

Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 134 - Gennaio 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: 2014
Proprietà: Antichi Poderi Jerzu
Uvaggio: Cannonau
Bottiglie prodotte: 60.000
Enologo: Antonio Mura e Franco Bernabei
Prezzo allo scaffale:
€ 7,00-9,00

Antichi Poderi Jerzu Doc Cannonau di Sardegna Bantu

La cantina prende il nome dal paese dove risiede, a circa 500 metri d'altezza sul mare della costa orientale della Sardegna, nel cuore dell'Ogliastra. Inserita in un territorio di rara suggestione, tra spiagge, colline, boschi e montagne, fu fondata nell'ormai lontano 1950. Il Cannonau Bantu 2014 non è consigliabile solo per il suo rapporto qualità/prezzo, ma anche perché è un vino di piacevolezza assoluta, non senza tocchi di complessità che ne spostano il tiro sempre più in alto. Profumi speziati e di frutta rossa, palato brillante e scorrevole, di grande ampiezza e clamorosa beva. Antichi Poderi di Jerzu è una cantina cooperativa con 430 soci viticoltori, dalla geniale intuizione di quarantacinque soci che nel 1950 diedero vita alla cantina.



Vendemmia: 2012
Proprietà: Giuseppe Gabbas
Uvaggio: Cannonau
Bottiglie prodotte: 30.000
Enologo:
Lorenzo Landi
Prezzo allo scaffale:
€ 15,00-17,00

Gabbas Doc Cannonau di Sardegna Riserva Dule

Nata nel 1974, la cantina di Giuseppe Gabbas ha visto negli ultimi anni un deciso salto qualitativo, numerosi riconoscimenti della critica e gli apprezzamenti del grande pubblico. A far da cornice agli splendidi vigneti aziendali, 18 ettari, un suggestivo angolo di Barbagia dove non mancano mandorli e olivi. La versione 2012 è un vino fitto, che sa traslare le note cromatiche in quelle aromatiche. C'è ancora qualche cenno di legno nuovo in evidenza, ci mancherebbe vista la gioventù del vino, ma il quadro complessivo è ben sostenuto da un frutto turgido perfettamente maturo (amarena), oltre a nuance di erbe selvatiche e mirto. La bocca è cremosa, molto speziata, dolce e articolata.



Vendemmia: 2011
Proprietà: Cantina Sociale Santadi
Uvaggio: Cannonau, Carignano
Bottiglie prodotte: 30.000
Enologo: Umberto Trombelli
Prezzo allo scaffale:
€ 16,00-18,00

Cantina Santadi Doc Cannonau di Sardegna Noras

A volte capita che i pionieri, col passare del tempo e l'ingresso sulla scena di nuove realtà, appaiano un tantino stanchi, incapaci di mantenere lo smalto dei tempi migliori, la brillantezza degli esordi e la capacità di leggere l'evolvere delle tendenze. L'esatto contrario di quello che fa Santadi, realtà di straordinario livello, capace di vini superbi per definizione, puntualità stilistica e aderenza territoriale. Lasciando sullo sfondo le splendide performance del Carignano Terre Brune, l'azienda si conferma anche con il Cannonau. Fine e intenso, distinto da profumi scuri di more, gelsi di rovo e mirto e una timbrica tostata mai invadente, questo vino possiede bocca precisa, balsamica e di grande autorevolezza.



Vendemmia: 2012
Proprietà: Famiglia Pala
Uvaggio: Cannonau
Bottiglie prodotte: 15.000
Enologo:
Ercole Iannone
Prezzo allo scaffale:
€ 13,00-15,00

Pala Doc Cannonau di Sardegna Riserva

È comune dire che il vino dipende dal territorio in cui crescono le uve e si identifica col paesaggio. Per le cantine sarde questo è incredibilmente vero e tangibile. La natura domina e l'uomo non deve far altro che assecondare e valorizzare i suoi frutti rigogliosi. Pala è tra le realtà di riferimento dell'isola, capace di esaltare i caratteri identitari delle sue parcelle. Se forse è una realtà produttiva più nota per i suoi bianchi, non tradisce le sue qualità neppure con i rossi. E così il Cannonau Riserva 2012 è un vino dai profumi inebrianti di macchia mediterranea mentre in bocca è tanto pieno quanto squillante sul piano della freschezza.

