



Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 140 - Luglio 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: 2015
 Proprietà: Famiglia Bortolomiol
 Uvaggio: Glera
 Bottiglie prodotte: 4.000
 Enologo: Gianfranco Zanon
 Prezzo allo scaffale:
 € 14,00-16,00

Bortolomiol

Dop Conegliano Valdobbiadene Motus Vitae Grande Cuvée Del Fondatore

L'azienda è guidata dalle quattro sorelle Bortolomiol, Elvira, Giuliana, Luisa e Maria Elena, e dimostra un forte legame con il proprio territorio. 4,5 sono gli ettari di vigneto a gestione diretta e biologica, mentre il resto delle uve arrivano da 70 conferitori che adottano un rigido protocollo di produzione nell'ambito del progetto Green Mark. Il Motus Vitae Grande Cuvée del Fondatore, è un dosaggio zero, prodotto esclusivamente con le uve del vigneto delle Rive di San Pietro di Barbozza ed è dedicato a Giuliano Bortolomiol, abile spumantista e grande sperimentatore. I suoi profumi sono nitidi e sfaccettati e in bocca il vino si sviluppa cremoso e articolato.



Vendemmia: 2016
 Proprietà: Famiglia Bisol
 Uvaggio: Glera
 Bottiglie prodotte: 25.000
 Enologo: Paolo Bisol
 Prezzo allo scaffale:
 € 16,00-18,00

Ruggeri

Dop Conegliano Valdobbiadene Giustino B. Extra Dry

La Maison Ruggeri, fondata da Giustino Bisol e Luciano Ruggeri negli anni Cinquanta del Novecento, rappresenta una delle stelle del Prosecco. L'azienda acquista le uve da 110 conferitori che coltivano la loro vigna nelle migliori zone del comprensorio e le etichette Ruggeri occupano stabilmente la vetta qualitativa del Prosecco. Come nel caso del delizioso simbolo di famiglia: l'Extra Dry Giustino B. Si tratta di uno spumante piacevolmente fruttato al naso, dove emergono soprattutto mela verde e leggeri richiami di erbe aromatiche, morbido e non privo di dolcezza al palato che tuttavia riesce ad essere anche vivace e saporito.



Vendemmia: 2016
 Proprietà: Gruppo Terra Moretti
 Uvaggio: Torbato
 Bottiglie prodotte: 40.000
 Enologo:
 Giovanni Pinna
 Prezzo allo scaffale:
 € 14,00-16,00

Sella & Mosca

Dop Alghero Torbato Terre Bianche Cuvée 161

L'azienda algherese è una delle più importanti realtà vitivinicole italiane. Dalle sue storiche cantine escono vini che hanno fatto la storia enoica dell'isola dei Nuraghi, non solo con un attento utilizzo di vitigni alloctoni, ma anche con ambiziosi progetti sui vitigni di antica coltivazione sardi. Tra questi, quello sul Torbato, l'antica Vitis Iberica, introdotta dagli Spagnoli, che trova la sua massima espressione nel Terre Bianche Cuvée 161. I profumi di questo bianco spaziano dalle note di macchia a quelle di fiori e di erbe. Freschezza acida e sapidità sono protagoniste in bocca, dove il vino trova forse il suo punto di forza.



Vendemmia: 2016
 Proprietà: Roberto Snidarcig
 Uvaggio: Ribolla
 Bottiglie prodotte: 2.500
 Enologo:
 Roberto Snidarcig
 Prezzo allo scaffale:
 € 13,00-15,00

Tiare

Dop Collio Ribolla Gialla

Roberto Snidarcig è stato l'unico produttore italiano a vincere al "Concours Mondial du Sauvignon" la medaglia d'oro e il premio come miglior Sauvignon al mondo; l'unico a vincere la medaglia d'oro "The Global Pinot Noir Masters 2017" di Londra col Pinuàr 2015; l'italiano che ha vinto il massimo premio di "Vinistra - il Mondo delle Malvasie 2016" in Slovenia. Ma con uno dei vitigni locali per antonomasia del Friuli, la Ribolla, come se la cava? Molto bene a giudicare dalla prova del bicchiere. Intensi i profumi e decisamente sapida la progressione gustativa. Un vino centrato e di sicura piacevolezza.

