

Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 135 - Febbraio 2017 - Info: iquadernidivinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - A cura di Franco Pallini e Antonio Boco



Vendemmia: 2013
Proprietà: Giorgio Anselmet
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 2.000
Enologo: Giuseppe Caviola
Prezzo allo scaffale:
€ 28,00-30,00

Maison Anselmet

Dop Valle d'Aosta Chardonnay Élevé en Fût de Chêne 2013

La storia di Maison Anselmet comincia nel 2001, dopo che, nel 1978, Renato Anselmet, padre di Giorgio, decide di produrre vino non solo per l'autoconsumo. Anno dopo anno, sono stati selezionati i vitigni, ampliata la superficie dei vigneti e aumentata la produzione in termini quantitativi e qualitativi, trasformando una piccola azienda in un punto di riferimento della viticoltura, valdostana. Oggi, l'azienda produce complessivamente 100.000 bottiglie, dai 9 ettari di vigneto (metà dei quali in affitto). Lo Chardonnay 2013 ha profumi speziati e mentolati, preludio ad una bocca dalla spiccata spinta fresco-sapida. Bella varietalità che non manca tuttavia di carattere e coerenza.



Vendemmia: 2013
Proprietà: Marco Martin
Uvaggio: Pinot Gris
Bottiglie prodotte: 12.000
Enologo:
Marco Martin
Prezzo allo scaffale:
€ 12,00-14,00

Lo Triolet

Dop Valle d'Aosta Pinot Gris

Esempio, fra i molti, di viticoltura di montagna, nel vero senso della parola. Proprio le viti di Pinot Gris sono poste a 900 metri sul livello del mare. Ma questa piccola realtà, 45.000 bottiglie di produzione complessiva e 5 ettari a vigneto, non solo ha vinto la sua partita ambientale ma ha saputo anche incrociare in modo coerente e solido tradizione e qualche tocco di modernità. Così il Pinot Gris 2013, affinato in acciaio, è un piccolo capolavoro. Con i suoi aromi di mela verde e decise note salmastre, degna introduzione ad una progressione gustativa di grande freschezza, ritmo e non priva di profondità, è un vino di una piacevolezza assoluta.



Vendemmia: 2013
Proprietà: La Crotta di Vegneron
Uvaggio: Moscato Bianco
Bottiglie prodotte: 60.000
Enologo: Andrea Costa
Prezzo allo scaffale:
€ 13,00-15,00

La Crotta di Vegneron

Dop Valle d'Aosta Chambave Moscato Passito Prieuré

Questa cantina sociale, situata a sud di Aosta, nasce nel 1980 con 25 soci. Oggi ne conta più di 70 e produce annualmente 200.000 bottiglie. La Cooperativa raccoglie le uve di due importanti zone di produzione che danno il nome alle denominazioni di origine Chambave (con i Comuni di Châtillon, Saint Vincent, Saint Denis e Verrayes) e Nus (con i Comuni di Quart e Fénis). La produzione spazia su varie tipologie, a cominciare dalla ricca rappresentanza dei vini ottenuti da vitigni locali, ma certamente quella che connota di più questa realtà è quella dello Chambave Muscat. La declinazione passito Prieuré, millesimo 2013, si dimostra un dolce dai profumi intensi e dal gusto vellutato e fresco.



Vendemmia: 2013
Proprietà: Hervé Daniel Deguillame
Uvaggio: Petit Rouge, Veullermin
Bottiglie prodotte: 1.800
Enologo:
Hervé Daniel Deguillame
Prezzo allo scaffale:
€ 11,00-13,00

La Vrille

Dop Valle d'Aosta Chambave

Una piccola realtà quella della cantina La Vrille (che significa per l'appunto viticcio), 2 ettari di vigneto per una produzione complessiva di 17.000 bottiglie, ma tutta da assaporare. Cantina a 700 metri di altezza, scelte coerenti dall'uso dei vitigni locali a quello molto equilibrato dei legni, ed ecco un progetto enologico, nato nel 2005, capace ormai di confermarsi con buona solidità. Il Rosso Chambave, affinato per lo più in acciaio e in piccola parte in botte grande, possiede profumi di frutta fragrante, fondo leggero di humus e cenni iodati. In bocca, il vino si sviluppa a partire da un tannino preciso e levigato per concentrarsi soprattutto su una spiccata sapidità che dona al sorso piacevolezza e ritmo.

