

Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 132 - Novembre 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: 2013
Proprietà: Famiglia Contini Bonacossi
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 3.984
Enologo: Vittorio e Benedetta Contini Bonacossi, Franco Bernabei
Prezzo allo scaffale: € 50,00-55,00

Capezzana

Toscana Igt Ugo Contini Bonacossi

Vino che nasce dal vigneto "Viticciana", piantato da Ugo Contini Bonacossi, a cui è dedicato, è un Igt, perché per fregiarsi della Docg a Carmignano, fenomeno che accomuna questo territorio a Bolgheri, bisogna che nell'uvaggio sia presente una percentuale di Cabernet. Ma Carmignano porta con sé una storia ben più lunga che è ricostruibile almeno da 300 anni a questa parte. L'Ugo Contini Bonacossi 2013 è un Sangiovese in purezza materico e intenso. I profumi sono ben a fuoco e tendenzialmente eleganti, solo con un po' di rovere da digerire. Lo sviluppo gustativo possiede ritmo e sostanza e il vino dona un sorso succoso e fine, anche in questo caso solo leggermente affaticato dai legni (barrique) di affinamento.



Vendemmia: 2013
Proprietà: Famiglia Cotarella
Uvaggio: Merlot
Bottiglie prodotte: 55.000
Enologo: Riccardo Cotarella
Prezzo allo scaffale: € 28,00-33,00

Falesco

Lazio Igt Montiano

Nel Bel Paese enoico di Merlot in purezza ce ne sono molti e molto buoni, ottenuti in varie zone dello stivale. Ma se dovessimo scegliere quello che mostra la fattura più inappuntabile e una tecnicità di alto livello, probabilmente il migliore sarebbe il Montiano. Il rosso, firmato Riccardo Cotarella nell'azienda di cui condivide proprietà e gestione con il fratello Renzo e le figlie, esce sul mercato la prima volta nel 1994. Un rosso prodotto a Montefiascone, un territorio passato alle cronache soltanto per bianchi di scarso interesse, che si è però rivelato cavallo di razza. La versione 2013 possiede polpa e morbidezza, di solida corrispondenza con i profumi di mora in confettura rifiniti da cenni balsamici di bella freschezza.



Vendemmia: 2012
Proprietà: ColleMassari Spa
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese
Bottiglie prodotte: 35.000
Enologo: Maurizio Castelli
Prezzo allo scaffale: € 50,00-55,00

Podere Grattamacco

Doc Bolgheri Superiore Grattamacco

Nel 2001 Maurizio Castelli, enologo sia di Collemassari che di Grattamacco, fece conoscere Piermario Meletti Cavallari, proprietario dal 1977 dell'azienda bolgherese, esperimento enologico secondo solo a quello della Tenuta San Guido, a Claudio Tipa. L'immediata stima reciproca rese possibile prima la gestione, nel 2002, e poi l'acquisizione, nel 2007, da parte della ColleMassari (oggi proprietaria anche di Poggio di Sotto a Montalcino) della storica realtà produttiva di Castagneto Carducci, 25 ettari vitati, allevati a biologico. La versione 2012 del Grattamacco possiede naso terroso e balsamico e bocca slanciata e gustosa, non priva di grinta e carattere, dal finale profondo e lungo.



Vendemmia: 2012
Proprietà: Famiglia Damilano
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 60.000
Enologo: Giuseppe Caviola
Prezzo allo scaffale: € 35,00-40,00

Damilano

Docg Barolo Lecinquevigne

La famiglia Damilano è antica, così come l'impegno nella produzione dei vini tipici di Langa. È comunque la quarta generazione di famiglia che ha rinnovato profondamente lo stile e l'immagine della casa, spostando in avanti l'asse della qualità e della coerenza produttiva con un giusto apporto di modernità. Il Barolo Lecinquevigne nasce dall'assemblaggio delle uve di alcune delle zone più vocate dell'areale: Barolo, Grinzane Cavour, Monforte e Novello. La versione 2012 possiede colore granato e sensazioni mediterranee diffuse. Profumi e aromi spaziano su più fronti, da quelli fruttati, piuttosto maturi, ai cenni di liquirizia, cioccolato, cacao e radici, mentre la bocca è succosa e profonda.

