

Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 113 - Aprile 2015 - Info: iquadernidivinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - A cura di Franco Pallini e Antonio Boco



Vendemmia: 2012
Proprietà: Il Conventino
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo,
Colorino, MAMmolo
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo: Enzo Brini
Prezzo allo scaffale:
€ 16,00-18,00

Il Conventino

Docg Vino Nobile di Montepulciano

Il Conventino appartiene ai fratelli Brini, da sempre innamorati della terra e dei suoi frutti, desiderosi di avere una propria attività che tendesse ai migliori risultati possibili. A giudicare dai vini della casa e dal consenso che stanno ottenendo, diremmo che ci sono riusciti in pieno. Tutte le etichette parlano la lingua del territorio, rispettando in pieno le uve della zona e i metodi di vinificazione più classici. Il Nobile è figlio del blend tra Sangiovese, in larga prevalenza, Colorino, Canaiolo e Mammolo, mentre l'affinamento prevede due anni in botti in rovere di Slavonia da 50 ettolitri e sei mesi in bottiglia. Il 2012 è sontuoso per complessità e carattere, ricamato su trama fruttata che incrocia cenni di spezie nobili e sottobosco.



Vendemmia: 2012
Proprietà: Famiglia Natalini
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo,
Colorino
Bottiglie prodotte: 19.000
Enologo: Andrea Natalini, Paolo Vagaggini
Prezzo allo scaffale:
€ 14,00-16,00

Le Berne

Docg Vino Nobile di Montepulciano

Seguiamo Le Berne dall'inizio della sua storia moderna e riteniamo la piccola cantina della famiglia Natalini una delle più interessanti di tutta la denominazione e che oggi vede in prima fila Andrea Natalini, attuale presidente del Consorzio del Vino Nobile. Siamo a Cervignano, in una delle sottozone più pregiate del territorio, dove l'azienda vanta circa 21 ettari, 10 dei quali dimorati a vigneto e 3 a oliveto. I terreni collinari, di origine pliocenica, mostrano la presenza di sassi e conchiglie. La vinificazione è molto classica, così come le varietà di uva coltivate e utilizzate per il Vino Nobile. Il 2012 ha profumi di visciola e fiori di campo mentre la bocca, elegante e saporita, mostra un bel tratto caldo e slanciato.



Vendemmia: 2011
Proprietà: Famiglia Ruspoli
Uvaggio: Sangiovese, Colorino,
Merlot
Bottiglie prodotte: 5.000
Enologo:
Lorenzo landi
Prezzo allo scaffale:
€ 18,00-20,00

Tenuta di Lilliano

Docg Chianti Classico Gran Selezione

Antico borgo medievale, Lilliano evoca suggestioni alte e positive in tutti gli amanti del vino e dei Chianti Classico. L'attività di imbottigliamento e commercializzazione dei vini inizia nel 1958 ad opera della principessa Eleonora Ruspoli Berlingieri, la cui famiglia acquistò la tenuta nel 1920. Oggi i proprietari sono Giulio e Pietro Ruspoli. Calda la mano della "maison" sulla Gran Selezione. Dopo la splendida 2010, ecco una 2011 di gran classe. Vino caldo ma slanciato, potente quanto elegante. Un classico contemporaneo che dà lustro alla tipologia e sposta in alto l'asticella dei vini della zona.



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

I Fabbri

Docg Chianti Classico Gran Selezione

Gli appassionati di vino e di Chianti Classico in particolare conoscono bene la zona di Lamole, terroir assolutamente peculiare, dai caratteri unici e inconfondibili. Qui si producono vini eleganti, dall'infondibile tratto aromatico e gustativo. I Fabbri, della famiglia Grassi, sono una delle cantine più rappresentative della zona, non tanto sul piano dei numeri quanto della specchiata qualità. Le vigne sono, in parte, sulle classiche "terrazze" della zona. Il Chianti Classico Gran Selezione 2011 ha bocca tesa, verticale ma polposa, vibrante, dai toni floreali e terrosi. Gran bell'esempio per la tipologia.