Editoriale

Non solo Monte Bianco

La Valle d'Aosta non è solo una tappa ambita dagli appassionati di montagna. Nel recente passato è diventata anche un luogo di richiamo per chi ama il vino. Quella della viticoltura in Valle d'Aosta, è una tradizione che ha origini antiche, tant'è che a fine Ottocento, il territorio vitato occupava 3.000 ettari di terreno, a fronte degli attuali 400. La viticoltura in Valle d'Aosta è una sfida quotidiana con la montagna. Da qui una generale bassa produttività in termini quantitativi che sfavorisce la commercializzazione su larga scala, ma che dà ad ogni bottiglia un senso di esclusività ed unicità. L'attività vitivinicola della Regione si snoda in meno di 90 chilometri partendo dal confine con il Piemonte, nella bassa valle, fino a raggiungere l'alta valle e più precisamente Morgex. Oltre alla montagna i vigneti valdostani sono influenzati dal fiume Dora Baltea, che percorrendo la valle da est a ovest, delimita due aree ben distinte e climaticamente diverse tra loro. La sinistra orografica, denominata Adret, è la zona più esposta al sole e vi si trovano la maggior parte delle vigne. La destra orografica, Enver, meno soleggiata, è vitata principalmente nella parte che si trova tra Aosta e Introd. Accanto a queste particolarità pedoclimatiche, una vivace e intrigante presenza di vitigni di antica coltivazione che danno vini originali e ben riconoscibili. Tra quelli a bacca rossa troviamo il Cornalin, il Fumin, il Mayolet, il Petit Rouge, il Vien de Nus e il rosa Priè Rouge. Tra i bianchi il Priè Blanc e il Malvoise.

Buona lettura





Vendemmia: 2013
Proprietà: Famiglia Charrère
Uvaggio: Petite Arvine
Bottiglie prodotte: 35.000
Enologo: Pietro Boffa,
Costantino Charrère
Prezzo allo scaffale: €
13,00-15,00

Les Crêtes

Dop Valle d'Aosta Petite Arvine

Le vicende produttive di questa realtà valdostana partono da lontano. La cantina e il frantoio, tuttora esistenti, risalgono al 1750, ma è nell'Ottocento che si avvia definitivamente la sua attività. Dalla produzione di sidro e olio, a quella di frumento con relativa realizzazione di un mulino, fino al 1955 quando questi beni cominciarono ad arrivare da fuori Valle. Allora, la famiglia Charrère scelse il vino. Costantino, professore di ginnastica, lasciato l'insegnamento, prende in mano l'attività del padre Antoine nel 1982. Dapprima selezionando vitigni che altrimenti si sarebbero persi: la Premetta (Prié Rouge), rarissima varietà, le cui uve sono ora vinificate in purezza, e il Fumin, altro ceppo "autoctono", salvato dall'estinzione e vinificato con risultati eclatanti, ma anche il Petit Rouge e il Tinturier. Nel 1988 l'azienda assume la fisionomia di quella che è oggi Les Crêtes: 20 ettari di vigneto con una produzione annua di 170.000 bottiglie, la più grande azienda privata sul territorio regionale. Costantino nel 2008 diventa Presidente della Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti sottolineando, se ce ne fosse bisogno, la sua vocazione verso una viticoltura coerente e senza ambigue scorciatoie. Una filosofia che si riflette anche nella sua produzione che è riuscita, prima quasi in solitudine e adesso in compagnia di una buon gruppo di altre realtà, a dare un peso non secondario alla Valle d'Aosta enoica, una, senza dubbio, delle viticolture eroiche più importanti del Bel Paese. Nonostante che i primi successi siano arrivati grazie al Fumin è con lo Chardonnay che l'azienda con sede ad Aymavilles raggiunge il gotha dell'enoologia tricolore. Si tratta di altri tempi, in cui il richiamo esotico era per tutti una prerogativa irrinunciabile, ma la declinazione di questo vitigno francese da parte di Les Crêtes non è certo rubricabile fra quelle più impersonali, dimostrandosi anzi un ottimo esempio delle potenzialità dei bianchi ottenuti ad alta quota. Detto questo, però, il Petit Arvine 2013, oggetto del nostro assaggio, è davvero un bianco delizioso, con i suoi profumi agrumati e con il suo gusto fine e bilanciato.

