

Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 126 - Maggio 2016 - Info: iquadernidivinewenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - A cura di Franco Pallini e Antonio Boco



Vendemmia: 2015
Proprietà: Campo di Sasso
Uvaggio: Cabernet Franc, Syrah
Bottiglie prodotte: 8.000
Enologo: Helena Lindberg
Prezzo allo scaffale:
€ 30,00-32,00

Tenuta Campo di Sasso Toscana Igt Sof Rosé

Lodovico Antinori, all'inizio della sua nuova impresa, ha deciso di indagare tutte le potenzialità del terroir di Bibbona, considerato estremamente vocato. Lo ha fatto, ovviamente, con i grandi rossi, a partire dalle varietà oramai tipiche della zona bolgherese, e ora anche con una nuova etichetta di rosato, che segna l'entrata in azienda dell'ideatrice di questo vino, Sophia, la giovanissima figlia di Lodovico. Il vino si chiama Sof e riempie il bicchiere con un colore tenue quanto brillante. I profumi rimandano al melograno, ai piccoli frutti di bosco, non senza un accenno di pepe, la bocca è succosa e fragrante. Vino centrato insomma, che fa immaginare piatti leggeri in accompagnamento, estivi e primaverili.



Vendemmia: 2013
Proprietà: Lunadoro
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo:
Maurizio Saettini
Prezzo allo scaffale:
€ 17,00-19,00

Lunadoro Docg Nobile di Montepulciano

I sessanta ettari della Tenuta si estendono dalle parti di Valiano, nota sottozona dell'areale del Nobile di Montepulciano. Di questi, 12 sono dimorati a vigneto. Recentemente, Dario Cappelli e Gigliola Cardinali, capaci di costruire uno dei progetti enoici più interessanti del territorio poliziano, hanno ceduto l'azienda a Schenk Italian Wineries. Il Vino Nobile 2013 è prodotto con sole uve sangiovese di proprietà. L'affinamento in botti di rovere francese da 20 e 30 ettolitri per due anni gli conferisce un'impostazione piuttosto classica: ha profumi di fiori primaverili e frutta rossa fresca, uniti a soffusa trama speziata. Al gusto è equilibrato e profondo, più elegante che materico e di bella freschezza.



Vendemmia: -
Proprietà: Paolo De Marchi
Uvaggio: Lambrusco Marani,
Maestri, Salamino, Grasperossa
Bottiglie prodotte: 40.000
Enologo: Carlo Ferrini
Prezzo allo scaffale:
€ 8,00-10,00

Venturini Baldini Doc Lambrusco Reggiano Spumante Rosso Secco Rubino del Cerro

Progetto molto bello con la ciliegina della certificazione biologica, non così comune nelle terre del Lambrusco. Fatto reso possibile visto il terroir, nella linea pedecollinare emiliana, tra i 170 e i 370 metri d'altezza, in un contesto paesaggistico unico che si estende per 150 ettari in cui la vigna divide lo spazio con i boschi e gli alberi da frutto. Molto buono, a nostro avviso, il Lambrusco Reggiano Spumante Rubino del Cerro. Ha profumi rigogliosi e vivaci di frutta rossa e nera, con sfumatura erbacea e spolverata di pepe nero. La bocca segue la scia aromatica con brillante e gioiosa naturalezza, sostenuta da bollicine fini e puntuali.



Vendemmia: 2013
Proprietà: Salcheto
Uvaggio: Sangiovese, Colorino
Bottiglie prodotte: 65.000
Enologo:
Maurizio Castelli
Prezzo allo scaffale:
€ 16,00-18,00

Salcheto Docg Nobile di Montepulciano

Non è più una novità, eppure continua ad essere uno dei progetti vitivinicoli più originali di Montepulciano e d'Italia. Salcheto merita una visita, per l'incredibile lavoro sulle tematiche della sostenibilità ambientale che vanno a braccetto con una qualità in bottiglia di alto livello. La cifra stilistica dei rossi della casa, dai più semplici a quelli più complessi e ricercati, è la finezza, il sapore e la grande bevibilità. Vini digeribili che richiamano i tratti del terroir d'origine in maniera nuova, dinamica, sensibile, senza risparmiare anche un po' di sana imprevedibilità. Il Nobile 2013 è un paradigma dello stile della maison e di questo modo scanzonato di intendere il vino.

