



# I quaderni di Wine News

APPUNTI DI DEGUSTAZIONE



Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 145 - Dicembre 2017 - Info: [iquadernidiwinenews@winenews.it](mailto: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: 2008  
Proprietà: Ca' del Bosco  
Uvaggio: Pinot Nero  
Bottiglie prodotte: n. d.  
Enologo: Stefano Capelli  
Prezzo allo scaffale:  
€ 75,00-78,00

## Ca' del Bosco Docg Franciacorta Vintage Collection Dosage Zéro Noir Riserva

Il Vintage Collection Dosage Zéro Noir nasce da sole uve Pinot Nero e l'elevage in botte di legno ha una durata di soli 5 mesi per preservare al massimo la sua varietà. Ma per raggiungere la sua massima espressione qualitativa, gli servono 8 anni ulteriori di affinamento sui lieviti. Questo "blanc de noir" made in Italy raccoglie non solo tutta l'esperienza produttiva ed innovativa della Maison di Erbusco, ma riesce anche a convogliarla nel bicchiere, con risultati qualitativi di altissimo livello. Naso sfaccettato di grande fragranza, introduce una bocca profonda, continua e di grande eleganza. Il finale è semplicemente straordinario, sapido e reattivo.



Vendemmia: 2010  
Proprietà: Letrari  
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero  
Bottiglie prodotte: 7.000  
Enologo:  
Lucia Letrari  
Prezzo allo scaffale:  
€ 40,00-42,00

## Letrari Trentodoc Dosaggio Zero Riserva

Anche se su campi diversi, la storia della famiglia Letrari si intreccia alle realtà produttive trentine fin dalla metà del Seicento. Bisogna aspettare gli anni Sessanta del secolo scorso, invece, per la produzione dei primi spumanti di pregio che conduce, nel 1976, alla fondazione dell'azienda che conosciamo oggi. Il Trentodoc Brut Riserva affina sui lieviti per almeno 36 mesi, nella versione 2010 presenta un colore deciso con sfumature dorate, preludio di un paradigma gusto-olfattivo fatto di intensità e struttura. I profumi ricordano il pane appena sfornato e la mandorla tostata, con convincenti note floreali, che ne amplificano la freschezza. La bocca è decisa, ricca, dalla buona progressione e contraddistinta da una puntale trama carbonica.



Vendemmia: 2008  
Proprietà: Terra Moretti  
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero  
Bottiglie prodotte: 17.000  
Enologo: Mattia Vezzola  
Prezzo allo scaffale:  
€ 80,00-83,00

## Bellavista Docg Franciacorta Vittorio Moretti Riserva

Bellavista non ha certo bisogno di presentazioni. Si tratta di una delle case vinicole più importanti del Paese, un brand riconosciuto e prestigioso che tutti gli appassionati di bollicine hanno imparato ad amare. Andiamo subito al dunque, allora, con uno straordinario 2008 di chiara impostazione stilistica. Lieviti nobili, fiori freschi, leggera crosta di pane e sensazione fruttata delicata al naso; dimensione, polpa e freschezza in bocca. Finale gustoso e profondo. Deriva da uve Chardonnay in larga prevalenza, con quota minoritaria di Pinot Nero. Affina sui lieviti per almeno 6 anni e questo pare proprio faccia la differenza in fatto di eleganza e di capacità espressiva olfattiva e gustativa.



Vendemmia: 2008  
Proprietà: Famiglia Lunelli  
Uvaggio: Chardonnay  
Bottiglie prodotte: 30.000  
Enologo:  
Mauro Lunelli, Ruben Larentis  
Prezzo allo scaffale:  
€ 44,00-47,00

## Ferrari Trentodoc Brut Lunelli Riserva

C'è poco da fare. Nonostante il tentativo di mantenere il giusto equilibrio e una certa equidistanza, malgrado la notevole crescita qualitativa e quantitativa dei Metodo Classico italiani, mettere sotto il naso un Ferrari è "tutta un'altra cosa". La finezza aromatica, la puntualità stilistica, la naturalezza espressiva di questi vini li colloca in una dimensione di eccellenza internazionale, capace di sfidare le migliori bottiglie del mondo, francesi comprese. La Riserva Lunelli, figlia dello Chardonnay e dell'affinamento in barrique, ha una matrice più materica e speziata di altri prodotti della casa, con un accenno tostato che sarà presto digerito e lo farà vivere per lunghi lustri. Finezza in primo piano, già adesso, e ottima progressione in bocca.