Vendemmia: 2013
Proprietà: Elio Ottin
Uvaggio: Fumin
Bottiglie prodotte: 7.000
Enologo: Elio Ottin
Prezzo: € 18,00-20,00

Elio Ottin

Dop Valle d'Aosta Fumin

Elio Ottin è un artigiano del vino che dal 2007 ha compiuto passi importanti nel panorama enoico della Valle d'Aosta. L'azienda è una piccola realtà dalla produzione complessiva di 30.000 bottiglie, che conta su 4,5 ettari a vigneto in affitto. Il progetto enologico poggia le sue basi su un completo e coerente rispetto dell'ambiente e delle condizioni di coltivazione. Anche in cantina niente inutili forzature come nel caso del Fumin 2012, un rosso affinato in botte grande dai profumi di frutti rossi e liquirizia, e dal palato fresco e tendenzialmente vellutato.

Vendemmia: 2013
Proprietà: Cave du Vin Blanc de Morgex et de La Salle
Uvaggio: Prié Blanc
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo: Nicola Del Negro
Prezzo: € 14,00-16,00

Cave de Morgex et de La Salle

Dop Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle Rayon

La cantina sociale in questione produce i propri vini ai piedi del Monte Bianco, a oltre mille metri di altezza. Viticoltura eroica senza se e senza ma, con un estate cortissima e con i soci conferitori che coltivano micro vigneti a pergola molto bassa per sfruttare il calore notturno del terreno. È in queste condizioni che nasce il Rayon un bianco dall'impatto olfattivo fine e delicato che accompagna una progressione gustativa altrettanto bilanciata e continua, capace però di chiaro-scuri che ne rendono il sorso profondo e piacevole.

Vendemmia: 2013
Proprietà: Maurizio Fiorano
Uvaggio: Petite Arvine
Bottiglie prodotte: 9.000
Enologo: Maurizio Fiorano
Prezzo: € 12,00-14,00

Château Feuillet

Dop Valle d'Aosta Petite Arvine

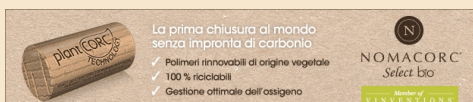
Un'azienda che è un po' una certezza nel panorama enoico valdostano. Grazie all'impegno di Maurizio Fiorano, piemontese di nascita ma valdostano d'adozione. Nata nel 1997, l'azienda conta oggi su 5 ettari a vigneto, coltivati soprattutto con Petite Arvine e Petit Rouge, per una produzione complessiva che sfiora le 50.000 bottiglie all'anno. Il Petite Arvine 2013 è un vino dai raffinati aromi agrumati che mette in campo una fase gustativa contraddistinta da dinamica e sapidità che definisce un sorso preciso e goloso, per un bianco decisamente piacevole.

Vendemmia: 2013
Proprietà: Andrea Barmaz
Uvaggio: Mayolet
Bottiglie prodotte: 1.500
Enologo: Alessandro Gallo
Prezzo: € 13,00-15,00

Di Barrò

Dop Valle d'Aosta Mayolet

Agronomo, vignaiolo e direttore dell'Istituto Agricole di Aosta, Andrea Barmaz in appena dieci anni è riuscito a costruire una realtà produttiva di spessore non secondario, benché dimensionalmente molto piccola (2,5 ettari di vigneto, per una produzione complessiva di 20.000 bottiglie. Di grande carattere il Mayolet 2013, ottenuto da un vigneto posto a 850 metri di altezza. Si tratta di un rosso di grande complessità aromatica, erbe, origano e mirtillo, che in bocca si conferma un vino di razza contraddistinto da ritmo, sapidità e lunghezza.