Editoriale

Ghiaccio a fine aprile

Le drammatiche e suggestive, per certi versi, immagini provenienti dalla Borgogna con i fuochi dei vignaioli accesi tra i filari per contrastare la straordinaria gelata, sopraggiunta nella notte tra il 26 e il 27 aprile, raccontano anche delle bizzarre climatiche, sempre più frequenti nei vigneti delle zone più classiche. Un tempo, peraltro, la Borgogna era soggetta a fenomeni di questo genere con più frequenza, ma da decenni, ormai, sembrava tutto risucchiato nel calderone del "global warming". I danni sono ingenti e la vendemmia 2016 si annuncia già da ora scarsissima. Ma quelle foto, che evocano una specie di struggente fiaccolata quasi ad esorcizzare un vero e proprio disastro per i vignaioli borgognoni, rimandano anche a pratiche antiche, testimonianza vivente di una tradizione enoica (cioè di un terroir), che realmente si disvela al di là della retorica e/o della superficialità con cui, di solito, viene raccontato il vino. Dispiace molto che a ricordarci, se ce ne fosse ancora bisogno, una vera tradizione viticola, prima di tutto espressione dell'attività umana, sia un evento così spiacevole per i suoi protagonisti. Tuttavia, la potenza espressiva e simbolica di quelle immagini rivela, a vario livello, le molteplici sfaccettature delle vicende umane legate al vino e suggerisce che la bellezza di quel mondo non è ancora stata consumata del tutto dal rumore di fondo della volgarità che lo circonda. La nostra solidarietà ai vignaioli di Borgogna.

Buona lettura
Antonio Boco
Franco Pallini

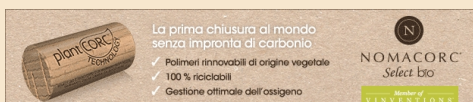


Vendemmia: 2009
 Proprietà: Gruppo Campari
 Uvaggio: Cabernet Sauvignon
 Bottiglie prodotte: 60.000
 Enologo: Giovanni Pinna
 Prezzo allo scaffale: €
 33,00-35,00

Sella & Mosca

Doc Alghero Marchese di Villamarina

Una delle aziende più importanti e storiche della Sardegna, vanto del made in Italy in bottiglia. Sella & Mosca significa molto, vale tanto e ha un futuro luminoso davanti, vista la volontà dell'azienda di guardare in avanti con piglio rinnovato e determinazione (Campari ha da poco varato un piano di rilancio con a capo Gian Matteo Baldi). Tutto inizia nella Sardegna di fine Ottocento quando, per permettere lo sviluppo della vite, si diede vita ad una clamorosa opera di bonifica. Un lavoro giustamente definito ciclopico che ha permesso lo sviluppo dei vigneti e la loro coesistenza con aree naturali di pregio. L'opera dei pionieri, i piemontesi Sella e Mosca, rispettivamente ingegnere e avvocato, regala oggi un impressionante spettacolo di 520 ettari vitati, integrati negli anni con viali alberati da oleandri, palme, pini marittimi ed eucalipti. Il tripudio della macchia mediterranea, insomma. Inevitabile che, in questo paradiso terrestre, le tematiche della sostenibilità, del risparmio energetico e di un approccio in generale poco invasivo abbiano avuto terreno fertile. Tornando alla vite, l'azienda coltiva numerose varietà locali e sarde, senza dimenticare i più nobili vitigni internazionali. Tra questi il Cabernet Sauvignon, ovviamente, che alberga da tempo sui suoli Sella & Mosca e rappresenta la solida base dove poggia il grande rosso Marchese di Villamarina. Un vino che ha saputo conquistare la critica e gli appassionati di vino più attenti. Le viti da cui derivano le uve poggiano su terreni di argille ferrose e sabbie. Dopo la vinificazione, il vino matura in barriques per 14 mesi, prima di soggiornare in botti grandi per un'altro anno. La bottiglia fa il resto, per altri 18 mesi almeno, prima della messa in commercio. Senza girarci tanto intorno, siamo di fronte ad uno dei grandi "bordolessi" d'Italia, capaci di sfidare il tempo e di regalare grandi emozioni alla distanza. Stappare una vecchia annata di questa etichetta è sempre un'esperienza. Il 2009 ha uno spiccato tono mediterraneo. I profumi sono rigogliosi e avvolgenti, dai frutti rossi alle spezie, alle note elegantemente erbacee di bacche spontanee. In bocca il vino è armonioso e potente, senza tuttavia perdere mai la bussola della finezza, dell'equilibrio e della profondità.