Editoriale

Caldo e gelo

Dopo il freddo invernale, più intenso in alcune parti del Bel Paese e in generale siccitoso, siamo giunti ad una situazione tendenzialmente anomala: caldo primaverile inatteso, interrotto violentemente da una ripresa inaspettata, quanto vigorosa, del freddo, soprattutto nel nord Italia, che ha determinato gelate tardive non prive di effetti devastanti. Accanto a questi bizzarri e repentini "sali-scendi" climatici sta concretizzandosi un'estate calda, se non addirittura caldissima, con siccità diffusa e fenomeni temporaleschi violenti, ancora una volta soprattutto al nord, che non favoriscono certo la fisiologia della vite, già messa a dura prova in primavera. Si tratta di uno scenario che, per quanto ancora da farsi, non dovrebbe garantire alla vendemmia 2017 esiti rilevanti. Eppure, facile la scommessa, nessuno avrà il coraggio di sottolineare queste difficoltà, quando verrà il tempo delle previsioni sulla raccolta. Si tratta di un atteggiamento ben conosciuto che, per quanto assolutamente comprensibile, non è altresì condivisibile. La vendemmia, proprio perché soggetta alla roulette delle condizioni atmosferiche, determina variabili necessarie per le diverse espressioni dei vini, che dovrebbero essere considerate un elemento, se non positivo, almeno distintivo della produzione enologica. Oggi, invece, anche questa articolazione non è più considerata, aumentando così il rischio di un appiattimento generico e generale, di cui proprio, leggi del mercato permettendo, non sentiamo la mancanza.

Buona lettura





Vendemmia: 2015
Proprietà: Marchesi Antinori
Uvaggio: Chardonnay,
Grechetto
Bottiglie prodotte: 200.000
Enologo: Renzo Cotarella
Prezzo allo scaffale: €
35,00-38,00

Castello della Sala Umbria Igp Cervaro della Sala

La Tenuta del Castello della Sala, acquistata nel 1940 dalla famiglia Antinori, si estende oggi su una superficie totale di 500 ettari, di cui 160 a vigneto, piantati su suoli argillosi e sedimentario-vulcanici. Non è un mistero che per molti appassionati, se non per tutti, questa azienda sia sinonimo di produzione bianchista e, soprattutto, sia la culla del Cervaro della Sala. Questo vino, Chardonnay con una piccola percentuale di Grechetto, nacque nel 1985 con l'intento di affiancare un bianco di statura mondiale ai grandi rossi toscani e fu da subito uno spartiacque. È sul mercato dal 1987 ed è una delle tante sfide vinte da Antinori. Una sfida che è stata anche la costruzione, al centro dell'Italia, di una realtà produttiva sul modello borgognone. Con il tempo è arrivato però anche lo sforzo di valorizzare la Doc Orvieto, una mission che parte da una cantina che affonda le radici del proprio successo su varietà volutamente internazionali e che racconta quanto sia sbagliato credere che per i cosiddetti "grandi produttori" il terroir non significhi nulla. Agli Antinori, insomma, va riconosciuto il merito, anche nel caso del Castello della Sala, di aver valorizzato e accresciuto un capitale simbolico e produttivo complesso. Il risultato è solo apparentemente scontato: qualità e riconoscibilità dei prodotti non si discutono e lo standard è talmente alto da rendere sterile qualsiasi critica. Ma torniamo al vino. Il Cervaro della Sala, è fermentato e affinato (per cinque mesi) in barriques (solo lo Chardonnay, mentre il Grechetto fa esclusivamente acciaio), ma, soprattutto, è uno dei pochi vini italiani che riposa imbottigliato quasi un anno in cantina (in quella medioevale del castello), prima dell'immissione sul mercato. La versione 2015 conferma questo vino come uno tra i bianchi italiani migliori in assoluto e, elemento non secondario, dotato di una straordinaria continuità qualitativa. Possiede una base aromatica agrumata, con note di pera fresca e fiori di acacia a rifinitura, raffinata da cenni tostati. Al palato è vivace e solido, la sapidità è piena e continua, fino ad un finale leggermente ammandorlato di bella personalità. Alto il potenziale di invecchiamento, che per un bianco italiano è decisamente un bel traguardo.



