

Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 119 - Ottobre 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: 2010
Proprietà: Giovanni e Luigino Vagnoni
Uvaggio: Montepulciano, Sangiovese
Bottiglie prodotte: 25.000
Enologo: Umberto Svizzeri
Prezzo allo scaffale: € 17,00-19,00

Le Caniette

Dop Piceno Rosso Morellone

Tutto nasce dalla grande competenza di Raffaele Vagnoni, a cui succedono oggi i figli nella conduzione dell'azienda di Ripatransone. I 16 etterai di vigna, in bella posizione, sono allevati con metodi biologici, e comunque in grande sintonia con l'ambiente e la natura circostante. Tra le uve spicca il Bordò (nome con cui viene chiamata la Grenache in zona), ma noi in questa occasione raccontiamo un ottimo Rosso Piceno a base di Montepulciano e Sangiovese. La vendemmia 2010, che anche in questi luoghi è stata di particolare pregio, conferisce profumi di ribes e frutti rossi maturi. In bocca, il vino si rivela disteso con note ferrose e finale un filo asciutto sul tannino. Vino autentico e di bel sapore che non lascia certo indifferenti.



Vendemmia: 2012
Proprietà: Famiglia Capriotti
Uvaggio: Montepulciano, Sangiovese
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo:
Marco Casolanetti
Prezzo allo scaffale: € 11,00-13,00

Podere San Lazzaro

Dop Piceno Superiore Podere 72

Nata nel 2003, l'azienda è tra le realtà bio più interessanti del piceno. Le vigne della famiglia Capriotti si trovano in collina, a metà strada tra il mare e l'appennino. Sono ben esposte, ad un'altezza che sfiora i 300 metri, nel Comune di Offida, il cuore del Rosso Piceno Superiore una delle Doc storiche della zona. Il Podere 72, della vendemmia 2012, ha una lieve riduzione che subito svanisce per lasciare spazio a note di humus, frutti rossi e neri macerati, terra bagnata e sensazioni minerali. Bellissima la prima parte di bocca, scattante e reattiva, mentre il finale è lievemente frenato da un tannino incisivo.



Vendemmia: 2005
Proprietà: Velenosi
Uvaggio: Pecorino
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo: Attilio Pagli
Prezzo allo scaffale: € 13,00-15,00

Velenosi

Dop Offida Pecorino Rêve

La cantina di Angela Velenosi e famiglia non ha certo bisogno di grandi presentazioni. Si tratta di uno dei brand più conosciuti del vino marchigiano, capace di imboccare la strada della qualità fin dagli anni '80, con un progetto che ha legato indissolubilmente la tradizione viticola della zona con tecniche enologiche moderne, ma mai invasive. Tra le uve classiche, coltivate tra Ascoli Piceno e Offida, il Pecorino ha un ruolo speciale, sottolineato anche dal cappello della Docg. La versione 2013 ricorda al naso il pompelmo e gli agrumi in genere, prima di virare su sensazioni di fiori di camomilla e roccia. Bocca acida e coerente sul piano aromatico, che gli conferisce bella bevibilità.



Vendemmia: 2011
Proprietà: Domodimonti
Uvaggio: Petit Verdot
Bottiglie prodotte: 10.000
Enologo:
Mirko Morbidoni
Prezzo allo scaffale: € 38,00-40,00

Domodimonti

Marche Igp Passione e Visione

Siamo a Montefiore dell'Aso, in una posizione davvero molto bella. E' qui che il progetto di Francesco e Marisa Bellini prende il via (nel 2003) e si sviluppa fino ad oggi. Cantina splendida e vigna di circa 40 ettari. Tra questi non manca il Petit Verdot, varietà capace di regalare un vino di belle suggestioni. Trama concentrata, tocco tostato in apertura e bella capacità di distendersi su un "letto" di frutti di bosco scuri (mirtillo, in particolare). La bocca è morbida e ampia, con tannino finale serrato e un po' contratto. Interessante esperimento per una varietà non certo tradizionale, ma di grande fascino. Francesco Bellini è anche presidente della squadra di calcio di Ascoli.