La prima chiusura al mondo senza impronta di carbonio
 ✓ Polimeri rinnovabili di origine vegetale
 ✓ 100% riciclabili
 ✓ Gestione ottimale dell'ossigeno

NOMACORC
 Select bio
 Member of
 VITEXCELLENZA

Vendemmia: 2012
 Proprietà: Famiglia Tasca
 Uvaggio: Cabernet Sauvignon
 Bottiglie prodotte: 25.000
 Enologo: Laura Orsi
 Prezzo: € 30,00-32,00

Tasca d'Almerita

Sicilia Igt Cabernet Sauvignon

Non ci stancheremo mai di raccontare le storie di Tasca d'Almerita. Si tratta di un progetto bellissimo che coniuga luoghi, paesaggi, storia e piglio moderno. Un raro esempio di come, anche nel vino, si possa innovare, senza rinnegare le origini, respirando tradizione e contemporaneità. Ecco allora che l'azienda, da sempre, appare a suo agio con le varietà di uva più classiche come con i cosiddetti vitigni internazionali, sperimentati ormai da anni e anni. Il Cabernet Sauvignon 2012 ha profumi varietali quanto impronta mediterranea, sorso di buona materia e ottima complessità.

Vendemmia: 2011
 Proprietà: Famiglia Rallo
 Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola, Tannat
 Bottiglie prodotte: 60.000
 Enologo: Antonio Rallo, Antonio Santoro e Stefano Valla
 Prezzo: € 22,00-24,00

Donnafugata

Sicilia Igt Tancredi

Essere i precursori di un movimento e una delle cantine simbolo della new wave del vino siciliano non ha affatto sopito il dinamismo di casa Donnafugata. L'azienda, al contrario, appare in continuo fermento, impegnata tanto in nuovi progetti quanto a puntellare quelli già in essere da tempo. Tra questi ultimi c'è Tancredi, etichetta ormai classica della casa a base di Cabernet Sauvignon e Nero d'Avola, rifinita da Tannat. Vino immediato quanto longevo, capace di evolvere positivamente in bottiglia e di riservare sorprese nel tempo. Ha profumi di piccoli frutti neri, spezie dolci e raffinata impronta erbaceo-balsamica. La bocca è materica e di bella spalla.

Vendemmia: 2014
 Proprietà: Famiglia Planeta
 Uvaggio: Nero d'Avola, Frappato
 Bottiglie prodotte: 16.000
 Enologo: Alessio Planeta
 Prezzo: € 13,00-15,00

Planeta

Doc Cerasuolo di Vittoria Classico Dorilli

“È un nuovo modo di pensare il viaggio in Sicilia: dopo Menfi, Vittoria, poi Noto, poi l'Etna, poi Milazzo. Un percorso non casuale, fortemente legato alla diversità dei paesaggi, dei venti, del carattere degli uomini e quindi dei loro vini.” Non ci sono parole migliori di quelle di Diego Planeta per descrivere cosa sia questa realtà per la Sicilia del vino. Dalle terre di Vittoria nasce questo Cerasuolo, a base di Nero d'Avola e Frappato. Affinamento in legno per un breve periodo, non perde la sua proverbiale fragranza, anzi la ritrova in un contesto di suggestiva complessità e lieve carattere speziato.

Vendemmia: 2015
 Proprietà: Valle dell'Acate
 Uvaggio: Frappato
 Bottiglie prodotte: 70.000
 Enologo: Giuseppe Romano, Antonio Di Marco, Alberto Zaccone
 Prezzo: € 12,00-14,00

Valle dell'Acate

Doc Vittoria Frappato Il Frappato

Fondata dalla famiglia Jacono in una zona della Sicilia da sempre vocata alla produzione di vino, centro di esportazione verso il mercato francese dalla fine del XIX secolo, Valle dell'Acate è oggi azienda moderna ma fortemente radicata alle origini. Gestita dall'ultima generazione della famiglia Jacono e dalla famiglia Ferreri, è tra le realtà più significative della Sicilia sud orientale, orgogliosamente attaccata alla difesa e alla valorizzazione delle varietà tradizionali della zona. Tra queste il Frappato, allevato nei classici terreni neri con ciottoli bianchi. Ne deriva un vino fresco e fragrante, dominato da un tripudio di piccoli frutti di bosco, fiori freschi e erbe aromatiche.





