

Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 137 - Aprile 2017 - Info: iquadernidivinews@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 Gagliardo
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 2.400
Enologo: Stefano Gagliardo
Prezzo allo scaffale:
€ 78,00-80,00

Poderi Gianni Gagliardo Docg Barolo Lazzarito Vigna Preve

I vigneti dei Poderi Gianni Gagliardo sono 11, distribuiti tra Langhe e Roero. Quelli che insistono sulla Docg Barolo, si trovano a La Morra, Barolo, Monforte d'Alba e Serralunga. Un'ampia distribuzione geografica che ha caratterizzato fin qui i Barolo Gagliardo, nel solco del tradizionale uvaggio proveniente dalle varie sottozone. Con il Barolo Lazzarito 2013 viene inaugurato un nuovo percorso, quello della vinificazione "single vineyard" dei Cru. Il risultato è un grande vino, specchio fedele del suo millesimo e della zona da cui provengono le sue uve. I profumi sono già ben leggibili e la sua progressione gustativa è articolata e destinata a sfidare con successo il passare del tempo.



Vendemmia: 2013
Proprietà: Guido Porro
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 11.000
Enologo:
Guido Porro
Prezzo allo scaffale:
€ 29,00-31,00

Guido Porro Docg Barolo Lazzairasco

Una cantina che si distingue, tra quelle che insistono nella celebre zona di Serralunga, anche per un rapporto qualità/prezzo molto interessante. Tra i Cru prodotti da Porro, ricopre un posto speciale quello ottenuto con le uve allevate nel vigneto Lazzarito, precisamente quelle poste nella parte inferiore di questo Cru, tradizionalmente conosciuto con il nome di Lazzairasco, una parcella di meno di 2 ettari, ad un'altezza che varia dai 300 ai 350 metri, esposta a Sud/Sud-Est. Vino "caldo", si direbbe, anche nel bicchiere che offre profumi di piccoli frutti maturi ma anche fiori e cenni balsamici. La bocca è materica, avvolgente, dal tannino incisivo e saporito, percorsa da una freschezza acida continua e persistente.



Vendemmia: 2013
Proprietà: Famiglia Brovia
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 5.000
Enologo: Giacinto e Cristina Brovia
Prezzo allo scaffale:
€ 68,00-70,00

Brovia Docg Barolo Brea Ca' Mia

L'azienda dei Brovia vanta vigne in alcuni dei Cru più vocati della denominazione: Rocche, Villero e Garblèt Sue' (Castiglione Falletto), Ca' Mia e Brea (Serralunga d'Alba). Quelli di Brovia sono vini caratterizzati da grazia ed eleganza assoluta, senza inutili orpelli o eccessi materici e mostrano una chiara impronta stilistica, votata alla fedele aderenza ai diversi territori d'origine, oltre che ad uno stile sussurrato ed estremamente elegante. Vini splendidi e appaganti, insomma, come il Brea Ca' Mia: saporito, succoso, di splendida acidità, che profuma di piccoli frutti di bosco, tabacco, lieve liquirizia, anice ed erbe aromatiche. Sinuosa la bocca, che ha trama tannica solida e lungo finale.



Vendemmia: 2011
Proprietà: Famiglia Cavallotto
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 6.666
Enologo:
Giuseppe e Alfio Cavallotto
Prezzo allo scaffale:
€ 73,00-75,00

Cavallotto - Bricco Boschis Docg Barolo Vignolo Riserva

I fratelli Cavallotto conducono con grande passione questa azienda, che conta su 23 ettari a vigneto posti quasi tutti sullo storico Bricco Boschis, e producono una gamma di vini di bella personalità all'insegna di uno stile coerente e rigoroso, capaci di trascinare mente e palato in sensazioni antiche, senza cadere negli eccessi o nelle sbavature stilistiche del passato. La produzione delle Riserva è senz'altro il fiore all'occhiello di questa azienda. Come anche la Riserva Vignolo 2013 ci ricorda. Articolato il bagaglio aromatico che spazia dalle note di lamponi, erbe aromatiche, liquirizia e un tocco di cacao. Sorso sapido e progressivamente pluridimensionale ed elegantissimo.