Editoriale

2016

Vendemmia da dimenticare per la Borgogna e in parte per la Champagne. Risultati discreti a Bordeaux. Calo quantitativo netto. Raccolta buona se non ottima come la 2015 per l'Italia enoica con le quantità che dovrebbero rimanere stabili. Bastano queste semplici indicazioni per tratteggiare gli scenari futuri del vino del "Vecchio Mondo"? Senza dubbio no. Eppure per la comunicazione più spicciola che popola l'orizzonte vinoso del Bel Paese sembrerebbe di sì. La quantità non basta per vincere lo storico (che poi tanto storico, in termini di tempo assoluto, non è) derby con i cugini transalpini. Bisognerebbe coniugarla con la qualità. Anche questa non difetta alle nostre latitudini, ma non riusciamo ancora a farlo capire a tutto il mondo, con la conseguenza che il prezzo al litro del nostro vino è ancora tendenzialmente basso. E allora, resta inutile auto compiacersi delle "disgrazie" altrui o puntare il nostro successo commerciale su mode più o meno effimere (in Veneto dovrebbero pur farsi delle domande sul futuro del Prosecco). Per adesso, il mondo del vino italiano certo non si può lamentare, guardando prima di tutto a quello che sta accadendo nell'economia italiana. Ma compiacersene troppo forse non aiuta a formulare progetti a medio-lungo termine solidi e credibili. Anche in vista delle molte criticità che il vino italiano nel suo complesso dovrà governare, per non erodere quel vantaggio competitivo che oggi sembra ormai a portata di mano.

Buona lettura
Antonio Boco
Franco Pallini



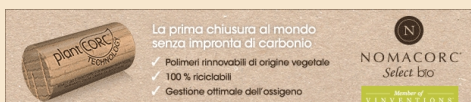


Vendemmia: 2009
Proprietà: Famiglia Tommasi
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella
Bottiglie prodotte: 9.000
Enologo: Giancarlo Tommasi
Prezzo allo scaffale: € 55,00-60,00

Tommasi Doc Amarone della Valpolicella Ca' Florian Riserva

Il Ca' Florian Amarone della Valpolicella Riserva 2009 rappresenta l'anima giovane della famiglia Tommasi: quattro generazioni e l'espressione di Giancarlo, l'enologo, che con la collaborazione di Roberto Ferrarini e del suo staff ha trovato l'equilibrio fra passato e contemporaneità. Potente ed elegante allo stesso tempo l'Amarone Ca' Florian è stato scelto dai Tommasi per festeggiare le 50 vendemmie. Dal 1959 alla ricerca della qualità per i propri vini, dopo aver acquisito terreni ad elevata vocazione viticola nella Valpolicella classica (oggi 95 ettari) e in altre zone a denominazione limitrofe (40 ettari), la Tommasi Viticoltori si è "allargata" ad altri territori con l'acquisizione di cinque tenute - tre in Toscana, una in Puglia, una in Oltrepò Pavese - e nel 2016 ha acquisito anche la maggioranza della Paternoster di Barile (Potenza) in Basilicata, storico produttore di Aglianico del Vulture. Il gruppo di Pedemonte conta oggi 565 ettari vitati, produce 2,9 milioni di bottiglie, con 26 milioni di ricavi di cui l'88% deriva dall'export in 69 Paesi. Inoltre, il Gruppo Tommasi ha attività anche nel settore turistico-alberghiero con Villa Quaranta Park Hotel (Ospedaletto di Pescantina-Verona), con l'Albergo Mazzanti, l'Antico Caffè Dante Ristorante e la Bottega del Vino a Verona (di proprietà delle Famiglie dell'Amarone, di cui Tommasi fa parte) e con l'Agriturismo Poggio al Tufo a Pitigliano (Grosseto). L'Amarone Ca' Florian proviene dall'omonimo vigneto: circa 4 ettari con una esposizione bellissima in cui le viti - 45 di età, allevate a pergola e in perfetto equilibrio - affondano le radici in un terreno particolarmente ricco di ferro e magnesio a cui si deve la produzione di quei precursori aromatici che regalano ai vini i frutti rosso scuro, come le ciliegie marasche e le more. Vini di struttura, particolarmente adatti all'affinamento, che sviluppano sentori di spezie dolci. In particolare il cru del millesimo 2009, rosso rubino vivace, presenta una nota balsamica e di tostatura di caffè; al palato l'acidità è ancora viva e il tannino elegante; molto persistente. Avrà vita particolarmente lunga grazie alla grande potenza in bocca che lo caratterizza.