Vendemmia: 2007

Proprietà: Giovanni Carlo

Sacchet, Antonio Mario

Zaccheo

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo,

Merlot

Quotazione: € -

Carpineto

Docg Vino Nobile di Montepulciano Riserva

Fondata nel 1967 da Giovanni Carlo Sacchet e Antonio Mario Zaccheo con l'obiettivo di innovare i vini prodotti in Chianti Classico all'epoca, Carpineto vanta oggi diverse proprietà in alcuni dei territori toscani più vocati: dalla storica Tenuta di Greve in Chianti (ancora il cuore pulsante dell'azienda) a Gaville, da Gavorrano in Maremma a Montepulciano e, recentemente, a Montalcino (dove Carpineto ha acquisito Il Forteto del Drago 11 ettari vitati di cui 3,5 a Brunello). Un percorso chiaro che ha costruito in Toscana il suo fulcro. Il Nobile Riserva 2007, oggetto del nostro assaggio, è dotato di grande struttura e splendido colore. Le caratteristiche del millesimo in questione, specie in un terroir come quello di Montepulciano sono da grande annata. I profumi sono fragranti e ben incrociano frutto e tostature del legno. In bocca, il vino scorre morbido, possiede ampiezza, avvolgenza e una dinamica in crescendo che porta ad un finale lungo e intenso. Un 2007 ancora giovane, capace di affrontare ancora la sfida del tempo.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Ancora Anteprime Toscana: tra i banchi di assaggio di Chianti Lovers 2016

Alla Manifattura Tabacchi per Chianti Lovers, mi sono imbattuto in vini capaci di incuriosire e confermare la crescita del loro livello qualitativo. Il Chianti Borgo Santa Fiora 2014 di Villa Travignoli, è un rosso di piacevolezza assoluta e felice interprete di un'annata non facile. Godibile il Chianti Colli Senesi 2013 di Montechiario, dal sorso fresco e rilassato e altrettanto riuscito il Chianti 2013 della Tenuta San Jacopo, vivace e dai profumi sfumati. Il Chianti Riserva 2010 della Fattoria Montereggi è un vino di bella tensione, affilato, ancora giovanissimo e croccante. Una bella scoperta.

Maurizio Balestrieri
Enonauta



Vendemmia: 2013

Proprietà: Bertani Domains

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 60.000

Enologo: David Landini

Prezzo allo scaffale: € 17,00-19,00

Tenuta Tre Rose

Docg Vino Nobile di Montepulciano Santa Caterina

La bella Tenuta Tre Rose appartiene oggi a Bertani Domains (Angelini), proprietario di importanti realtà della penisola come Val di Suga a Montalcino, San Leonino in Chianti Classico, Puiatti in Friuli e Bertani in Veneto. Tornando alla proprietà poliziana, eccoci a parlare del Vino Nobile Santa Caterina, millesimo 2013. Ha colore brillante e profumi fruttati maturi, rifiniti da sensazioni speziate piuttosto intense. In bocca è un vino ricco e strutturato, maturo e di buona progressione finale. Tannino incisivo e piacevolmente nervoso, l'affinamento in vetro farà il suo corso, smussando le attuali durezza.

Vendemmia: 2013

Proprietà: Federico Carletti

Uvaggio: Sangiovese, Colorino, Merlot

Bottiglie prodotte: 30.000

Enologo: Fabio Marchi

Prezzo allo scaffale: € 38,00-40,00

Poliziano

Docg Vino Nobile di Montepulciano Asinone

Siamo di fronte ad una delle cantine più blasonate del Nobile di Montepulciano, capace di innovare la scena con vini di taglio moderno che hanno contribuito all'affermazione della denominazione. Ex presidente del Consorzio e uomo simbolo della vitienologia locale, Federico Carletti è il motore del progetto quanto l'Asinone il suo vino simbolo. Prodotto per la prima volta con la vendemmia 1983, riserva belle speranze nella versione 2013. Il tratto speziato e tostato è lieve, il frutto carnoso e avvolgente, fresco e profumato. Vino già leggibile ora, riserverà il meglio di sé dopo il giusto affinamento in vetro.