## Editoriale

Lo stato delle bollicine italiane

L'Italia, nel 2016 è nota, ha rafforzato la sua posizione di numero due mondiale nel mercato degli spumanti, dietro la Francia. Un bel traguardo acquisito, in un mercato, quello mondiale delle bollicine, cresciuto del 3% sia in dollari che in euro, con un più deciso progresso dei volumi, spinti proprio dall'Italia, che ormai esporta in quantità quasi quanto la Francia e la Spagna messe insieme. Dopo questi tre Paesi, poco altro, ma non bisogna mai abbassare la guardia. La Francia intanto continua a rappresentare oltre il 50% del mercato mondiale, ma l'Italia è passata dal 10% al 20% nel giro di 12 anni, prendendosi molta della crescita del mercato. Dobbiamo ringraziare soprattutto il boom del Prosecco che pare abbia come sussunto il made in Italy spumantizzato. Ma non bisogna scordare anche altri luoghi, dove in Italia è possibile ottenere delle ottime bollicine. Esistono, infatti, zone di produzione, per giunta a Metodo Classico (che per questo sarebbero il vero competitor dello Champagne), Franciacorta e Trentino, che continuano nel loro miglioramento qualitativo e spesso non fanno rimpiangere gli spumanti transalpini. Non solo, l'Italia sta vivendo anche una buona crescita degli spumanti ottenuti da vitigni locali. Un fenomeno che, pur tra qualche eccesso e qualche esperimento non ben riuscito, esiste e potrebbe crescere ancora. Insomma, la spumantistica italiana è in salute, anzi è anche in attesa di nuove evoluzioni provenienti dall'Astigiano, e può tranquillamente aspirare a mantenere, se non a superare, i traguardi già consolidati.

Buona lettura e Buone Feste





Vendemmia: 2008  
Proprietà: Berlucci  
Uvaggio: Pinot Noir,  
Chardonnay  
Bottiglie prodotte: 5.000  
Enologo: Arturo Ziliani  
Prezzo allo scaffale: €  
45,00-48,00

## Berlucci

### Docg Franciacorta Extra Brut Cuvée J.R.E. N° 4 Riserva

Le vicende di questo storico marchio dell'enologia italiana cominciano agli inizi degli anni Cinquanta, quando Guido Berlucci, insieme ad un giovane enologo, Franco Ziliani, e al suo collega Giorgio Lanciani, vollero concretizzare il sogno di produrre in Franciacorta un vino spumante capace di misurarsi con lo Champagne. Nel 1961 furono elaborate le prime tremila bottiglie di metodo classico, che Ziliani battezzò "Pinot di Franciacorta". Un'intuizione vincente, che per la prima volta portava il toponimo Franciacorta su un'etichetta di un vino. Oggi, gli ettari di proprietà in Franciacorta sono 90 e i centri di vinificazione 3 (Borgonato, Lavis e Casteggio), in più l'azienda con sede a Borgonato, possiede anche l'Antica Fratta di Monticelli Brusati, villa ottocentesca, recentemente restaurata, il Relaisfranciacorta, un complesso alberghiero, che comprende il ristorante "La Colombara" e la tenuta Caccia al Piano 1868, 20 ettari di vigneto, situata a Castagneto Carducci, nel cuore del terroir bolgherese. A suggellare il nuovo progetto enologico di questa Maison, oggetto del nostro assaggio, i sommelier dell'Associazione Jeunes Restaurateurs. Da una loro scelta collettiva è nata, infatti, la Cuvée J.R.E. N° 4, un Extra Brut Riserva millesimo 2008. Il blend, quarto atto del progetto che unisce la storica cantina all'associazione che riunisce i migliori e i più giovani rappresentanti dell'alta gastronomia europea, comprende Chardonnay (58%) e Pinot Nero (42%), mentre i vini base sono stati affinati sia in acciaio sia in barrique, con parziale malolattica. Dopo un riposo di 96 mesi sui lieviti, al dégorgement è stato aggiunto un dosaggio di 4 grammi per litro. La produzione è tutta destinata ai ristoratori dell'Associazione Jeunes Restaurateurs. L'impatto della Cuvée in bocca è morbido e lo sviluppo continuo e non privo di tensione, ben coadiuvato da un bagaglio aromatico netto e non privo di finezza. Un vino decisamente elegante, capace di chiaroscuri e contrasti, dovuti all'età, ma anche ad un sapiente incrocio di diverse sensazioni derivanti dai vini base.



