se esistesse nel mondo del vino italiano una gerarchia anche in fatto di vendemmie. Ma l'Italia del vino è una sola.*

Buona lettura  
Antonio Boco  
Franco Pallini



Vendemmia: 2012  
Proprietà: Villa Sparina  
Uvaggio: Cortese  
Bottiglie prodotte: 6.000  
Enologo: Giuseppe Caviola  
Prezzo allo scaffale: €  
30,00-32,00

## Villa Sparina Docg Gavi del Comune di Gavi Monterotondo

Tra le più note e prestigiose realtà della zona di Gavi, Villa Sparina vanta un lignaggio e una storia di lungo corso. Tutto comincia nel '700. All'epoca, immerso nei vigneti di Monterotondo, c'era un complesso colonico voluto dal marchese Franzoni di Genova. A memoria di quel tempo e della tradizione vinicola della tenuta restano le cantine sotterranee, davvero molto suggestive. Oggi Villa Sparina appartiene alla famiglia Moccagatta che dagli anni '70 la gestisce e la valorizza. Stiamo parlando di una realtà piuttosto grande, capace di 100 ettari di proprietà, 70 dei quali coltivati a vigneto per la produzione del Gavi (dunque uva Cortese) e Barbera. Piccola parentesi extra vino: a Villa Sparina si respira la classica ospitalità piemontese in ogni dettaglio e in tantissime sfaccettature. Stiamo alludendo allo straordinario Resort, ovviamente, così come il ristorante La Gallina, ideale per immergersi da subito nella tipica gastronomia della zona, ricca di sapori indimenticabili. Tornando invece ai vini, in particolare al bianco che abbiamo assaggiato, c'è da dire che il Monterotondo è certamente tra i vertici della piramide qualitativa e stilistica dell'azienda. I terreni in cui vengono allevate le uve (bassissima resa per ettaro) sono di classica matrice argillo-marnosa, l'altitudine tra i 300 e i 350 metri, l'esposizione prevalentemente a sud-ovest. Da sottolineare che dopo la vinificazione, il vino soggiorna per circa 4 mesi in barrique, prima di un passaggio in vasche di acciaio e di un restante anno in bottiglia. Questo bianco, la cui prima annata è stata realizzata nell'ormai lontano 1997, ha colore dorato e profumi intensi di frutta matura, agrumi e spezie orientali. Le note vanigliate e dolci sono ben integrate ai rimandi freschi, per un equilibrio complessivo che sembra sempre centrato. Certamente la bocca è ricca, a tratti grassa e pastosa, non senza accenni decisi di burro, miele e cioccolato bianco. Un vino materico e potente, insomma, capace tuttavia di destreggiarsi ottimamente, sia in solitaria che in compagnia della grande cucina della zona. Vino che potrebbe riservare belle sorprese anche da una lunga sosta ulteriore in bottiglia.

Vendemmia: 2013  
Proprietà: La Toledana  
Uvaggio: Cortese  
Bottiglie prodotte: 140.000  
Enologo: Massimo Marasso  
Prezzo: € 9,00-11,00

## La Toledana Docg Gavi del Comune di Gavi

Azienda storica e di grande bellezza, La Toledana vede gli albori nel '500 ed appartiene oggi ai Martini, dopo aver conosciuto diversi passaggi di proprietà. Il patrimonio che riguarda le vigne è semplicemente straordinario, capace di disegnare un mosaico definito in un unico corpo aziendale, dalle molteplici variabili e caratteristiche interne. Si privilegia, nella stragrande maggioranza degli ettari dedicati alla vite, l'uva Cortese, alla base dei Gavi prodotti. La versione 2013 è floreale, succosa, di buona freschezza ed equilibrio. Il finale è intrigante, di gradevole richiamo fruttato e non privo di profondità.