Editoriale

Spiegazioni e miti

Se non sapessimo che la terra ruota attorno al sole potremmo spiegare l'alternanza tra il giorno e la notte così: un gigantesco drago tiene in mano la terra ed è indeciso se divorarla o no. Quando la tiene in mano è giorno mentre quando la mette in bocca è notte.

"Nel marketing del vino, specialmente di fascia alta - spiega il chimico Dario Bressanini sul suo blog "Scienza in cucina" - le suggestioni svolgono un ruolo fondamentale. Non si vende soltanto una bevanda alcolica a base di uva, ma anche un prodotto corredato di storie, emozioni, ricordi, territori e discorsi onirici. Tutto ciò mal si concilia con la fredda razionalità dei dati scientifici. L'interesse per pratiche che a volte sconfinano nella ritualità magica (come interpretare altrimenti il gesto di seppellire un corno di vacca?) è sempre molto forte, anche se "le forze vitali" di cui parla Steiner non sono definite in alcun modo, non si possono misurare e non è chiaro quali effetti possano manifestare".

L'agricoltura biodinamica non può però essere "bollata" a priori come pratica inaccettabile, anche se la spiegazione fornita dai suoi seguaci "con le corna e l'energia astrale, è completamente priva di senso, tuttavia i procedimenti potrebbero avere un qualche effetto misurabile in base a meccanismi di altro tipo". Ma prima di cercare una spiegazione ad un fatto, "è necessario che l'esistenza del fatto stesso sia ben confermata. Non inizio a costruire teorie scientifiche su come le renne di Babbo Natale riescano a volare - conclude Bressanini - prima di determinare se effettivamente Babbo Natale esiste davvero e che usi delle renne".

Buona lettura





Vendemmia: 2013
Proprietà: Famiglia Ceretto
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 4.000
Enologo: Alessandro Ceretto
Prezzo allo scaffale: €
129,00-131,00

Ceretto

Docg Barolo Bricco Rocche

Le colline delle Langhe sono la patria di un gruppo ristretto di viticoltori che sono riusciti a creare alcune delle più belle espressioni enoiche italiane e non solo. La famiglia Ceretto fa parte a pieno titolo di questa élite. Lavorando fin dagli anni Trenta in questo terroir vocatissimo, ha realizzato vini che parlano esclusivamente il linguaggio del territorio. Da Riccardo a Bruno e Marcello, che ha acquistato i vigneti e ha iniziato l'imbottigliamento dei singoli Cru, per arrivare ad Alessandro, che, a partire dalla certificazione biologica, sta consolidando gli obiettivi aziendali verso un più stretto rapporto con l'ambiente: eliminazione dei diserbanti, concimazione solo con letame e inerbimento dei vigneti, per aumentare la fertilità del suolo e la tenuta naturale dei dislivelli. Un complesso sistema in grado di mantenere le risorse naturali nel corso del tempo. La famiglia Ceretto possiede 160 ettari a vigneto, distribuiti tra Langhe e Roero, che includono, evidentemente, le Docg principali della zona, Barolo (11 ettari suddivisi tra i Cru Cannubi San Lorenzo, Bricco Rocche, Brunate, Prapò) e Barbaresco (8 ettari con i Cru Asili e Bernadot). Quattro sono le cantine: Bricco Rocche nel Comune di Castiglione Falletto, Bricco Asili a Barbaresco, Monsordo a Bernardina d'Alba, Vignaioli di Santo Stefano, a Santo Stefano Belbo. La famiglia sostiene anche progetti artistici, una tradizione iniziata nel 1982 con la collaborazione con il designer Silvio Coppola. Ma non solo. Ceretto è proprietaria de La Piola e di Piazza Duomo ad Alba, due grandi ristoranti che raccontano la splendida versione gastronomica delle Langhe. I vini sono ottenuti con pratiche enologiche decisamente poco invasive e gli affinamenti avvengono sia in legno grande che piccolo, anche se l'uso delle botti grandi è aumentato drasticamente, con l'obiettivo di preservare al massimo livello tutte le potenzialità del Nebbiolo. Profumi già ben delineati nel Barolo Bricco Rocche 2013, che spaziano tra note di mirtillo e cenni balsamici, ad introdurre una progressione gustativa fine e bilanciata ma non priva di carattere e struttura che renderà questo rosso un buon compagno anche tra molti anni.



