



Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 124 - Marzo 2016 - 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: 2010
Proprietà: Famiglia Biondi Santi
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 14.000
Enologo: Jacopo Biondi Santi
Prezzo allo scaffale:
€ 540,00-545,00

Biondi Santi

Docg Brunello di Montalcino Riserva

Come le ciambelle, non tutte le Riserva riescono col buco, almeno così a noi è sembrato assaggiando quelle dei Brunello 2010. L'annata, come detto un po' da tutti, è stata davvero splendida, ma la sensazione è che non tutti l'abbiano interpretata declinandone gli accenti più intimi e che non tutti, soprattutto, abbiano interpretato la tipologia Riserva con sicurezza e coerenza. La Riserva di Biondi Santi è invece, al solito, clamorosamente paradigmatica e, tanto per essere chiari, straordinaria. Lo è per stile, identità, complessità e finezza. Merce rara, almeno a questi livelli, anche in un terroir vocato come Montalcino. Un Brunello che tutti vorrebbero avere in cantina, ma che in pochi avranno, per rarità e prezzo. Chapeau.



Vendemmia: 2013
Proprietà: Roberto Bianchi
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 6.000
Enologo:
Sean O'Callaghan
Prezzo allo scaffale:
€ 24,00-26,00

Val delle Corti

Docg Chianti Classico Riserva

Non siamo certo gli unici a dirlo e non scopriamo niente di nuovo. Val delle Corti è, ad oggi, una delle piccole cantine più intriganti di tutto il Chianti Classico. Rappresenta, tra l'altro, un vertice possibile, per qualità e stile, della sottozona di Radda in Chianti, celebre per i suoi vini eleganti, gustosi e verticali. Dopo l'eccezionale versione annata, arriva una Riserva 2013 di grande potenzialità. Ancora molto giovane, ha tutte le carte in regola per dispensare emozioni alla distanza, quando la bottiglia avrà sistemato tutte le splendide componenti del vino. Intrinsecamente chiantigiano, da non perdere.



Vendemmia: 2011
Proprietà: Colle Massari
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 14.000
Enologo: Federico Staderini
Prezzo allo scaffale:
€ 110,00-115,00

Poggio di Sotto

Docg Brunello di Montalcino

Poggio di Sotto non ha bisogno di presentazioni e men che meno i suoi vini. Dopo il passaggio di proprietà del 2011 e un paio di annate interlocutorie (oggi la celebre cantina è nell'orbita del Gruppo ColleMassari, guidato da Claudio Tipa), troviamo davvero centrata la versione del Brunello di Montalcino 2011. Vino goloso e raffinato, delicato nella trama e sussurrato nei toni fruttati e minerali. Cifra stilistica inconfondibile, per una delle migliori etichette di Montalcino. Dovuta, infine, una citazione per i Rosso di Montalcino della casa, continuamente favolosi e nel ristretto lotto dei migliori di questa tipologia, ingiustamente e troppo spesso un po' lasciata sullo sfondo.



Vendemmia: 2013
Proprietà: Michele Braganti
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Colorino
Bottiglie prodotte: 6.600
Enologo:
Maurizio Castelli
Prezzo allo scaffale:
€ 33,00-35,00

Monteraponi

Docg Chianti Classico Il Campitello Riserva

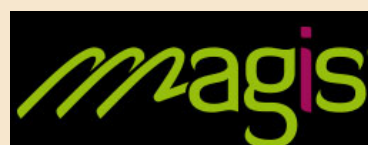
Ancora Radda. Ancora una delle cantine più brillanti degli ultimi anni, in fatto di Chianti Classico. Contesto paesaggistico da sogno, Monteraponi si estende in un anfiteatro naturale esposto a Sud. Dei 200 ettari complessivi, molti dei quali coperti da boschi, 12 sono dimorati a vigneto. Tutti i vini realizzati sono eccellenti. Stavolta parliamo del Chianti Classico Riserva Il Campitello, annata di grazia 2013. Vino allo stesso tempo polposo e slanciato, maturo e verticale, fresco e saporito. Una meraviglia già ora, non vediamo l'ora di riassaggiarlo tra qualche anno.