Vendemmia: 2013  
Proprietà: Castellari Bergaglio  
Uvaggio: Cortese  
Bottiglie prodotte: 20.000  
Enologo: -  
Prezzo: € 13,00-15,00

## Castellari Bergaglio Docg Gavi del Comune di Gavi Rolona

L'azienda condotta da Marco Bergaglio si inserisce di diritto nel ristretto lotto delle più rappresentative della denominazione Gavi. Esordio dovuto per una cantina che ha ben contribuito alla rivalutazione dell'uva cortese e dei vini della zona, rafforzando in maniera decisiva le convinzioni riguardo le potenzialità di questi bianchi, specie sul piano delle capacità evolutive. Il Rolona '13 è vino di grande beve, che non rinuncia però a originalità e tocchi di complessità assortiti. Ha profilo austero e sorso serrato, certamente giovanile, distinto da lampi mentolati e balsamici e da un finissimo tratto aromatico.

Vendemmia: 2013  
Proprietà: Cantina Produttori del Gavi  
Uvaggio: Cortese  
Bottiglie prodotte: 25.000  
Enologo: Andrea Pancotti  
Prezzo: € 8,00-10,00

## Cantina Produttori del Gavi Docg Gavi del Comune di Gavi Primi Grappoli

Cantina Produttori del Gavi è ovviamente realtà storica, nel solco della tradizione vitivinicola del Bel Paese. La cooperativa nasce infatti nel 1951, al fine di valorizzare il patrimonio viticolo di alcuni produttori, e conta oggi sull'apporto di oltre 100 soci. Tutti i vini sono ben eseguiti, di chiara impronta stilistica, coerente nella linearità espressiva e per nulla scontati. Qui raccontiamo il "Primi Grappoli" 2013. Si tratta di un vino dai profumi semplici e puliti, nitidi quanto piacevoli nei toni fruttati e floreali. La bocca segue la scia aromatica, ed è ben giostrata, dimostrando equilibrio tra la componente acida e quella salina. Il finale è gustoso, affatto banale o scontato. Un vino molto piacevole che si fa bere con grande facilità, sia come aperitivo che come compagno di piatti a base di carni bianche e pesce.

Vendemmia: 2012  
Proprietà: Marchese Luca Spinola  
Uvaggio: Cortese  
Bottiglie prodotte: 5.000  
Enologo: Vincenzo Muni  
Prezzo: € 12,00-14,00

## Marchese Luca Spinola Docg Gavi del Comune di Gavi Tenuta Massimiliana

Quattordici ettari di vigna, interamente dedicati all'uva Cortese, divisi in due vigneti praticamente speculari, per una produzione annua che si attesta intorno alle 20 mila bottiglie. Questo il quadro riassuntivo dell'azienda di Rovereto di Gavi dalle profonde e antiche radici storiche, da sempre in mano alla famiglia Spinola. Tre, per restare ai numeri, sono invece le etichette di Gavi prodotte (Gavi, Tassarolo e Tenuta Massimiliana). Produzione confidenziale e ottimo livello qualitativo per il Gavi Tenuta Massimiliana 2012. Vino di buona complessità, capace di bei profumi di fiori ed erbe di campo, intensi e sempre ben a fuoco. Il palato possiede struttura ed equilibrio, morbido ma mai seduto, conduce il sorso tra calore alcolico e spalla orizzontale, fino ad un finale intenso e tendenzialmente sapido.



I migliori vini italiani ed internazionali  
protetti da chiusure high tech

[www.iononsodlappo.it](http://www.iononsodlappo.it)



**AMORIM  
WE CORK  
BETTER**  
[www.amorimcorkitalia.com](http://www.amorimcorkitalia.com)





Vendemmia: 1976  
Proprietà: René Collard  
Uvaggio: Pinot Meunier  
Quotazione: € -