Editoriale

Ancore sulle Antepreme

Prima del via, un personaggio autorevole come Attilio Scienza ha messo in discussione l'efficacia delle "antepreme". Antepreme sì o antepreme no? Secondo il Professore in questo genere di manifestazioni c'è sempre un po' di retorica. Le antepreme, dice, sono dei veri e propri riti, entrati a far parte delle attività dei consorzi delle varie denominazioni e di associazioni che raggruppano produttori di vino, un modo per testare il polso all'annata e indirizzare i compratori. Un modo che, secondo Scienza, ormai è obsoleto e non funziona più. Le antepreme andrebbero sostituite da una narrazione più dettagliata dei territori e dei singoli produttori. Più storie e meno stelle, insomma. E' proprio così? Da una parte le antepreme sono un buon modo per richiamare quanta più stampa e addetti ai lavori possibili. Dall'altro il sistema classico di classificazione delle annate appare effettivamente logoro (difficile trovare equilibrio quando ad annate normali vengono attribuite le 5 stelle e a quelle solo discrete almeno 4...), per non dire dei fisiologici ritardi di immissione sul mercato delle nuove annate, dovute alle difficoltà del momento, con relativa impossibilità per tutte le aziende di presentare lo stesso millesimo. In molti casi le antepreme sembrano un buon volano per la nuova annata di un vino (basti pensare all'effetto detonatore sui Brunello 2010), in altri casi, effettivamente, appaiono incapaci di tracciare profili chiari e utili al mercato, specie quando si ha a che fare con territori molto ampi e vini assai diversi tra loro, magari con più millesimi in uscita.

Buona lettura
Antonio Boco
Franco Pallini



Vendemmia: 2010
Proprietà: Famiglia De Ferrari
Uvaggio: Sangiovese, Colorino, Canaiolo
Bottiglie prodotte: 8.000
Enologo: Maurizio Castelli
Prezzo allo scaffale: € 37,00-40,00

Boscarelli Docg Vino Nobile di Montepulciano Riserva

Sarà che arrivano da una città di naviganti, di viaggiatori abituati alle imprese, sta di fatto che sono i proprio i De Ferrari Corradi, arrivati in Toscana da Genova, ad aver creato una delle cantine più rappresentative del Nobile di Montepulciano. Un territorio e un vino di antichissima tradizione e blasone, eppure bisognoso, evidentemente, di un vestito contemporaneo che ha trovato in questa famiglia dei sarti d'eccezione. Un passo indietro. Prima dello stile aziendale, sarà bene ricordare che non siamo in una zona qualunque della denominazione ma in uno delle sue terre migliori: Cervognano. Si tratta di un terroir dai caratteri peculiari, caratterizzato da terreni alluvionali e profonde terre rosse. Un mix in grado di dar vita a vini eleganti, di bel carattere e pronunciata acidità. L'impresa dei De Ferrari comincia all'inizio degli anni Sessanta e la cantina, Boscarelli appunto, mutua il nome dal toponimo del luogo in cui sorge. Dagli albori al successo il passo è breve. Il vino piace, e parecchio. Personaggi del calibro di Paracucchi e Pinchiorri lo vogliono nelle loro carte e Veronelli ne decreta la grandezza, inserendolo tra le migliori cento etichette italiane all'inizio degli anni Settanta. Da allora Boscarelli è stabilmente una delle cantine simbolo di Montepulciano e del Vino Nobile, oltre che tra i protagonisti indiscussi del rinascimento enologico italiano. Blasone che nasce e si sviluppa grazie all'incrocio di moltissimi fattori ma che parte certamente da uno stile affascinante, di specchiata riconoscibilità. Le terre, il clima e l'idea di famiglia hanno sempre condotto verso la ricerca dell'eleganza. Dalla cantina dei Boscarelli sono sempre usciti vini autentici, longevi, anche se frutto di continue riflessioni e aggiustamenti sul tema. La Riserva "etichetta bianca" non fa eccezione. Parliamo di un'etichetta molto classica, tornata sul mercato con la vendemmia 2010 dopo lunghi anni di assenza. È realizzata a partire da sole uve tradizionali della zona provenienti da vigne di almeno 20 anni. Un vino sontuoso per articolazione e struttura, capace di ammaliare fin da ora ma di grande potenzialità evolutiva. Tra i migliori Nobile di Montepulciano in senso assoluto.