Editoriale

Mi chiamo Bond, James Bond

Quale è lo Champagne preferito da James Bond? I puristi risponderanno Taittinger (e poi Veuve Cliquot, passando per Dom Pérignon). Poi però l'agente segreto al servizio di sua Maestà sceglie un'altra marca e non la lascia più. L'Agente 007, infatti, possiede la prima licenza di bere Champagne, rigorosamente Bollinger da ormai 50 anni. Le etichette di Bollinger appaiono nei suoi film in situazioni di pura azione e/o di seduzione. E per sedurre Bollinger, nel corso degli anni, ha dedicato "limited edition" a questo binomio inossidabile. Nel 2008, all'uscita del film "Quantum of Solace", la Maison fondata nel 1829, ha pensato ad una speciale confezione: una enorme pallottola di pistola in stagno massiccio, scrigno di una Magnum della Grande Année 1999, rivestita per la prima volta di nero e argento. Nel 2012, per l'uscita di "Skyfall", ha creato un astuccio a forma di silenziatore Walther Ppk, e una bottiglia da collezione, la "Bollinger 002 for 007, una Grande Année 2002. L'arrivo quest'anno nelle sale di "Spectre", ha ispirato la limited edition "Bollinger Spectre Crystal Set": una magnum di Bollinger 1988 R.D. custodita in una campana di cristallo prodotta dalla cristalleria Eric Berthés di Saint Louis. Il prezzo? Quello consigliato è di 5.000 euro (in Italia la speciale bottiglia è distribuita da Meregalli). Più accessibile la "Bollinger's limited edition 2009 Spectre cuvée", ispirata al mondo di James Bond, sul mercato a 160 euro.

Buona lettura
Antonio Boco
Franco Pallini



Vendemmia: 2013
Proprietà: Famiglia Cocci
Grifoni
Uvaggio: Pecorino
Bottiglie prodotte: 40.000
Enologo: Paola Cocci Grifoni
Prezzo allo scaffale: €
12,00-14,00

Tenuta Cocci Grifoni

Dop Offida Pecorino Colle Vecchio

Storia lunga, articolata, capace di affondare le radici nel territorio per crescere e regalare buoni frutti. Ieri come oggi. Cocci Grifoni nasce nel 1970 e da subito dimostra idee pionieristiche: dalla voglia di insistere sulle caratteristiche peculiari delle varietà della zona al primato dell'imbottigliamento del Rosso Piceno Superiore (vendemmia 1969). All'inizio è la caparbietà di Guido Cocci Grifoni a insistere sulle varietà autoctone, tra cui il Pecorino, caduto quasi nel dimenticatoio in quel tempo, ma capace di una storia secolare (pare infatti che la varietà fosse documentata sin dalla seconda metà dell'800 per poi essere abbandonato in età moderna a causa della sua modesta produttività). Da allora molte cose sono cambiate, al comando dell'azienda c'è la nuova generazione di famiglia (dal volto decisamente "rosa"), la cantina si è ammodernata e le tecniche affinate, ma si respira ancora l'identica caparbietà di un tempo e la voglia di dare continuità al progetto primigenio, guardando ai rossi con la stessa meticolosità dei bianchi. La Tenuta conta ormai su 80 ettari a Ripatransone, in località San Savino, ed ha una rara capacità di coniugare una buona produzione quantitativa con eccellenti livelli qualitativi. Non una cantina mainstream, forse non una griffe nel senso scintillante del termine (lati negativi compresi), ma un progetto vitivinicolo solido e ben orchestrato, tra quelli che valgono al nostro Paese il ruolo di prestigio nello scacchiere enologico internazionale, grazie al binomio, in questo caso decisamente ben declinato, di cultura del territorio e efficienza produttiva. Parlando del vino nello specifico, torniamo a citare il Pecorino e una visione che parte da lontano. Il Colle Vecchio ne rappresenta l'evoluzione e il punto d'arrivo. A noi la versione 2013 è piaciuta tantissimo. Vino non ruffiano o ammiccante, piuttosto agrumato, ricamato su profumi di fiori di campo e mandorle fresche. Certo ci sono anche una sfumatura di mela e un'inezia di ananas, ma nel complesso lo definiremmo austero, seppure immediatamente goloso. Bocca avvolgente, mediterranea, mai troppo carica però, e sempre di grande bevibilità. Splendido.