## René Collard

### Champagne Brut Cuvée Réserve

La Maison Collard-Picard, situata a Villers-sous-Châtillon sulla riva destra della Marna, è quella che si dice un'azienda nata da un amore. Non solo quello fra i due proprietari della tenuta ma anche quello verso lo Champagne. Lui Olivier è il nipote di René, acerrimo difensore delle qualità del Pinot Meunier, lei Caroline, ha portato in dote vigneti Grand Cru della Cote des Blancs. La produzione attuale di Collard-Picard, 16 ettari a vigneto, è caratterizzata da uve pressate una sola volta e da vini non sottoposti a fermentazione malolattica ed è importata in Italia dal 2011 da Cecchi. L'oggetto del nostro assaggio è stato però uno Champagne del nonn di Olivier, affascinante e particolare, ottenuto, appunto, da sole uve Pinot Meunier. Questo 1976, certo non un millesimo storico nella Champagne, ha evidenziato una progressione gustativa ancora intrigante, con finale nettamente affumicato. I profumi mantengono il fascino immediato di un vino ormai prossimo ai 40 anni, ma sono sembrati meno in forma della bocca.

## "fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

### Zof, Colli Orientali del Friuli Bianco Sonata 2007

Il Sonata, maturato in barrique e botte grande per 8 mesi, è un classico esempio di cosa significhi un bianco friulano. Il colore è ancora brillante, benché dalle tonalità tendenti al dorato. Al naso esprime aromi intensi, di banana, acacia e pesca, ma anche di mela e ginestra, e un accenno di vaniglia. In bocca, è equilibrato ma con una struttura non secondaria, morbida e avvolgente, che ne sottolinea la grassezza come fosse quasi un vino rosso. Il finale è lungo e caldo, con ritorni fruttati.

Claudio Ricci  
Enonauta



Vendemmia: 2013  
Proprietà: Castello Banfi  
Uvaggio: Cortese  
Bottiglie prodotte: 11.000  
Enologo: Rudy Buratti  
Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

## Castello Banfi

### Docg Gavi del Comune di Gavi

#### Principessa Gavia

Azienda e marchio appartengono a Castello Banfi, celeberrima realtà di Montalcino, tra i protagonisti assoluti del Brunello sia in termini produttivi (il patrimonio vitato è straordinario) che per la capacità di promozione di questo vino sui mercati internazionali. Ma non solo Brunello nel ricco portafoglio di Castello Banfi. Oggetto della nostra degustazione, infatti, un Gavi, prodotto con uve Cortese che dimostra equilibrio e freschezza. Un vino sicuramente piacevole, non certo monumentale ma capace di giocare la sua partita con scaltrezza e gusto. Ideale come aperitivo o nei classici antipasti all'italiana.

Vendemmia: 2013  
Proprietà: La Chiara  
Uvaggio: Cortese  
Bottiglie prodotte: 70.000  
Enologo: Gianluca Scaglione  
Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

## La Chiara

### Docg Gavi del Comune di Gavi

Trentanove ettari di proprietà, di cui 20 impiantati a vigneto su suoli variabili di natura tufacea-calcareo, frammezzata da argille, sabbie e ghiaie. Un microcosmo poliedrico, dunque, in cui le uve sono coltivate al meglio per ottenere grandi risultati. Il portafoglio aziendale è abbastanza ampio, con vini bianchi, rossi e anche spumanti. Noi ci fermiamo alla descrizione di un buon Gavi del Comune di Gavi: fresco e pulito al naso, ha rimandi delicatamente floreali ed erbacei, con bei richiami rocciosi. In bocca è ampio, giovanile, fresco e agrumato. Di grande bevibilità, il vino rispetcia tutta la tipicità di questo luogo così piccolo e speciale.

Vendemmia: 2013  
Proprietà: Magda Pedrini  
Uvaggio: Cortese  
Bottiglie prodotte: 20.000  
Enologo: Gianluca Scaglione  
Prezzo allo scaffale: € 13,00-15,00

## Magda Pedrini

### Docg Gavi del Comune di Gavi La Piacentina

La posizione è splendida e le vigne-giardino, disegnano uno scenario paesaggistico davvero ricco di fascino. Non sempre è stato così, visto che c'è voluta una decisa riorganizzazione dell'attuale proprietà per ridare equilibrio e organizzazione ad una tenuta un po' trascurata. Oggi i terreni tufacei su cui poggiano i filari danno uve Cortese adatte alla produzione dei vini classici della zona. La Piacentina proviene da un cru esposto a ovest, posto ad un'altezza di circa 350 metri. Un vino dai bei toni agrumati, con un corredo di frutta matura, quasi tropicale, a fare da contraltare. La bocca è di buon nerbo e struttura.