La prima chiusura al mondo senza impronta di carbonio

Vendemmia: 2012
Proprietà: Caterina Dei
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo
Bottiglie prodotte: 90.000
Enologo: Paolo Caciorgna
Prezzo: € 16,00-18,00

Dei Docg Vino Nobile di Montepulciano

Caterina Dei è uno dei personaggi più originali del vino italiano. Cantante di ottimo livello, conduce una delle migliori aziende di Montepulciano ed è capace di Nobili sontuosi, in grado di sfidare il tempo. Ben 55 gli ettari vitati (tra le zone di Martiena, Bossona, La Ciarliana, La Piaggia) e uve che vengono trasformate in una cantina nuova di zecca davvero bella. Il Nobile 2012 ha silhouette ampia e matura, pur mantenendo i tratti stilistici della casa, improntati ad una certa eleganza. Frutta rossa e nera, spezie, tabacco e fiori secchi i richiami aromatici più distintivi. Finale lungo e profondo con nuance di liquirizia.

Vendemmia: 2012
Proprietà: Salcheto
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 65.000
Enologo: Paolo Vagaggini
Prezzo: € 16,00-18,00

Salcheto Docg Vino Nobile di Montepulciano

Anche se vanta una tradizione più lunga, Salcheto assume le sembianze che conosciamo oggi a partire dal 1997. E' in questa data che Michele Manelli ne prende le redini, trasformandola in un modello oggetto di studio che mette al centro del suo percorso la qualità e soprattutto la sostenibilità ambientale. Vini di territorio, dunque, a partire dal Sangiovese e da vinificazioni non invasive, che rifuggono solfiti e lieviti selezionati. E poi una cantina "off-grid", modello di efficienza ambientale. Il Nobile 2012 ha profumi di amarena e radici, con bei cenni agrumati e balsamici. In bocca è goloso e scorrevole, molto facile da bere senza perdere complessità.

Vendemmia: 2013
Proprietà: Castello di Ama
Uvaggio: Sangiovese, Merlot
Bottiglie prodotte: 150.000
Enologo: Marco Pallanti
Prezzo: € 15,00-17,00

Castello di Ama Docg Chianti Classico Ama

Ritorno a livelli di assoluto pregio per una delle aziende più belle di tutto il Chianti Classico, capace di qualcosa come 90 ettari tra vigne dai nomi prestigiosi come Bellavista, San Lorenzo, Casuccia, Bertinga e Montebuoni. L'ex presidente del Consorzio Marco Pallanti ha sfornato un Chianti Classico 2013 davvero splendido e centrato. Ha profumi estremamente classici, capaci di spaziare dalle nuance di viola a quelle di ciliegia fresca, fino a qualche intrigante accento speziato che dona complessità. La bocca è magistrale per armonia e facilità di beva. Finale in crescendo, coerente, gustoso e goloso.

Vendemmia: 2013
Proprietà: Paolo De Marchi
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 120.000
Enologo: Paolo De Marchi
Prezzo: € 18,00-20,00

Isole e Olena Docg Chianti Classico

Isole e Olena ha bisogno di poche presentazioni. E' semplicemente una delle aziende che, grazie a dei vini di impareggiabile fattura, tra cui il Cepparello, ha contribuito al blasone del vino chiantigiano, toscano e italiano nel mondo. Il Chianti Classico 2013 che, banalizzando, potremmo definire di impostazione giudiziosamente moderna, ha il piglio delle migliori versioni. Naso di frutti di bosco in bella alternanza a spezie e richiami di macchia mediterranea, palato scorrevole quanto gustoso, sapido, di pregevole finezza e profondità. Buono ora, evolverà molto positivamente in bottiglia per diversi anni ancora.