LA CANNA DA ZUCCHERO
CONVERTE LA LUCE SOLARE
IN SACCAROSIO
E I CINICI IN CREDENTI.
NOMACORC
CORKS TO IMPROVE

Vendemmia: 2013
Proprietà: Famiglia Parusso
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 28.000
Enologo: Marco Parusso
Prezzo: € 35,00-37,00

Armando Parusso

Docg Barolo

Un'azienda che fa della sua eterodossia un punto di forza. I Barolo prodotti da questa realtà produttiva di Monforte d'Alba sono infatti decisamente "diversi" o meglio hanno connotazioni stilistiche che privilegiano maturità del frutto e tratto gustativo morbido e avvolgente. Niente di male per carità. Tant'è che il Barolo 2013 è riuscito ad emergere proprio perché "aiutato" da questo suo carattere. I profumi parlano di piccoli frutti rossi maturi che incrociano note balsamiche e il profilo gustativo ha buona morbidezza e tannini già ben risolti. Risultato, un sorso bilanciato e piacevole. Coltivazione dei vigneti in regime biologico e biodinamico.

Vendemmia: 2013
Proprietà: Famiglia Fenocchio
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 25.000
Enologo: Claudio Fenocchio, Emiliano Falsini
Prezzo: € 35,00-37,00

Giacomo Fenocchio

Docg Barolo Bussia

Eccoci in presenza di un produttore sempre più apprezzato, capace di un fascino rinnovato nelle ultimissime vendemmie, con vini sempre più convincenti dalla cifra stilistica nitida e senza incertezze. Nel solco della tradizione, i vini di Fenocchio regalano aderenza ai caratteri territoriali, tipicità e classe a prezzi sempre centrati. Il Bussia è tra i migliori: attacca al naso con profumi floreali invitanti, uniti a sensazioni fruttate mature e precise. In bocca, ha polpa e sostanza, ma anche grazie e profondità. Tornano, nel finale, i proverbiali aromi di rosa, violetta e liquirizia. Precisa la trama tannica anche se giovanile, figlia di un millesimo che richiede tempo per svilupparsi al meglio.

Vendemmia: 2013
Proprietà: Pio Boffa
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 80.000
Enologo: Paolo Fenocchio
Prezzo: € 48,00-45,00

Pio Cesare

Docg Barolo

Pio Boffa, attuale proprietario di questa antica cantina di Langa, ha portato certamente un vento di novità nello stile dei vini aziendali. Eppure è riuscito a mantenere un contatto non secondario con la tradizione, intrecciando con equilibrio e sostanza classico e moderno. Il risultato è una gamma di vini di qualità consolidata tra i quali il Barolo, annata 2013, sembra essere una espressione fra le più riuscite. Robusto e non privo di carattere, possiede profumi precisi e uno sviluppo gustativo fresco e piacevole senza mancare di complessità. Un vino dalla tiratura non proprio esigua che tuttavia riesce a mantenere saldissima la sua originalità.

Vendemmia: 2013
Proprietà: Famiglia Scavino
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 8.588
Enologo: Enrico Scavino
Prezzo: € 73,00-75,00

Paolo Scavino

Docg Barolo Bric del Fiasc

La cantina condotta da Enrico Scavino, da sua moglie Anna Maria e dalle figlie Enrica ed Elisa, è una delle realtà che, nel recente passato, ha maggiormente segnato l'eccellenza produttiva di Langa, soprattutto grazie al Bric del Fiasc, certamente il vino simbolo dell'azienda di Castiglione Falletto. La versione 2013 di questo splendido vino ci sembra essere particolarmente riuscita, mettendo in evidenza una notevole complessità olfattiva in cui le note mentolate, quelle balsamiche e quelle floreali si sovrappongono con grande eleganza. Ma è forse al palato che il vino dà il meglio di sé con una integrazione dei legni di affinamento davvero notevole e capace di lasciare la fragranza protagonista del suo sviluppo gustativo.