Vendemmia: 2011
Proprietà: Villa Pigna
Uvaggio: Montepulciano
Bottiglie prodotte: 13.000
Enologo: Riccardo Cotarella
Prezzo: € 20,00-22,00

Villa Pigna

Marche Igp Rozzano

Chi non ricorda Costantino Rozzi, super-presidente di un Ascoli glorioso e personaggio mitico del calcio italiano che fu? E' lui in persona ad aver fondato il progetto Villa Pigna, ancora oggi in mano alla sua famiglia. La Tenuta è piuttosto grande e anche i vini, ovviamente, sono numerosi e divisi in diverse linee produttive. Il Rozzano appartiene a quella dei "Cru" e proviene da uve Montepulciano coltivate in una vigna di Castorano. Il vino affina in barrique e mostra profumi intensi di frutta matura e spezie dolci, con evidenti nuance di pepe e cannella. La bocca è ampia, calda e piuttosto tannica.

Vendemmia: 2012
Proprietà: Famiglia Bartolomei
Uvaggio: Sangiovese, Montepulciano
Bottiglie prodotte: 80.000
Enologo: Alberto Mazzoni
Prezzo: € 10,00-12,00

Ciù Ciù

Dop Rosso Piceno Gotico

Azienda di lunga tradizione (la fondazione risale al 1970), capace di un significativo numero di ettari nel Comune di Offida, località picena ad alta vocazione vitivinicola. La proprietà è in mano alla famiglia Bartolomei, da subito convinta a valorizzare le varietà tipiche della zona. Passerina e Pecorino, dunque, ma anche Montepulciano e Sangiovese, affiancati anche da uve meno tradizionali. Il Rosso Piceno Superiore Gotico della vendemmia 2012 ha colore impenetrabile e profumi aperti, di frutta in confettura e spezie dolci. La bocca è carnosa, calda, con una generosa intelaiatura tannica e tostata.

Vendemmia: 2011
Proprietà: San Giovanni
Uvaggio: Montepulciano, Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 5.000
Enologo: Elso Pica, Giovanni Basso
Prezzo: € 15,00-17,00

San Giovanni

Dop Offida Rosso Zeii

Azienda agrobiologica San Giovanni. Il nome completo introduce subito nella filosofia del progetto, nato nel 1990 sui colli di Offida. Sono 30 gli ettari di vigneto, posti ad oltre 300 metri d'altezza, capaci di ospitare sole uve locali: dalla Passerina al Pecorino, dal Trebbiano al Montepulciano, fino al Sangiovese. Fa eccezione la quota di Cabernet Sauvignon che completa, col Montepulciano, il blend dell'Offida Rosso Zeii. La versione 2011 ha colore cupo e profumi intensi, di pari passo ad una struttura decisa e solida che marca il sorso di note speziate e di frutti neri. Ampio e avvolgente il finale, non privo anche di calore e morbidezza.

Vendemmia: 2009
Proprietà: Costadoro
Uvaggio: Montepulciano, Sangiovese
Bottiglie prodotte: -
Enologo: -
Prezzo: € 12,00-14,00

Costadoro

Dop Rosso Piceno Superiore Il Cardinale

Costadoro nasce ad inizio Novecento ed è realtà pionieristica nel panorama vitivinicolo regionale. Bisogna aspettare il 1969, tuttavia, per avere i primi vini in bottiglia sul mercato. L'idea viene al "Conte Mimmo", che dà così il via al progetto "moderno" dell'azienda, con tanto di acquisizione di nuovi vigneti. Oggi Costadoro è realtà moderna, con un interessante progetto "biologico" in essere. Il Rosso Piceno Superiore Cardinale fa parte proprio della linea "Bio" e affina in legno per un anno. Ha profumi intensi, scuri, di grande intensità, bocca carnosa e sulla stessa scia aromatica.