Vendemmia: 2013  
Proprietà: Il Poggio di Gavi  
Uvaggio: Cortese  
Bottiglie prodotte: 25.000  
Enologo: Gaspare Buscemi  
Prezzo allo scaffale: € 12,00-14,00

## Il Poggio

### Docg Gavi del Comune di Gavi

Quella di Francesca Poggio è una storia non del tutto inusuale nel mondo del vino. Dopo aver lavorato per anni a Milano, nel mondo dell'arredamento, decide di cambiare radicalmente vita e trasferirsi in campagna. Il vino sembra un settore ideale per compiere la conversione e infatti inizia ben presto un progetto legato al Gavi. La versione 2013 del bianco principe della zona, prodotto con uve Cortese, è di colore brillante, paglierino-verde. I profumi sono piuttosto tipici, ricchi di rimandi floreali e di una lieve vena erbacea e fruttata. Palato scaltro, fresco, di solida sapidità e finale ammandorlato. Ideale come aperitivo e in diversi piatti della tradizione.



Vendemmia: 2007  
Proprietà: Tony Albert, John Beeston e James Halliday  
Uvaggio: Semillon  
Bottiglie prodotte: 6.000  
Prezzo allo scaffale: \$ 35,00-40,00

## Brokenwood Wines Single Vineyard Oakey Creek Hunter Valley Semillon

Nasce nel 1970 l'azienda australiana Brokenwood Wines, per volontà di Tony Albert, John Beeston and James Halliday, inizialmente concentrando la propria attività sui vitigni rossi Shiraz e Cabernet Sauvignon. Solo nel 1982 inizia la produzione di vini bianchi con l'arrivo in azienda dell'enologo Iain Riggs puntando oltre che sul "solito" Chardonnay anche sul Semillon e introducendo la vinificazione per singolo vigneto. Ed è proprio ottenuto dal vitigno bordolese il protagonista del nostro assaggio. Si tratta di un vino imbottigliato dopo 4 mesi di affinamento in acciaio. Il millesimo 2007 mantiene ottima freschezza aromatica, sebbene molto immediata. La progressione gustativa è ancora tendenzialmente vivace, ma quello che colpisce è una pronunciata sapidità che rende il vino molto godibile e non privo di verticalità. I vini bianchi dell'azienda posta nel cuore della Hunter Valley hanno tutti il tappo a vite, che, in questo caso, non sembra far rimpiangere il sughero, garantendo al prodotto una evoluzione interessante.

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](mailto: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](mailto: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

*Cantine di Franciacorta di Erbusco ([www.cantinedifraciacorta.it](http://www.cantinedifraciacorta.it)) è un'enoteca quasi completamente dedicata ai vini della denominazione spumantistica lombarda e di quella, curtefranca, sotto la quale vengono prodotti i vini fermi:*

**Castello Bonomi, Curtefranca Rosso Conte Foscari 2008 - € 8,19**  
Blen di Mewrlot, Cabernet Sauvignon, Barbera e Nebbiolo, di buona intensità e vigore

**La Montina, Franciacorta Brut - € 13,23**  
Chardonnay e Pino Bianco per uno spumante floreale e delicato

**Antica Fratta, Franciacorta Brut - € 16,70**  
Uno Chardonnay in purezza ricco e intenso

**Bellavista, Curtefranca Bianco Almaterra 2012 - € 16,50**  
Fragrante e di bella struttura questo blend di Chardonnay e Pinot Bianco