Clementina Palese



Vendemmia: 2011
Proprietà: Marchesi Antinori
Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 320.000
Enologo: Renzo Cotarella
Prezzo: € 105,00
Bottiglia acquistata nel Duty Free dell'aeroporto di Firenze, il 23 ottobre

Antinori Toscana Igt Tignanello

Il Tignanello rappresenta un punto di riferimento per l'enologia toscana e non solo. La prima annata da uve della Tenuta "Tignanello" si presentava come un Chianti Classico Tenuta Tignanello 1970. Dal 1971 in poi questo vino intraprese una propria strada ricca di innovazioni (decisive anche per il resto delle cantine italiane) e folta di successi. L'annata 2011 possiede il passo giusto per dire la sua nel tempo. Profumi scuri, di frutta nera, grafite, con bei cenni di spezie e fiori di lavanda; palato robusto, generoso nella sua distensione e ricco di bella complessità.

Vendemmia: 2010
Proprietà: Famiglia Bucci
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 25.000
Enologo: Giorgio Grai
Prezzo: € 55,00
Bottiglia acquistata nel Duty Free dell'aeroporto di Firenze, il 23 ottobre

Bucci Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva Villa Bucci

Il Villa Bucci, uno dei migliori esempi in circolazione di Verdicchio dei Castelli di Jesi nella nobile versione Classico Riserva, è senza dubbio la punta di diamante dell'azienda. Il 2010 mostra finezza e complessità. I profumi, dove spicca una componente floreale che incrocia cenni tropicali di ananas maturo, si sposano con una grande freschezza che richiama la clorofilla. L'impatto in bocca, mostra profondità e bella sapidità. Da annoverare obbligatoriamente nel ristretto club dei grandissimi bianchi italiani.

Vendemmia: 2010
Proprietà: Castellare di Castellina
Uvaggio: Sangiovese, Malvasia Nera
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo: Alessandro Cellai
Prezzo: € 69,00
Bottiglia acquistata nel Duty Free dell'aeroporto di Firenze, il 23 ottobre

Castellare di Castellina Toscana Igt I Sodi di San Niccolò

Anche se parliamo di una delle aziende toscane di riferimento, con vini di chiara fama capaci di scrivere pagine importanti e luminose dell'enologia italiana, il Supertuscan I Sodi di San Niccolò non ci è mai sembrato così buono come nell'annata 2010. Figlio di sole uve tradizionali (Sangiovese, come chiamano il Sangiovese in azienda, e Malvasia Nera), è un rosso superbo per integrità e profondità di frutto. Dai tratti aromatici di ciliegia e amarena, ha un palato saporito e di carattere, di bellissima grana, chiuso da un tannino serrato e di ottima fattura. Chapeau.

Vendemmia: 2011
Proprietà: Frescobaldi
Uvaggio: Syrah
Bottiglie prodotte: 8.000
Enologo: Niccolò D'Afflitto
Prezzo: € 47,00
Bottiglia acquistata nel Duty Free dell'aeroporto di Firenze, il 23 ottobre

Tenuta dell'Ammiraglia Maremma Igt Ammiraglia

La cantina di Frescobaldi nei pressi di Magliano in Toscana, progettata dall'architetto Piero Sartogo, rappresenta un luogo del design, in perfetta simbiosi con le bellezze della Maremma. Qui nasce, oltre al classico Morellino, questo rosso da sole uve Syrah, un vitigno che ben si adatta al clima mediterraneo della zona. Si tratta di un vino generoso fin dai profumi che spaziano dalla mora alla prugna per proseguire con note di cioccolato come rifinitura. Al gusto, è potente e di bella sostanza, con un finale in crescendo e non privo di freschezza finale.