Editoriale

Il Consorzio dei Consorzi

In principio fu la battaglia contro il Piano di indirizzo territoriale (Pit). I Consorzi toscani di tutela del vino compresero che uniti si vince e che è meglio parlare con una sola voce. Poi, dopo un breve scambio di opinioni, è arrivato il Consorzio dei Consorzi del vino della Toscana. L'acronimo è "A.Vi.To." (Associazione vini toscani). Un interlocutore unico che dialoga con la politica sui vari problemi che assillano un comparto, quello del vino toscano, che rappresenta una buona fetta della ricchezza della Regione. Si stima infatti che questa struttura metta insieme oltre 5.100 imprese, una produzione annua di 200 milioni di bottiglie per un giro d'affari stimato in 1,1 miliardi di euro per almeno il 70% all'estero. Sono, per adesso, 16 i Consorzi che partecipano a questo progetto (Chianti, Chianti Classico, Brunello di Montalcino, Morellino di Scansano, Nobile di Montepulciano, Bolgheri, Vernaccia di San Gimignano, Maremma, Colli Senesi, Rufina, Montecucco, Cortona, Colli Fiorentini, Valdichiana, Orcia e Valdarno di Sopra), che, finalmente, prende le mosse da un'unione. L'accordo c'è tra grandi e piccoli, c'è lo statuto, c'è la suddivisione delle quote di partecipazione e c'è l'ufficialità. Che alle parole e al doveroso passaggio formale facciano seguito i fatti: "mordere" i mercati internazionali con una sola voce, tutti uniti e, perché no, "ringiovanire" l'evento delle Anteprime dei vini toscani, magari unificando la sede e gli intenti.

Buona lettura
Antonio Boco
Franco Pallini



La sostenibilità va in etichetta



Vendemmia: 2010
Proprietà: Coralia Ghertsos
Pignatelli
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 10.000
Enologo: Federino Staderini
Prezzo allo scaffale: €
24,00-26,00

Castell'In Villa

Docg Chianti Classico Riserva

C'è voluto un po' di tempo, il superamento del paradigma ultramodernista e il ritorno a un'idea di vino più autentico prima che Castell'In Villa tornasse nei pensieri di molti appassionati. Da quelle parti non si fanno sconti e nessuna deroga è ammessa. Moda o non moda. Lì si producono alcuni dei vini toscani più classici, intimamente legati al loro territorio. Dove siamo? Non lontano da Castelnuovo Berardenga, ma in un Chianti Classico già ciottoloso e ricco di boschi, dove il piccolo borgo che ospita l'azienda si staglia e accoglie, con vista mozzafiato. Castell'In Villa, appunto. L'idea di Riccardo Pignatelli della Leonessa di comprare una proprietà in Chianti lo conduce fin quassù, nell'ormai lontano 1967. Non una piccola tenuta bensì 298 ettari e un progetto agricolo ampio, di cui il tempo ha provveduto a certificare la bontà. Ad accompagnare il marito, da subito, e a condurre l'azienda in solitaria, oggi, Coralia Ghertsos, meglio conosciuta come "la principessa". Donna di carattere, poi incline alle false accondiscendenze, con un'idea di vino che scolpisce pian piano, ma in maniera radicale. E con un amore duraturo e indissolubile per il Sangiovese. Le vecchie annate firmate Castell'In Villa sono spesso emozionanti per chi sa ascoltare i sussurri del vino, toccandone le sfere più intime. Ma sono anche le bottiglie più recenti a stupire, per la fedeltà con quel che fu e l'immediata bontà. Il Chianti Classico della casa è una gran bevuta, ma la Riserva primeggia tra i vini toscani e italiani. È prodotto con sole uve Sangiovese (non potrebbe essere altrimenti per una donna tanto in empatia con questa varietà) proveniente dai migliori vigneti di proprietà. Quindi l'affinamento, effettuato in legno grande per due - tre anni. Questo in generale, ma veniamo al racconto del frutto della vendemmia 2010. Senza tanti giri di parole, un rosso impressionante, tra i migliori della zona di questo millesimo (se non il migliore). Ha un'eleganza innata che non rinuncia a materia, maturità del frutto e intensità. Sorprende per il gioco di spezie e minerali, l'anima così pura e aerea senza diventare scarna o troppo sottile. Una grande annata e una grandissima versione che sfiderà il tempo e allietterà gli animi degli appassionati che lo sapranno aspettare.