NDtech

IL MIGLIOR TAPPO DA VINO AL MONDO,
OGGI ANCORA PIÙ STRAORDINARIO
www.amorimcorkitalia.com





Vendemmia: 2005

Proprietà: Comte Liger-Belair

Uvaggio: Pinot Noir

Quotazione: € -

Comte Liger-Belair Vosne-Romanée Clos du Château Monopole

Clos du Château è una parcella di proprietà esclusiva di Comte Liger-Belair di Château de Vosne, dove ha sede l'azienda. La famiglia Liger-Belair ha tracciato la storia della Borgogna e, a cavallo tra il 1800 e il 1900, possedeva in monopolio ben tre Grands Crus: la Romanée, la Tâche e la Grande Rue. Louis-Michel Liger-Belair ha ripreso l'attività nella forma attuale nel 2000 e con poco più di un ettaro di vigna e Clos du Château è uscito per la prima volta con l'annata 2001. Questa vigna da una quarantina d'anni si estende per poco meno di un ettaro ed è circondata da muretti, da qui il termine "clos". Clos du Château si trova nella zona pianeggiante di Vosne vicino alle abitazioni, ha un suolo calcareo compatto e poco permeabile. La versione 2005 possiede un timbro aromatico discreto ed incrocia sfumature terrose, sottobosco, tabacco e rosa appassita. Al gusto è rotondo ed armonico, con i tannini ben risolti. Struttura e acidità si fondono con equilibrio e il sorso resta sempre fragrante e profondo.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

**Dom Pérignon, Champagne Rosé
Vintage 2005**

Dom Pérignon è una delle poche etichette su cui la discussione è finita prima di cominciare: pochi dubbi sulla qualità, costante e altissima, e pochi dubbi sulla forza del progetto (8.000.000 milioni di bottiglie ex cellar già a prezzi stellari). La recente presentazione fiorentina del nuovo millesimo sta dunque tutta nelle parole dell'enologo di Dom Pérignon Vincent Chaperon: "nel Rosé, il Pinot Noir è il vero protagonista. Pur rimanendo uno Champagne, Dom Pérignon Rosé ne varca i confini di gusto e semantici, avvicinandosi al territorio dei grandi rossi. E la maturità aromatica del nuovo Millesimato 2005 ne è testimonianza".

**Alessandro Regoli
direttore WineNews**



Vendemmia: 2015

Proprietà: Libera Terra Mediterraneo

Uvaggio: Catarratto

Bottiglie prodotte: 12.000

Enologo: Maurizio Alongi

Prezzo allo scaffale: € 10,00-12,00

Centopassi Sicilia Igt Bianco Catarratto Terre Rosse di Giabbascio

L'azione di Libera Terra è uno straordinario progetto di recupero e valorizzazione in chiave agricola delle terre confiscate alle mafie, che non finiremo mai di elogiare abbastanza. Visitare le vigne a San Giuseppe Jato o a Corleone mette i brividi, ma allo stesso tempo rasserena. La parte dell'attività legata al vino, meriti etici a parte, pare godere di ottima salute e questo Catarratto, affinato in acciaio e per una piccola parte in tonneau, mostra un corredo aromatico intrigante, ben sostenuto da una buona e saporita spina acida. Il vino è dedicato a Pio La Torre e alla sua "incessante lotta per la pace e la giustizia".

Vendemmia: 2012

Proprietà: Poderi Luigi Einaudi

Uvaggio: Dolcetto

Bottiglie prodotte: 25.000

Enologo: -

Prezzo allo scaffale: € 13,00-15,00

Poderi Luigi Einaudi Docg Dogliani Superiore Vigna Tecc

Questa realtà produttiva di Langa, la cui storia è legata ad un fondatore della Repubblica italiana, Luigi Einaudi, è tra i punti di riferimento del panorama enoico piemontese. Il Dogliani Vigna Tecc, oggetto del nostro assaggio, è ottenuto dalle uve dell'omonimo Cru. Si tratta di una delle prime acquisizioni fatte da Luigi Einaudi e attualmente copre 8,5 ettari di vigneto di cui 7 dei quali a Dolcetto. Il 2012 è un vino di piacevolezza immediata che possiede un corredo aromatico ricco, con alternanza di note fruttate e speziate, e un palato vivo e succoso dal finale in crescendo.