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

Vendemmia: 2010

Proprietà: Altemasi  
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero  
Bottiglie prodotte: 16.000  
Enologo: A. Martini, P. Turra, A. Faustini, G. Mattiello, F. Marinconz  
Prezzo: € 38,00

## Altemasi

### Trentodoc Brut Graal Riserva

Fiore all'occhiello della produzione Cavit, uno dei colossi della cooperazione vinicola trentina, il Trentodoc Riserva Graal Altemasi si colloca stabilmente tra le migliori interpretazioni spumantistiche della Regione. Le uve di Chardonnay e Pinot Nero vengono vinificate e affinate sia in acciaio che in barrique. La presa di spuma in bottiglia è seguita da una lunga permanenza sui lieviti. Il vino è caratterizzato da note fini di susina e pesca gialla, mela matura e frutta tropicale. Il palato è saldo, maturo eppure fragrante, e chiude su una delicata trama speziata un sorso appagante e di ottimo ritmo.

Vendemmia: 2010

Proprietà: Abate Nero  
Uvaggio: Pinot Nero  
Bottiglie prodotte: 4.000  
Enologo: Luciano Lunelli  
Prezzo: € 30,00

## Abate Nero

### Trentodoc Brut Domini Nero

La voglia di alcuni amici di cimentarsi nella produzione vinicola, provando a realizzare qualche spumante metodo classico, si è ben presto trasformata in una vera e propria impresa, per giunta tra le migliori della zona. L'entusiasmo e l'elaborazione artigianale sono rimasti però quelli degli inizi, tanto che gli spumanti Abate Nero sanno mostrare un tratto comune decisamente riconoscibile. Il Domini Nero ha note intensamente floreali, addirittura minerali (gesso), non senza qualche accenno agrumato e di crosta di pane. La bocca è ricca di chiaroscuri: profonda e complessa, non rinuncia né alla struttura né tantomeno alla tensione.

Vendemmia: 2013

Proprietà: Rotari  
Uvaggio: Chardonnay  
Bottiglie prodotte: 15.000  
Enologo: Fabio Toscana  
Prezzo: € 38,00

## Rotari

### Trentodoc Brut Flavio Rotari Riserva

2.500 ettari di parco vigneto (tutti appartenenti alle aziende Mezzacorona), praticamente nel cuore delle Dolomiti e una cantina di affinamento architettonicamente in linea col paesaggio circostante, dove riposano ben 10 milioni di bottiglie di Trentodoc. Questo, in sintesi, l'invidiabile biglietto da visita della Cantina Rotari, ennesima solida realtà del Trentino spumantistico. La Riserva Flavio Rotari 2010 mostra i tipici profumi di crosta di pane, uniti a sensazioni di ginestra, pesca bianca e leggero timbro fumé. Palato morbido e cremoso.

Vendemmia: 2008

Proprietà: Cesarini Sforza Spumanti  
Uvaggio: Chardonnay  
Bottiglie prodotte: 8.000  
Enologo: Giorgia Brugnara  
Prezzo: € 45,00

## Cesarini Sforza

### Trentodoc Aquila Reale Riserva

Un marchio ben noto agli appassionati italiani di spumanti di qualità e tra le prime case del territorio trentino ad emergere con decisione. I livelli raggiunti sono sotto gli occhi di tutti e la perla Aquila Reale, tra le Riserve di Trentodoc più apprezzate, mantiene altissima l'asticella della qualità. Bottiglia decisamente appagante, di grande impatto aromatico, con sensazioni di lieviti nobili, spezie, fiori freschi e frutta matura, ha bocca morbida in ingresso, materica, ma di bella tensione acida. Bollicina a suo agio su molti piatti importanti, grazie ad un sorso ricco e solido capace di mantenere anche freschezza e slancio.