Editoriale

All'ombra di un grande vitigno

È senz'altro un fenomeno tipico dell'Italia enoica, quello di rappresentare la vocazione produttiva dei suoi territori più importanti "sotto l'ombrello" delle qualità di un grande vitigno. Anche la Sardegna conferma questa propensione e lo fa attraverso le varie e affascinanti declinazioni del Cannonau, allevato in svariati microclimi dell'isola, un vitigno mediterraneo come pochi e che certamente, oltre a definire la Sardegna, stabilisce un legame profondo con la storia enologica del Mare Nostrum. Il Cannonau di Sardegna, infatti, è geneticamente identico al Garnacha, al Grenache, ma anche al Tai rosso dei Berici, nel nord est d'Italia, e al Gamay del Trasimeno, sempre in Italia. Si trova in Spagna, la sua terra d'origine (100.000 ha), nel nord del paese, in Aragona, in Castiglia, nei Paesi Baschi ed in Catalogna. È anche fortemente impiantato in Francia (90.000 ha: Roussillon, Languedoc, valle del Rodano, Provenza), in Portogallo e in Grecia. È un vitigno vigoroso, resistente al vento, perfettamente adattato ai terroir più magri e più siccitosi. Ha grandi grappoli, troncoconici, alati, compatti. Gli acini sono di dimensione media con una buccia abbastanza spessa e abbondante succo. È tardivo ma con un germogliamento abbastanza precoce. Dà i suoi migliori risultati con scarse rese, come avviene spesso in zona mediterranea poiché la siccità e i suoi fini limitano naturalmente la sua produttività. Insomma, sembra fatto a posta per originare vini di carattere e naturalmente propensi a parlare il linguaggio del bacino del Mediterraneo. Forse in modo unico e prezioso.

Buona lettura





Vendemmia: 2011
Proprietà: Famiglia Argiolas
Uvaggio: Cannonau, Carignano, Bovale, Malvasia
Bottiglie prodotte: 50.000
Enologo: Mariano Murru
Prezzo allo scaffale: € 52,00-54,00

Argiolas

Isola dei Nuraghi Igt Turriga

Argiolas è azienda di riferimento, sotto la guida della terza generazione, Valentina con il marito Elia Onnis, Francesca e Antonio, e con l'enologo Mariano Murru, allievo di Tachis. Quel che si dice un'azienda decisamente a gestione familiare quella con sede a Sordiana, in provincia di Cagliari. Ma Argiolas ha saputo, oltre che conservare questa sua profonda identità, svolgere un ruolo fondamentale per l'enologia della Sardegna. Difficile, infatti, anche per l'appassionato più distratto, non conoscere e soprattutto non avere una bottiglia a firma Argiolas nella propria cantina. La svolta arriva nel 1991, con la creazione del marchio e una più capillare distribuzione dei prodotti sia in Italia che all'estero, ma il lavoro più importante, quello nei vigneti, possiede una storia ben più lunga, cominciata addirittura nel 1918. Oggi l'azienda conta su oltre 230 ettari vitati e due milioni di bottiglie prodotte complessivamente ogni anno. Ma al di là della forza dei numeri, Argiolas rappresenta una di quelle fortunate realtà dove tecnica ineccepibile e carattere del territorio giungono alla loro sintesi più convincente. Simbolo di questa filosofia produttiva e di questo stile enologico è senza dubbio il Turriga, prodotto per la prima volta nel 1988. Ottenuto dalle uve dell'omonimo vigneto, posto a circa 230 metri sul livello del mare, in zona di Selegas, vicino a Piscina Trigus, il Turriga è un intrigante blend di uve autoctone (Cannonau, Carignano, Bovale e Malvasia Nera), che viene affinato per 18 mesi in barriques. Un "Super-Sardinia", parafrasando la fortunata dicitura adottata per gli Igt della Toscana. La versione 2011, è particolarmente centrata, conciliando la consueta potenza di questo vino a una notevole eleganza, espressa soprattutto dalla docilità e dalla finezza del suo corredo tannico. I profumi sono ricchi e profondi, con note di ciliegia in grande evidenza, ma anche di mirto e cenni affumicati e leggermente boisé a rifinitura. In bocca, il vino possiede una struttura solida e ben articolata, grazie ad una verve acida continua, congedandosi con un finale lungo e fruttato, con solo un po' di rovere in esubero, destinato però al suo completo assorbimento con un ulteriore riposo in bottiglia.

