

GRANDI BOTTIGLIE
A PICCOLI PREZZI

di LORENZO FRASSOLDATI

Il lamburino di Modena è tradizione, quello di Reggio è innovazione, quello di Parma è stupore, bottiglia di prodotta. Con il nome, Marzotto, tre viti archeologiche etimologiche di vitale bellezza. Ma poi Marzotto è Marzotto Gazi, cognome storico nei vini di Parma, cavare da alcuni anni di Achille, già Forte Rigoni, bella senza di 90 etari di vigna nella collina di Longhirani tra i 220 e i 300 metri sul livello del mare. Le nuove tecnologie si spengono alla tradizione: la viticoltura è affidata ad un'azienda a conduzione familiare, sorvegliata dai fratelli. La cantina è specializzata in bottiglie, sia grande che piccola, sia classica che sbalzata.

Ciò non è lamburino di Modena, vino-fino spumeggiante, qui in vetrina esplosivo di viola e verde fragola. Il colore scuro, vistoso, è la fibra promossa per bocca secca e morbida, ma non troppo siccitosa. Un bianco che accompagna la tavola parteggiando, anidra, spilla sotto, bevi e sintonica. Ma nel bottiglione sbalzato, come le nostre, sono dei ritardi di gusto che non smentire. In enoteca a € 9,90. Nel supermercato a € 5,90. www.marzotto.it



Bella più che un cognome è un brand del Veneto è del vino italiano in generale. La prima cantina nasce nel 1883 a Soave, sud est di Verona, terra di bianchi. Negli anni '30 la famiglia apre un'altra cantina in Valdobbiadene, terra di rossi. Un nel 1946 sono tra i primi a sbarcare negli Stati Uniti. Il loro Soave era il bianco preferito da Frank Sinatra. Negli anni '70 gli americani entrano nel capitale della società venesota e nel 2000 si fa il compromesso fatto. Alla fine del 2006 il Gruppo Italiano Vini, guidato da Emilio Picozzi, prima riscopre la cantina di Padernone poi si riprende il 90% del marchio della mediterranea Biota-Fortini.

Bisogna far notare italiano non solo il marchio ma anche il vino. Il Gavi si stagna per un marketing creativo della gamma dell'Aspromonte di qualità e tradizione. La Pinote è una di selezione e tecnica. Il Bipatone è il grande intrattenimento tra Valpolicella base e Amareno, è questo 2007 regala belle sensazioni con gli amici senza perdere in bevibilità. Prodotto vinoso e spazioso, di gusto morbido ed equilibrato. In enoteca sui 13 euro. La Pinote Valpolicella Ripasso 2007. Info: www.bif.it



lorenzofrassoldati@poste.it

GRADARA
I mondiali dell'olio d'oliva

Spagna e Cile in testa, con sorprese italiane

di DAVIDE LUZINI

PER UN MONDIALE che inizia, quello del pollone, uno che si è appena concluso, quello degli extravergini di oliva. L'Esadobby club della presidente Maria Cattaneo (nel titolo) ha organizzato a Gradara, al confine tra Marche e Romagna, il campionato del mondo degli oli, nell'ambito degli storici concorsi "L'Uveolo d'oro", in collaborazione con Ministero delle politiche Agricole, Alimentari e Forestali, Provincia e Comune di Comacina di Pesaro e Urbino, Comune di Pesaro, Terre Rosate e Raffaello, Regione Marche e dell'Associazione Città dell'Olio. I migliori extravergini di Nuova Zelanda, Spagna, Sud Africa, Croazia, Slovenia, Cile, Argentina e altri paesi sono stati giudicati da assaggiatori eletti da OlioScandinavi e Giuseppe Pascuzzano, tra i maestri esperti di oli. Un confronto tra nord e sud del mondo. Nel raggruppamento sud del mondo, categoria "Brimmo italiano", ha vinto il Cile con l'olio extravergine La Piedad Pical della fattoria Gran Fielto di Vicuña, tra il Sudafico, che sta organizzando i Mondiali di olio, con il Brandi Monogenerati di Semovest Wine. Nella categoria fruttato medio successo dell'Argentina con il Familia Zaccarè Arson di Mendoza.



L'ultima premiazione per l'azienda Giovanni nel brando legato con il Capella suo e secondo per Tullio Landato di Galderisoli di Bassano ad essere legato e toccati (il Marelli Trapani, Firenze, classifica completa su www.esadobby.it). Il nostro paese detiene il primato mondiale di qualità e qualità dell'olio extravergine di oliva e si avverte partecipando al "Mondiale" sarebbe sbagliato che la concorrenza internazionale.

Esattamente quello che tutti si augurano accade anche in Valdobbiadene, nel campionato del pollone.



E' TULLIO? Ha garagnato a parte con qualche sorpresina tra i concorsi di vini premiati, si sono detti anche questi premaggi (secondo premio Collina di Romagna Pinotivo Paganelli Semovestivo di Romagna, Marche)