Vendemmia: 2015

Proprietà: Alessandro Cellai

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot

Bottiglie prodotte: 3.000

Enologo: Alessandro Cellai

Prezzo allo scaffale: € 30,00-33,00

Podere Monastero Toscana Igt Campanaio

Questa piccola realtà chiantigiana, 3 ettari vitati metà a Pinot Nero e metà a Cabernet Sauvignon e Merlot, si trova nel territorio di Castellina in Chianti. Il proprietario, l'enologo Alessandro Cellai, già conosciuto quale direttore generale di Domini Castellare di Castellina, come molti suoi colleghi ha coronato il sogno di produrre in proprio un vino (anzi, in questo caso due, considerando anche l'altra etichetta aziendale il Pinot Nero in purezza La Pineta). Il Campanaio è un classico taglio bordolese alla toscana dai profumi intensi e dal gusto morbido e suadente, con un po' di legno in esubero, ma stiamo parlando di un vino molto giovane che certamente maturerà con il tempo.

Vendemmia: 2013

Proprietà: Famiglia Paltrinieri

Uvaggio: Lambrusco di Sorbara

Bottiglie prodotte: 12.000

Enologo: Attilio Pagli

Prezzo allo scaffale: € 10,00-12,00

Paltrinieri Dop Lambrusco di Sorbara LEclisse

Se il Lambrusco, specie nel recente passato ha trovato una nuova dimensione, è merito anche di Alberto Paltrinieri e famiglia che portano avanti una bella azienda, avviata dal nonno farmacista intorno agli anni Venti del secolo scorso, riuscendo a traghettare in bottiglia l'anima più autentica della denominazione, con un pizzico di fascino contemporaneo che rende i vini ancor più centrati. Tutte riuscite le etichette con menzione di merito per questo LEclisse: profumi di agrumi, pompelmo e chinotto, e lievi sfumature erbacee e affumicate, bocca cremosa e croccante, di grande profondità e ben articolata.



ENOTECA LA FORTEZZA DI MONTALCINO



Vendemmia: 2011
Proprietà: Bodega Melipal
Uvaggio: Malbec
Bottiglie prodotte: 15.000
Prezzo allo scaffale: €
24,00-26,00

Melipal

Mendoza Malbec Reserve

A Mendoza, nel cuore vitienologico dell'Argentina e precisamente ad Agrelo (Lujan de Cuyo), nasce questa "Bodega", che coltiva quasi esclusivamente la varietà più importante del Paese (eccetto piccole parcelle di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot): il Malbec. Una varietà francese una volta molto diffusa nel Bordolese, mentre oggi la sua coltivazione si è trasferita nel Cahors, ma soprattutto assunta a varietà argentina per eccellenza. Melipal conta su circa 87 ettari coltivati a vigneto, ad una altezza media di 500 metri sul livello del mare e dove in cantina lavora l'ottimo enologo locale Héctor Durigutti, con la preziosa supervisione del "nostro" Alberto Antonini. Il Malbec Reserve 2011 si affaccia nel bicchiere con veste impenetrabile, quasi violacea, e impressiona al naso per l'intensità delle sensazioni fruttate che spaziano dalla frutta rossa alla mora selvatica, per passare poi a cenni agrumati e di spezie fini. La bocca non tradisce le aspettative: piena, grassa, decisamente rotonda e levigata anche nella tessitura tannica.

Cosa vende

L'Enoteca Trimani (via Goito, 20 - tel. 064469661; www.trimani.com, a cui è affiancato dal 1991 Trimani Il Wine Bar (via Cernaia, 37/b - tel. 06.4469630,)), il primo locale italiano a chiamarsi Wine Bar, è una vera e propria istituzione per gli appassionati della capitale. In attività dal 1821, oggi è condotta da Carla, Paolo e Francesco:

Abbona, Barolo 2012 - € 28.90

Il Barolo non si discute, è sempre un gran bel bere

Ca'd'Gal, Moscato d'Asti Lumine 2016 - € 11.90

Tra i dolci è quello che non dovrebbe mancare mai a fine pasto

Pietroso, Rosso di Montalcino 2014 - € 15.90

Un vino sottile, leggiadro e di grande piacevolezza

Ghizzano, Il Ghizzano Rosso bio 2014 - € 9.90

Piacevole, ritmato e dal sorso immediatamente goloso

Ciolfi, Cesanese di Olevano Romano Silene 2015 - € 10.90

Il Cesanese alla riscossa che svela qualità degustative insospettabili

Colutta, Colli Orientali del Friuli Ribolla Gialla 2015 - € 15.90

Il Friuli resta sempre terra di bianchi da non perdere

Colacicchi, Schiaffo di Anagni 2014 - € 13.80

Il vino di "casa", da Cesenase, Cabernet Sauvignon e Merlot

Cantina di Bolzano, Sauvignon Alto Adige Mock 2015 - € 12.90

Finezza e pulizia impeccabile in un bianco altoatesino di bella coerenza

De Sanctis, Frascati Superiore Abelos bio 2015 - € 10.90

Malvasia Puntinata e Bombino a comporre un vino profumato e vivace

Cubi, Valpolicella Classico Superiore il Tabarro bio 2014 - € 13.90

Un rosso veneto di impostazione classica, appagante e succoso

Cosa consiglia

Ed ecco i consigli di Francesco Trimani per uno stimulate 2017:

Colacicchi, Stradabianca 2015 - € 13.80

La versione in bianco del vino di "casa", a base di Malvasia Puntinata, Passerina, Bellone

Terre Bianche, Pigato Ponente Arcana 2014 - € 19.80

Pigato ligure, cioè Vermentino, di bella freschezza e armonia

Tiberio, Colline Pescaresi Pecorino 2016 - € 15.90

Un vitigno bianco di antica coltivazione dalle sfaccettature aromatiche decisamente intriganti

Vodopivec, T Vitovska 2012 - € 49.90

Un vino che non lascia indifferenti per carattere e originalità

Cantina della Volta, Lambrusco Sorbara Rimosso 2015 - € 13.90

Il Lambrusco è tipologia decisamente in rimonta grazie a etichette come questa

Costa Graia, Cesanese del Piglio Superiore San Giovanni 2014 - € 39.90

Il Cesanese che diventa un grande rosso capace di uscire alla grande anche in un millesimo difficile

Guido Porro, Barolo Santa Caterina 2015 - € 31.90

Rappresenta senza dubbio l'etichetta di questa tipologia con il rapporto qualità-prezzo più vantaggioso

Il Pratello, Morana Sangiovese bio 2012 - € 13.90

Sangiovese romagnolo dal sorso docile e ben ritmato

Ca' Rossa, Roero Mompissano VB Riserva 2013 - € 25.90

Nebbiolo declinato con precisione e che rende un sordo complesso e profumato

Le Potazzine, Brunello di Montalcino 2012 - € 74.00

Indiscutibilmente è l'altro principe dei vini italiani

I quaderni di
Wine News
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.

VCR
VIVALI
COOPERATIVI
RAUSCEDO

L'innovazione in viticoltura

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

CHIAMA IL NUMERO VERDE
800 999 222

e-on

Brexit più rischiosa per il vino tricolore?

Il Regno Unito, lo sappiamo, uscirà dal mercato unico europeo e dall'unione doganale. Appena giunta la notizia della decisione del popolo britannico, tuttavia, il made in Italy in bottiglia non sembrava molto preoccupato, forte del suo appeal e della difficoltà per la ristorazione britannica, come per le enoteche, di fare a meno dei vini italiani. Adesso, però, il futuro rapporto tra la Ue e Londra sarà da monitorare attentamente. Una prospettiva, quindi, tutta da decifrare anche per il vino italiano che già nel corso del 2017 dovrà fare i conti con la svalutazione superiore al 15% della sterlina sull'euro, arrivata nei mesi appena successivi all'annuncio della Brexit. Vendere vino italiano a Londra potrebbe essere più complicato, soprattutto se il Governo di Sua Maestà concederà trattamenti doganali particolari per i Paesi del Commonwealth. L'Australia enoica, un po' in difficoltà nel recente passato, potrebbe anche spingere in questa direzione e certo Nuova Zelanda e Sudafrica sarebbero della partita. Per non parlare, fuori da questo contesto, degli Usa, rinfrancati da un nuovo e più solidale rapporto tra Donald Trump e Theresa May. Insomma, la piazza di Londra, unica per consumi annui di etichette top e sempre molto attenta alle novità in campo enoico, potrebbe trasformarsi e non necessariamente in meglio. Prudenza quindi e forse un ripensamento del ruolo dell'export dei vini del Bel Paese in Uk, soprattutto perché nuove tasse e dazi potrebbero favorire i concorrenti d'Oltreoceano.