Vendemmia: 2013

Proprietà: Famiglia Cecchi

Uvaggio: Sangiovese, altre varietà complementari

Bottiglie prodotte: 26.000

Enologo: Alessandro Fussi e Miriam Bracali

Prezzo allo scaffale: € 15,00-17,00

Val delle Rose

Docg Morellino di Scansano Poggio al Leone Riserva

Cecchi è una grande azienda con base a Castellina, in Chianti Classico. Il progetto Maremma, di cui ovviamente il Morellino è il vertice della piramide, ha però un ruolo centrale nell'attuale fase di sviluppo della società. Si tratta, anzitutto, di un luogo molto bello, con tanto di nuova cantina altamente tecnologica. I vini ne sono diretta emanazione e conseguenza. Il Morellino Poggio al Leone Riserva 2013 deriva da uve Sangiovese in larga prevalenza, coltivate su terreni di arenarie quarzose, con buona presenza di roccia. L'affinamento in barriques e il clima maremmano donano colore, struttura e calore ai tratti più tipici del Sangiovese.

Vendemmia: 2013

Proprietà: Famiglia Vannucci

Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Franc, Merlot

Bottiglie prodotte: 35.000

Enologo: Emiliano Falsini

Prezzo allo scaffale: € 28,00-30,00

Piaggia

Docg Carmignano Riserva

Molto difficilmente, volendo indagare i tratti più classici e la storia della piccola denominazione Carmignano, si può fare a meno di passare per Piaggia. L'azienda avviata da Mauro Vannucci si trova a Poggio a Caiano, nella località che le dà il nome. Le prime Riserve di Carmignano risalgono al 1991, quando i terreni vitati non erano consistenti come oggi. Ora la superficie del vigneto, grazie alle acquisizioni degli anni novanta, è di 15 ettari. Il Carmignano Riserva 2013, al solito, deriva da uve Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Franc, Merlot. Ha profumi complessi, fruttati e speziati, con lieve tratto erbaceo. In bocca, è potente e strutturato, ma di ottimo equilibrio.



Vendemmia: 2013
Proprietà: Haras de Pirque
Uvaggio: Carmènere
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: €
10,00-12,00

Haras de Pirque

Maipo Valley Carmènere Reserva

Haras de Pirque, situata nella parte nord della valle di Maipo, è stata individuata dalla Marchesi Antinori come il luogo e l'azienda dove poter meglio "esplorare" le potenzialità produttive del Cile. Siamo a ridosso delle Ande e la zona rappresenta un habitat molto favorevole per varietà dalle spiccate qualità olfattive, il cui consistente patrimonio aromatico può essere salvaguardato solo grazie ad un clima secco e tendenzialmente fresco. Un'operazione che ha portato a risultati su queste particolari varietà, decisamente sulla strada di quanto accade in zone di elezione conclamata, come la Francia, la Nuova Zelanda e l'Italia, specialmente del nord. Anche il Carmènere, in questo senso, ha ritrovato elementi aromatici molto convincenti e una precisione varietale di bella evidenza. La versione 2013 ha un profilo aromatico netto e ben definito, in cui le caratteristiche varietali emergono con grande forza. Al palato, il vino è morbido, tendenzialmente dolce e appagante. A curare la sua produzione è l'enologa Cecilia Guzman, mentre la sua distribuzione in Italia è una esclusiva della Marchesi Antinori.