NDtech

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





Vendemmia: 2001
 Proprietà: Famiglia Rinaldi
 Uvaggio: Nebbiolo
 Quotazione: € -

Giuseppe Rinaldi

Docg Barolo Brunate-Le Coste

Dopo la scomparsa di Bartolo Mascarello, il custode più autentico della tradizione enologica langarola è probabilmente Giuseppe Rinaldi, figlio di un'antica famiglia di vignaioli di Langa. Di Barolo, per la precisione. Una coerenza stilistica che si esprime fuori da ogni moda enologica e sempre all'insegna dell'autenticità. Il suo Barolo, come vuole la tradizione, non è espressione di un singolo Cru ma combina i Nebbiolo di più zone come insegna la prudenza contadina. I suoi Barolo arrivano da sette ettari, distribuiti in quattro territori di eccezione: Cannubi (San Lorenzo), Ravera, Brunate e Le Coste. Proprio il mix di queste due ultime zone, millesimo 2001, è quasi un esempio paradigmatico di come Rinaldi intende il Barolo: una fusione sapiente tra l'anima calda di Brunate e la verve guizzante de Le Coste. Si tratta di un vino ancora luminoso, seppur nella tradizionale veste granata. Il naso si apre sicuro e ampio, ricco di piccoli frutti rossi, spezie e decise sensazioni balsamiche. Succoso, saporito e profondo al palato, mostra i caratteri di una classicità fine e sempre attuale.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Teobaldo Cappellano, Barolo Chinato

Sono passati quasi dieci anni dalla morte di Teobaldo Cappellano, l'uomo che ha custodito gelosamente la formula originale del Barolo chinato, elaborata nel 1895 da Giuseppe Cappellano. Ricordarlo, significa sorvegliare uno dei suoi Barolo. Al naso, la china, il rabarbaro, la genziana, il cardamomo, la cannella, i chiodi di garofano, si fondono con il Barolo. In bocca, le note amare e dolci si incrociano con armonia. Lungo il sorso, che può reggere l'abbinamento al cioccolato fondente ma anche bevuto da solo, sa trovare sempre un suo perché.

**Claudio Capperucci
 Enonauta**



Vendemmia: 2014
 Proprietà: Marchesi Antinori
 Uvaggio: Nebbiolo
 Bottiglie prodotte: 15.000
 Enologo: Gianluca Torrenzo
 Prezzo allo scaffale: € 38,00-40,00

Prunotto

Docg Barbaresco Bric Turot

Agli inizi degli anni Novanta, dopo la decisione dei fratelli Colla, storici proprietari dell'azienda albese (fondata nel 1923 da Alfredo Prunotto), di ritirarsi dalla scena enologica, la toscana Marchesi Antinori rileva la casa vinicola Prunotto. Da allora, i vini hanno acquisito una connotazione stilistica moderna che, nel recente passato, è stata abbandonata per una cifra più raffinata e soprattutto classica. Una scelta giusta che dà risultati come questo Barbaresco Bric Turot, che interpreta meravigliosamente un millesimo complicato. Grande purezza olfattiva, eleganza ed equilibrio gustativo, per un sorso che non stanca mai, ma che anzi invita al bis.

Vendemmia: 2014
 Proprietà: Giovanni Negro
 Uvaggio: Nebbiolo
 Bottiglie prodotte: 8.000
 Enologo: Angelo Negro, Gianfranco Cordero
 Prezzo allo scaffale: € 28,00-30,00

Angelo Negro e Figli

Docg Barbaresco Basarin

La cantina di Giovanni Negro, con il prezioso aiuto della moglie Marisa, che organizza e pianifica, e dei figli, Gabriele, Angelo, Emanuela e Giuseppe, che si occupano rispettivamente della conduzione dei vigneti, della cantina, delle vendite, possiede una cifra stilistica che privilegia vini impeccabili dal punto di vista dell'esecuzione e non privi di personalità, con profumi intensi e strutture complesse. Il Basarin ha profumi di viola e rosa a sentori di spezie dolci e liquirizia e ricordi balsamici a rifinitura. In bocca, è bilanciato e scorrevole con una progressione gustativa dotata di piacevoli durezza tanniche e buona spinta acida che ne amplifica la profondità del sorso.