AMORIM
WE CORK
BETTER
www.amorimcorkitalia.com





Vendemmia: 1995

Proprietà: Famiglia Bianchi

Uvaggio: Sangiovese

Quotazione: € -

Castello di Monsanto Docg Chianti Classico Il Poggio Riserva

La tradizione è un'innovazione di successo. Nel mondo del vino ci sono diversi esempi che calzano a pennello con questa celebre affermazione e uno è senz'altro rappresentato da Monsanto. Impresa rivoluzionaria negli anni Sessanta, capace con un altro manipolo di visionari di rivoltare come un calzino le sorti del vino chiantigiano, oggi presa ad esempio come baluardo del classicismo della zona. Il Poggio, dal nome della vigna, è il primo cru in assoluto nella storia del Chianti Classico. Monsanto fa saltare gli schemi e dona una visione complessa dei percorsi storici, degli uomini e delle donne che l'hanno scritti. Niente scorciatoie interpretative, niente "guerre" tra barrique e botte grande. Il Poggio 1995 è uno dei nostri preferiti. L'ultimo assaggio conferma lo stato di grazia di questa Riserva: il naso è ampio, solare e fresco allo stesso tempo, con i toni fruttati ancora molto integri, arricchiti da cenni terziari affascinanti ma affatto invadenti. La bocca è impressionante e mantiene ancora le sue durezze. Davvero grandissimo.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

**Tenuta Castelbuono, Montefalco
Sagrantino Carapace 2010**

La Tenuta umbra è di proprietà della trentina famiglia Lunelli nota per la sua produzione spumantistica. Il nome del vino rimanda invece alla struttura architettonica dell'azienda, realizzata da Arnaldo Pomodoro. Il vino possiede buone sensazioni aromatiche di frutti scuri e spezie e in bocca è possente, ampio, di peso, mantenendo tuttavia una certa eleganza e uno slancio acido che ne intensifica il finale, lungo e caldo.

**Giorgio Bacci
Enonauta**



Vendemmia: 2014

Proprietà: Famiglia Rallo

Uvaggio: Catarratto

Bottiglie prodotte: -

Enologo: Antonio Rallo

Prezzo allo scaffale: € 9,00-11,00

Donnafugata Doc Sicilia Catarratto Prio

Donnafugata, non serve ripeterlo, è una delle aziende più note del vino italiano ed ha avuto un ruolo centrale nella crescita e diffusione dei vini siciliani contemporanei. Un portafoglio con tante etichette capaci di spaziare attraverso i migliori territori dell'isola e per un bel ventaglio di varietà, tanto tradizionali quanto internazionali. Il Prio, oggetto del nostro assaggio, è legato alle prime, in particolare al Catarratto, varietà a bacca bianca tra i simboli autoctoni della Sicilia. Coltivata a Contessa Entellina (nell'areale occidentale dell'isola), ha profumi agrumati e floreali, sorso pieno ma assai scorrevole, sapido, profondo. Dal dialetto Siciliano, il nome evoca "sensazioni di piacere, gioia e felicità".

Vendemmia: 2011

Proprietà: Giuseppe Campagnola Spa

Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella

Bottiglie prodotte: 90.000

Enologo: Paolo Grigolli

Prezzo allo scaffale: € 35,00-38,00

Giuseppe Campagnola Dop Amarone della Valpolicella Classico Vigneti Vallata di Marano

Il Gruppo Campagnola, con un trascorso storico che parte fin dal 1907, collabora con oltre 50 viticoltori nei più vocati vigneti del comune di Marano di Valpolicella per un'estensione di circa 80 ettari. Possiede 30 ettari nel Bardolino, 25 ettari a Mortegliano in Friuli Venezia Giulia e collabora con i viticoltori del Soave per circa 20 ettari. L'Amarone Vigneti Vallata di Marano 2011 è un vino ricco e sontuoso. I profumi sono ampi, concentrati e ben centrati, soprattutto nell'espressione del fruttato. In bocca, lo sviluppo è largo, morbido e di grande profondità, con il fruttato ancora protagonista a chiudere un sorso appagante e intenso.