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

Vendemmia: 2016
Proprietà: Famiglia Rizzardi
Uvaggio: Corvina, Rondinella, Sangiovese
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo: Giuseppe Rizzardi
Prezzo: € 10,00-12,00

Guerrieri Rizzardi Rosato Veronese Igp Rosa Rosae

Il doppio nome tradisce le origini di questa azienda, figlia dell'unione tra due antiche realtà vitivinicole veronesi: quella dei Guerrieri, proprietari di una storica tenuta a Bardolino, e quella dei Rizzardi, possidenti a Negrar, nel bel mezzo della Valpolicella. Il Rosa Rosae rappresenta, insieme alle produzioni tradizionali come il Bardolino, le potenzialità dell'area lacustre, la porzione delle colline del Garda che insistono sulla Provincia veronese, e lo fa molto bene. Splendidi i profumi floreali e di lampone, con accenni di foglia di cedro e di ciliegia fresca, che introducono ad una grande vivacità gustativa, fatta di acidità lineare, sapore e coerenza. Decisamente appagante, anche nella sua dimensione di vino quotidiano, dove la piacevolezza deve essere assoluta.

Vendemmia: -
Proprietà: Zonin 1821
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 30.000
Enologo: Piernicola Olmo
Prezzo: € 18,00-20,00

Tenuta Il Bosco Dop Oltrepò Pavese Cruasè Brut Oltrenero

Non siamo lontano da Milano eppure la Tenuta Il Bosco non potrebbe essere immersa in uno scenario più verde e bucolico. La superficie comprende 152 ettari di vigneto, nel cuore dell'Oltrepò Pavese dove il Pinot Nero italiano trova una delle sue patrie elettive e dove la sua spumantizzazione è ormai tradizione. Il Cruasè Brut Oltrenero è uno spumante rosato che profuma di agrumi e petali di rosa. In bocca ha buona densità e ottima beva, in un contesto fatto di semplicità non banale.

Vendemmia: -
Proprietà: Famiglia Chiarli
Uvaggio: Lambrusco
Bottiglie prodotte: 250.000
Enologo: Franco De Biasio
Prezzo: € 4,00-6,00

Chiarli Dop Lambrusco Frizzante Vecchia Modena

Anche il semplice Vecchia Modena di Chiarli, azienda di riferimento nel panorama del Lambrusco, è etichetta come minimo appagante e pienamente rappresentativa del territorio di appartenenza. E se ci aggiungiamo un prezzo davvero competitivo, diventa un prodotto da provare senza dubbio. Il vino ha carattere gioioso saporito e una bevibilità del tutto scorrevole, distinto come d'uopo da una profonda spina acida e ben articolato, benché con semplicità, nel gioco tra le sensazioni floreali e quelle di piccoli frutti rossi. Da notare come il Vecchia Modena riproduca l'immagine della bottiglia "originale" Chiarli, tra le più antiche tra quelle ideate per il Lambrusco e datata 1890.

Vendemmia: 2015
Proprietà: Famiglia Sorlini
Uvaggio: Prugnolo Gentile, Canaiolo
Bottiglie prodotte: -
Enologo: Andrea Mazzoni
Prezzo: € 12,00-14,00

Metinella Dop Rosso di Montepulciano Rossodisera

Stefano Sorlini, imprenditore della moda, con il brand Tychemos, è appena sbarcato a Montepulciano. Ha acquisito alcuni appezzamenti di Cantina Buracchi e di Tenuta il Faggeto, mettendo insieme 21 ettari a vigneto che alimentano una cantina dall'approccio "green" e tradizionale (affinamento solo in legno grande). Il Rosso di Montepulciano 2015 ha profumi di ciliegia e mora di bella fragranza, che coerentemente sostengono un gusto all'insegna della piacevolezza e della sapidità.