Vendemmia: 2014
Proprietà: Famiglia Bruni
Uvaggio: Grenache
Bottiglie prodotte: 4.000
Enologo: Lorenzo Landi
Prezzo: € 18,00-20,00

Bruni

Doc Maremma Oltreconfine

Sulla breccia dal 1960, prima come azienda produttrice di uve e vino sfuso e poi progressivamente ed ormai del tutto di vino imbottigliato, questa realtà della Maremma enoica, condotta da Moreno e Marco Bruni, ha saputo interpretare in modo intelligente e tutto orientato alla qualità, i tratti salienti di una terra generosa anche con la vite ed il vino. Al di là delle pur valide etichette a denominazione Morellino, la cantina di Fonteblanda ha da poco sviluppato un progetto sul Grenache in purezza, la vera "Uva Spagna", tramandata dalla tradizione antica, che sorprende per eleganza e finezza ad ogni sua uscita. Compresa l'ultima annata il 2014.

Vendemmia: 2013
Proprietà: Famiglia Cecchi
Uvaggio: Merlot, Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: -
Enologo: Alessandro Fussi e Miriam Bracali
Prezzo: € 19,00-21,00

Val delle Rose

Doc Maremma Aurelio

Cecchi è una grande azienda con base a Castellina, in Chianti Classico. Il progetto Maremma, di cui ovviamente il Morellino occupa un posto speciale, ha un ruolo centrale nell'attuale fase di sviluppo della cantina guidata da Andrea e Cesare Cecchi. Si tratta, anzitutto, di un luogo molto bello, con tanto di nuova cantina altamente tecnologica. I vini ne sono diretta emanazione e conseguenza. Il Maremma Doc Aurelio, dai profumi puliti e dal gusto misurato e piacevole, è un degno elemento aggiuntivo di questo mosaico enoico, che ne definisce ancora di più la specificità e la capacità di raccontare tutto un territorio.

Vendemmia: 2014
Proprietà: Famiglia Antinori
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: 30.000
Enologo: Renzo Cotarella
Prezzo: € 15,00-17,00

Le Mortelle

Doc Maremma Botrosecco

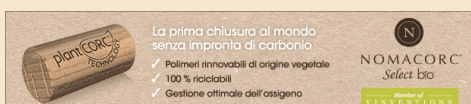
Le Mortelle, non lontano da Castiglione della Pescaia, è una delle due dependance maremmane della famiglia Antinori (l'altra è la Fattoria Aldobrandesca, nell'areale di Sovana). Dal 1999 di proprietà della griffe fiorentina, conta su 160 ettari di vigneto, coltivati prevalentemente a Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Vermentino, Ansonica e Viognier. Il Botrosecco 2014 è un vino dal bell'impatto aromatico, con in evidenza la speziatura classica dei Cabernet. In bocca, offre un sorso dinamico e bilanciato con legno ben dosato e una ottima e facile bevibilità.

Vendemmia: 2013
Proprietà: Zonin 1821
Uvaggio: Syrah, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 13.000
Enologo: Alessandro Gallo
Prezzo: € 28,00-30,00

Rocca di Montemassi

Doc Maremma Rocca di Montemassi

Rocca di Montemassi conta su 160 ettari vitati in una proprietà che ne comprende oltre 400. La cantina, pensata dall'architetto Mirko Amatori, è frutto di un recupero della preesistente struttura ottocentesca. La scelta delle varietà allevate comprende Vermentino, Sangiovese, Viognier, Cabernet Sauvignon e Franc, Merlot e Syrah. Il Rocca di Montemassi è il "primo vino" aziendale ed esprime tutta la sua mediterraneità attraverso aromi intensi e copiosi e una progressione gustativa ricca e solida, mai però eccessiva.