La prima chiusura al mondo senza impronta di carbonio



AMORIM
WE CORK
BETTER
www.amorimcorkitalia.com





Vendemmia: 2005
Proprietà: Domanine
Jean-Jaques Confuron
Uvaggio: Pinot Noir
Quotazione: € -

Jean-Jaques Confuron Clos-Vougeot Grand Cru

Il mitico Clos de Vougeot è il vigneto Grand Cru (recintato da muretti) più vasto della Côte de Nuits, 50 ettari e mezzo. I suoi terreni, nella porzione più alta del vigneto, sono leggeri a prevalenza calcarea e ghiaiosa. I terreni della parte centrale, invece, sono caratterizzati da una presenza maggiore di argilla. La parte inferiore del vigneto, è costituito da humus alluvionale e argilla. I migliori vini prodotti a Clos de Vougeot sono in genere, da giovani, robusti piuttosto che eleganti. Dopo una decina di anni di invecchiamento, sono però capaci di evolvere in uno dei più completi vini della Côte de Nuits. La declinazione di Jean-Jaques Confuron, peraltro in un millesimo strepitoso, ci pare faccia parte di quest'ultima categoria. Il suo bagaglio aromatico è complesso, spaziando da cenni iodati a ricordi ematico-ferrosi fino a concludersi in un fruttato rigoglioso. In bocca, il vino è di beva sorprendentemente agile e fresca, pur non nascondendo una fitta struttura, ben presente ma decisamente equilibrata.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Boizel, Champagne

Sono curioso di assaggiare gli Champagne Boizel, in arrivo proprio in questo mese in Italia, grazie alla distribuzione in esclusiva di Feudi di San Gregorio. Un'azienda che produce lei stessa bollicine da vitigni indigeni e che si avvale, inizialmente, della consulenza di Anselm Selosse. A giudicare dalle dichiarazioni si tratterà di una bella collaborazione. Il presidente di Feudi, Antonio Capaldo, parla di una scelta effettuata "per la qualità e lo stile", mentre per Evelyne Roques-Boizel, le due aziende puntano su "importanza dei valori familiari e passione per le eccellenze".

Alvaro Ginestra
Enonauta



Vendemmia: 2014
Proprietà: Moncaro
Uvaggio: Pecorino
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo: Giuliano D'Ignazi, Riccardo Cotarella
Prezzo allo scaffale: € 8,00-10,00

Moncaro Dop Offida Pecorino Ofithe

Nata agli inizi degli anni Sessanta, la cooperativa Moncaro è conosciuta per la qualità dei suoi vini, a cominciare dai Verdicchio. Detto questo, le aree di interesse sono diverse, così come le varietà allevate. I terreni e le cantine si trovano a Montecarotto, Camerano (sul Monte Conero) e Acquaviva (nel Piceno). Ecco spiegato il vino che presentiamo, un Pecorino di Offida della vendemmia 2014. Vino profumato e seducente, dal palato scaltro ma sapido, di buona lunghezza. Affinato solo in acciaio, a seguito da una macerazione prefermentativa, mostra tutto il carattere della varietà unita ad una timbrica territoriale che tiene conto dello stile della cantina.

Vendemmia: 2014
Proprietà: Saladini Pilastrini
Uvaggio: Passerina
Bottiglie prodotte: 15.000
Enologo: Pasquale Gabrielli
Prezzo allo scaffale: € 10,00-12,00

Saladini Pilastrini Dop Offida Passerina Pilastrini

Storia antica, quella degli ascolani Saladini Pilastrini, risalente addirittura all'anno 1000. Anche l'azienda agricola ha radici lontane e dagli anni Settanta in un corso che traghetta l'impresa verso la modernità. E' allora che vengono impiantati i nuovi vigneti specializzati e costruita la cantina. Le vigne sono adagate su colli che digradano verso il mare, a disegnare un buon terroir per la produzione di uva da vino. La Passerina Pilastrini 2014 ha toni freschi, quasi agrumati e floreali, sorso compiuto quanto lieve, rinfrescate e sapido. Un ottimo vino classico, da abbinare ai piatti della cucina locale picena.

