

L'UNIONE FA LA FORZA

CONSORZIO UNICO PER IL LAMBRUSCO

È fatta per un unico Consorzio del lambrusco. Si uniscono Consorzio di tutela di Modena, Consorzio Vini dop reggiano, di Canossa e Scandiano e Consorzio vini del Reno Doc.



L'ACCORDO CON LE MESNIL

GIOVANNI ROSSO IMPORTA CHAMPAGNE

La Cantina Giovanni Rosso di Serralunga d'Alba, nome storico del Barolo, importerà in esclusiva lo Champagne Le Mesnil (nella foto Davide Rosso e Alessio Canepa).



CALICI & CALICI

COZZE DI PELLESTRINA CON BARBERA E VERMENTINO

di Luca Bonacini



Dalla costa Adriatica a quella Tirrenica, la cozza regna sovrana sull'italica tavola di mare. Una ricchezza di specie detagliata da Carlo Ottaviano nella prefazione del volume di Giuliano Ramazzina "Apriti Cozza", che dopo essersi soffermato sulle varietà della Penisola e le modalità culinarie, pone l'accento sul mitile di Pellestrina. Da oltre cento anni la famiglia di Lorenzo Busetto, classe 1984, alleva cozze al largo dell'isola di Pellestrina: 10 ettari di mare dove insieme a piccoli produttori della zona, si è resa protagonista della rinascita del prelibato peccò, registrato con il nome "Mitilla®", che ha attirato l'attenzione dello chef Massimo Bottura dell'Osteria Francescana. Bottura l'ha cucinata in diretta con oltre 300.000 visualizzazioni. Che bottiglia abbinare al mitile di Pellestrina? Con le succulente 'Cozze ripiene' di pecorino, pane e prezzemolo, l'abbinamento principe è il 'Vermentino 2019 di Monteverro'. Mela verde, pera e una leggera nota citrica, insieme a una bella vena acida e a profumi intensi, che donano a questo piatto una divertente palatabilità. Con le 'Cozze gratinate' condite con aglio rosa, vino bianco e peperoncino, si consiglia l'ottima Schiava 2019 di Tiefenbrunner. Una grandissima annata, fresca, piacevole, apprezzando il felice contrasto delle note di frutti di bosco. Con l'Amatriciana di mare' a base di cozze, pomodorini, guanciale e peperoncino, si osa con la Barbera d'Alba 2018 di Réva. Un abbinamento non consueto ma centrato, per un piemontese complesso che esprime ottima acidità e tannini setosi, insieme a note di frutta rossa, ciliegia e mora. Con la 'Carbonara di mare', spaghetti, pomodoro, cozze, vongole, gamberi, capesante, tuorli, ricotta e guanciale, l'incontro perfetto avviene con il Chianti Riserva 2015 - Tenuta Corbinaia. La trama di un grande Sangiovese (servito a 15°), esprime frutta, intensità, tannini e altrettanta acidità, con Marasca e fiori viola che fanno da contrappunto. Per chiudere con la classica 'Impepata di cozze e vongole', con prezzemolo e pepe nero, valorizzata al meglio dal Brut Lieselehof 2016. Un Metodo Ancestrale da vitigno resistente Sauvignon gris Piwi, fresco, intenso, con note di agrumi, crosta di pane e venatura citrica, capace di neutralizzare la parte speziata e grassa del piatto.

FABRIZIO BINDOCCI, PRESIDENTE DEL CONSORZIO DI MONTALCINO: «STA TORNANDO IL TURISMO DEL VINO SULLE PIANTE UN BUON CARICO, VENDEMMIA BUONA»

«IL BRUNELLO AFFASCINA IL NORD EUROPA»



di Paolo Pellegrini

«Di salute bene, grazie. E il clima è avanti, non piove, le vigne stanno bene». In poche parole, insomma: «Bisogna vedere il bicchiere mezzo pieno». Votata all'ottimismo, la filosofia di Fabrizio Bindocci, 65 anni, presidente del Consorzio del Brunello di Montalcino. «Il giorno dell'incidente ad Alex Zanardi aspettavamo il campione qua da noi, lui è un simbolo dell'Italia che sa rimboccarsi le mani e ripartire. Certo, con una minima ombra, i presupposti - aggiunge - sarebbero migliori senza quel piccolo problema che è stato ed è il Covid».

È ancora un problema?

«A Montalcino gira di nuovo un po' di turismo, si vedono gli italiani ma anche i tedeschi, c'è gente nei ristoranti, non va poi così male neppure per le aziende, il mercato piano piano si sta muovendo. La nostra fortuna è stata l'annata 2015, superblasonata, eccellente. Aiuta la macchina a girare».

Iniziativa per la ripresa?

«La nostra commissione ad hoc sta studiando iniziative da tenere un po' ovunque, in Italia e altrove. Il Brunello è un brand che deve stare sempre al centro».

Certo, vi aiutano anche i tempi lunghi di uscita del vino...

«Tutti i nostri tempi sono calibrati. È del 1997 l'ultimo ampliamento della superficie vitata a Brunello, dopodiché non si è impiantato più oltre i 2100 ettari



Fabrizio Bindocci è il presidente del Consorzio del Brunello di Montalcino

ancora in vigore. E poi dal 2007 ogni anno i soci si riuniscono per stabilire se ritoccare le rese in vigna: non si modifica il disciplinare che resta a 80 quintali di uva per ettaro da destinare a Brunello. Decide l'assemblea».

Per il 2020 che avete deciso?

«Caliamo a 70 quintali, così aggiungiamo 10 quintali al Rosso di Montalcino, escludendo il primo ettaro che resta a 80 per non penalizzare i produttori più piccoli, quelli da 2-3 ettari».

Una scelta che paga?

«Sì, il Rosso è meno blasonato ma è un ottimo vino. Noi produciamo 8-9 milioni di bottiglie di Brunello e 4-4,5 milioni di bottiglie di Rosso: se abbiamo più Rosso, c'è un vantaggio perché l'anno successivo alla vendemmia ci sono più soldi per i produttori. Così diamo al consumatore un vino ottimo, che allarga il mercato a prezzo contenuto».

Come promette il 2020?

«Con le piogge di giugno e qualche calo di temperature abbiamo un carico medio sulle piante. Se non ci saranno cambiamenti bruschi c'è da essere moderatamente ottimisti, per ora va di lusso perché non si son visti né peronospora né oidio».

Segnali di ripresa?

«Negli Usa ci è andata bene, quando Trump ha minacciato di imporre dazi i produttori hanno spedito il vino. Si muovono già il Nord Europa, la Germania e l'Asia. Non cose eccessive, ma si ricomincia a vendere».