Vendemmia: 2011
Proprietà: Famiglia Magnelli
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 14.000
Enologo: Valentino Ciarla
Prezzo: € 45,00-50,00

Le Chiuse

Docg Brunello di Montalcino

Diciotto ettari complessivi, per Le Chiuse, dove le vigne ne occupano otto e insieme agli olivi dividono lo spazio con i boschi, nel quadrante nord-est di Montalcino. Qui i suoli sono naturalmente ricchi di fossili, costituiti da striature argillose, galestro e tufo. Ne derivano vini armoniosi, di grande finezza ed equilibrio, con profumi rigogliosi ed eleganti. Il Brunello 2011 non delude e si conferma, anzi ci pare una delle migliori interpretazioni dell'annata. Gustoso e austero, giovane e già piacevole, è vino di grande fascino a affidabilità. Per la Riserva 2010 ci sarà invece da aspettare, visto che l'azienda ha deciso di concederli un affinamento di 10 anni!

Vendemmia: 2008
Proprietà: Conte Marone Cinzano
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 8.000
Enologo: Donato Lanati
Prezzo: € 70,00-75,00

Col d'Orcia

Docg Brunello di Montalcino

Poggio al Vento Riserva

Col d'Orcia è una delle più belle aziende di Montalcino, perfettamente rappresentativa della zona sud della denominazione e capace di un progetto "bio" con pochi eguali in Italia. Da questa tenuta escono, ogni anno, dei Brunello raffinati e classici, gustosi e contemporanei, capaci di fotografare al meglio il grande terroir d'origine. Il Poggio al Vento è una sorta di vertice della piramide produttiva, oltre che una delle migliori Riserva in circolazione. La 2008 sta crescendo molto in bottiglia. Oggi la troviamo compiuta e leggibile, articolata nei profumi così come slanciata e gustosa al palato.

Vendemmia: 2014
Proprietà: Famiglia Schmelzer
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo
Bottiglie prodotte: 35.000
Enologo: Michael Schmelzer
Prezzo: € 11,00-13,00

Monte Bernardi

Docg Chianti Classico Retromarcia

Monte Bernardi ha una storia antica, risalente ad inizio Ottocento. Detto questo, la svolta enoica arriva però nel 2003, dopo che le prime bottiglie erano uscite nel 1992, quando la proprietà passa nelle mani della famiglia Schmelzer che investe nel rinnovamento. Siamo a Panzano, gli ettari complessivi sono 53 e quelli vitati meno di 10. L'altezza arriva a 350 metri sul livello del mare mentre la conformazione dei terreni è divisa tra galestro, arenaria e alberese. I vini, da qualche anno a questa parte, sono puri, aerei, gustosi. Profondamente minerali, raccontano perfettamente la zona di provenienza e l'idea di chi li realizza.

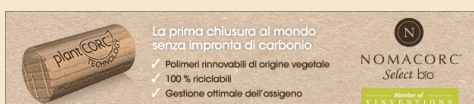
Vendemmia: 2012
Proprietà: Famiglia Zonin
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 3.000
Enologo: Alessandro Gallo
Prezzo: € 30,00-33,00

Castello d'Albola

Docg Chianti Classico Gran

Selezione Il Solatio

Non facciamo mistero di ritenere Castello d'Albola una delle aziende meglio organizzate del Chianti Classico, capace di unire numeri, qualità e aderenza ai caratteri del territorio. Fa parte del Gruppo Zonin e, a nostro giudizio, rappresenta forse il vertice più alto della piramide produttiva di questa famosa famiglia del vino. Il Solatio, poi, è una meraviglia di espressività e si piazza tra le migliori Gran Selezione in circolazione. Figlio del magico terroir di Radda, ha finezza aromatica e gustativa fuori scala, precisione stilistica e grandiosa profondità, per una sfida con il tempo tutta da giocare.





