

Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 120 - Novembre 2015 - Info: iquadernidiwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - A cura di Franco Pallini e Antonio Boco



Vendemmia: 2014
Proprietà: Agostino ed Emanuele Vicentini
Uvaggio: Garganega, Trebbiano di Soave
Bottiglie prodotte: 60.000
Enologo: Emanuele Vicentini
Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

Vicentini

Dop Soave Vigneto Terrelunghe

Agostino ed Emanuele Vicentini coltivano i 14 ettari di vigna che hanno avuto in eredità dal padre Francesco. Lo fanno con amore, passione e con l'esperienza maturata in tanti anni di vitivincoltura. Tutto avviene in maniera spontanea, senza forzature o eccessi, nel pieno rispetto del territorio e dei vini che si ottengono. Il Soave Vigneto Terrelunghe 2014, in effetti, ci è sembrato davvero molto buono. Ha profumi di buccia d'uva e fiori di campo, ginestra ed erbe aromatiche. La bocca non è un mostro di struttura, stiamo del resto assaggiando un 2014, ma gioca bene la partita del sapore. Lungo e croccante il finale, regala continui cambi di passo e una sicura e saporita bevibilità, non priva di freschezza acida.



Vendemmia: 2014
Proprietà: Andrea Adami
Uvaggio: Garganega
Bottiglie prodotte: 30.000
Enologo: Paolo Grigolli
Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

Corte Adami

Dop Soave

Da anni la famiglia Adami coltiva le proprie vigne e raccoglie le uve. È solo dal 2004, tuttavia, che viene presa la decisione di portare a termine tutto il processo produttivo, realizzando e confezionando i vini con una propria etichetta. La base varietale è quella classica della zona di Soave, le coltivazioni poco invasive, così come le vinificazioni. Il semplice Soave 2014 è bianco gradevole e riuscito, dinamico e saporito. Profuma di ginestra, susina e mandorla. Ha una scia aromatica continua quasi fumé e un sorso delicato, di media struttura, capace di appagare senza appesantire. Una beva solida e fresca che interpreta molto bene un'annata tendenzialmente complicata.



Vendemmia: 2014
Proprietà: Famiglia Filippi
Uvaggio: Garganega
Bottiglie prodotte: 50.000
Enologo: Filippo Filippi
Prezzo allo scaffale: € 9,00-11,00

Filippi

Dop Soave Colli Scaligeri Castelcerino

La storia dell'azienda e la sua genesi agricola si perde nella notte dei tempi e affonda le radici in un passato prestigioso. Tutto è comunque legato, indissolubilmente, a Castelcerino, nota terra da vino della denominazione Soave. Le vigne di oggi sono le stesse degli anni Sessanta mentre è iniziato uno straordinario recupero di vecchi biotipi indigeni di Garganega e Trebbiano di Soave per i nuovi impianti. Per ora ci godiamo un ottimo Soave Colli Scaligeri 2014. Un po' ridotto sulle prime, mostra col tempo un profilo minerale roccioso, con note di muschio e belle sensazioni agrumate. La bocca è croccante, fresca, di bel sapore.



Vendemmia: 2014
Proprietà: Francesco Tessari
Uvaggio: Garganega
Bottiglie prodotte: 80.000
Enologo: Francesco Tessari
Prezzo allo scaffale: € 5,00-7,00

I Stefanini

Dop Soave Il Selese

Eccoci ad una delle cantine più note e apprezzate di tutta la denominazione. Una fama conquistata sul campo, a partire dalle vigne che si rincorrono per 15 ettari complessivi. La loro cura è maniacale, rispettosa dell'ecosistema e di tutto il processo. In cantina, l'obiettivo numero uno è quello di valorizzare i frutti allevati, senza troppi interventi e nel pieno rispetto di una tradizione divenuta moderna e contemporanea. Il Selese è una Garganega in purezza dai profumi fruttati maturi, con note di pesca, albicocca e vaniglia, ben alternate a sensazioni di erbe aromatiche e fiori di campo. Palato solido e coerente, di buonissimo finale.