Vendemmia: 2011
 Proprietà: Alberto Cisa Asinari
 Uvaggio: Nebbiolo
 Bottiglie prodotte: 5.764
 Enologo: Matteo Sasso, Piero Ballario
 Prezzo allo scaffale: € 88,00-90,00

Cisa Asinari Marchesi Gresy Docg Barbaresco Martinenga Camp Gros Riserva

Tenute Cisa Asinari dei Marchesi di Gresy possiede vigneti anche a Treiso e Cassine (nel Monferrato), ma la cantina principale si trova nel mezzo del Cru del Martinenga di Barbaresco, che praticamente circonda completamente gli edifici aziendali. Qui vengono prodotti alcuni dei Barbaresco di più spiccata personalità e carattere dell'intera denominazione. Vini stilisticamente impeccabili e capaci di restituire tutto il meglio del Nebbiolo. Come nel caso del Camp Gros Martinenga Riserva, arioso all'olfatto, tra ricordi di mandarino e spezie, quanto raffinato al gusto dove i tannini sono fini e il sorso profondo e lungo.

Vendemmia: 2012
 Proprietà: Italo Stupino
 Uvaggio: Nebbiolo
 Bottiglie prodotte: 7.000
 Enologo: Claudio Roggero
 Prezzo allo scaffale: € 53,00-55,00

Castello di Neive Docg Barbaresco Santo Stefano Albesani Riserva

Un'azienda che rappresenta una sicurezza in quanto a classicità e tradizione. Un punto di riferimento anche per la denominazione, con alle spalle oltre cinquanta anni di storia, 26 ettari di vigneto e dove si produce uno dei Cru più apprezzati dell'intero territorio, il Santo Stefano, che rappresenta un "monopole" aziendale. La versione Riserva possiede un bagaglio aromatico chiaro e invitante, che passa dai piccoli frutti rossi alle erbe e alle spezie, in un gioco di incroci di grande freschezza. In bocca, è sapido con ricordi marini e il sorso è profondo, succoso e ritmato. Affinamento rigorosamente in botte grande.



Vendemmia: 2013

Proprietà: Famiglia Torres

Uvaggio: Pinot Noir

Bottiglie prodotte: -

Prezzo allo scaffale: \$

45,00-47,00

Marimar Estate

Sonoma Coast Pinot Noir Mas Cavalls

È Marimar Torres a dirigere le attività in cantina e nei vigneti, "Don Miguel" (dal nome di suo padre) nella Russian River Valley e "Doña Margarita" (dal nome di sua madre) nella Sonoma Coast Ava. Prima del suo coinvolgimento nell'operazione enologica californiana, Marimar ha accompagnato al successo, specialmente nel mercato americano, i vini a marchio Torres, tanto poi da stabilirsi definitivamente (1975) in California. Nel 1986, ha cominciato la sua avventura enoica con 22 ettari, che oggi sono diventati 32, coltivati a biologico e biodinamico. La prima uscita arriva nel 1989, ma i vini dell'azienda cominciano ad imporsi nel 1992. L'azienda, evidentemente, fa parte dell'arcipelago produttivo della spagnola Torres, uno dei marchi più grandi e conosciuti nel mondo enologico, che comprende Bodegas Torres (Spagna), Miguel Torres (Cile) e Vardoon Kennett (Inghilterra). Il Pinot Noir 2013 ha buone doti varietali, piccoli frutti maturi dominano il naso e in bocca il vino possiede ampiezza e profondità.

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

Vini and Wines non è solo un sito e-commerce (www.viniandwines.com), ma è anche un progetto che nasce dall'incontro di due sommelier: Sergio Gavazzoni e Lorenzo Reginato. Una selezione di 300 vini da 100 cantine differenti, compone l'attuale offerta italiana e francese (soprattutto Champagne):

Tenuta di Biserno, Insoglio del Cinghiale - Campo di Sasso 2015 - € 16,90

Syrah, Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot succoso e avvolgente

Cantina Tramin, Alto Adige Sauvignon 2016 - € 9,50

Bianco ritmato e freschissimo di grande bevibilità

Roberto Cipresso Winecircus, Punto 2013 - € 9,00

Rosso maremmano da uve Sangiovese, Syrah e Alicante di buona consistenza e bevibilità