Vendemmia: 1991

Proprietà: Alessandro Mori

Uvaggio: Sangiovese

Quotazione: € -

Il Marroneto

Docg Brunello di Montalcino

Il fascino di Montalcino è anche il racconto della vita dei produttori che ne hanno fatto la storia. Alcuni sono più conosciuti, altri meno, pur avendo completamente sposato il territorio e la filosofia produttiva del Brunello. È questo il caso di Alessandro Mori de Il Marroneto, che non ha mai "mollato" la presa anche quando molti dei suoi coetanei lasciarono vigne e poderi per andarsene altrove. Senese di nascita ma montalcinese molto più che d'adozione, nel 1975 piantò le prime viti di Sangiovese nella parte nord di Montalcino, a ridosso del paese sopra Le Chiuse e il Canalicchio. Alessandro è stato discepolo di Mario Cortesio e Giulio Gambelli. E quelle rigorose indicazioni hanno sempre guidato la produzione dei suoi Brunello, nel segno della classicità, ovvero macerazioni lente e botti grandi. Il 1991, oggetto del nostro assaggio, arriva da una vendemmia molto complicata in Toscana. Ma è entusiasmante. Naso complesso che alterna note di radici, fiori e tabacco. Bocca saporitissima, sottile e sfaccettata, di grande personalità. Bellissimo.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Antepime Toscana: tra i banchi di Benvenuto Brunello 2016

Ho fatto un bel giro nell'affollata edizione 2016 di Benvenuto Brunello. Non mi ha deluso il Brunello 2011 de Le Potazzine, elegante e sottile. Interessante il Brunello 2011 de La Poderina, di bella reattività. Altrettanto solido e molto succoso il Brunello 2011 del Podere Le Ripi, molto intenso quello di San Polo. Buona materia caratterizza il Brunello 2011 di Argiano, mentre quello di Canalicchio di sopra è saporito. Cremoso quello di Lisini e dinamico il Brunello 2011 di Castello Romitorio. Intragante il Brunello 2011 di Sesti e ben dimensionato quello di Gianni Brunelli - Le Chiuse di Sotto.

Carlo Arceni
Enonauta



Vendemmia: 2013

Proprietà: Famiglia Antinori

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 520.000

Enologo: Renzo Cotarella

Prezzo allo scaffale: € 32,00-34,00

Antinori

Docg Chianti Classico Villa Antinori Riserva

Antinori è Antinori. Una grande famiglia del vino con tante proprietà nei migliori terroir italiani, eppure il cuore pulsante è sempre in Toscana. Anzi, nel Chianti Classico. Ecco perché peschiamo questa Riserva, figlia di un progetto che nelle ultime vendemmie ci pare ancor più convincente e centrato. Un vino profumato, con note di piccoli frutti rossi, spezie e leggeri toni boisè. In bocca è preciso, equilibrato ma non troppo confezionato, anzi, capace di esprimere il carattere della sua terra di origine. Lungo e suadente il finale, caldo e scattante come nelle migliori espressioni della denominazione.

Vendemmia: 2013

Proprietà: Famiglia Zingarelli

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot

Bottiglie prodotte: 350.000

Enologo: Luca Francioni, Lorenzo Landi

Prezzo allo scaffale: € 16,00-18,00

Rocca delle Macie

Docg Chianti Classico Riserva Famiglia Zingarelli

L'azienda chiantigiana appartiene alla famiglia Zingarelli che esprime anche l'attuale presidenza del Consorzio del Chianti Classico. Negli ultimi anni il progetto ci pare assai convincente, sul piano complessivo, della qualità e dello stile. Non poco, anche in considerazione dei numeri e delle bottiglie prodotte. La Riserva di Famiglia è prodotta in larga prevalenza con Sangiovese, completato da una piccola quota di Cabernet Sauvignon e Merlot. La versione 2013 ha intensità e finezza. Profuma di frutta rossa, ha una lieve venatura balsamica e pepata, mentre in bocca è vino equilibrato e speziato.