Editoriale

Veneto in bianco

Il Veneto enoico, lo sappiamo, non è soltanto terra di grandi rossi, ma trova anche nei bianchi vini di sicuro impatto e di bella personalità. A parer nostro, il Soave resta una delle migliori espressioni bianchiste d'Italia, anche se, probabilmente, ancora non ha completamente concluso il suo percorso di rivelazione e, in parte, quello di una costanza qualitativa più sicura. I marchi storici non mancano, ma in questa tornata di assaggi, grazie alla preziosa collaborazione del Consorzio di Tutela del Soave, abbiamo potuto provare qualche produttore un po' meno sotto i riflettori e con piacere abbiamo registrato che anche in questa zona i piccoli sono in decisa crescita. E non solo per una proposta tecnicamente ineccepibile, ma anche per tratti stilistici non privi di personalità e di legame con il territorio di produzione. Passando ad uno sguardo sulla zona denominazione, la zona più antica, detta anche zona storica, è stata delimitata per la prima volta nel 1931 e coincide con il Soave Classico. Attraversa i rilievi di Monteforte d'Alpone e Soave per una superficie vitata di 1.700 ettari. La seconda zona, tutta collinare, va da San Martino Buon Albergo a Roncà interessando i rilievi della Val di Mezzane, Val d'Illasi, Val Tramigna e Val d'Alpone e costituisce la sottozona Colli Scaligeri, che comprende 2.400 ettari. La terza zona del Soave è situata nelle aree più o meno pianeggianti delle vallate già citate per una superficie di circa 2.400 ettari.

Buona lettura
Antonio Boco
Franco Pallini



Vendemmia: 2014
Proprietà: Alberto Coffele
Uvaggio: Garganega, Trebbiano di Soave
Bottiglie prodotte: 12.000
Enologo: Alberto Coffele
Prezzo allo scaffale: € 11,00-13,00

Coffele

Dop Soave Classico Ca' Visco

Storie di terra, di uomini e di passioni. Anche storie di vino, ovviamente. Quelle che ti fanno immaginare un progetto e che quasi ti costringono a realizzarlo. Deve essere stato così anche per i Coffele, da sempre legati alla terra e ai suoi frutti ma capaci nel tempo di ridisegnare (se non proprio di ripensare), seguendo appunto un'idea, il proprio percorso; decidendo per la vigna e l'uva in una terra che potrebbe dare anche tanto altro, dalle ciliegie alle olive. Alberto e Chiara Coffele coltivano 25 ettari di vigneto e una smisurata passione, l'esperienza e l'amore. Tutto questo, sapientemente mescolato come in una ricetta perfetta che dà vita ad un piatto unico, hanno permesso a questa realtà di crescere e affermarsi con uno stile originale e ben preciso fatto di nitidezza aromatica e fragranza. La cantina si trova nel centro storico di Soave, mentre i vigneti nella "sottozona" di Castelcerino. L'azienda sta per concludere l'iter per la certificazione biologica ma già da alcuni anni è dotata di un proprio allevamento equino che ha anche un ruolo attivo all'interno della produzione agricola. I cavalli si nutrono del foraggio aziendale e delle erbe infestanti dei vigneti oltre a fornire una considerevole quantità di sostanza organica chiudendo il naturale ciclo biologico. Dalla combinazione della Garganega con il Trebbiano di Soave nasce il Soave Classico Ca' Visco, oggetto del nostro assaggio, un bianco che affina solo in acciaio rigoglioso fin dai profumi, capace di ammaliare per i toni di frutta gialla, ben alternati a cenni di muschio, erbe aromatiche e sensazioni quasi ferose. In bocca è un vino, materico, nonostante la severità dell'annata 2014. Che rinuncia forse a un minimo di dettaglio, di sfumatura, per centrare in pieno la via della dimensione. Un vino che stupisce senza la volontà di illudere. Anzi, riuscendo a non perdere mai di vista equilibrio e allungo. Figlio di un carattere ben definito ma capace di tracciare un percorso è a suo agio nel gioco delle interpretazioni, delle idee e degli stili che in ogni territorio, in ogni denominazione che si rispetti, hanno la necessità di tracciare sentieri anche molto diversi tra loro ma non per questo necessariamente gerarchici.