Non solo vino

Ciro Flagella Passato di Pomodori

La linea di prodotti "Rosso da amare" di **Ciro Flagella** (www.ciroflagella.it), la cui realtà si trova a Castel di Sangro in Provincia dell'Aquila, comprende un olio extravergine di oliva, pomodori pelati e un passato. Quest'ultimo sembra proprio incarnare il nome della linea di Flagella, un "Rosso da amare" certamente. La materia prima è raccolta in Sicilia a settembre, per sfruttare la maturità del seme e quindi esaltare le componenti dolci, una volta trasformate in sugo. Il risultato è un passato goloso e saporito che si può permettere il "lusso" di essere direttamente versato sulla pasta da condire senza nessun'altra aggiuntina.



Iyo (via Piero della Francesca, 74 - Milano; tel. 0245476898; www.iyo.it) nasce da un'idea di Claudio Liu, nel 2007. Oggi, questo locale vanta una stella Michelin dall'edizione 2015 della Guida, il primo ristorante "etnico" italiano a coronarsi di questo riconoscimento. Il merito è da condividere tra la oculata regia gastronomica di Michele Biassoni e del Maestro Haruo Ichikawa, che incrocia i sapori orientali con le migliori materie prime italiane, dando vita a uno stile unico nel suo genere. Sushi e Sashimi protagonisti, dunque, ma anche l'Amaebi, gamberi rossi di Mazara del Vallo con riduzione di ponzu aromatizzato al wasabi, o l'Hirame, rombo chiodato in padella, cavolfiori colorati, gelée di vongole e kombu, salsa di vongole profumata al sansho. Guardando alle carni è intrigante il Wagyu tataki, tagliata di manzo nobile giapponese, cavolo nero marinato, cavolo cappuccio e composta di porri allo zenzero, e l'Asado Suki Yaki, manzo italiano cotto in una soluzione di salsa di soia e verdure, crema di mais abbrustolito, funghi porcini affumicati e salvia in tempura. A proposito di quest'ultima, immancabile, da gustare la leggerezza della Tempura Yasai a base di verdure di stagione. E per finire Il Cubo, Mousse al fondente con cremoso cioccolato bianco e vaniglia, glassa al caramello, gelato fiordilatte, macaron al caffè.

La Top Five del "Iyo"

Ronco Calino, Franciacorta Brut Millesimato 2009 - € 45,00

Nicolas Maillart, Champagne Premier Cru Cuvée Platine - € 65,00

Les Crêtes, Chardonnay Cuvée Bois 2014 - € 55,00

Georg Breuer, Rheingau Riesling Berg Roseneck 2010 - € 45,00

Carlo Giacosa, Barbaresco Narin 2009 - € 70,00

I tre vini del cuore di...

Luigi Moio

Ordinario di Enologia all'Università Federico II di Napoli, si è specializzato nel Laboratoire de Recherches sur les Arômes dell'Institut National de la Recherche Agronomique di Digione. È autore e co-autore di oltre 150 pubblicazioni scientifiche e dal 1991 svolge ricerche sugli aromi del vino, basate su metodologie analitico-sensoriali e strumentali. Considerato uno dei maggiori esperti italiani in materia, i suoi studi hanno contribuito alla riscoperta di molti vitigni di antica coltivazione del Sud Italia. Membro dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino e presidente della Commissione enologia dell'Organisation International de la Vigne et du Vin è consulente affermato e nel 2001 ha dato vita all'azienda di famiglia Quintodecimo in Campania, il sogno che lo ha accompagnato durante il suo lungo percorso accademico, sintesi di una vita trascorsa nel mondo del vino. Recentemente ha pubblicato il libro "Il respiro del vino. Conoscere il profumo del vino per bere con maggior piacere", "summa" delle sue ricerche, offerte con uno stile pulito e fruibile anche ai non addetti ai lavori.

Romanée Conti, Grand Cru Monopole La Tâche 1988

Quintodecimo, Taurasi Vigna Quintodecimo Riserva 2009

Chandon de Briailles, Pernand Vergelesses Premier Cru Île des Vergelesses 1988