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 Enosfere (via Agrate, 93 - Concorezzo (MB); tel. 02/56566754; www.enosfere.it) offre una non banale offerta di etichette italiane, specialmente provenienti dal sud dello Stivale e una buona scelta di bottiglie provenienti dai migliori terroir europei:

Villa Matilde, Terre Cerase 2014 - € 9,90

Un vino di pronta beva adatto a tutti gli usi

Tenute Rubino, Primitivo 2014 - € 7,29

Succoso e avvolgente è un rosso di bella stoffa

Senatore, Cirò Rosato Puntalice 2014 - € 10,90

Buona dolcezza e impatto aromatico deciso per questo rosato da pasto

Tenuta Santa Cecilia alla Croara, Pignoletto Frizzante 2013 - € 6,95

Un vitigno di antica coltivazione fatto a posta per la piacevolezza

Valle dell'Asso Negramaro 2012 - € 8,20

Crocante nella sua tessitura tannica, possiede freschezza e buon ritmo

Le Carline, Prosecco Extra Dry - € 8,90

Il vino del momento praticamente immancabile in ogni luogo dove si brinda

Moncaro, Passerina Fiori di Seta - € 6,90

Buna franchezza aromatica e gusto saporigo per questo bianco marchigiano

Cantina Tramin, T Bianco 2015 - € 8,90

Una dimostrazione, l'ennesima, della bontà dei bianchi altoatesini

Ferghettina, Curtefranca Bianco 2014 - € 9,90

L'altra faccia della Franciacorta, quella senza bollicine

Vinisola, Moscato di Pantelleria - € 11,90

Un piacevole vino dolce per concludere qualunque appuntamento a tavola

Cosa consiglia

Ed ecco una selezione del meglio dall'Enoteca Enosfere:

Cherchi, Vermentino di Sardegna Metodo Classico Filighe - € 12,90

Originale declinazione di uno dei vitigni simbolo della Sardegna enoica

Benanti, Noblesse Metodo Classico Brut - € 23,90

Fiori di zagara e sapidità per queste bollicine etnee

Bruno Giacosa, Spumante Extra Brut 2007 - € 27,90

Il lato della Langa che non ti aspetti declinato da uno dei suoi protagonisti

Legras, Champagne Brut Grand Cru Cuvée Exigence Vieilles Vignes - € 70,90

Finezza e slancio nel sorso di questo raffinato Champagne

Antoniolo, Gattinara Vigneto San Francesco 2009 - € 45,90

Tutto il fascino del Piemonte enoico del nord

Lisini, Brunello di Montalcino Ugolaia 2009 - € 59,90

Un Brunello polposo e di bella ampiezza aromatica

Antonio Caggiano, Taurasi Vigna Macchia dei Goti 2012 - € 34,90

L'Aglianico irpino in una delle sue espressioni più coerenti e tipiche

Le Salette, Amarone della Valpolicella Classico La Marega 2012 - € 40,90

Suntuoso come è nello stile del rosso per eccellenza del Veneto

G. D. Vajra, Barolo Albe 2011 - € 35,90

Non delude mai il Nebbiolo più famoso del mondo

Produttori del Barbaresco, Barbaresco 2011 - € 23,90

Un rosso che si conferma imbattibile nel rapporto qualità/prezzo



E.ON Luce e Gas. Tutta l'energia
per la tua impresa vinicola.

CHIAMA IL NUMERO VERDE
800 999 222

e-on

Turisti per caso

Il vino italiano è sempre più export-oriented. Quindi i "commerciali" del Bel Paese enoico sono destinati a viaggiare, in alcuni casi anche oltre duecento giorni all'anno. Qualche consiglio, proveniente dal film "Turista per caso" del 1988, sembra non aver perso la sua efficacia. "Chi viaggia per affari dovrebbe portarsi dietro solo quello che entra in una borsa a mano. Spedire il bagaglio significa solo andare in cerca di guai. Portatevi anche qualche bustina di detersivo formato viaggio, così non cadrete nelle mani di lavanderie sconosciute. Sono poche a questo mondo le cose che non esistono in formato viaggio. Un vestito è sufficiente, se vi portate una confezione formato viaggio di smacchiatore. Il vestito dovrà essere grigio: il grigio non solo nasconde lo sporco, ma è perfetto per un funerale imprevisto. Fate attenzione ai ristoranti a prezzo fisso: sono come la mamma. Da piccoli ci diceva: "Mangia, mangia". Vi servono sempre troppe portate. Mettete sempre in borsa un libro per proteggervi dagli estranei, le riviste finiscono subito e i quotidiani stranieri vi ricorderebbero che non siete a casa, ma non vi portate più di un libro, è un errore assai comune sopravvalutare l'eventuale tempo libero e caricarsi più del necessario. In viaggio, come d'altronde nella vita, il meno è quasi sempre meglio. Ah la cosa più importante ... non vi portate in viaggio niente di così prezioso o a voi così caro che la sua perdita possa gettarvi nella disperazione". Buon viaggio.