Zenato, Valpolicella Ripasso Superiore Ripassa 2015 - € 14,60

Vino estremamente morbido e vellutato, di piacevolissimo bagaglio aromatico

San Michele Appiano, Alto Adige Pinot Grigio Sanct Valentin 2015 - € 19,20

Elegante e bilanciato, un bianco per palati sopraffini

Provenza, Charetto Cà Maiol Roseri Valtenesi 2016 - € 9,50

Beva immediata e gustosa per questo Rosé di impeccabile fattura

Uberti, Franciacorta Francesco I° Brut - € 16,40

Bollicina piena e di bella consistenza, profuma di lievito e fiori

Valdo, Prosecco Superiore di Valdobbiadene Cuvée di Boj - € 8,54

Dalla zona della massima espressione di tipicità del Prosecco, uno spumante diretto e dolce

Donnafugata, Moscato di Pantelleria Kabir (37,5 cl) 2012 - € 8,00

Zibibbo di dolcezza mai stucchevole e dal bel ritmo gustativo

Pelissero, Langhe Favorita Nature 2016 - € 8,00

Dal vitigno Favorita, un bianco immediato ma non banale

Cosa consiglia

Ed ecco una selezione del meglio di Vini and Wines:

Ca' del Bosco, Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi 2006 - € 82,00

Nome importante per questa Cuvée, che stupisce per la sua potenza ed eleganza

Bellavista, Franciacorta Vittorio Moretti 2007 - € 97,50

Prodotto solo in rare annate eccezionali, elegante e potente, carattere unico

Billecart-Salmon, Champagne Cuvée Nicolas Francois 2000 - € 110,00

Equilibrio e maturità, Cuvée creata nel 1964 per omaggio al fondatore della casa

Pol Roger, Champagne Sir Winston Churchill 2004 - € 199,20

Dal 1975 lo Champagne di punta della Maison con base ad Epernay

Tenuta San Guido, Bolgheri Sassicaia 2012 - € 146,40

Il vino che ha fatto conoscere l'Italia nel mondo

Antinori, Solaia 2013 - € 190,00

Il Supertuscan per eccellenza. Semplicemente grandioso

Ceretto-Bricco Rocche, Barolo Brunate 2012 - € 58,00

Un vero fuoriclasse per eleganza e tenuta nel tempo

Biondi Santi, Brunello di Montalcino 2009 - € 73,00

Il simbolo dell'uva Sangiovese, vino di immensa longevità

Ferrari, Trentodoc Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2005 - € 62,00

10 anni sui lieviti. Ineguagliabile per longevità

Conterno Fantino, Barolo Sori Ginestra 2012 - € 53,50

Vino dai profumi di more, lamponi e ciliegie e dal gusto levigato e intenso

Un angolo del vigneto Italia davvero diverso

A molti, specialmente tra gli addetti ai lavori, un passaggio in Langa regala sensazioni ormai consolidate e tendenzialmente diverse rispetto agli altri territori del vino tricolore. Eppure, fa sempre una strana impressione trovarsi in un luogo del Bel Paese dove la parola Cru (per quanto ammantata di significati specifici della zona) non è un mistero o le micro vinificazioni per ogni parcella di vigneto sono la prassi o la parola sottozona non è solo un escamotage del marketing. Tra le colline di Barolo e Barbaresco, insomma, sembra che si respiri un'altra aria, dove, per continuare negli esempi, i produttori sono gelosi della loro azienda e conoscere il nome del consulente enologo è impresa difficile oltre che ritenuta inutile. C'è poi da segnalare l'amore verso la propria terra, perché è da questa che nasce il vino, tanto che nella corsa all'acquisto delle poche parcelle di Cru famosi e disponibili, di solito (salvo rare occasioni) gli "stranieri" sono tenuti alla larga, nonostante i prezzi stellari. Evidentemente, il consueto scontro di interessi tra grandi e piccoli produttori esiste anche a queste latitudini, ma è vissuto in modo, come dire, più "rilassato", o almeno è questa l'impressione percepita. E se poi consideriamo che da queste parti lo scandalo del metanolo ha picchiato veramente duro, si può pensare ad un vero e proprio miracolo. Non c'è neppure ipocrisia di fronte agli errori e così capita che in cantina i devastanti roto-maceratori siano considerati senza se e senza ma strumenti ormai superati. Chapeau.