Vendemmia: 2010

Proprietà: Famiglia Rocchi

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 13.000

Enologo: Luca D'Attoma

Prezzo allo scaffale: € 14,00-16,00

Castelvecchio Docg Chianti Colli Fiorentini Vigna La Quercia Riserva

In località San Pancrazio, nel Comune di San Casciano Val di Pesa, la fattoria si estende su 73 ettari di cui 30 di vigna. Alla metà degli anni Novanta l'azienda ha conosciuto un deciso rinnovamento viticolo. I terreni raccontano storie tipicamente chiantigiane, di ciottoli, alberese e arenarie, mentre le varietà coltivate sono classiche e internazionali. La cantina si trova sotto la villa di proprietà. Il Chianti Vigna La Quercia è vino tradizionale, a partire dal Sangiovese che lo compone per massima parte più una piccola quota di Cabernet Sauvignon. Ha profumi di visciole e violette, gusto scaltro e allungo finale dolcemente speziato.

Vendemmia: 2013

Proprietà: Cantina dei Vignaioli del Morellino di Scansano

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: -

Enologo: Paolo Caciorgna

Prezzo allo scaffale: € 8,00-10,00

Vignaioli Morellino di Scansano Docg Morellino di Scansano Vignabenefizio

Fondata nel 1972, questa cooperativa maremmana è composta da 152 soci che portano in dote un patrimonio vitato di circa 400 ettari. Diverse le etichette commercializzate, a partire dalla divisione tra la linea "Ristorazione" e quella riservata alla Gdo. Della prima fa parte il Morellino di Scansano Vignabenefizio, un vino luminoso e ampio nello svolgimento aromatico, capace di spaziare dai toni di frutta matura, rossa e nera, a quelli di spezie e sottobosco. In bocca i riverberi balsamici si fanno sentire, così come le sensazioni fruttate. Buona la struttura, il calore e l'ampiezza gustativa.



Vendemmia: 2011
Proprietà: Noon Winery
Uvaggio: Grenache, Shiraz e
Graciano
Bottiglie prodotte: 90.000
Prezzo allo scaffale: \$
44,00-48,00

Noon Winery

McLaren Vale Eclipse South Australia

L'avventura enoica di Noon Winery comincia con David Noon nel 1960, prima come apprendista viticoltore e poi, dalla metà degli anni Settanta, come professionista. Il figlio di David, Drew oggi alla guida della cantina, è cresciuto nella fattoria, che conta attualmente su 8 ettari di vigneto. Diventato Master of Wine, Drew ha radicalizzato le sue concezioni viticolo-enologiche ed oggi l'azienda è condotta a regime biodinamico. La produzione complessiva sfiora le 30.000 bottiglie e si concentra sui vini rossi. L'impostazione aziendale è "tagliata" per essere gestita da due persone, Drew e sua moglie (più i vicini di casa e gli amici, durante la vendemmia), tant'è che la sua cantina può essere annoverata tra le migliori realtà "garagiste" dell'Australia. L'eclipse è forse l'etichetta più nota di Noon Winery. Si tratta di un blend di Grenache, Shiraz e Graciano (varietà a bacca rossa in passato molto diffusa nella Rioja oggi invece prevalentemente coltivata in Argentina), di bella intensità olfattiva e dal gusto pieno, rotondo e appagante.