**Barboglio de Gaioncelli, Curtefranca Bianco 2011 € 6,30**  
Freschezza e immediatezza gustativa per questo bianco di buona sapidità

**Ronco Calino, Franciacorta Rosé Radijan - € 24,20**  
Franciacorta di bella personalità da sole uve Pinot Nero

**Montedelma, Franciacorta Rosé - € 16,50**  
Complesso e rotondo è ottenuto da un uvaggio di Chardonnay e Pinot Nero

**Barone Pizzini, Franciacorta Nature 2010 - € 22,00**  
Uno spumante di bella originalità, sapido e nervoso

**Berlucchi, Franciacorta Brut 61 - € 16,20**  
Chardonnay e Pinot Nero didascalico dello stile spumantistico della Franciacorta

**Lantieri De Paratico, Franciacorta Extrabrut - € 15,00**  
Vino secco e deciso, dal bagaglio aromatico ricco e intenso

## Cosa consiglia

*Ed ecco una selezione del meglio dell'enoteca [cantinedifraciacorta.it](http://cantinedifraciacorta.it):*

**Cavalleri, Franciacorta Brut Rosé 2009 - € 30,60**  
Fine ma allo stesso tempo grintoso questo spumante da uve Chardonnay e Pinot Nero

**Villa Crespia, Franciacorta Brut Riserva dei Consoli 2004 - € 39,90**  
Chardonnay in purezza di bella espressività varietale e di fragranza assoluta

**Faccoli, Franciacorta Dosage Zero 2009 - € 21,30**  
Un vino interessante dalla bella vitalità e dal gusto contrastato

**Castello Bonomi, Franciacorta Brut Cruperdu - € 38,00**  
Un vino dalla bella spina acida e dai profumi minerali

**Monterossa, Franciacorta Cabochon 2009 - € 45,50**  
Chardonnay e Pinot Nero di rara classe e raffinatezza

**Bellavista, Franciacorta Brut 2008 - € 34,50**  
Profumi molto fini e gusto gradevolmente sapido, caratterizzano questo spumante

**Ca' del Bosco, Franciacorta Brut Vintage 2009 - € 39,00**  
Uno spumante di grande personalità ottenuto da uve Chardonnay, Pino Nero e Pinot Bianco

**Montenisa, Franciacorta Pas Dosé Dizero - € 20,30**  
Uno Chardonnay fresco e scattante dalla progressione gustativa ben ritmata

**Contadi Castaldi, Franciacorta Brut Saten Soul 2006 - € 33,00**  
Note fresche e fragranti al naso, introducono ad un gusto intenso e dal finale di mandorla amara

**Il Mosnel, Franciacorta Brut Saten 2010 - € 21,30**  
Ottenuto da sole uve Chardonnay, è uno spumante pieno e avvolgente



## Professionalità?

Dovrebbe essere considerato un professionista, il degustatore di vino. Dovrebbe, purtroppo, ma non lo è. Come in qualsiasi altra professione, l'elemento esperienziale determina quel quid in più che fa la differenza. Un esempio è più chiaro di mille parole: se mi affido ad un avvocato che ha sostenuto solo una causa o ad un dentista che ha praticato 20 otturazioni, la percentuale che la mia situazione legale o la mia bocca subiscano dei danni è, evidentemente, maggiore. Lo stesso vale, ma è più corretto dire varrebbe se il mondo del vino non fosse così vicino ad un circo Barnum, quando, a qualunque titolo, ci si affida ai giudizi di un degustatore professionista. Spesso, però, chi assaggia regolarmente un migliaio di vini all'anno è decisamente lasciato ai margini, perché si preferisce affidarsi all'ultimo parvenu di moda che, dopo un corso Ais e qualche felice accostamento linguistico o fotografico dal suo immancabile blog, diventa l'esperto più esperto che esiste. Perché, ma è una vecchia storia, è più importante quello che sta fuori dalla bottiglia che non il suo contenuto. Per carità, se ai principali protagonisti del comparto, e cioè ai produttori, va bene così, ne registriamo soltanto la tendenza. Ma poi non cominciamo a parlare di controllo effettivo dei progressi qualitativi dei propri vini o di consapevole rivisitazione dello stile dei prodotti, se questa operazione (oltre a quella "naturale" dell'enologo) viene affidata all'ultimo degustatore di grido che non sa distinguere una ossidazione da una riduzione.