Il *President* (piazza Schettini, 12 - Pompei (Na); tel. 081.8507245; www.ristorantepresident.it) è senza ombra di dubbi tra i ristoranti più importanti della Campania. Un luogo dove tutto è di valore, dall'ambiente al servizio, dai piatti alla carta dei vini. Merito della famiglia Gramaglia, capace, a partire dal 1993, di costruire un vero tempio del buon gusto. Paolo Gramaglia, dal 2006 alla guida del ristorante, si dedica alla cucina, ma non di rado si trova in sala, dove "regna" Eulalia Buondonno, sommelier di grande sensibilità e moglie di Paolo. I piatti raccontano storie di un territorio generoso e le loro materie prime spaziano dal mare agli orti, fino ai prodotti di montagna. A comandare il Mediterraneo, nella sua essenza e sotto forme mai banali o pretenziose. Imperdibili, solo per fare alcuni esempi, le capesante cotte alla plancia e glassate al burro salato, spuma di porcini, tartufo Irpino e aria di parmigiano, i paccheri in trafila di bronzo, serviti con vongole veraci, salsa broccoli friarielli, gamberi crudi e limone candito, l'assoluto di triglia gentile, salsa di fresca di pomodorini corbarini e ribes. Anche i dolci parlano la lingua della tradizione ma si vestono di ingegno e originalità. Splendidi i pani e le possibilità di godere di percorsi ragionati grazie ai menù degustazioni, con occhio più che attento al portafoglio.

La Top Ten del "President"

St. Michael Eppian, Chardonnay "St. Valentin" 2010 - € 55.00

Quintodecimo, Fiano di Avellino "Exultet" 2006 - € 75.00

Villa Matilde, Falerno del Massico "Vigna Camarato" 2005 - € 90.00

Faiveley, Joseph Faiveley Vosne Romanée 2003 - € 160.00

Inniskillin, Ice Wine 2007 - offerto agli ospiti del President

Non solo vino

Costera, Anchoas del Cantabrico



Le acciughe del Cantabrico, qui, nella versione prodotta da Costera, con sede a Gijón nelle Asturie, sono caratterizzate da una carne saporita e gustosa. Gli spagnoli le gustano fresche, alla griglia o marinate. I buongustai conservano talvolta questo prodotto inscatolato anche oltre la data di scadenza in modo da lasciarlo "maturare". Provenienti dal mare del Cantabrico, litorale all'Oceano Atlantico, che bagna la costa nord della Spagna e la costa sud-ovest della Francia, è un mare di passaggio tra le fredde acque del nord e quelle temperate tropicali. Un mare ricco, e questo ha dato origine ad un'industria conserviera molto importante.

I tre vini del cuore di...

Giorgione

"Smuginata o smuginatina", "un nonnulla di", "laido e corrotto", "laido intruglio", "un goccettino" sono solo alcuni dei termini del linguaggio colorito di Giorgio Barchiesi, in arte Giorgione, balzato alla cronaca con "Giorgione orto e cucina", trasmissione culinaria del Gambero Rosso diffusa da Sky. Di origini romane, Giorgione, un simpatico omone che cucina e mangia con grande gusto, non è nato cuoco. Lo è diventato appassionandosi alla cucina. Da piccolo, in una famiglia borghese, dove vigeva molta attenzione su quello che doveva stare nel piatto. Lui, poi, studiando a Perugia, comincia a cucinare per gli atri e da lì in poi non ha più smesso. Inizia a trasformare la passione in lavoro con il catering e nel 2004 apre in Umbria il ristorante "Alla Via di mezzo", dapprima a Torre del Colle, non lontano da Bevagna e poi a Montefalco, nel cuore della terra del Sagrantino. Non ama definirsi cuoco, figurarsi definirlo uno chef, semmai osteria. A tavola, come nella vita, ama divertirsi e stare insieme alla gente.

Sagrantino di Montefalco

Alto Adige Kerner

Alto Adige Sauvignon



Progetto Horizon