Vendemmia: 2014
Proprietà: Antonio Franchetto
Uvaggio: Garganega
Bottiglie prodotte: 5.000
Enologo: Antonio Franchetto
Prezzo: € 8,00-10,00

Franchetto

Dop Soave Recorbian

Con la fine degli anni Trenta del secolo scorso avviene il passaggio definitivo alla viticoltura mentre è ancora più recente (1982) la fase in cui dalla mera produzione di uva si passa alla realizzazione dei vini e al controllo di tutti i passaggi di filiera. Il Soave Recorbian è assaggio calibrato, di bello spessore e finezza. Il naso, floreale e fragrante, con scia fumé pronunciata quanto raffinata, annuncia un sorso ampio, gustoso e profondo. Lo sviluppo, rilassato e armonioso, fresco e polposo, mostra coerenza e tratto spiccatamente agrumato.

Vendemmia: 2013
Proprietà: Famiglia Mainente
Uvaggio: Garganega
Bottiglie prodotte: 4.000
Enologo: Davide Mainente
Prezzo: € 10,00-12,00

Corte Mainente

Dop Soave Classico Nettrioir

L'azienda agricola Mainente si trova nel cuore del Soave e da più di mezzo secolo è impegnata nella produzione dei vini tipici della zona. La Garganega è una vera passione, costituendo la gran parte del patrimonio vitato di proprietà. Non manca, tuttavia, neppure il Trebbiano di Soave. Il Nettrioir 2013 ha colore giallo di buona tonalità, mentre i profumi ricordano gli agrumi e la mandorla fresca. La bocca avvolge con cenni fruttati, prima di virare su sensazioni più fresche e agrumate. Finale di media intensità e buon tenore acido. Ottimo compagno di aperitivi e antipasti classici.

Vendemmia: 2014
Proprietà: Cantina di Soave
Uvaggio: Garganega
Bottiglie prodotte: 5.000
Enologo: Gianluca Piubelli
Prezzo: € 8,00-10,00

Cantina di Soave

Dop Soave Classico Rocca Sveva

Realtà storica e molto articolata, la Cantina di Soave vede gli albori della sua attività a fine Ottocento, precisamente nel 1898. Oggi, le vigne sono dislocate in diversi areali e in altrettante denominazioni venete di prestigio, con un parco vigneto complessivo che raggiunge i 6 mila ettari di vigna. Le terre e le cantine spaziano dal Soave al Garda, passando per la celebre Valpolicella. Tra i bianchi, primeggia evidentemente il Soave. Il Classico 2014 ha note di confetto e frutta matura a pasta gialla, non senza accenni bucciosi. La bocca è di media ampiezza e struttura, il sorso facile e dal finale di mandorla amara. L'ultima acquisizione è quella della cantina di Montecchia di Crosara, nella zona di produzione del Durello.

Vendemmia: 2014
Proprietà: Umberto e Maria Portinari
Uvaggio: Montepulciano, Sangiovese
Bottiglie prodotte: 10.000
Enologo: Umberto Portinari
Prezzo: € 9,00-11,00

Portinari

Dop Soave Albare

Tutto comincia nei primi anni Ottanta per iniziativa di Umberto Portinari, a partire dalle vigne di famiglia. Una piccola proprietà, non c'è dubbio, ubicata tuttavia in una zona di valore e di indubbe potenzialità. Oggi il "fondatore" è affiancato in tutto il processo dalla vigna alla bottiglia dai figli Maria e Silvio che stanno portando il loro contributo e un fresco entusiasmo. Due le zone di produzione per un totale di 4 ettari complessivi: Ronchetto ed Albare. Quest'ultimo si trova nella zona pianeggiante, alla sinistra dell'Alpone e ha terreni alluvionali ricchi di argilla. Il vino che ne deriva è olfattivamente aperto con toni di frutta matura piuttosto dolce, palato di media struttura e buona coerenza.