**NDtech**

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





Vendemmia: 2008  
Proprietà: Famiglia Bernetti  
Uvaggio: Verdicchio,  
Chardonnay  
Quotazione: € -

## Umani Ronchi Vino Spumante di Qualità Metodo Classico Brut Nature La Hoz

La Hoz, chi era costui? Il generale Giuseppe La Hoz, eroe e brigante allo stesso tempo, combatté e morì per l'Italia unita. A lui è dedicato questo Brut marchigiano, firmato Umani Ronchi. Un metodo classico millesimato per un'operazione che lega cultura, arte ed enologia. L'intreccio tra Italia e Francia si ritrova nelle uve di Verdicchio e Chardonnay che compongono il blend di questo vino, provenienti dal Comune di Serra de' Conti. Dopo la vinificazione, il vino affina parte in acciaio e parte in legno, la presa di spuma dura due mesi e l'affinamento in bottiglia ben 52. La versione 2008 possiede profumi allo stesso tempo freschi, intensi e complessi. In avvio si percepisce una chiara nota di buccia di limone e cedro, quindi sono le sensazioni di crosta di pane e pasticceria a prendere possesso del bicchiere, ben bilanciate da cenni di erbe fresche e lime. La bocca è molto coerente, cremosa, di bella puntualità carbonica, capace di freschezza e densità. Finale lungo, profondo, duro a morire nei ricordi tostati e fragranti.

## "fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

### Planeta, Metodo Classico Brut

Un Metodo Classico etneo non è più una sorpresa, anzi. Planeta lo realizza a partire dalla freschezza del Carricante, raccolto leggermente in anticipo. Il vino che si ottiene non ha solo profumazioni floreali mai invadenti, ma anche un fruttato fragrante, che supporta un perlage raffinato e persistente. In bocca, si sviluppa con ritmo e sapore, che rimanda al cedro e al frutto della passione, terminando in crescendo con una bella nota di macchia mediterranea, che ne accentua il carattere siciliano soltanto in apparenza in secondo piano.

Andrea Rivolti  
Enonauta



Vendemmia: -  
Proprietà: Giulio e Lucia Barzanò  
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco  
Bottiglie prodotte: 130.000  
Enologo: Flavio Polenghi, Luigi Biemmi  
Prezzo allo scaffale: € 19,00-21,00

## Il Mosnel Docg Franciacorta Brut

Il Mosnel nasce a Camignone, intorno ad una residenza con cantine cinquecentesche che ne testimonia la storia. L'impianto dei primi vigneti specializzati arriva nel 1968, con la costituzione della Doc Franciacorta, grazie all'intuito di Emanuela Barboglio. Oggi la conduzione dell'azienda è in mano ai figli di Emanuela: Giulio Barzanò, a capo della parte tecnica e Lucia, impegnata nel settore marketing e comunicazione. Il Franciacorta Brut della casa passa almeno 18 mesi sui lieviti. Ha colore brillante, profumi delicati di buona fragranza, gusto secco ma vellutato, morbido, avvolgente, con grana carbonica di ottimo equilibrio e consistenza.

Vendemmia: -  
Proprietà: Famiglia Uberti  
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco  
Bottiglie prodotte: 70.000  
Enologo: Silvia Uberti  
Prezzo allo scaffale: € 20,00-22,00

## Uberti Docg Franciacorta Brut Francesco I

Siamo di fronte ad una delle aziende di riferimento della denominazione: era il 1980 quando Agostino Uberti e la moglie Eleonora prendono la guida dell'azienda, che oggi vede in prima linea le figlie Silvia e Francesca. Allora c'erano solo 9 ettari di vigna, diventati oggi 25 grazie alla progressiva acquisizione di nuovi terreni, spesso caratterizzati da suoli drenanti e sassosi. L'agricoltura biologica è una scelta precisa e convinta. Il Franciacorta Brut Francesco I deriva da uve Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero, fermenta in contenitori di acciaio e rimane sui lieviti per almeno 36 mesi. Ha colore paglierino e spuma decisa, profumi fragranti, buona verve acida e allungo finale ragguardevole.