Vendemmia: 2010

Proprietà: Famiglia Mariani

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 20.000

Enologo: Rudy Buratti

Prezzo allo scaffale: € 50,00-55,00

Castello Banfi

Docg Brunello di Montalcino Poggio all'Oro Riserva

Oggi tutti conoscono il Brunello di Montalcino, ma la fama del grande rosso toscano è tutto sommato recente. E tra i protagonisti indiscussi della diffusione planetaria di questo vino ci sono Banfi e la famiglia Mariani. Molte le bottiglie prodotte da questo marchio, tra cui, al vertice, quelle del Poggio all'Oro, il cui nome deriva dall'omonimo vigneto, a sud di Montalcino. Un luogo che dona un vino complesso, di taglio moderno quanto equilibrato e preciso nel raccontare il Sangiovese di Montalcino. In annata di grazia, come questa, evolverà con classe per molti anni. Forse, una delle migliori versioni di sempre secondo l'azienda.

Vendemmia: 2010

Proprietà: Stefano Cinelli Colombini

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 6.000

Enologo: Paolo Salvi

Prezzo allo scaffale: € 40,00-45,00

Fattoria dei Barbi

Docg Brunello di Montalcino Riserva

Tutti sanno che la fattoria dei Barbi è tra le cantine più importanti del Brunello di Montalcino, per storia e lignaggio. Classicismo dunque, visibile a colpo d'occhio visitando la cantina, ammirando il caveau di bottiglie aziendali, dall'annata 1870 ai giorni nostri, così come le 300 botti di legno per l'affinamento del vino. Ovviamente Barbi è anche una delle aziende più grandi, capace di 200 mila bottiglie di Brunello all'anno delle 800 mila prodotte in tutto. La Riserva 2010, al solito figlia della selezione delle botti migliori, colpisce per complessità, stazza e vivacità aromatica, così come per finezza e profondità.



Vendemmia: 2014
Proprietà: Pikes Wines
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: €
12,00-14,00

Pikes Wines

Clare Valley Sangiovese

Pikes Wines nasce nel 1984 nella Polish Hill River Estate, "sottozona" della Clare Valley nel Sud dell'Australia. I primi vini arrivano sul mercato nella primavera del 1985 e da allora si sono susseguiti una serie di successi di vendita che hanno portato Pikes Wines a posizionarsi tra le aziende più interessanti dell'Australia enoica. Gli ettari vitati sono 75 e raccolgono una varietà piuttosto ampia di vitigni. Si va dal Riesling al Viognier, dal Tempranillo ai più "classici" Merlot e Cabernet. Ma nell'azienda australiana si coltiva anche il Sangiovese. Il clima della zona alterna inverni freddi e umidi ad estati calde e secche e il Sangiovese sembra essersi acclimatato abbastanza bene. Ma Pikes Wines ne dà un'interpretazione affinata in acciaio da vino immediatamente piacevole e adatto ad una fruibilità "universale". La versione 2014 possiede aromi di ciliegia e terra bagnata, con note floreali a rifinitura. La bocca possiede bella pulizia, buona verve acida e un retrogusto ancora di ciliegia. Un Sangiovese dal tratto più salato che dolce di buona lunghezza e personalità.