La prima chiusura al mondo senza impronta di carbonio



AMORIM
WE CORK
BETTER
www.amorimcorkitalia.com





Vendemmia: 2004

Proprietà: Sandro e Claudio

Gini

Uvaggio: Garganega

Quotazione: € -

Gini**Doc Soave Classico Contrada Salvarenza**

I Gini vantano una storia antica nella zona del Soave Classico, a Monteforte, di cui giustamente vanno orgogliosi. Tra le testimonianze tangibili, brilla un documento del Regno Lombardo-Veneto, datato 1852, che sancisce l'acquisto di una vigna in Contrada Salvarenza. Tutte le vigne allevate oggi, all'incirca 50 ettari, sono in collina e ben esposte. Non solo Monteforte e la zona di Soave ma anche Campiano, in Valpolicella, è tra i territori interessati. Riguardo la tipologia di lavoro agronomico, da sottolineare che l'azienda è certificata biologica. Facciamo un passo indietro e torniamo al Cru Salvarenza, da cui derivano le uve del vino in assaggio. La leggenda attribuisce il nome ad una giovane, Renza, appunto, minacciata dai briganti e salvata da un cavaliere. Qui le viti hanno più di 100 anni. Solo uve Garganega e una vendemmia 2004 ancora in buona forma. Denso e profondo, ha tratto terziario che non nasconde le sensazioni floreali, fruttate e minerali. Lunga la persistenza e la tenuta al palato.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

**Tenuta del Buonamico, Spumante
Premiere Cuvée Particolare Inedito**

Alla già interessante produzione di bollicine della Tenuta Buonamico, una delle aziende leader del territorio di Montecarlo in provincia di Lucca, si aggiunge quest'ultima etichetta, da poco entrata in commercio. Si tratta di uno spumante che raccoglie varie annate di Pinot Bianco, in parte affinate in tonneaux. La presa di spuma è data dal metodo Charmat che gli dona freschezza e impatto immediatamente godibile. Incrocio felice di sensazioni dolci e acide che conferiscono a questo prodotto slancio, eleganza e piacevolezza.

**Giovanni Arturi
Enonauta**

Vendemmia: 2014

Proprietà: Cantina di Monteforte d'Alpone

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 50.000

Enologo: Gaetano Tobin

Prezzo allo scaffale: € 5,00-7,00

**Cantina di Monteforte
Dop Soave Classico Vicario**

Costruita nei primi anni Cinquanta per mano di 80 viticoltori decisi a collaborare, la Cantina di Monteforte è cresciuta notevolmente nel tempo. Oggi conta 600 conferitori, per una superficie vitata complessiva di 1300 ettari. Un'enormità, anche in considerazione del fatto che l'80% di questo immenso vigneto è iscritto alla Doc e che le vigne si trovano prevalentemente in collina, sui classici terreni di origine vulcanica. Ovviamente anche le varietà allevate sono quelle tipiche della zona, a cominciare dalle caratteristiche uve bianche del Soave. Vicario 2014 è vino dai profumi di frutta matura, palato rotondo e avvolgente, finale di media intensità.

Vendemmia: 2014

Proprietà: Arturo Stocchetti

Uvaggio: Garganega, Trebbiano di Soave

Bottiglie prodotte: 100.000

Enologo: Arturo Stocchetti

Prezzo allo scaffale: € 8,00-10,00

**Cantina del Castello
Dop Soave Classico Castello**

Il palazzo dei conti Sanbonifacio si trova ai piedi del Castello Scaligero, a Soave. È qui che nasce la Cantina del Castello, negli anni Sessanta per mano di Arturo Stocchetti. È lui che ha creato e dato impulso all'azienda, rimasta abbastanza contenuta nei numeri e nelle dimensioni, così che tutto il processo produttivo e la filiera viene controllata ancora in prima persona dalla proprietà. Il Soave Classico 2014 è bianco di buona fattura. Ha profumi freschi, di media intensità, bocca matura e piena, con finale più rapido e acidulo. Piuttosto tipico, è buon esempio per la categoria, trova nella bevibilità molto scorrevole un punto di forza evidente.