NDtech

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





Vendemmia: 1990
Proprietà: Famiglia Manetti
Uvaggio: Sangiovese, Cabernet
Sauvignon
Quotazione: € -

Fontodi Docg Chianti Classico Vigna del Sorbo Riserva

Giovanni Manetti prese in mano Fontodi, l'azienda di famiglia, all'inizio degli anni Ottanta, lanciandola da subito nell'élite enoica della Toscana. È stato per gran parte merito suo se la cosiddetta "Conca d'Oro" di Panzano, è diventato un terroir riconosciuto. Il successo si legò in principio al Flaccianello della Pieve, Sangiovese in purezza, prima annata 1981, maturato in barrique, frutto di un'intuizione di Giovanni e Franco Bernabei, da sempre consulente aziendale e fu ribadito da un Chianti Classico, proveniente da un'unica vigna, e ottenuto da Sangiovese con una piccola aggiunta di Cabernet Sauvignon affinato anch'esso in barrique. Nacque così Vigna del Sorbo, prima annata 1985, che nella versione del 1990 conserva brillantezza e intensità al colore, offrendo un bagaglio olfattivo ancora giovane tra note di frutti rossi, cenni floreali e tocchi leggeri di grafite e spezie. Progressione gustativa ancora vibrante con tannini di grande eleganza e sviluppo ampio e continuo fino ad un finale profondo e lungo.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

**Francesco Bellei, Lambrusco di
Modena Rifermentazione Ancestrale
2007**

L'ancestrale è un vino frizzante che rifermenta in bottiglia ed in Emilia Romagna è alternativo ai frizzanti prodotti in autoclave o alle classiche rifermentazioni in bottiglia. Non è un metodo codificato e ogni produttore ha la sua ricetta. Di solito si sfruttano gli ultimi residui della fermentazione, zuccheri e lieviti per avviare la rifermentazione in bottiglia e alla fine nessuna sboccatura. Il 2007 di Francesco Bellei (Cavicchioli) è vibrante, mantiene spiccata l'acidità, ma in bocca è pieno e ricco con note di viola, ciliegie e lamponi, e un accenno di crosta di pane.

**Claudio Giotti
Enonauta**



Vendemmia: 2015
Proprietà: Giovanni Marotti Campi
Uvaggio: Lacrima
Bottiglie prodotte: 50.000
Enologo: Roberto Potentini
Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

Marotti Campi Dop Lacrima di Morro d'Alba Rubico

Un'azienda di origini vitivinicole antiche, capace di intrecciare il suo percorso con quello dell'agricoltura di qualità della sua terra e della Regione in cui si trova. Se c'è un grande ieri da raccontare, anche il presente di Marotti Campi, tuttavia, è splendente. Gli ettari complessivi sono 120 di cui oltre 50 dimorati a vigneto. La ripartizione varietale predilige Lacrima e Verdicchio (due autentiche bandiere Marotti Campi) anche se gli esperimenti con altre uve non mancano. Il Lacrima Rubico è un vino di bella vivezza aromatica, ingresso in bocca goloso e ammiccante, sviluppo preciso e fresco, per un rosso di piacevolezza certificata.

Vendemmia: 2016
Proprietà: Paolo Lucchetti
Uvaggio: Lacrima
Bottiglie prodotte: 80.000
Enologo: Alberto Mazzoni
Prezzo allo scaffale: € 6,00-8,00

Lucchetti Dop Lacrima di Morro d'Alba

Vigneti anche vecchi di oltre 35 anni, e porzioni piantate nel 1998 e nel 2004, per un totale di 25 ettari di coltivati a vigna, sono il patrimonio a disposizione di Paolo Lucchetti che produce i classici del territorio Verdicchio e Lacrima, privilegiando quest'ultimo con una declinazione che lascia molto abilmente esprimersi i caratteri varietali di questo vitigno a bacca rossa, che trova nelle etichette Lucchetti una definizione paradigmatica. Il Lacrima "base" (viene prodotto anche una versione Superiore, il Guardengo) si rivela fin dal suo bagaglio aromatico fragrante e definito, preludio ad una progressione ritmata e leggiadra che ne fa un campione di bevibilità e piacevolezza.