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

L'Enoteca Properzio (Piazza G. Matteotti 8, Spello (PG); tel 0742301521; www.enoteche.it) offre una ricchissima scelta di etichette non solo italiane anche con una apprezzabile profondità di annate per i collezionisti più esigenti:

Novelli, Trebbiano Spoletino 2013 - € 11,00

Bianco profumato e dal gusto pieno e appagante

Colli di Lapio, Fiano di Avellino 2009 - € 13,00

Interessante bianco irpino dal gusto saporito e profondo

Montenisa, Franciacorta Brut Rosè - € 19,00

Bella freschezza per questo spumante gustoso e ben ritmato

Frescobaldi, Morellino di Scansano Santa Maria 2013 - € 13,00

Fruttato rigoglioso per questo rosso maremmano

Antano, Montefalco Rosso 2011 - € 14,00

Bella reattività gustativa per questo rosso caratteriale e generoso

Clerico, Dolcetto Visadì 2011 - € 15,00

Immediatamente godibile, come nella sua tradizione, questo rosso piemontese

Tormaresca, Fichimori 2011 - € 10,00

Un rosso piacevolmente morbido e profumato che offre beva agile e immediata

Tenuta di Nozzole, Chianti Classico La Forra Riserva 1997 - € 25,00

Avvolgente e ancora in grande forma, questo rosso chiantigiano

Petra, Quercegobbe 2005 - € 30,00

Merlot di bella eleganza dalla aromaticità spiccata

San Giusto a Rentennano, Chianti Classico 2000 - € 17,00

Ancora di grande espressività questo rosso caratteriale e intrigante

Cosa consiglia

Ed ecco una selezione del meglio dell'Enoteca Properzio:

Caprai, Sagrantino di Montefalco 25 Anni 2004 - € 75,00

Un rosso che non può lasciare il segno

Prunotto, Barolo 1993 - € 85,00

Eleganza e austerità in grande equilibrio

Le Pupille, Saffredi 2000 - € 60,00

La Maremma dei grandi vini

Michele Chiarlo, Barolo Cerequio 1997 - € 60,00

Un Cru di bellissima personalità

Braida, Bricco dell'Uccellone 1998 - € 55,00

Quando la Barbera diventa un grande classico

Masciarelli, Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma 1997 - € 50,00

Il Montepulciano in una delle sue declinazioni d'eccellenza

Cantine Santadi, Carignano del Sulcis Terre Brune 1998 - € 50,00

Tutte le suggestioni della Sardegna dentro una bottiglia

Louis Roederer, Champagne Brut Cristal 2004 - € 240,00

La bottiglia forse più famosa al mondo, sempre nelle preferenze di rockstar e attori

Pol Roger, Champagne Cuvée Sir Winston Churchill 1998 - € 180,00

Uno degli Champagne più eleganti provenienti da Epernay

Dom Pérignon, Champagne Oenothèque 1996 - € 350,00

Un'annata memorabile per lo Champagne forse più noto e più classico in commercio

VCR
VIVAI
COOPERATIVI
RAUSCEDO
L'innovazione in viticoltura



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



Tra arte e vino può esistere una conciliazione

Arte e vino un binomio difficile. Ricercato e declinato in molti modi, ma spesso poco intellegibile se non "uscendo" completamente dalla bottiglia o tentando di concentrarlo nell'atto del produrre vino, che di artistico ha veramente poco. Ma qui il discorso si farebbe troppo tortuoso. C'è però un caso dove l'arte, "nell'epoca della sua riproducibilità tecnica", trova, magari diluendosi nel design o nella comunicazione visiva, una sua cifra più percepibile, "restando a contatto con la bottiglia". È il caso dell'espressione formale condensata nell'etichetta di un vino. Come nel caso degli artigiani fiorentini del Rinascimento, che dai loro opifici seppero trasferirsi al "piano superiore" dell'arte, così la fiorentina Simonetta Doni ci sembra abbia percorso una via analoga. Nelle sue etichette, costruite per molti dei più importanti produttori del vino italiano, si intravede infatti una sintesi tra creatività e messaggio, in una visione che a tratti supera lo scopo immediato che un'etichetta assolve. Il segno distintivo di un'azienda e di un vino, non solo diventano facili da riconoscere e da ricordare, ma condensano simboli e richiami in una dimensione più profonda, comune, se non alla poetica di un'artista, allo stile e al gusto del design italiano. Un tratto distintivo che, sebbene evidentemente "frenato" dalla necessaria caratterizzazione aziendale dell'etichetta, porta la produzione della Doni in una dimensione che va al di là della mera resa grafica, facendosi cifra stilistica e "firma".