Vendemmia: 2006
Proprietà: Cantine Ferrari
Uvaggio: Chardonnay
Quotazione: € -

Ferrari

Trentodoc Perlé Bianco Riserva

Agli inizi del Novecento, un giovane agronomo trentino, Giulio Ferrari intuisce la potenziale vocazione della sua terra per la produzione di spumanti. A quell'epoca il trentino era impero austro-ungarico e come darli a bere ai padroni austriaci? L'idea è geniale: richiamare con un termine a loro familiare la caratteristica principale degli spumanti. "Perlend", in tedesco, significa infatti spumeggiante e Giulio Ferrari lo francesizza in "Perlé". La bottiglia del Ferrari Perlé Bianco, la terza della linea Perlé, è stata appena lanciata. Si tratta di un Blanc de Blancs, espressione dei vigneti di proprietà della famiglia Lunelli, alle pendici dei monti del Trentino. Il nuovo Perlé riposa per oltre otto anni sui lieviti, acquisendo un'affascinante profondità e un'armonica intensità. La prima annata è figlia della vendemmia 2006. Assieme al Ferrari Perlé Rosé e al Ferrari Perlé Nero, la nuova etichetta completa la gamma delle Riserve Perlé, diventando protagonista di questa trilogia.

Fausta Chiesa

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Marco De Bartoli, Vecchio Samperi Ventennale

C'è un vino in Sicilia che più di tutti rimanda al tempo passato. È il "Vecchio Samperi", ma non è una questione di nome. Una specie di monumento enoico della Trinacria che difficilmente lascia indifferenti. Acido, vibrante, ossidativo quanto basta. Che è dolce ma non troppo, che lo puoi abbinare ai dolci siciliani o, con un po' di coraggio, accoppiarlo ai crostacei. Un vino sintesi della nobiltà del luogo dove viene prodotto e dell'identità come cifra stilistica predominante. Una ennesima prova della infinita ricchezza enologica del Bel Paese.

**Augusto Ognibene
Enonauta**



Vendemmia: 2012
Proprietà: Famiglia Cantele
Uvaggio: Negroamaro
Bottiglie prodotte: 15.000
Enologo: Gianni Cantele
Prezzo allo scaffale: € 18,00-20,00

Cantele

Salento Igp Metodo Classico Brut Rosé Rhoesia

Giovanni Battista Cantele, fondatore dell'azienda, uomo del Nord rapito dal magnetismo salentino, è tra i pionieri del vino pugliese e uno dei suoi personaggi chiave. Oggi sono le nuove generazioni a condurre un'azienda diventata moderna senza aver perso il senso delle sue radici, poggiando su solide basi produttive: una efficiente cantina inaugurata nel 2003 e 50 ettari a vigneto più cento in affitto. Il Brut Rosé 2012, Metodo Classico, possiede profumi di bella vivacità che mixano frutti rossi e lievito. In bocca, lo spumante è scorrevole con buon dosaggio della carbonica e sempre vivace.

Vendemmia: 2015
Proprietà: Luca Ferraris
Uvaggio: Ruchè
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo: Luca Ferraris
Prezzo allo scaffale: € 9,00-11,00

Ferraris

Docg Ruchè di Castagnole Monferrato Clasis

Fu Don Giacomo Cauda, parroco di Castagnole, l'autore del recupero del Ruchè. Il suo lavoro portò altri viticoltori a credere in questo vitigno tradizionale fino ad ottenere, nel 1987, la richiesta e il successivo ottenimento della Docg. La versione di Luca Ferraris, affinata in legno grande, ci consegna un vino delicato dai profumi floreali di rosa e viola che si incrociano con una ricca speziatura. Sapido e gustoso il sorso con un finale in crescendo. Una etichetta di sicuro carattere che disegna un Piemonte enoico diverso, ma al tempo stesso coerentemente legato alla tradizione.