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 on-line Fermentiamo (via dei Mestieri, 41 - Matera; www.fermentiamo.com) offre una solida offerta di etichette italiane, specialmente provenienti dal sud dello Stivale e una buona scelta di bottiglie francesi:

Librandi, Cirò 2010 - € 10,00

Un punto di riferimento per la sua tipologia

Torre Quarto, Falanghina Nina 2012 - € 5,80

Incurione di un vitigno tradizionale, ma in un territorio diverso dal solito

Fattoria La Rivolta, Coda di Volpe 2012 - € 4,75

Buone sensazioni di freschezza in questo bianco campano

Santi, Bardolino Classico Ca' Bordenis 2007 - € 6,90

Un rosso di bella bevibilità e calore

Mancini, Cannonau di Sardegna Falcale 2009 - € 7,80

Un rosso sardo di sicuro e piacevole impatto

Tormaresca, Fichimori 2014 - € 8,91

Ha dalla sua una costante e continua freschezza e piacevolezza di sorso

Principi di Spadafora, Don Pietro 2007 - € 8,70

Bianco maturo e affascinante nella sua evoluzione

Tenuta Belguardo, Morellino di Scansano Bronzone 2012 - € 11,37

Polposo e di bella struttura questo rosso prodotto in Maremma

Firriato, Nero d'Avola Chiaromonte 2012 - € 6,48

Avvolgente e appagante come la terra da cui proviene

Cantine del Notaio, Il Rogito 2013 - € 9,89

Rosato da uve Aglianico di bella persistenza e sapidità

Cosa consiglia

Ed ecco una selezione del meglio dall'Enoteca Fermentiamo:

Jaquesson, Champagne Cuvée 737 - € 50,70

Uno Champagne dallo stile classico non privo di personalità

Ca' del Bosco, Franciacorta Rosé Cuvée Annamaria Clementi 2006 - € 144,90

Sensazioni floreali al naso e bocca profonda e complessa per questa bollicina made in Italy

Giacomo Conterno, Barolo Cascina Francia 2011 - € 136,90

Un vino piacevole e complesso al tempo stesso e che non delude mai

Hofstätter, Barthenau Vigna Sant'Urbano 2012 - € 59,90

Pino Nero altoatesino di bella pulizia e complessità

Petra, Petra 2004 - € 50,80

Originale declinazione di un blend bordolese in terra di Maremma

Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri Superiore Ornellaia 2012 - € 141,00

Un classico dell'enologia della costa Toscana

Jacopo Biondi Santi, Schidione 1998 - € 64,10

Declinazione atipica dello stile Biondi Santi

Frescobaldi, Brunello Luce 2010 - € 84,90

Un'annata memorabile per i vini di Montalcino

Masi, Amarone della Valpolicella Classico Campolongo di Torbe 2009 - € 102,89

Avvolgente e carnoso, l'Amarone è un rosso sempre appagante

Avignonesi, 50&50 2004 - € 106,90

Un Supertuscan sempre avvincente

A vietare l'uso del cavallo in vigna è il vino vegano

Anche la certificazione di un vino vegano è, prima di tutto, una emanazione della norma Uni En Iso 14021, ovvero della "dichiarazione ambientale di prodotto", uno strumento di politica ambientale che comunica al mercato le caratteristiche e le prestazioni ambientali di un prodotto. Perché un vino possa fregiarsi della certificazione "vegano", deve garantire che nessuna sostanza/parte presente nel prodotto sia di origine animale o implichi direttamente e volontariamente l'uccisione, la detenzione o lo sfruttamento di animali. Per il vino non è consentito l'uso di prodotti di origine animale per la chiarificazione e/o stabilizzazione come ad esempio albumina, caseine, colla di pesce, gelatine animali, ecc. Non è neppure consentito l'uso di additivi di origine animale (come ad esempio E120, E154, E631, E901, E904, ecc.). Le limitazioni riguardano anche l'etichetta delle bottiglie per la quale non è consentito l'uso di colle di origine animale o qualsiasi altro prodotto di origine animale per il confezionamento dei prodotti. La certificazione deve anche garantire che nessuna sostanza o materiale utilizzati nella realizzazione di tutti i prodotti dell'azienda sia originato da test o procedure che abbiano comportato lo sfruttamento diretto di animali e che nessuna procedura di test o controllo sul prodotto finito abbia comportato direttamente in nessuna fase lo sfruttamento di animali. Sembra che anche i cavalli, quindi, non possano trainare alcun aratro o altro strumento agricolo. Con buona pace loro e dei puristi a tutti i costi.