Vendemmia: 2016
Proprietà: Famiglia Vicari
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 40.000
Enologo: Vico Vicari
Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

Vicari Dop Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico del Pozzo Buono

Anche se il progetto enologico ha come fulcro il Lacrima, l'azienda peraltro si trova proprio a Morro d'Alba, al Verdicchio, vera e propria "star" delle Marche enoiche, è evidentemente dedicata la stessa attenzione con risultati altrettanto convincenti. I vigneti occupano un'estensione di 21 ettari e si trovano in località Pozzo Buono, ricordata anche nelle etichette aziendali, mentre il lavoro è diviso tra il padre Nazzareno e i figli Vico e Valentina. Anice, finocchietto selvatico e fiori compongono lo spettro olfattivo del Verdicchio 2016, che anche al palato offre fragranza e dinamicità del sorso.

Vendemmia: 2015
Proprietà: Stefano Mancinelli
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 15.000
Enologo: Roberto Potentini
Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

Stefano Mancinelli Dop Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore

Certo, Stefano Mancinelli è stato ed è uno dei principali promotori del Lacrima di Morro d'Alba, a cui si è dedicato anima e corpo fino ad ottenere oggi risultati molto buoni, credendoci anche quando a questo vitigno era concessa pochissima attenzione. Detto questo, però, anche lui non può non cimentarsi con l'altro grande protagonista delle Marche enoiche, il Verdicchio, ottenendo, anche in questo caso, ottimi risultati. È il caso della versione Classico Superiore 2015, che si presenta con aromi definiti ed intensi e una bocca in possesso di ottima sapidità e lunghezza. L'azienda di Morro d'Alba conta su 25 ettari di vigneto.



ENOTECA LA FORTEZZA DI MONTALCINO



Vendemmia: 2010
Proprietà: Famiglia Torres
Uvaggio: Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: €
34,00-36,00

Miguel Torres Chile Manso de Velasco Cabernet Sauvignon

Il Cabernet Sauvignon oggetto del nostro assaggio è realizzato da Torres, in memoria del fondatore della città di Curicó, don Antonio Manso de Velasco. La materia prima proviene da una piccola vigna ai piedi delle Ande con ceppi di età centenaria a piede franco. Il Cabernet Sauvignon trova in queste particolari condizioni pedoclimatiche gli elementi, freddo d'inverno e caldo secco d'estate, per una maturazione perfetta. I suoli poveri permettono alle radici di svilupparsi molto in profondità, garantendo forza e personalità alle vigne. Il risultato è un rosso vigoroso e non privo di carattere. Complesso aromaticamente, denso e continuo in bocca. È da oltre trent'anni che Torres è presente in Cile con una propria realtà produttiva, che via via si è sviluppata in modo imponente. La prima tenuta, acquistata nel 1979, è stata Santa Digna Maquehua, 95 ettari a vigneto nella Valle de Curicó, a cui sono seguiti gli altri insediamenti: Manso de Velasco, San Luis de Alico, El Aroma, Empedrado, Huerta de Maule, La Causa, Coyhaique.

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

Latitude 20, enoteca e wine bar, si trova all'interno della futuristica Cité du Vin della capitale della Gironda (Esplanade de Pontac - Bordeaux; www.latitude20.fr). Vasta la scelta dei vini francesi, naturalmente, ma globale e attenta la proposta del resto del mondo, di cui facciamo un focus sulle etichette del Bel Paese presenti:

Feudi di San Marzano, Primitivo I Tratturi 2013 - € 11,70

Succoso e caldo questo rosso pugliese

Villa Sandi, Prosecco Valdobbiadene Extra Dry - € 12,70

Un buon esempio di Prosecco docile alla beva e profumato

Tenute Guicciardini Strozzi, Chianti 2015 - € 12,70

La denominazione toscana più conosciuta sa esprimere vini di bella bevibilità

Masi, Campofiorin 2012 - € 15,30

Un vino storico della produzione del Veneto enoico

Planeta, Plumbago 2014 - € 18,30

Un modello stilistico che ha reso la Sicilia del vino competitiva internazionalmente

Tedeschi, Valpolicella Classico Superiore Capitel Nicalò 2014 - € 20,30

Tutto il sapore e la tradizione di un rosso veronese di pronta beva

Dievole, Chianti Classico 2014 - € 21,00

Vitale e ben fatto, nonostante la difficile annata

Arnaldo Caprai, Montefalco Rosso 2013 - € 24,60

Un rosso che non delude mai per qualità e piacevolezza

Tenuta di Ghizzano, Terre di Pisa Veneroso 2012 - € 24,60

Il vino aziendale che ha fatto conoscere Ghizzano nel mondo

Masciarelli, Marina Cvetic Iskra 2009 - € 27,20

Potente ed esuberante questo rosso abruzzese verace

Cosa consiglia

Ed ecco ancora altre etichette tricolori:

Fattoria Carpineta Fontalpino, Do Ut Des 2012 - € 30,80

Un vino generoso e sempre di grande fascino

Castello Bonomi, Curtefranca Cordelio Rosso 2010 - € 30,80

La declinazione rossista che meno ti aspetti dalle terre del Franciacorta

Cantine Del Notaio, Aglianico Del Vulture Il Sigillo 2010 - € 34,90

Un rosso potente e capace di raccontare tutto un territorio

Petra, Alto 2011 - € 36,90

Mediterraneo nei profumi, articolato e complesso in bocca

Allegrini, La Grola 2012 - € 40,80

Una delle etichette storiche della griffe veneta

Galardi, Terra di Lavoro 2013 - € 49,20

Vero e proprio monumento alla Campania enoica

Castel Giocondo, Brunello di Montalcino 2011 - € 53,10

Non poteva mancare una delle denominazioni bandiera del vino tricolore

Zenato, Amarone della Valpolicella 2011 - € 56,60

Caldo, possente e morbidissimo, il rosso veneto per eccellenza

Cecchi, Coevo 2011 € 59,60

Un Supertuscan declinato con eleganza ed equilibrio

Castello del Terriccio 2009 - € 63,60

Un toscano capace di sfidare i francesi con successo

Il registro telematico: la madre di tutte le semplificazioni?

Dopo non pochi rinvii (sarebbe dovuto diventare obbligatorio dal 1 gennaio 2017, poi c'è stata una prima proroga al 30 aprile e una seconda al 30 giugno) e problemi tecnici a ridosso del suo lancio definitivo (28 giugno), il Registro Telematico di cantina, annunciato come una grande semplificazione, di fatto, non piace a nessuno. In poche parole è la nuova forma di dichiarazione online, voluta e istituita dal Ministero delle Politiche Agricole, che va a sostituire i registri cartacei adottati finora, dove erano documentate le operazioni di produzione, giacenza e vendita di vino di tutte le cantine in Italia. Potrebbe rivelarsi, invece, un'ulteriore complicazione e un centro di costo ulteriore tra corsi di formazione, servizi esterni e così via. Fatto sta che dal 1 luglio, le aziende dovrebbero essersi messe in regola perché conta solo il registro telematico. Quelli cartacei non hanno dunque più motivo di esistere e di essere conservati. Tuttavia, come prevede il classico "contrordine compagni", Valoritalia sta dicendo, nello stile paludato del burocrate e per giunta alla quasi totalità dei produttori italiani (Valoritalia ha 30 sedi in 12 Regioni e controlla 215 tra Docg, Doc e Igt), che continuerà a controllare i registri cartacei, cioè quelli che sono stati sostituiti dai registri telematici e che non è più obbligatorio tenere. Siamo alla apoteosi della burocrazia, o che altro? Meno male che, si fa per dire, l'Icqrif pare che cercherà di mantenere un atteggiamento non troppo duro, guardando alle irregolarità di sostanza, più che di forma ...