VALDOBBIADENE STORIA E CULTURA, VILLE PALLADIANE. HA ANCHE VINI PREGIATI E ANTICHI SAPORI
Itinerario tra Cartize, Prosecco, soppresa e formaggi

di GRAZIELLA IEPORI

L'ALDOBBIADENE è per antonomasia il comune del Prosecco. Il lo stile del Prosecco di qualità, vengono prodotti da vigna di proprietà della dimora di DOC a DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita), un riconoscimento anche concesso ai vini di qualità, sotto la tutela della nostra dicitura "Vino di Qualità". L'azienda di Prosecco Superiore. Ma nelle nostre montagne si fa anche il Prosecco che si produce solo in un'area ristretta, in alcuni comuni la cui vigna si trova al confine con il comune di Cartize e il Prosecco. Le due prestigiose per parte alle sorprese degli assaggi più curiosi e impressionanti per la

noia. Forse è, naturalmente, il caso, è la Lavanda Sardi (nella foto a destra) nella società enologica tra gli sardi di colore della vigna. La Lavanda (che produce il prosciutto) è 70 anni per essere dritta e prosciutto (colore) è un'azienda semplice ma raffinata nel il momento di una tipica casa italiana rispettosa nel rispetto delle strutture e della semplicità originale, sempre per il cliente moderno italiano. La Lavanda Sardi (nella foto a destra) è un'azienda che produce vini di qualità e di gusto, con prodotti di qualità di casa di Lavanda. Sei cantine accolgono gli ospiti. All'interno è possibile degustare vini e affini di Villa Sardi e assaggiare le carni bianche e altri tipi della campagna venesota, realizzati con prodotti tipici locali (carne con arborio coltivato in loco) e realizzati con risultati eccellenti dallo chef Andrea Mantovani. La Lavanda Sardi (nella foto a destra) è un'azienda che produce vini di qualità e di gusto, con prodotti di qualità di casa di Lavanda. Sei cantine accolgono gli ospiti. All'interno è possibile degustare vini e affini di Villa Sardi e assaggiare le carni bianche e altri tipi della campagna venesota, realizzati con prodotti tipici locali (carne con arborio coltivato in loco) e realizzati con risultati eccellenti dallo chef Andrea Mantovani. La Lavanda Sardi (nella foto a destra) è un'azienda che produce vini di qualità e di gusto, con prodotti di qualità di casa di Lavanda. Sei cantine accolgono gli ospiti. All'interno è possibile degustare vini e affini di Villa Sardi e assaggiare le carni bianche e altri tipi della campagna venesota, realizzati con prodotti tipici locali (carne con arborio coltivato in loco) e realizzati con risultati eccellenti dallo chef Andrea Mantovani.

del vino con risultati espositi e apprezzati in tutto il mondo. Il territorio è adatto alle coltivazioni di tutti i tipi di vite, oltre al celebre Gamble della vigna La Pinote. Il distretto non sono meno affascinati dalla bellezza. Aiuto al momento, insieme di Follie per la magia assoluta di Castellana. Per la natura e l'Okina senza rete era e in certe dimore di vini, aperta e formata (cascine) e infine di vini in una cascina di legno. L'aria non è, la felicità qui regna eterna.

L'extravergine calabrese
trionfa ad Amburgo

L'Italia si afferma ai vertici mondiali della produzione di olio extravergine di qualità. Ad Amburgo su 865 oli in gara hanno vinto due calabresi dell'azienda agricola fratelli Fàzari di San Giorgio Morgeto (RC): l'Agromontano biologico, commercializzato in Italia come Terre di San Mauro, e l'omonimo cultivar. Il concorsò, 'Award 2010', era organizzato dalla celebre rivista Der Feinschmecker e i due oli Fàzari hanno trionfato con proprietà organolettiche non comuni. L'Aspromontano biologico ha un fruttato delicato, fine e persistente, ben equilibrato nei toni di amaro e piccante; l'Ottobratico ha invece un sapore equilibrato con toni leggeri di amaro e piccante più pronunciato, mentre al naso è vigoroso e persistente con spiccate note di erba fresca, sentori di cardo selvatico, melagrana e toni di sottobosco. Domenico Fàzari è l'a.d. dell'azienda fondata dal nonno nel 1940 e che poi, nel 1990, diventa Olearia San Giorgio con la svolta innovativa data dalle tecniche di lavorazione. In tutto 24.000 alberi di ulivo (con raccolta a mano ed estrazione a freddo) nei comuni di Morgeto e Cittanova, alle pendici dell'Aspromonte reggino. L'azienda (www.olearia.it) info 0966 940569) produce anche altri oli di pregio ed è aperta per visite e degustazioni, collegata anche allo stupendo parco nazionale dell'Aspromonte.

d.e.

Domenico Fàzari,
vincitore con il suo
olio di
'Award
2010'L'extravergine calabrese
trionfa ad Amburgo

L'Italia si afferma ai vertici mondiali della produzione di olio extravergine di qualità. Ad Amburgo su 865 oli in gara hanno vinto due calabresi dell'azienda agricola fratelli Fàzari di San Giorgio Morgeto (RC): l'Agromontano biologico, commercializzato in Italia come Terre di San Mauro, e il monovarietale 'Ottobratico' dall'omonima cultivar. Il concorsò, 'Award 2010', era organizzato dalla celebre rivista Der Feinschmecker e i due oli Fàzari hanno trionfato con proprietà organolettiche non comuni.

L'Aspromontano biologico ha un fruttato delicato, fine e persistente, ben equilibrato nei toni di amaro e piccante; l'Ottobratico ha invece un sapore equilibrato con toni leggeri di amaro e piccante più pronunciato, mentre al naso è vigoroso e persistente con spiccate note di erba fresca, sentori di cardo selvatico, melagrana e toni di sottobosco.

Domenico Fàzari è l'a.d. dell'azienda fondata dal nonno nel 1940 e che poi, nel 1990, diventa Olearia San Giorgio con la svolta innovativa data dalle tecniche di lavorazione. In tutto 24.000 alberi di ulivo (con raccolta a mano ed estrazione a freddo) nei comuni di Morgeto e Cittanova, alle pendici dell'Aspromonte reggino. L'azienda (www.olearia.it) info 0966 940569) produce anche altri oli di pregio ed è aperta per visite e degustazioni, collegata anche allo stupendo parco nazionale dell'Aspromonte.

d.e.