La prima chiusura al mondo senza impronta di carbonio
✓ Polimeri rinnovabili di origine vegetale
✓ 100% riciclabili
✓ Gestione ottimale dell'ossigeno

NOMACORC
Select bio
Member of
NATURCLASS

NDtech

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



AMORIM



Vendemmia: 2011
Proprietà: Siddùra
Uvaggio: Vermentino
Quotazione: € -

Siddùra

Docg Vermentino di Gallura Maia

Siddùra si trova a Luogosanto, piccolo borgo medievale nel cuore della Gallura. La Gallura è una specie di eden che mantiene la sua anima selvaggia e tutta la forza di una natura incontaminata. La macchia mediterranea padroneggia, ci sono le foreste di sughero e bacche di ogni sorta. Comandano i profumi, in Gallura. Dici Gallura e pensi al Vermentino. Ovvio. Qui il vitigno più rappresentativo della Sardegna assume caratteri del tutto particolari. Ed è qui, che l'imprenditore Nathan Gottesdiener, insieme a Massimo Ruggero, individua 185 ettari di macchia mediterranea dalle grandi potenzialità. Un posto ideale per fondare il progetto vitivinicolo che i due stavano preparando. Nel 2008 il progetto diventa realtà con 12 ettari di vigna e una cantina interrata. Il Vermentino Maia 2011, la prima annata uscita in commercio di questa etichetta, con un po' di tempo alle sue spalle, si è rivelato una bella sorpresa. I profumi sono ancora integri e freschi, intensi e non privi di vivacità. Buona definizione anche in bocca, dove il vino ha progressione, succo e sapidità.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Sella & Mosca, Doc Alghero Torbato Terre Bianche Cuvée 161 2013

Azienda di primo piano del panorama enologico sardo, da pochissimo passata dal Gruppo Campari al Gruppo Moretti, ha rappresentato e rappresenta un punto solido anche della viticoltura dell'isola. Lo testimonia la riscoperta e l'utilizzo del vitigno bianco Torbato, introdotto in epoca fenicia in Sardegna e che l'azienda di Alghero ha saputo riadattare alla modernità. La versione 2013 del Terre Bianche profuma di salvia e timo e possiede un gusto raffinato ma di grande sapidità.

**Pietro Maiocchi
Enonauta**



Vendemmia: 2014
Proprietà: Famiglia Mazzei
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Alicante, Petit Verdot
Bottiglie prodotte: 40.000
Enologo: Carlo Ferrini
Prezzo allo scaffale: € 15,00-17,00

Tenuta Belguardo

Doc Maremma Tirreno

La Tenuta Belguardo, posta tra le colline di Grosseto e Montiano, è l'espressione in terra di Maremma della famiglia Mazzei, antica famiglia del vino che ha le sue radici più profonde nel Chianti Classico. Si tratta di un'azienda di 35 ettari a vigneto per una produzione complessiva di 250.000 bottiglie. Le etichette spaziano dal "doveroso" Morellino fino ad una gamma di prodotti a base di vitigni internazionali costituiti da una ineccepibile esecuzione tecnica. Tra questi il Tirreno si distingue per il suo stile definito che accoppia un bagaglio aromatico intenso e dai tratti decisamente mediterranei e un gusto avvolgente e piacevolmente nervoso.

Vendemmia: 2013
Proprietà: Alberto Tanzini
Uvaggio: Pugnitello
Bottiglie prodotte: 1.500
Enologo: Alberto Tanzini, Maurizio Castelli
Prezzo allo scaffale: € 25,00-27,00

Roccapesta

Doc Maremma Pugnitello

Roccapesta, 15 ettari a vigneto, è una delle realtà più brillanti del panorama enologico maremmano degli ultimi anni. Alberto Tanzini, patron dell'azienda, ha da subito colto l'anima più intima e le potenzialità delle colline che circondano Scansano e, senza inutili esperimenti, ha puntato sulla tradizione, a partire dagli affinamenti in legno grande. Il suo Sangiovese risulta essere austero e robusto, ma anche la declinazione del Pugnitello, oggetto del nostro assaggio, dimostra di avere carattere e originalità. I profumi sono complessi, ribes, ciliegia e radici e il suo sviluppo gustativo è continuo, polposo e avvolgente, non privo di una golosa bebilità.