Non solo vino

Agricola Fratepietro, Olive "Bella di Cerignola"



Fratepietro (Contrada Santo Stefano, Ciminarella - Cerignola (FG); tel.0885420101; www.agricolafratepietro.it) è un'azienda specializzata nella produzione di olive "Bella di Cerignola", di qualità straordinaria. Chiamata anche Oliva di Spagna, è una delle migliori cultivar per la preparazione delle olive verdi da tavola con il sistema "Sivigliano", che consiste in 3 fasi: la solubilizzazione del principio amaro delle olive eliminato tramite lavaggi; l'aggiunta di una soluzione salina che prolunga la vita conservativa del prodotto (shelf-life); la pastorizzazione a cui segue il confezionamento.

Joe e Lidia Bastianich, dopo tante esperienze nella ristorazione internazionale, hanno costruito un progetto multiforme tutto made in Italy. Il suo nome è Orsone: ristorante, taverna e B&B (via Darnazzacco, 63 - Gagliano, Cividale del Friuli (Udine); tel. 0432732053; www.orsone.com). Immerso tra i vigneti dell'azienda di famiglia, Orsone coniuga in cucina legame con il territorio e cifra stilistica italo-newyorkese contemporanea. Un menu che spazia tra alcuni grandi classici della cucina di Lidia o invita alla scoperta di nuovi accostamenti. C'è il percorso vegetariano che comprende piatti come winter in Cividale, fiori di erbe spontanee e verdura dell'orto di Lidia, 62° di uovo, polenta gialla e olio bruciato di cipollotti, fusilli verdi, taccole mangiatutto e fagiolini, romanesco al jospè e salsa di prezzemolo al miso, per finire con la vegan chocolate mousse. Ma non mancano piatti Bastianich-style come le orecchiette di grano arso, salsiccia NY style, cavoletti di Bruxelles, mazzancolle e pesto di piquillo o il Washington St. steak, cavolo nero, cipolline borre tane e patate con bacon, per finire con l'uovo sulla roccia, cioccolato bianco, pere, salsa di maracuja e Grappa Nonino. La carta vini, accanto a quelli di famiglia, comprende etichette italiane ed estere, con una speciale attenzione al Friuli.

La Top Ten dell'"Orsonea"

Pol Roger, Champagne Extra Cuvée Réserve - € 78,00

Bastianich, Vespa Bianco 2008 - € 50,00

Ronchi di Cialla, Ciallabianco 1996 - € 55,00

Damilano, Barolo Liste 2004 - € 90,00

Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri Superiore Ornellaia 2006 - € 180,00

I tre vini del cuore di...

Riccardo Cotarella

Consegue il titolo di enologo nel 1968 alla Scuola di Viticoltura di Conegliano. Nel 1979 con il fratello Renzo (oggi dg di Antinori), fonda l'azienda Falesco e nel 1981 la sua società di consulenza enologica. È stato eletto migliore enologo italiano del 2001 dal Gambero Rosso, Winemaker of the year 2001 da Wine Enthusiast e migliore enologo italiano del 2002 dall'Associazione Italiana Sommelier. Lavora con importanti cantine in Italia, Francia e Stati Uniti. Docente di viticoltura ed enologia presso l'Università della Tuscia di Viterbo, accademico dell'Accademia dei Georgofili, membro dell'Accademia della Vite e del Vino, è presidente di Assoenologi e presidente dell'Union internationale des Œnologues. Alla professione ha costantemente affiancato l'impegno civile, seguendo la formazione viticola dei giovani di San Patrignano, partecipando a "Wine for Life" della Comunità di Sant'Egidio e seguendo in Palestina la cantina Cremisan dei Salesiani. Nel 2014 è stato scelto come presidente del Comitato scientifico del padiglione vino italiano di Expo 2015.

Aglianico beneventano

Negramaro

Nerello Mascalese