Vendemmia: 2015
Proprietà: Viticoltori Friulani La Delizia
Uvaggio: Glera
Bottiglie prodotte: 50.000
Enologo: Flavio Colussi
Prezzo allo scaffale: € 10,00-12,00

La Delizia

Doc Prosecco Extra Dry Naonis

Non solo Veneto nella grande famiglia del Prosecco. C'è anche, come ormai sanno tutti, il Friuli Venezia Giulia che, anzi, ospita proprio il Paese che dà nome alla denominazione. L'interpretazione che ne dà la cantina sociale La Delizia è decisamente a fuoco, specialmente assaggiando la linea Naonis, ottenuta dai migliori vigneti dei soci, con rese basse (100 quintali ad ettaro) e con un affinamento obbligatorio di sei mesi sui lieviti. Ecco allora questo millesimato esprimere profumi freschi di fiori bianchi e leggeri cenni tostati che anticipano una bocca vivace e piacevolmente sapida, dalla beva immediata, ma non banale, e molto appagante.

Vendemmia: 2014
Proprietà: Famiglia Velenosi
Uvaggio: Lacrima di Morro d'Alba
Bottiglie prodotte: 60.000
Enologo: Attilio Pagli
Prezzo allo scaffale: € 12,00-14,00

Velenosi

Doc Lacrima di Morro d'Alba Superiore Querciantica

Quella della famiglia Velenosi è una delle realtà più importanti del Piceno, condotta con piglio, passione e autorevolezza dalla famiglia che dà il nome all'azienda. I vini prodotti sono diversi, spaziano tra le uve e i territori, contribuendo alla valorizzazione delle varietà tipiche della zona senza rinunciare agli esperimenti. Il Lacrima si pone nel solco di una tradizione antica e ingiustamente relegata in secondo piano. Il vino possiede profumi di rosa e viola, mirtillo e ciliegia, legati da una bella nota iodata. Sorso maturo ma fresco e incalzante, con finale di bella vivacità acida.



Vendemmia: -
Proprietà: Distell Corporation
Uvaggio: Pinot Noir,
Chardonnay
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: €
14,00-16,00

Desiderius Pongrácz Méthode Cap Classique

Le bollicine sono una tipologia ormai più che consolidata nei mercati di tutto il mondo. Ed un buon contributo arriva anche da quelle prodotte nella valle di Devon, vicino alla città di Stellenbosch, nella regione del Capo, in Sudafrica. Desiderius Pongrácz, da cui questo vino ha preso il nome, era un conte ungherese rifugiatosi in Sudafrica negli anni Cinquanta del secolo scorso. Noto per la sua cultura enciclopedica, era anche un brillante enologo, e questo vino è dedicato a lui in ragione dell'importante ruolo svolto nella viticoltura moderna del Sudafrica. Il Méthode Cap Classique (nome usato in Sudafrica per indicare il metodo Champenoise, accanto a quello in dialetto olandese di "Vonkelwijn", cioè "vino che scintilla"), fin dall'approccio olfattivo è un vino, per dirla senza tanti giri di parole, molto buono. I profumi sono ricchi e ben a fuoco, ma è probabilmente in bocca che dà il meglio di sé, esibendo grande freschezza e un'articolazione vivace e contrastata. Il numero delle bottiglie che indichiamo si riferisce a quelle che arrivano nel nostro mercato, importate da Vino e Design.