Vendemmia: 2012

Proprietà: Famiglia Magnabosco

Uvaggio: Garganega, Trebbiano di Soave

Bottiglie prodotte: 60.000

Enologo: Luca Magnabosco

Prezzo allo scaffale: € 13,00-15,00

**Monte Tondo
Dop Soave Classico Casette
Foscarin**

Trentadue ettari di vigneto in alcune parcelle assai vocate del Soave: Monte Tenda, Monte Foscarino e Monte Tondo, da cui l'azienda trae il nome. L'allevamento dei vigneti prevede la classica tecnica della pergola e il guyot. Il Casette Foscarin è composto in prevalenza da Garganega con piccolo saldo di Trebbiano di Soave. I terreni vulcanici, l'affinamento in barrique e la sosta in bottiglia (la vendemmia è quella del 2012) donano un profilo aromatico maturo, con note di pesca gialla in evidenza, e una bocca finemente ammandorlata, di buona lunghezza.

Vendemmia: 2012

Proprietà: Fratelli Dal Cero

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 8.000

Enologo: Davide Dal Cero

Prezzo allo scaffale: € 14,00-16,00

**Dal Cero
Dop Soave Superiore Runcata**

Tutto comincia nel 1934 quando Augusto Dal Cero acquista i primi vigneti. Dai circa tre ettari di allora siamo ai 15 di oggi, gestiti dalla terza generazione della famiglia. Tutto è fatto "in casa", dai lavori del campo a quelli di cantina, ristrutturata negli anni e perfettamente efficiente. Il Vigneto Runcata è tra le proprietà storiche dell'azienda, sulla cresta che divide due vulcani spenti, Calvarina e Crocetta. Poggia su suoli di lave grigie, nere e tufi. Il vino, della vendemmia 2012, ha rotondità e sensazioni terziarie date dal tempo. Al naso dominano note di frutta matura, confettura e miele; la bocca è ampia e morbida, di notevole struttura.



Vendemmia: 2010
Proprietà: Meridiana Wine
Estate
Uvaggio: Merlot
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: €
18,00-20,00

Meridiana Wine Estate

Dok Superior Red Wine Merlot Nexus

Fondata a Malta nel 1985 da Mark Miceli-Farrugia, Meridiana Wine Estate si avvale, dal 1992, della partnership finanziaria e tecnologica della famiglia Antinori. Malta, nella Ue dal 2004, ha intrapreso un piano di sviluppo agricolo, mettendo in primo piano il comparto vitivinicolo. L'azienda maltese è dunque in prima fila per creare vini ineccepibili e che riescano anche a mostrare il loro carattere territoriale. Un obiettivo decisamente alla portata, almeno stando ai risultati di questa realtà produttiva. I 19 ettari di vigneti di proprietà sono impiantati a Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e Petit Verdot, varietà internazionali che qui trovano però caratterizzazioni di buona personalità. Il Merlot in purezza, oggetto del nostro assaggio, annata 2010, possiede un importante bagaglio olfattivo che indugia su tonalità dolci e calde di frutta matura e spezie. In bocca, il vino ha un impatto morbido, sviluppandosi più in larghezza che in lunghezza e mostrando, tuttavia, allungo e una bella nota iodata sul finale.

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 Maccanico (via Boscabella, 80 - Cesenatico (FC); tel. 05471955899; www.maccaninodrink.com) offre una ampia scelta dal suo catalogo online, capace di spaziare tra le aziende più importanti del Bel Paese e non:

Lamole di Lamole, Chianti Classico 2011 - € 9,30

Buona tipicità e bella dinamica del sorso in questo rosso toscano

Tormaresca, Fichimori 2013 - € 7,75

Negroamaro e Syrah di bella vivacità e freschezza

Astoria, Spumante Cold Wine 9.5 - € 5,98

Ideale per l'aperitivo è un vino che sa incrociare le tendenze dell'easy drinking più attuale