Vendemmia: 2014
Proprietà: Gruppo Terra Moretti
Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah
Bottiglie prodotte: -
Enologo: Francesca Moretti
Prezzo allo scaffale: € 13,00-15,00

Tenuta La Badiola

Doc Maremma Acquagiusta Rosso

Nell'articolato complesso della Tenuta La Badiola - L'Andana resort alle porte di Castiglione della Pescaia, di proprietà del Gruppo Terra Moretti, c'è anche una "sezione" dedicata alla produzione di vino. Sono 30 gli ettari di vigneti allevati principalmente a Vermentino, Viogner, Cabernet Sauvignon, Merlot, Alicante e Syrah. L'Acquagiusta Rosso, oggetto del nostro assaggio, è un blend di Cabernet, Merlot e Syrah, un classico per l'enologia maremmana. I profumi fruttati sono freschissimi e di bella vivacità. Un preludio in perfetta coordinazione con una bocca pulita, piacevolmente sapida e ritmata.

Vendemmia: 2014
Proprietà: Moris Farms
Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah
Bottiglie prodotte: 10.000
Enologo: Attilio Pagli
Prezzo allo scaffale: € 8,00-10,00

Moris Farms

Doc Maremma Mandriolo

Senza tanti inutili giri di parole, Moris Farms è uno dei produttori storici del variegato panorama enologico maremmano. Basti solo pensare alla rilettura in chiave moderna del Morellino fino alla realizzazione dell'Avvoltore, uno dei rossi più noti di questa parte della Toscana. Gli ettari vitati dell'azienda sono 70 e sono dislocati tra Massa Marittima e Scansano. Il Mandriolo è un rosso di buon temperamento che mette in evidenza aromi puliti e netti di ciliegia e pepe, in accordo ad uno sviluppo gustativo ritmato e profondo, dove corpo e freschezza si tengono insieme con armonica piacevolezza.



Vendemmia: 2012
Proprietà: Keith e Alison
Hentschke
Uvaggio: Grenache
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: €
54,00-56,00

Hentley Farm Barossa Valley Grenache

I fondatori di Hentley Farm, Keith e Alison Hentschke, nei 60 ettari di vigneti situati nelle colline della Barossa Valley occidentale, in Australia, producono vini non filtrati che mostrano eleganza, finezza, ricchezza e complessità. Insomma, fanno parte di quella piccola schiera di artigiani enologici che esiste anche in Australia. Le varietà coltivate principalmente sono Shiraz, Grenache, Cabernet Sauvignon, Zinfandel e Viognier, che danno vita a vini dai sapori e dagli aromi diversissimi. Essendo in Australia ovviamente, la parte del Leone è interpretata dallo Shiraz, ma molto interessante è anche la produzione di Grenache, che qui trova una declinazione "Nuovo Mondista" non banale. Troviamo aromi che spaziano dalla dall'amarena, al lampone, ai frutti di bosco per arrivare a note speziate di cannella e chiodi di garofano. In bocca, il fruttato è quasi consistente come la confettura, e qui troviamo l'elemento che ricollega anche questo vino allo stile "imposto" dall'enologia australiana, ma si incrocia con una speziatura piccante ed una nota finale di erba fresca.

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.

Cosa vende

L'Enoteca Longo (via XXV aprile 3/a - Legnano (MI); tel. 0331 596329; www.enotecalongo.it) dal 1983 si è segnalata per le sue risposte puntuali alle esigenze del consumatore, con una mirata selezione di etichette. Oggi, Osvaldo, Paola e Giovanni Longo conducono con passione e idee sempre nuove l'impresa:

Feudi di San Gregorio, Albente 2014 - € 6,00

Bianco fresco e di bella vivacità e non privo di carattere

Belisario, Verdicchio di Matelica 2014 - € 7,70

Buona coerenza aromatica e bel ritmo gustativo per questo bianco marchigiano

Girilan, 448 s.l.m. 2013 - € 7,80

Pinot Bianco, Chardonnay e Sauvignon in acciaio di bella reattività

Armani Claps, Friuli Grave Refosco dal Peduncolo rosso 2012 - € 6,90

Un rosso ottenuto da un vitigno dal carattere originale e ben definito

Cantine Volpi, Barbera d'Asti 2015 - € 5,00

Il piacere del quotidiano nel sorso di un vino da tutto pasto

Cantine Rallo, Nero d'Avola Il Principe 2014 - € 6,90

Un rosso di grande temperamento e piacevolmente avvolgente

Rocca delle Macie, Chianti Colli Senesi Rubizzo 2014 - € 5,50

Un rosso di bella beve, profumato e dal gusto fresco e convincente

Michele Calò & Figli, Mjere Alezio Rosato 2015 - € 9,20

Sapido e solido è un vino che parla di Mediterraneo

Ruggeri, Prosecco dei Colli Trevigiani - € 7,80

Le bollicine venete aiutano a non smarrire il clima delle feste appena passate

Cantine Ascheri, Langhe Arneis 2015 - € 11,00

Da una terra di grandi vini rossi un bianco sorprendente, profumato e avvolgente

Cosa consiglia

Ed ecco una selezione del meglio dell'Enoteca Longo:

Valentini, Trebbiano d'Abruzzo 2013 - € 35,00

Un bianco leggendario che parla della sua terra d'origine come pochi

Bouchard, Meursault Premier Cru Genevrières 2006 - € 73,00

Una delle più nobili declinazioni dello Chardonnay

Jermann, Vintage Tunina 2012 - € 48,00

Classico e intramontabile bianco friulano

Tramin, Alto Adige Gewürtztraminer Nussbaumer 2013 - € 29,50

Vitigno e azienda legati da una tradizione secolare per un vino diventato di riferimento

Ca' del Bosco, Franciacorta Cuvée Anna Maria CLEMENTI 2006 - € 95,00

Una delle più grandi realizzazioni della spumantistica del Bel Paese

Ruinart, Champagne Brut - € 62,00

Uno Champagne molto classico sia negli aromi che al gusto

Ferrando, Carema Etichetta Bianca 2012 - € 34,20

Un Nebbiolo "diverso" ma non meno affascinante di quello di Langa

Giacomo Conterno, Barolo Cascina Francia 2010 - € 160,00

Uno stile e un territorio leggibile in modo nitido con un sorso

Banfi, Brunello di Montalcino Poggio all'Oro Riserva 2010 - € 84,00

Un vino dal profilo classico, austero e di grande longevità

Tenuta San Leonardo, San Leonardo 2010 - € 48,00

Qualità eccelsa che riesce a ripetersi annata dopo annata

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

Mai dire mai

La Fillossera protagonista della storia enologica mondiale per i suoi effetti nefasti sui vigneti, sembrava ormai quasi completamente debellata. Certo, in qualche vigneto molto vecchio, incolto o semi abbandonato, poteva essere rintracciata qualche pianta attaccata da questo insetto, forse il più pericoloso per la vite. Insomma, si poteva parlare di una piaga ormai sconfitta, come il vaiolo per gli umani. E, invece, no. La Fillossera ricompare in modi significativi proprio là da dove parti per mettere al tappeto la viticoltura europea nella seconda metà dell'Ottocento. L'insetto, letale per le vigne, è tornato, ma questa volta pare che si accanisca con i vigneti di "casa sua". Negli Usa, infatti, in una zona viticola nuova, il Colorado, i casi sembrano davvero preoccupare i produttori della zona e non solo. I ricercatori del Department of Agricultural Research Service hanno confermato la presenza della Fillossera in un vigneto della Mesa County e in altri tre della Grand Valley. La Fillossera è un afide che si nutre delle radici della vite, interrompendo il flusso di acqua e delle sostanze nutritive della pianta. Le viti si indeboliscono e nel giro di pochi anni muoiono sotto i colpi del parassita. Nativa della costa orientale degli Stati Uniti, la Fillossera quasi spazzò via la viticoltura del "Vecchio Mondo" nella seconda metà dell'Ottocento, quando fu accidentalmente importata. Alla fine la soluzione, che tuttora preserva i vigneti europei, fu quella di innestare la Vitis Vinifera su portinnesti di Vite Americana, che è resistente all'attacco del parassita.