Vendemmia: -  
Proprietà: Roberto Gatti  
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero  
Bottiglie prodotte: 280.000  
Enologo: Roberto Gatti  
Prezzo allo scaffale: € 18,00-20,00

## Ferghettina Docg Franciacorta Brut

Ferghettina è un'azienda agricola relativamente giovane che può contare, però, sulla grande esperienza accumulata nel mondo del vino dal suo ideatore Roberto Gatti. E' lui che gestisce direttamente, insieme alla moglie Andreina e ai figli Laura e Matteo, tutte le dinamiche di questa splendida realtà di Erbusco che prende il nome dal toponimo della zona. Il Franciacorta Brut si apre al naso con un ventaglio di sensazioni che spaziano dalla foglia di cedro alla menta, fino a incrociare le classiche note di lievito. Elegante anche al palato, ha grana fine, decisi spunti minerali e un buon finale di nocciola tostata.

Vendemmia: -  
Proprietà: Riccardo Ricci Curbastro  
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco  
Bottiglie prodotte: 40.000  
Enologo: Andrea Rudelli, Annalisa Massetti, Riccardo Ricci Curbastro  
Prezzo allo scaffale: € 18,00-20,00

## Ricci Curbastro Docg Franciacorta Brut

Da lunghi anni la famiglia Ricci Curbastro si occupa di aziende agricole tra Romagna e Franciacorta. La tenuta lombarda comprende 32 ettari, di cui oltre 27 dimorati a vigneto. La cantina sotterranea si trova nel parco secolare di Villa Evelina. Il Franciacorta Brut è un'ottima porta d'ingresso alla scoperta delle etichette aziendali. Vino immediato, facile da bere, eppure capace di regalare spunti originali. Figlio di uve Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero, in parti decrescenti, affina sui lieviti per circa 30 mesi. Paglierino brillante, ha spuma ricca e cremosa, naso intrigante di crosta di pane e fiori bianchi, corpo scorrevole e saporito, con finale fruttato di buona persistenza.



Vendemmia: -  
Proprietà: Skeggs Family  
Uvaggio: Pinot Noir,  
Chardonnay  
Bottiglie prodotte: -  
Prezzo allo scaffale: €  
18,00-20,00

## Akarua

### New Zeland Bannockburn Brut Methode Traditionelle

Se è vero come è vero che nel mondo la voglia di sparkling wine sembra non essere mai soddisfatta, grazie anche ad un vero e proprio fenomeno come quello del Prosecco e al ritrovato smalto commerciale degli Champagne, per citare i due esempi più eclatanti, cosa succede nel Nuovo Mondo in fatto di produzione spumantistica? In Nuova Zelanda, per esempio, sembra che la situazione sia tendenzialmente ottimale, almeno a guardare la cantina Akarua, nata nel 1996 ed oggi in possesso di un patrimonio viticolo di 130 ettari. Certo, la famiglia Skeggs non produce soltanto spumanti, ma il suo Brut Methode Traditionelle, pur con qualche eccesso stilistico, si dimostra un vino di bella piacevolezza e di una certa complessità, capace di conservare freschezza e al tempo stesso restituire un sorso corposo e sapido. Insomma, "panta rei", come dicevano gli antichi greci. Tutto scorre, cambia e si trasforma e, sul mercato, evidentemente, la concorrenza è sempre in agguato, anche dai luoghi più impensabili.

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](mailto: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](mailto: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 Enoclub (via Friuli, 15 - Milano; tel. 0255182421; [www.enoclubmilano.com](http://www.enoclubmilano.com)) è un luogo privilegiato, dove trovare il vino quotidiano o il fuoriclasse, sia di provenienza nazionale che internazionale:

### Marsuret, Prosecco San Boldo Brut - € 9,50

Il vino del momento, immancabile e sempre ricercato

### Baglio del Cristo di Campobello, Adenzia Bianco 2016 - € 13,80

Ma chi l'ha detto che la Sicilia non può essere anche una zona bianchista?