La Locanda Fontanazza (strada di Fontanazza, 4 - La Morra (CN); tel. 017350718; www.locandafontanazza.it) si trova appena fuori il Paese langarolo. Guidata da Mattia Martinelli, è un locale tipico della zona per scelte gastronomiche e per calore dell'ospitalità. La cucina è decisamente schietta e concreta, senza fronzoli e con poche ma mirate concessioni alla rielaborazione in chiave moderna. Scegliere un vino è un piacere. Così come le portate, perché il menu si rivela tradizionale, ma mai banale, e con spunti di originalità. Attenzione, evidentemente, sui prodotti del territorio e largo uso di verdure e frutti di stagione. Per cominciare, un classico: carne cruda battuta al coltello, ma a primavera sono imperdibili anche gli asparagi con emulsione al basilico e pesto di pomodori freschi e il succulento sformato di carote e noccioline su crema di parmigiano 24 mesi. Per il primo ci è piaciuto restare sulla tradizione con i "tajarin" al ragù di arrosto di vitello e la "cisrà", zuppa di ceci e costine di maiale tipica delle Langhe. Proseguendo, intrigante l'hamburger di ceci con salse e la lingua di vitello grigliata e salsa giardiniera e per più golosi le trippe gratinate al forno con ricotta salata e il brasato al Nebbiolo con polenta gratinata. Tra i dolci da segnalare il bonet caramellato al caffè, la panna cotta alla lavanda o un solido tiramisù.

La Top Five della "Locanda Fontanazza"

Gianni Gagliardo, Langhe Favorita Fallegro 2015 - € 10,00

Rocche dei Manzoni, Metodo Classico Brut Elena Riserva 2011 - € 25,00

Elio Altare, Langhe Nebbiolo 2015 - € 22,00

Aurelio Settimo, Barolo Rocche dell'Annunziata 2010 - € 56,00

Cascina Morassino, Barbaresco Ovello 2013 - € 42,00

Non solo vino

Cascina Amalia Nocciole Piemonte Igp

Cascina Amalia (www.cascinaamalia.it) è una piccola realtà viticola della sottozona di Monforte d'Alba, dove produce ottimi Barolo dai Cru di Bussia e de Le Coste. Ma non solo. Sul fondo valle di quest'ultima collina, che guarda l'azienda, coltiva anche un piccolo numero di noccioli, da cui produce un limitatissimo quantitativo di questi frutti, quasi completamente venduti nell'agriturismo aziendale. Fragranti e di bella aromaticità, sposati con il cioccolato, o mangiati senza nessun altro accompagnamento, sono un ulteriore regalo che la terra di Langa riesce a fare.



I tre vini del cuore di...

Michel Rolland

Con centinaia di clienti in 13 Paesi diversi, una carriera lunghissima alle spalle, durante la quale ha lavorato a vario titolo con tutti i produttori più prestigiosi di Bordeaux, e proprietario egli stesso, personalmente o in partnership, di svariate aziende in Francia soprattutto a Bordeaux (Château Le Bon Pasteur, Château Léoville Poyferré, Château Bertineau Saint-Vincent, Château Rolland-Maillet, Château Fontenil, Château La Grande Clotte, Châteaux Troplong Mondot, Angélu, Beau-Séjour Bécot, Château Canon e Château La Gaffelière), Sudafrica (Bonne Nouvelle), Argentina (Val de Flores, Yacochuya e Clos de Los Siete), Cile (Casa Lapostol), Stati Uniti (Harlan Estate) e Spagna (Rolland Galarreta, Campo Eliseo), Michel Rolland è probabilmente l'enologo più conosciuto ed influente del mondo e protagonista, suo malgrado, del docufilm di Jonathan Nossiter "Mondovino". Anche in Italia, il suo lavoro non è secondario: da Tenuta dell'Ornellaia a Tolaini, da Masseto a Tenuta di Biserno, da Monteverro alla recente collaborazione con la Caprai di Montefalco.

Tenuta dell'Ornellaia

Casa Lapostol

Harlan Estate