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 online Italvinus (via Boccaccio, 81h, Trezzano sul Naviglio – MI); tel.024455353; www.italvinus.com nasce nel 2012 con lo scopo di offrire ai consumatori europei la più ampia scelta di vini italiani. E in effetti le referenze sono davvero molte e coprono gli areali più importanti dell'Italia del vino:

Zaccagnini, Montepulciano d'Abruzzo Tralcetto 2014 - € 6,76

Godibile rosso dai toni olfattivi intensi e dal gusto slanciato

Fèlsina, Chianti Classico 2013 - € 11,60

Etichetta affidabile per una Docg storica e sempre di buon appeal

Angiuli Donato, Maccone Primitivo 2015 - € 11,90

Rosso caldo e generoso come la terra che lo produce

Ciro Picariello, Fiano d'Avellino 2014 - € 13,41

Forse uno dei migliori in assoluto nella sua tipologia

Abbazia di Novacella, Sylvaner 2015 - € 10,71

Precisione tecnica ineccepibile per un vino di bella piacevolezza

Adami, Prosecco Valdobbiadene Bosco di Gica - € 9,72

Forse uno dei produttori più autentici e coerenti nel suo territorio

Tenuta San Leonardo, Terre di San Leonardo 2013 - € 10,36

L'entry level di San Leonardo è un solido viatico verso le etichette più importanti

Ruiz de Cardenas, Oltrepò Pavese Metodo Classico Blanc de Blanc - € 11,35

Buone sensazioni da questo Chardonnay lieve e ben ritmato

Accornero, Barbera del Monferrato Giulini 2013 - € 9,91

Un vino che non ti stancheresti mai di bere

Cantina Tramin, Gewürztraminer 2015 - € 10,71

Resta certamente l'interpretazione più solida di questo vitigno

Cosa consiglia

Ed ecco una selezione del meglio di italvinus.com:

Elio Altare, Barolo 2012 - € 58,00

Da uno storico produttore di Langa un vino classico e intramontabile

Tenuta San Guido, Bolgheri Sassicaia 2013 - € 149,00

Il re dei rossi italiani in una annata memorabile

Cantine Ferrari, Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2005 - € 71,20

Lo spumante italiano per eccellenza

Argiolas, Turriga 2012 - € 48,90

Un classico dell'enologia sarda

Tenuta di Biserno, Biserno 2011 - € 79,50

La seconda scommessa enoica vinta da Lodovico Antinori

Ca' del Bosco, Franciacorta Cuvée Anna Maria Clementi 2007 - € 74,90

Le bollicine tra le più affascinanti del Bel Paese

Livio Felluga, Sossò 2012 - € 41,00

Dal Friuli, terra di bianchi, un rosso che non teme confronti

Egly-Ouriet, Champagne Brut Rosé Grand Cru - € 84,51

Piccolo produttore, grande Champagne

Gosset, Champagne Grande Réserve - € 54,40

Un classico Champagne dall'impostazione rassicurante

Paolo Scavino, Barolo Bric del Fiasc 2012 - € 73,90

Un Barolo che ha saputo segnare l'epoca del rilancio di questa denominazione



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

CHIAMA IL NUMERO VERDE
800 999 222

e-on

A tempo di guide

Ottobre è il mese delle presentazioni delle guide italiane dei vini. Una pubblicitaria che ormai ha raggiunto un quantitativo non secondario, contando su nove guide a cui se ne potrebbero aggiungere altre. Le nove sono quelle che, a torto o a ragione, passano tra le mani degli appassionati (sempre meno a dire il vero) e dei produttori e addetti ai lavori a vario titolo. Perduta la spinta propulsiva che le animava una decina di anni fa, continuano ad essere però un filone editoriale che non sembra aver terminato il proprio ciclo di vita. Internet ha contribuito ad abbassarne l'appeal ma nella stanca discussione attorno al vino tricolore la loro presenza resta quanto meno una confortante "tappa" per un mondo, quello enoico, davvero allergico ai cambiamenti. Fatto sta che tra le migliaia di pagine che alternano descrizioni di vini, auliche fotografie aziendali e molto spesso parole in libertà, si fa sempre più fatica a trovare un minimo comune denominatore capace di rendere giustizia alla produzione enologica del Bel Paese. La colpa è, evidentemente, di chi le guide le fa (con rare e encomiabili eccezioni), ma un po' di responsabilità pesa anche sugli stessi produttori, incapaci di accettare giudizi, se non positivi, e altrettanto incapaci di accettare gerarchie qualitative, prima di tutto, che esistono accanto a quelle produttive. Insomma, chi fa l'industriale del vino e non l'artigiano, tanto per semplificare, dovrebbe essere fiero del suo ruolo e non tentare di "scimmiettare" l'altrui ruolo. Una regola che vale peraltro anche al contrario.