Vendemmia: 2010
Proprietà: Lino e Fabrizio Stracci
Uvaggio: Montepulciano, Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 4.000
Enologo: -
Prezzo allo scaffale: € 13,00-15,00

San Filippo Dop Offida Rosso Lupo del Ciafone

La famiglia Stracci è di lunga tradizione agricola, ma compie i passi decisivi per il proprio progetto enologico nel 1999 e, soprattutto, nel 2003, quando viene costruita la cantina aziendale. Oggi gli ettari sono 50, allevati in maniera naturale, senza fitofarmaci e concimi chimici. Il Lupo del Ciafone è un Offida Rosso figlio di uve Montepulciano e Cabernet Sauvignon, affinato in barrique per circa 18 mesi. Ha colore scuro, profumi di frutti neri e spezie, attraversati da una delicata sensazione balsamico-erbacea che ne rinfresca gli aromi. La bocca è carnosa, tostata, con le spezie che tornano e chiudono il sorso saporito e fresco.

Vendemmia: 2010
Proprietà: Paolo Cherri
Uvaggio: Montepulciano, Sangiovese
Bottiglie prodotte: 25.000
Enologo: Franco Bernabei
Prezzo allo scaffale: € 9,00-11,00

Vini Cherri Dop Rosso Piceno Superiore

Siamo nei pressi di Acquaviva Picena, dominata dalla sua fortezza, su colli che ben si prestano alla coltivazione della vite e di uve, coi Sibillini all'orizzonte e non lontano dal mare. Oggi è Paolo, alla terza generazione di famiglia, ad occuparsi dell'azienda, perpetuando con piglio l'eredità e il lavoro di papà Pasquale e zio Emidio. I vini parlano spesso la lingua del territorio, a cominciare dall'impiego di varietà locali (anche se non esclusivamente). Vini di taglio moderno, ben fatti, come il Rosso Piceno Superiore. Colore impenetrabile, aromi intensi col frutto che incrocia le spezie e palato solido, di trama tannica fitta e avvolgente.



Vendemmia: 2010
Proprietà: Masi Agricola
Uvaggio: Corvina, Malbec
Bottiglie prodotte: 25.000
Prezzo allo scaffale: €
23,00-25,00

Masi-La Arboleda Tupungato Corbec Rosso

Non è il primo caso di "colonizzazione" del Nuovo Mondo enoico di un'azienda italiana. Ma il progetto di Masi Agricola assume un rilievo tutto particolare a partire dal fatto che si salda ancora una volta il legame storico fra Argentina e Veneto e, soprattutto, perché l'azienda veneta, da poco quotata in borsa con risultati più che lusinghieri, è riuscita a dare un'interpretazione alla produzione argentina capace di rispondere alle esigenze del mercato. Nella tenuta La Arboleda, nella Regione di Mendoza e precisamente nella valle di Tupungato, Masi ha di fatto celebrato un matrimonio tra vitigni solo apparentemente distanti: la Corvina e il Malbec. Il risultato è un vino dal carattere cosmopolita che, nella versione 2010, esprime profumi di ciliegia in confettura con note di menta e cannella, più propri della Corvina (leggermente appassita come da tradizione) e una progressione gustativa robusta, più nervosa e tannica, rintracciabile nelle caratteristiche principali del Malbec. Il finale è lungo dai ricordi di cacao e di vaniglia, frutto di una elevazione in barrique di oltre un anno.