Il Capanno (Loc. Torrecola di Spoleto (Pg); tel 0743.54119; www.ilcapannoristorante.it) è un luogo dell'anima. Qui si viene per una cucina d'altri tempi, perfettamente a suo agio nella modernità, ma soprattutto per un'atmosfera familiare ormai rara, in un ambiente caldo puntellato dal bel camino quasi sempre acceso. La famiglia Rastelli, con Mauro giocoliere di sala, la sorella Cristina e la moglie Daniela ai fornelli, supportati dall'infaticabile mamma Angela, si prende cura di tutto. Dalla selezione dei prodotti di stagione e di tutte le materie prime, a cominciare dai maiali allevati personalmente, all'aperto, alla "costruzione" di una cantina che spicca per quantità e qualità. Fino ovviamente alla preparazione di tutto quello che finisce in carta. Tradizione e territorio prima di tutto, senza qualche divagazione dettata dalla curiosità e dalla voglia di cercare il buono ovunque si trovi. Solo qui, o quasi, si possono ancora trovare i raponzoli, gli asparagi selvatici, i funghi del bosco e i tartufi di stagione (un must). Ogni piatto merita la citazione e si va dal molto buono all'eccellente. Indimenticabile il risotto di beccaccia, i salumi fatti in casa, i chitarrini fave e guanciale, i fegatelli di maiale, la brace e lo spiedo che varia giornalmente o il piccione. I dolci sono deliziosi, ovviamente fatti in casa, a cominciare dalle splendide crostate.

La top five de "Il Capanno"

Jacquesson, Champagne 737 - € 60,00

Tabarrini, Trebbiano Spoletino Adarmando 2012 - € 20,00

G.B. Burlotto, Barolo Acclivi 2010 - € 55,00

Passopisciario, Etna Rosso Contrada Porcaria 2012 - € 45,00

Nanni Copè, Sabbie di Sopra il Bosco 2008 - € 28,00

Non solo vino

I Contadini dalla terra alla tavola Carciofi con gambo alla crudaiola



L'azienda agricola "I Contadini dalla terra alla tavola" (www.icontadini.it), situata in Salento, terra baciata da sole e vento ed ideale per la coltivazione di ortaggi, sforna vere e proprie delizie. Tutti i prodotti e le conserve sono stratosferiche ma i carciofi, appartenenti alla varietà autoctona "brindisino", raggiungono vette inimmaginabili. Conservati con olio di semi di girasole, olio extra vergine d'oliva pugliese, aceto di vino, sale, succo di limone, hanno gusto autentico, intenso, raffinato e consistenza croccante. Uno tira l'altro, impossibile resistere.

I tre vini del cuore di...

Licia Granello

Torinese di origine, scrive per "la Repubblica" dal 1981. Dopo vent'anni da inviata speciale di sport, nel 2001, ha scelto di diventare food editor, occuparsi a tempo pieno della cultura del cibo, dalla nutrizione all'agricoltura biologica, all'alta gastronomia e al vino, tra le cui mille etichette l'ha accompagnata un'altra firma di punta di Repubblica, Gianni Mura. Dal 2004 firma la doppia pagina domenicale "I Sapori". È docente di Antropologia dell'Alimentazione all'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli. Nel 2007 ha pubblicato "Mai fragole a dicembre" (Mondadori). Nel 2012 "Il gusto delle donne" (Rizzoli) e "Don Alfonso 1890" (Grimaudo). Il suo ultimo libro, scritto con Rita Rutigliano, s'intitola "L'arte del pane e il pane nell'arte" (Cibo. Sapere e Sapori 2013). Cura su Repubblica il blog "Pane Nostrum" ed è ambassador di Expo Milano 2015.

Tenuta San Guido, Sassicaia

Antinori, Tignanello

Marchesi di Barolo, Barolo Sarmassa