La Palazza, Il Tornese 2013 - € 10,08

Bianco dal bel timbro affumicato da uve Riesling e Chardonnay

Tre Monti, Sangiovese di Romagna Superiore Campo Di Mezzo 2014 - € 6,73

Buone sensazioni nel sorso fresco e rilassato di questo rosso di bella tipicità

Donnafugata, Anthilia 2014 - € 7,23

Non delude mai il bianco della cantina di Marsala a base di Catarratto

Cusumano, Merlot 2013 - € 6,06

Caldo e intenso questo rosso dalla bevibilità morbida e rilassata

San Michele Appiano, Alto Adige Valle Isarco Sylvaner 2014 - € 9,94

Impeccabile bianco dalla fattura ineccepibile e dai profumi netti e puliti

Umani Ronchi, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Casal Di Serra 2014 - € 8,04

Un bianco che vale decisamente molto di più del suo prezzo

Bisol, Prosecco Valdobbiadene Extra Dry Jeio - € 6,68

Un Prosecco di beva immediata e di buona tipicità

Cosa consiglia

Ed ecco una selezione del meglio dall'Enoteca Maccanico:

Dal Cero, Amarone della Valpolicella Ca' Dei Frati 2009 - € 63,44

Un rosso sontuoso e di sempre di grande fascino

Poggio di Sotto, Brunello di Montalcino 2010 - € 143,78

Una delle migliori interpretazioni del rosso toscano per eccellenza

Dom Perignon, Champagne Vintage 2006 - € 160,72

Un classico intramontabile in un millesimo particolarmente favorevole

Sandrone, Barolo Cannubi Boschis 1999 - € 82,55

Uno dei Barolo più noti e celebrati

Bellavista, Franciacorta Vittorio Moretti Riserva 2001 - € 98,15

Uno spumante complesso, elegante e di grande sapore

Ca' Del Bosco, Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi Rosè 2003 - € 133,29

Contrasto, lunghezza e armonia in queste bollicine di grande classe

Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri Superiore Ornellaia 2012 - € 136,46

È uno dei vini storici del bolgherese, celebrato in tutto il mondo

Bruno Rocca, Barbaresco Rabajà 2010 - € 55,29

Un'etichetta che rappresenta una delle vette più alte della denominazione

Giuseppe Quintarelli, Amarone Classico 2003 - € 254,89

Una delle firme storiche dell'Amarone e fra le etichette italiane più note nel mondo

Krug, Champagne Grande Cuvée - € 152,28

Una Maison che ben pochi appassionati non conoscono

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



Francia - Italia: 0 a 0

Nella bella intervista di WineNews a Robert Parker, il critico americano sancisce, sostanzialmente, un pareggio tra l'Italia e la Francia enoica. Quelli che sottolinea Parker, a ben guardare, sono argomenti già noti, se non altro agli addetti ai lavori del Bel Paese, ma mai come in questo momento giungono molto graditi, vista l'esposizione delle etichette italiane sui mercati internazionali. Si configura, verrebbe da dire, che, appunto, sul piano del "noto" siamo già consapevoli delle nostre potenzialità (e, in questo senso, guardando alla storia dell'atteggiamento del critico americano verso i vini italiani, forse è proprio Parker che è arrivato un po' in ritardo), quello che, invece, manca è il piano del "conosciuto". Tra noto e conosciuto, vale a dire, tra l'input informativo e il vero e proprio sapere, c'è evidentemente differenza. Intanto, molto sommarariamente, possiamo aggiungere qualche altro elemento. Nell'Italia enoica, per esempio, non esiste ancora un'azienda capace di produrre otto milioni di bottiglie di un vino di alta gamma e cioè che esce di cantina almeno a 40 euro. In Francia esiste ed è il Dom Perignon, per la cronaca. L'Italia bianchista, probabilmente, ha ancora da imparare qualcosa dalla Francia. Per esempio non abbiamo un Dagueneau o un Coche-Dury, qui il discorso è da riferirsi all'espressività gustativa dei loro vini, per restare agli esempi più semplici. Insomma, saremo anche sullo 0 a 0, ma un po' di strada, checché ne dica Parker, forse la dobbiamo ancora fare.