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 Bulzoni (viale Parioli, 36 - Roma; tel. 068070494; www.enotecabulzoni.it) opera nella Capitale fin dal 1929, rappresentando una delle più antiche bottiglierie di Roma. Ampia la sua scelta che spazia fra vini nazionali e internazionali:

Casale del Giglio, Chardonnay 2014 - € 6,41

Un vino semplice ma declinato da un'azienda di grande esperienza

Villa Sandi, Prosecco Valdobbiadene 2011 - € 8,10

Buona vivacità e un tocco di dolcezza nelle bollicine più gustate del momento

Terlano, Chardonnay 2013 - € 9,89

Tutta la trasparenza stilistica e la piacevolezza dei vini altoatesini

La Visciola, Cesanese del Piglio Vicinale 2012 - € 13,01

Rosso dal bel carattere e dalla solida bevibilità

Casa d'Ambra, Biancolella 2014 - € 9,30

Un vitigno di antica coltivazione campano originale e dalla bella espressività

Tasca d'Almerita, Regaleali Leone d'Almerita 2013 - € 8,30

Vini sempre di qualità ineccepibile quelli della storica cantina siciliana

Collestefano, Verdicchio di Matelica 2014 - € 8,10

Uno dei bianchi dal più solido rapporto qualità/prezzo del panorama enoico italiano

Cantina Produttori di Bolzano, Lagrein 2013 - € 9,00

Difficile eguagliare la piacevolezza e la freschezza di questa tipologia di rosso

Gulfi, Nero d'Avola Rossojbleo 2012 - € 8,91

Una declinazione decisamente tradizionale del vitigno rosso siciliano più famoso

Vignaioli del Morellino, Morellino di Scansano 2014 - € 7,20

Un rosso toscano immediato e di grande piacevolezza

Cosa consiglia

Ed ecco una selezione del meglio dall'Enoteca Bulzoni:

Giuseppe Mascarello, Barolo Villero 2008 - € 69,60

Uno degli esempi più straordinari di questa denominazione

Allegrini, Amarone della Valpolicella 2010 - € 60,10

Il rosso veneto per eccellenza è sempre un vino emozionante

Bollinger, Champagne Brut Special Cuvée - € 45,30

Uno degli Champagne dalla qualità più costante anche nel suo "entry level"

Galardi, Terre di Lavoro 2009 - € 43,60

Uno dei rossi campani che hanno contribuito al rilancio della Regione nel mondo del vino

Dettori, Dettori Rosso 2011 - € 41,00

Un Cannonau che non lascia certo indifferenti: o lo si ama o lo si odia

Felsina, Chianti Classico Vigneto Rancia 2009 - € 33,60

Un vino intrigante da uno dei territori più vocati d'Italia

Bruno Rocca, Barbaresco Rabajà 1999 - € 54,00

Declinazione del Nebbiolo in un'annata eccezionale

Argentiera, Bolgheri Superiore 2010 - € 47,80

Rosso potente che sa essere anche elegante

Girolamo Russo, Etna Rosso San Lorenzo 2012 - € 33,50

Un vino e un territorio sempre più sulla cresta dell'onda

Arpepe, Sassella Vigna Regina Riserva 2005 - € 41,20

Un vino dalla struttura sottile eppure complessa e dagli aromi indimenticabili

VCR
VIVALI
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



Siamo tutti commissari tecnici, anzi curatori delle guide

L'uscita delle maggiori guide, che in Italia sono tutte tali e sono il ragguardevole numero di 9 (salvo dimenticanze), scatena discussioni più o meno accese sui premiati. Chi non lo meritava, chi lo meritava ma non lo ha preso, sempre i soliti noti vengono premiati, oppure, si sono accorti della micro azienda da 1.000 bottiglie buonissime (e qui verrebbe da dire, grazie tante!). Insomma, la solita discussione che ricorda quando parliamo della Nazionale di calcio e tutti siamo commissari tecnici. Di solito, questa discussione parte dagli appassionati più "anziani", che "tramandano" ai "novelli" uno dei temi forti del bizzarro mondo enico tricolore. Tuttavia, non solo la curiosità per i premiati ma anche per le stesse guide, è venuta ormai a diminuire. Molti non si fidano più e non di rado a ragione, altri, invece, preferiscono costruirsi una personale guida, diventando finalmente "commissari tecnici". Sono i tempi che cambiano e con loro le fonti informative sulle merci, in testa, evidentemente, quelle più frivole. Perché, in fondo, il vino rientra tra queste. L'unico elemento su cui bisognerebbe riflettere è piuttosto sul senso più profondo del vino/merce, se ce l'ha. Per noi resta un sorso di originalità riconoscibile e collocabile precisamente in un luogo. Solo questa bevanda, unica tra le cose che ingeriamo, la possiede. E ci pare difficile che questa qualità sia nelle corde di chi il vino lo fa come se fabbricasse spilli o di chi, da vip vero o presunto, lo fa per aumentare la propria immagine.