### Zenato, Valpolicella Ripasso Superiore 2013 - € 15,90

Dolcezza e fragranza unite in un sorso piacevole ed immediato

### Vietti, Barbera d'Alba Tre Vigne 2015 - € 15,80

Dalle Langhe un vino conviviale e che non lascia mai insoddisfatti

### Tasca d'Almerita, Antisa Catarratto 2015 - € 12,00

Sapidità in primo piano che asseconda profumi agrumati e di macchia mediterranea

### Foss Marai, Prosecco Extra Dry - € 10,50

Ancora un Prosecco delicato e dal gusto tendenzialmente verticale

### Mazzei, Vermentino Belguardo 2016 - € 9,80

Oggi è decisamente il bianco toscano per eccellenza

### Fontodi, Chianti Classico 2014 - € 22,20

Interpretazione molto centrata di un rosso storico e inimitabile

### Bellavista, Franciacorta Alma Gran Cuvée - € 31,00

Difficile non rimanere conquistati dalle bollicine della Maison franciacortina

### Ca' del Bosco, Franciacorta Cuvée Prestige - € 30,00

Uno spumante centrato e dalle caratteristiche durevolmente piacevoli

## Cosa consiglia

Ed ecco una piccola selezione del meglio dell'Enoteca Enoclub:

### Domenico Clerico, Barolo Aeroplanservaj 2008 - € 85,00

L'ultima invenzione di Domenico Clerico

### Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri Superiore Ornellaia 2014 - € 155,00

Un vino capace di portare con sé nel mondo un intero territorio

### Col d'Orcia, Brunello di Montalcino Poggio al Vento Riserva 2010 - € 85,00

Tradizionalmente austero e di grande eleganza

### Ceretto, Barbaresco Bernadot 2013 - € 75,00

Una fragranza e un'energia rara da trovare in un rosso di tale classe

### David Leclapart, Champagne Extra Brut Blanc de Blancs L'Artiste - € 125,00

Champagne decisamente particolare, originale e intrigante

### Taittinger, Champagne Comtes de Champagne 2002 - € 160,00

Come la storia delle bollicine più famose al mondo resta impresse in un sorso

### Gravner, Rujno 2013 - € 131,50

Merlot in purezza decisamente atipico

### Bertani, Amarone Classico 2007 - € 75,00

Un rosso campione, più il tempo passa

### Ar.Pe.Pe., Valtellina Sassella Ultimi Raggi Riserva 2009 - € 61,50

Un Nebbiolo intrigante che non fa sentire nostalgia di Langa

### Antinori, Solaja 2014 - € 230,00

Classico e inossidabile taglio bordolese alla toscana



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

CHIAMA IL NUMERO VERDE  
800 999 222

**e-on**

## Le previsioni enoiche

Come è consuetudine, a fine anno, non mancano le previsioni, comprese quelle enoiche. Alla fine del 2014, Roberto Parker il luminare della critica enologica planetaria, si lanciò in una serie di previsioni per il 2015. Ma il bilancio di tale visione profetica fu divertente. Dal puro Lapalisse (unoaked wine will find a wider audience, "i vini non passati nel legno avranno più appassionati", world bidding wars will begin for top wines, "una guerra planetaria di offerte si scatenerà per i top wines"), alla "fantapolitica" ("la Francia subirà una forte stretta"; "la vendita di vino tramite web sarà il sistema principale") fino a meri auspici (corks will come out, "i tappi di sughero finiranno" "e quelli a vite diventeranno lo standard per la maggioranza dei vini mondiali"; Spain will be the star). Quest'anno è James Wainscott di Wine Intelligence a leggere nella sfera di cristallo le sorti del 2018 enoico, sottolineando cinque fenomeni. In primis, i cambiamenti climatici, di cui se ne parla dal punto di vista viticolo in modo articolato almeno dall'inizio del nuovo millennio. A seguire, la Brexit, i cui effetti non sono ancora chiari, ma per forza ci saranno. La "bolla" degli sparkling che è ancora ben al di là dallo scoppiare: un'altra ovvietà visti i dati e le tendenze del gusto mondiale. Vino in lattina: che per Wainscott sarà una tendenza, ma che in realtà interessa solo una determinata fascia di mercato e di consumatori. Infine, la sostenibilità: più facile a dirsi che a realizzarsi, mentre aumentano, se mai, i vini "bio", non necessariamente legati ad un progetto sostenibile vero e proprio.