Lo Zur Rose (via Innerhofer Josef, 2, San Michele Appiano - Bolzano; tel. 0471 662249; www.zur-rose.com) è dal 1985 la "base" operativa di Herbert Hintner e di sua moglie Margot. Una delle tappe più interessanti per chi voglia incontrare la cucina altoatesina nella sua declinazione più alta. Insomma, un classico per i gourmet più esigenti e curiosi. La mano è quella di uno chef attentissimo alle materie prime, rigorosamente del luogo, e ai piatti tipici della zona, ma capace anche di reinterpretarli con tocchi di modernità mai eccessivi e anzi capaci di amplificare i sapori di questa terra. Abbiamo provato la cucina dello Zur Rose nella cantina di San Michele Appiano, e, dobbiamo sottolineare, che la trasferta non ha per nulla influito sulla qualità del menu. Dalle animelle di vitello con crema di patate e prezzemolo e erbe di campo ai ravioli ripieni con petto di vitello e tartufo bianco, dal baccalà con finocchio allo zafferano e purea di ceci alla sella di cervo con crosta di spezie, pioppini e Schupfnudeln, per arrivare alle foglie di Krapfen caramellate con mela alla vaniglia, è stato davvero un tripudio di sapori e di sensazioni precise e ben riconoscibili. La cantina del ristorante, naturalmente, è decisamente ampia con scelte di territorio non banali e il meglio delle etichette del resto d'Italia con mirate incursioni francesi.

La Top Five del "Zur Rose"

Ignaz Niedrist, Pinot Nero 2013 - € 42,00

San Michele Appiano, Appius 2012 - € 120,00

Unterortl-Castel Juval, Riesling Windbichel 2014 - € 45,00

Colterenzio, Cabernet Sauvignon Lafòa 2013 - € 80,00

Lorenz Martini, Comitissia Brut Oro Riserva 2006 - € 90,00

Non solo vino

Spinosi, Maccheroncini di Campofilone Igp

La ricetta secolare dei Maccheroncini di Campofilone comprende farine di grano duro e uova fresche, senza l'aggiunta di acqua. L'impasto così ottenuto viene tagliato in fili sottilissimi disposti ad asciugare su caratteristici fogli di carta. Nel disciplinare di produzione viene citato Nello Spinosi, come primo produttore dei Maccheroncini a Campofilone. Essi si distinguono dalle altre paste per la sottigliezza della sfoglia ed il taglio finissimo, e tale caratteristica consente brevi tempi di cottura. E Vincenzo Spinosi (www.spinosi.com) continua nel solco di questa grande tradizione produttiva.



I tre vini del cuore di...

Benedetta Craveri

Critica letteraria e scrittrice, è la nipote di Benedetto Croce. Allieva di Giovanni Macchia, diventa una delle massime studiose italiane di lingua e letteratura francese, materia che insegnerà prima all'Università della Tuscia (Viterbo) e successivamente all'Università degli Studi Suor Orsola Benincasa (Napoli). Acquista notorietà internazionale come autrice di saggi e monografie sulla vita intellettuale dei salotti francesi alla corte di Versailles. Profonda conoscitrice del neoclassicismo transalpino del Settecento e dei primi anni dell'Ottocento, ha curato l'edizione italiana dell'opera di André Chénier. Membro dell'Istituto dell'Enciclopedia Italiana, integra l'attività accademica con la partecipazione a programmi radiofonici e televisivi e con la collaborazione alle pagine culturali di quotidiani e periodici fra cui La Repubblica, The New York Review of Books e la Revue d'histoire littéraire de la France. Sposata con un diplomatico francese, Benoît d'Aboville, è amante dei vini italiani e francesi.

Champagne

Pouilly Fumé

Lupicaia