Non solo vino

Tenuta Col d'Orcia Paccheri artigianali biologici

Decisamente non solo vino per Col d'Orcia, una delle aziende di riferimento del Brunello di Montalcino. Nella Tenuta si produce a biologico anche grano "Senatore Cappelli". La semola è trasformata in pasta in un antico pastificio artigianale dell'Italia centrale. I paccheri, ottenuti dal passaggio a grande pressione dell'impasto attraverso una forma in bronzo, sono tagliati a mano nella misura voluta. Si passa all'essiccamento a bassa temperatura che dura quasi un giorno. Il risultato è una pasta di colore nocciola, con profumi netti di grano, che al palato risulta ruvida e leggermente porosa.



Un felicissimo incrocio quello proposto da Graziano Prest nel suo "Tivoli" (via Lacedel, 34 - Cortina d'Ampezzo (BL); tel. 0436866400; www.ristorantetivolicortina.it) tra cucina internazionale e piatti dalle forti radici territoriali, nonché una particolare abilità nei piatti a base di pesce, insolita per il luogo dove si trova questo ristorante. Attenzione alla stagionalità, materie prime ineccepibili, che guardano alle eccellenze della zona, per esempio i fagioli di Lamon, i funghi del Cadore e l'agnello dell'Alpago, e al pesce fresco giornaliero dei mercati di Venezia e Chioggia. Equilibrio nelle preparazioni assoluto con abbinamenti sempre giusti e mai ridondanti. Dal ricco menù si segnalano come antipasti la variazione di foie gras con composta di ciliegia, come primi piatti le lasagnette croccanti con finferli, l'astice sauté con riso venere al limone, o la zuppa di pesce espressa, come secondi la costoletta di cervo con porcini e emulsione all'aceto di lampone o il maialino da latte croccante cotto a bassa temperatura. Per i più golosi, sarà impossibile resistere al "carosello ai cioccolati" con mousse ai tre cioccolati, tortino caldo dal cuore morbido, gelato al cioccolato fondente, palet al rum, creme brûlé al cioccolato e spuma tiepida al gianduia. Carta dei vini importante ed articolata.

La top five di "Tivoli"

Altemasi, Trentodoc Riserva Graal 2007 (Magnum) - € 60,00

Case Paolin, Manzoni Bianco Costa degli Angeli 2013 - € 25,00

Walter Massa, Dertona Timorasso 2005 - € 32,00

Passopisciaro, Contrada Rampante 2012 - € 58,00

Giuseppe Cortese, Barbaresco Rabajà 2011 - € 60,00

I tre vini del cuore di...

Luciano Zazzeri

Luciano Zazzeri è diventato "personaggio" muovendosi in punta di piedi, per il luogo magico che è riuscito a creare, grazie a una cucina gustosa e autentica quanto sussurrata, non certo per una qualche strategia mediatica o a suon di comunicati stampa. Espressività naturale nel piatto, semplicità ed eleganza d'altri tempi nei modi. Queste doti, insieme ad una materia prima da urlo e al clima da favola che si respira a La Pineta, il suo ristorante a Marina di Bibbona, sulla costa Toscana, gli unici segreti. Ristorante storico, di famiglia, che vede Luciano protagonista fin da bambino. Diviso tra il mare (ama pescare e conosce come nessun altro la materia prima che usa), la caccia e i fornelli, "lo" Zazzeri prende in mano il ristorante nel 1987. E' l'inizio di un'escalation che lo ha portato a creare uno dei luoghi più affascinanti della cucina di pesce in Italia, in ex bagno affacciato direttamente sulla spiaggia.

Castell'in Villa, Chianti Classico 1971

Bucci, Verdicchio Villa Bucci Riserva 2007

Fattoria Montellori, Metodo Classico Brut 2004