## Non solo vino

### Compagnia Sigari Toscani Orciolo Kentucky

La Compagnia Sigari Toscani rinnova la storica tradizione manifatturiera dei sigari in Toscana, puntando decisamente ad una produzione "all local" di qualità. L'Orciolo è il primo sigaro italiano realizzato con tabacco Kentucky da agricoltura biologica. A fornire le foglie per questo prodotto la cantina Col d'Orcia di Montalcino, già in possesso di un'antica concessione dei Monopoli risalente al 1928. L'Orciolo è un "long filler" realizzato a mano da tabacco a fermentazione tradizionale, stagionato naturalmente almeno 12 mesi. La ricetta giusta per un sigaro d'eccellenza.



Jamie Oliver ha iniziato la sua carriera nel "Neal Street Restaurant" di Antonio Carluccio, dove ha imparato ad amare il Bel Paese enogastronomico. Carluccio, scomparso proprio un mese fa, è stato l'ambasciatore forse più noto della cucina tricolore in Gran Bretagna (venti libri di ricette, una popolare trasmissione televisiva sulla Bbc e la catena di ristoranti "Carluccio's Caffè"), rappresentando l'avanguardia del mangiar bene all'italiana sotto il Big Ben. Oliver sembra, in qualche misura, aver ricevuto il suo testimone e, a partire dal 1999, quando la Bbc gli ha affidato un programma di grande successo, "The Naked Chef", a cui è seguito un libro di cucina, diventato bestseller nel Regno Unito, lo chef inglese deve molto alla cucina italiana nella costruzione del suo successo, che ha celebrato nel 2005 con "Jamie's Great Italian Escape" un programma sulla cucina italiana. Oggi è proprietario di una catena "Jamie's Italian", 29 ristoranti sparsi in tutto il mondo, da Dubai a Sydney. Abbiamo provato quello che si trova nell'aeroporto di Gatwick (North Terminal airside, London Gatwick Airport; [www.jamieoliver.com](http://www.jamieoliver.com)), dove i piatti, naturalmente, parlano decisamente italiano, dalle materie prime a quel certo modo di fare cucina solida e semplice che è poi la caratteristica principale dell'arte gastronomica italiana.

## La Top 5 del "Jamie's Italian"

**Bellavista, Franciacorta Cuvée Brut - £ 42,50**

**Pieropan, Soave Classico Calvarino - £ 35,50**

**Allegrini, Amarone Classico - £ 61,00**

**Petrolo, Torrione - £ 38,00**

**La Masseria, Primitivo di Puglia - £ 25,55**

## I tre vini del cuore di...

### Johnny Depp

Attore, musicista e produttore cinematografico, con la band The Kids acquista una certa notorietà facendo da gruppo spalla a Talking Heads, B52s e Iggy Pop. Nel 1983, la band va a Los Angeles e nel 1984 conosce Nicolas Cage, nipote di Francis Ford Coppola, che lo incoraggia alla recitazione. Quello che era un semplice lavoro per continuare a suonare, diventa qualcosa di altro: Depp si iscrive al Loft Studio, mentre la band si scioglie. Nel 1985 è protagonista del film Posizioni promettenti, poi Oliver Stone lo sceglie per Platoon (1986). Da lì in poi il successo. Ma Depp non lascia la chitarra e suona, tra gli altri, per gli Oasis in Fade In-Out. Diventa star definitivamente nel 2003 con I Pirati dei Caraibi - La maledizione della prima luna, nei panni del capitano Jack Sparrow. Nel 2006 bisca con La maledizione del forziere fantasma e fa tre nel 2007 con Ai confini del mondo, per arrivare, 2011, a Oltre i confini del mare. Nel 2017 torna Jack Sparrow, nei Pirati dei Caraibi - La vendetta di Salazar. Nota la sua passione per i vini francesi, tra i molti eccessi consumistici a cui l'attore è dedito.

### Pétrus

### Château Cheval-Blanc

### Romanée Conti