Non solo vino

Le erbe spontanee la riscoperta di Caterina Cardia



Questo mese non una proposta di un prodotto in vendita ma chi può condurci a ritrovare i sapori antichi delle erbe spontanee. Caterina Cardia studia le piante della tradizione erboristica ed alimentare popolare italiana e sa dove trovarle nella Val d'Orcia, dove vive. Collabora con l'"Osteria del Leone" a Bagno Vignoni e a Firenze con il "Cibreo" di Fabio Picchi, ai quali procura le piante selvatiche della tradizione gastronomica toscana e non. Custode di semi antichi, coltiva un orto con preziose malerbe e le piante magiche della farmacognosia europea e della fitoalimurgia antica, dall'artiglio del diavolo alla barba di frate.

"la Tenda Rossa" nasce nel 1971 come uno di quei ristoranti-pizzerie di cui è disseminata l'Italia, ma con la voglia di diventare qualcosa di molto diverso e speciale. La prima stella Michelin arriva nel 1982; la seconda nel 1998, a riconoscimento del ruolo di faro della nostra ristorazione, che ha saldamente rappresentato per almeno un paio di generazioni di gourmet. Patron del locale (piazza del Monumento, 9/14; tel. 055826132; Cerbaia Val di Pesa, Firenze; www.latendarossa.it) Silvano Santandrea, di origini romagnole, trasferitosi in questo angolo nel cuore del Chianti Classico fiorentino per amore di Maria Salcuni, pugliese di nascita che, con i fratelli Antonio e Michele (e le rispettive mogli Paola e Fernanda) da subito hanno condiviso il lavoro al ristorante. Oggi è la volta della seconda generazione, rappresentata dai figli dei tre fratelli: Natasha, Cristian, Barbara e Cristiana, ma la qualità non è diminuita, anzi. Ed è pure "uscita" dal ristorante, raggiungendo i 33 metri della Torre del Chianti, il vecchio acquedotto di San Casciano con grande successo. Attenzione fin nei minimi dettagli; cucina di tradizione, mirabilmente rivisitata, impeccabile sia nei piatti di terra che in quelli di mare e nei dolci; paste ripiene, pane, piccola pasticceria tutto prodotto in casa; servizio formale, ma rilassante; inesauribile la cantina. Cosa chiedere in più?

La Top Five de "la Tenda Rossa"

Monteraponi, Trebbiano 2014 - € 55,00

Il Rio, Ventisei 2012 - € 35,00

Charles Heidsieck, Champagne Brut Vintage 2005 - € 130,00

Vintage Collection Dosage Zéro Noir 2006 - € 100,00

Walter Massa, Timorasso Costa del Vento 2014 - € 58,00

I tre vini del cuore di...

Enzo d'Alò

Regista, sceneggiatore e musicista, è uno dei massimi esponenti europei del cinema d'animazione. Nel 2010 è tra le 50 personalità eccellenti del cinema d'animazione mondiale per Anney, il più importante Festival del genere. Nel 2013 al Festival di Venezia vince il premio Franco Bianchi. Nel 1996 esordisce con "La Freccia Azzurra", vincitore di due Nastri d'Argento e un David di Donatello. Nel 1998 firma "La Gabbianella e il Gatto", vincitore di un Nastro d'Argento e del Premio del Pubblico al Festival di Montreal. Nel 2001 firma "Momo alla conquista del tempo" e nel 2003 esce "Opopomoz". Nel 2012 presenta a Venezia il suo "Pinocchio". Nel 2008, dirige la serie Tv "Pipi Pupù e Rosmarina", selezionata al Chicago International Children's Festival e all'Anney International Film Festival. In Tv firma anche "Kamillo Kromo" di Altan, il video "900" di Paolo Conte e "Le Nuove Avventure della Pimpa" di Altan. Nel 2008 pubblica il libro "Il Principe della Città di Sabbia" e nel 2012 il libro illustrato del film "Pinocchio".

Burlo, Verduno Pelaverga

Salvatore Martusciello, Gragnano Ottouve

Poggioventoso, Poetico Bianco