*Al Tonno di corsa (via Marconi 47; tel. 0781855106). Nome originale, forse curioso, eppure perfetto per sintetizzare lo spirito, diremmo l'essenza, di questo delizioso locale di Carloforte (situato sull'isola di San Pietro, nella provincia Carbonia-Iglesias). Luogo noto, agli appassionati del genere come al grande pubblico, per un rapporto col tonno intimo, storico, rispettoso e totale. Tonno di tonnara, ovviamente, pescato tra maggio e giugno nelle acque cristalline di quest'isola incantata. Tutto rimanda alla pesca e anche l'ubicazione è parte importante del progetto: il ristorante si trova infatti nelle "cassinee", antico quartiere di Carloforte caratterizzato dai tipici carruggi. Qui si assapora la classica cucina tabarkina: il musciamme, la bottarga, il cuore, la capunnadda. Del tonno non si butta via niente! Tra i primi è da provare il cascà, la bobba con basilico e maggiorana, i cassulli e le paste fresche.*

*Oltre al tonno, tra i pesci non mancano triglie e aragoste pescate in loco. Ovviamente non si può uscire senza aver assaggiato il classico tonno alla carlofortina, piuttosto che quello all'olio...*

## La top five di "Al Tonno di corsa"

**Sienda, Vermentino di Gallura - € 25,00**

**Sardus Pater, Vermentino di Sardegna Terre Fenice - € 13,00**

**Santadi, Vermentino di Sardegna Cala Silente - € 16,00**

**Sedilesu, Cannonau di Sardegna Mamuthone - € 26,00**

**Argiolas, Turriga - € 80,00**

## Non solo vino

### Enzo Recco Provolone gigante

Il provolone formato gigante, quello che a volte pare una super mortadella di formaggio, ha la sua patria nella pianura padana. Il Provolone Valpadana ha perfino una Dop: per un formaggio che però nacque al sud ma, in una certa forma, ha finito per emigrare al nord. Enzo Recco, di Formia (Latina), da sempre sa bene che per trovare un provolone gigante, di una ventina di chili, occorre chiederlo ai casari emiliani. E che se ne fa, lui, a Formia? Lo affina. Ricongiungendo, in un certo senso, le due patrie di questo formaggio. Il risultato è strepitoso: la pasta tende alla sfogliatura e sapidità e carattere sono assolutamente impagabili.



## I tre vini del cuore di...

### Anselma Dell'Olio

Anselma Dell'Olio, il cui vero nome è Selma Jean, è una giornalista e traduttrice statunitense naturalizzata italiana. Figlia di padre pugliese immigrato in California negli anni trenta e di madre ebrea americana di origine russa, venne per la prima volta in Italia all'età di 13 anni. È stata femminista storica, protagonista delle battaglie per i diritti civili negli Stati Uniti durante gli anni sessanta e settanta. Ha recitato una piccola parte in Ciao maschio di Marco Ferreri ed ha contribuito alla scrittura dei dialoghi in film di Federico Fellini, Francesco Rosi, Mario Monicelli e di Marco Ferreri. Nel 1987 si sposa con Giuliano Ferrara. Partecipa come critica cinematografica nella trasmissione di Gigi Marzullo, Cinematografo, in onda ogni sabato notte su Rai 1. Ha tenuto rubriche in varie riviste, tra cui Grazia, Liberal e Il Foglio. La Dell'Olio fa attualmente parte della commissione che gestisce ed assegna i fondi per il cinema e non solo in Italia, il Mibac.

**Antinori, Tignanello**

**Morellino di Scansano**

**Brunello di Montalcino**