Ristorante storico, nel cuore del Barbaresco ha raggiunto la maggiore età ed è in splendida forma. La Ciau del Tornavento (piazza Baracco, 7; Treiso (CN); tel. 0173638 333; www.laciadeltornavento.it) nasce nel 1997, ed è una delle migliori tavole di Langa, oltre che tra quelle con maggiore saldo di originalità. Circondato dalle pregiate vigne di Nebbiolo, è una sorta di tempio per tutti quelli che amano mangiare e bere benissimo. Merito di Maurizio Garola, Nadia Benech e di uno staff che gira a meraviglia. La cucina è solida ma non ingabbiata in schemi troppo angusti. C'è il territorio ma anche il mare, la classicità e l'innovazione. Sicuramente ci sono il mercato e le stagioni. Tutte e sempre al momento giusto. Si può iniziare, per dire, da gamberi rossi, stracciatella di burrata, pomodorini confit, oppure tuffarsi su aspici di pomodoro e lingua, salsa giardino. Non mancano gli agnolotti del pin di seirass cotti nel fieno maggengo al burro e timo serpillo, piuttosto che il carrè d'agnello alle erbe dell'orto tra i secondi. La cantina è una perla e si posiziona tra quelle italiane più suggestive e fornite. Ci sono qualcosa come 60.000 etichette, italiane e internazionali. La top 5 del ristorante è una sorta di proposta sfiziosa quanto alla portata. Perché il caveau nasconde perle rare e dai prezzi stellari ...

La top five della "Ciau del Tornavento"

Dom Perignon, Champagne Vintage 2006 - € 200,00

Bruno Giacosa, Barbera d'Alba Falletto di Serralunga 2006 - € 60,00

La Spinetta, Barbaresco Valeirano 2011 - € 140,00

Conterno Fantino, Barolo Sorì Ginestra 2007 - € 100,00

Bruno Giacosa, Barbera d'Alba Falletto di Serralunga 2006 - € 60,00

Non solo vino

Castagna, Formaggio Pioda di Santa Maria



Siamo nella zona del Verbanò, Cusio, Ossola nelle montagne Piemontesi. Qui sorge l'azienda Castagna (ad Ornavasso (VB); tel. 0323837628; www.castagnasrl.com) 40 anni di esperienza casearia con un'attenzione alla ricerca dei prodotti maniacale. Dal ricco portafoglio aziendale ecco il formaggio Pioda di Santa Maria, un caprino decisamente intrigante, stagionato 60 giorni. Fa parte della gamma "Antichi sapori dello Spazzacamino", il nome con cui in passato, valle degli Spazzacamini, era conosciuta l'attuale valle Vigezzo. Una ricetta tradizionale per un formaggio da solo latte dei pascoli locali.

I tre vini del cuore di...

Rinaldo Capello

Meglio conosciuto con il soprannome di "Dindo", è un pilota specializzato nelle corse di durata come la 24 Ore di Le Mans che ha vinto tre volte: nel 2003 su Bentley Speed 8, nel 2004 su Audi R8 Sport e nel 2008 su Audi R10. Giunto 6 volte a podio nella stessa gara (secondo nel 2001, 2002 e nel 2012 e terzo nel 2000, 2006 e 2009), ha vinto il Campionato Italiano Turismo nel 1990 su Volkswagen Golf e nel 1996 conquista il titolo Superturismo al volante della Audi A4. Comincia la sua carriera endurance nel 1997 con una vittoria alla 6 Ore di Vallelunga. Nel 1998 partecipa per la prima volta alla 24 Ore di Le Mans pilotando una McLaren F1 GTR. Vince nel 2006 e nel 2007 su Audi R10 il campionato American Le Mans Series. Nel 2009 vince la 12 Ore di Sebring con la debuttante Audi R15, (bissando nel 2012, dopo averla vinta nel 2001, 2002, 2006), e, con la stessa vettura arriva 3° a Le Mans. È stato pilota ufficiale Audi per 19 anni. Appeso il volante al chiodo, oggi, Capello è presidente di Audi Zentrum (gruppo di concessionarie Audi con showroom ad Alessandria, Asti, Casale Monferrato Alba e Cuneo).

Michele Chiarlo, Barolo Cerequio

Coppo, Barbera d'Asti Pomorosso

Gaja, Gaia & Rey