Non solo vino

Caseificio Il Fiorino Pecorino Riserva del Fondatore Duilio Fiorini



Dal 1957 il Caseificio Il Fiorino (Roccalbegna (GR); tel. 0564 989059; www.caseificioilfiorino.it) produce artigianalmente formaggi tipici della zona. Oggi, sotto la guida di Angela Fiorini e del marito Simone Sargentoni, l'azienda ha fatto letteralmente un doppio salto nella gerarchia dei produttori italiani di formaggi. Grande merito va al pecorino Riserva del Fondatore (miglior pecorino al mondo nel 2014), ottenuto da latte ovino, prodotto con gli antichi metodi della tradizione e affinato in grotta. Un formaggio dai sapori di erba di campo e frutta verde e dalla decisa tendenza dolce di lunga persistenza.

Terra di Langa, terra di vino ma anche (e molto spesso) terra di grande cucina. È il caso di Del Belbo - da Bardone (valle Asinari, 25 - San Marzano Oliveto (AT); tel. 0141831340), trattoria tradizionale condotta dalla famiglia Bardone da quattro generazioni e con proposte fortemente legate al territorio che lasciano poco spazio alle rivisitazioni e alle mode del momento, puntando tutto sulla solidità e la sostanza della cucina tradizionale piemontese. Tra gli antipasti, immancabile la carne cruda, davvero un classico, battuta a punta di coltello e condita con olio, sale e limone. Flan di porri con fonduta al raschera. Polenta con nodino di pollo al Barbera. Cotechino e purè. Non mancano tra le entrées il cardo gobbo di Nizza Monferrato e i cardi con fonduta. Tra i primi, invece, ravioli quadrati di Nizza Monferrato e pasta e fagioli. I secondi, serviti al carrello, rappresentano il vanto del locale, e spaziano dal coniglio arrosto allo stinco di vitello al forno, dai galletti alla cacciatore alle costine di maiale al Barbera, dalla trippa al bollito in tre tagli e finanziaria, piatto tipico della zona con creste di gallo, animelle, fegatini di pollo, filoni e cervella di vitello, funghi freschi e cetriolini sott'aceto. Ben assortiti cantina e carrello dei formaggi.

La Top 5 "Del Belbo - da Bardone"

Walter Massa, Derthona Timorasso 2013 - € 22,00

Michele Chiarlo, Barbera d'Asti La Court 2012 - € 44,00

Roagna, Barbaresco Pajé 2010 - € 100,00

Giacomo Conterno, Barolo Cascina Francia 2010 - € 240,00

Ca d'Gal, Moscato d'Asti Vigne Vecchie - € 25,00

I tre vini del cuore di...

Nicoletta Mantovani

Bolognese ma modenese d'adozione, nel 1993 entra nello staff di Luciano Pavarotti e nel 2003 la loro storia d'amore si concretizza con il matrimonio, che fa seguito alla nascita della figlia Alice. Nicoletta segue il tenore nel suo percorso artistico, terminato nel 2007 con la sua morte, ricoprendo il ruolo di direttore artistico di "Pavarotti & Friends", curando personalmente i contatti con gli artisti, il marketing, gli sponsor fino alla ricerca della charity a cui poi destinare i fondi raccolti dall'evento. Nel 2000 ha prodotto il musical Rent, versione del terzo millennio della Bohème di Puccini e poi ha dato vita al Mu.Vi (Music Village), rassegna di intrattenimento per l'estate. Nel 2006 ha gestito le personalità internazionali del mondo dello spettacolo per i XX Giochi Olimpici Invernali di Torino. Nel 2009 è stata per pochi mesi assessore alla cultura del Comune di Bologna e dal 2014 al 2017 ha bissato la sua esperienza politica al Comune di Firenze. Oggi è produttrice cinematografica.

Brunello di Montalcino

Gewürtztraminer

Lambrusco, Ripasso (Luciano Pavarotti)

