

Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 101 - Aprile 2014 - Info: [iquadernidiwinenews@winenews.it](mailto:iquadernidiwinenews@winenews.it)  
[www.winenews.it](http://www.winenews.it) - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - A cura di Franco Pallini e Antonio Boco



Vendemmia: 2006  
Proprietà: Baglio di Pianetto  
Uvaggio: Petit Verdot  
Bottiglie prodotte: 6.000  
Enologo: Marco Bernabei  
Prezzo allo scaffale:  
€ 25,00-28,00

## Baglio di Pianetto

### Sicilia Igp Petit Verdot Carduni

La Sicilia del vino è un vero e proprio "continente", una sorta di laboratorio su cui si sono cimentate molte esperienze e altrettanti esperimenti enoici. Oltre ai vitigni tradizionali, l'isola ha dimostrato di poter albergare numerose varietà internazionali di pregio, tra cui il Petit Verdot. È proprio da questo vitigno bordolese che deriva il vino che raccontiamo, realizzato da Baglio di Pianetto del Conte Paolo Marzotto. Siamo nel Comune di Santa Cristina Gela, in provincia di Palermo, a un'altitudine di circa 650 metri. Condizioni che regalano un rosso intenso nei profumi di ribes e more, con cenni tostati e terziari in accompagnamento. Morbido, coerente, con un bell'abbraccio alcolico il palato.



Vendemmia: -  
Proprietà: Teo Costa  
Uvaggio: Nebbiolo  
Bottiglie prodotte: -  
Enologo:  
Roberto e Marco Costa  
Prezzo allo scaffale:  
€ 30,00-32,00

## Teo Costa

### Madre Natura Brut Rosé

Non nascondiamo la nostra curiosità nell'approccio a questo Brut che la nota wine writer inglese e Master of Wine Jancis Robinson ha recensito sulle colonne del Financial Times tra i "migliori acquisti di stagione", accanto ad alcune delle migliori bollicine del mondo. Dobbiamo riconoscere che le aspettative non sono state deluse. Realizzato dall'azienda Teo Costa, situata nella regione piemontese del Roero, deriva da uve Nebbiolo 100% e non contiene solfiti aggiunti. Un Metodo Classico dai profumi autentici e delicati, ben centrati su note di mela, nespola e fiori di rosa. In bocca la carbonica è puntuale e cremosa, a vivacizzare un sorso comunque fresco, di bella trama acida e lungo finale.



Vendemmia: 2009  
Proprietà: Famiglia Bernetti  
Uvaggio: Montepulciano  
Bottiglie prodotte: 2.814  
Enologo: Giacomo Mattioli,  
Beppe Caviola  
Prezzo allo scaffale:  
€ 28,00-30,00

## Umani Ronchi

### Dop Rosso Conero Campo San Giorgio Riserva

Può un'azienda dai numeri non confidenziali, con diversi ettari a disposizione, un numero di bottiglie ragguardevoli sfornate ogni anno, regalare sincere espressioni territoriali, oltre che un livello qualitativo di grande rilevanza? Sì, a patto che il lavoro e l'organizzazione aziendale, l'amore per il proprio territorio, per la vigna e i minimi dettagli siano pari a quelli a cui ci ha abituati Umani Ronchi. Salutiamo con grande favore, dunque, l'esordio di questa suggestiva etichetta (bellissima anche nel design retrò). Un Rosso Conero raffinato, ricamato da piccoli frutti neri al naso e dalla bocca affusolata, fresca, pur nella densità che la tipologia sa esprimere. Tannino ancora giovane ma assai promettente.



Vendemmia: 2013  
Proprietà: Gorgi Tondi  
Uvaggio: Zibibbo  
Bottiglie prodotte: 10.000  
Enologo:  
Tonino Guzzo  
Prezzo allo scaffale:  
€ 15,00-17,00

## Gorgi Tondi

### Terre di Sicilia Zibibbo Secco Rajàh

È stato il bisnonno di Annamaria e Clara Sala ad acquistare il lembo di paradiso in cui si trova l'azienda, circa centotrenta ettari nei pressi di Mazara del Vallo, in parte collocati in una Riserva Naturale del WWF caratterizzata da laghi di origine carsica. E' qui che si trovano le vigne mentre la cantina vede la luce nel 2000. Molti i vini prodotti in azienda, un mix di varietà internazionali e autoctone di tutto rispetto, tra le quali non poteva mancare lo Zibibbo. Il Rajàh 2013 ha il tipico naso aromatico, con sfumature di salvia, rosa e datteri, reso complesso da una pervasiva sensazione salina. La bocca è dolce, contrastata, capace di bellissime suggestioni e di una grande solarità.

## Editoriale

Fatti e parole

*I francesi, ma non è la prima volta, sono passati, velocemente, dal dibattito sulla questione ad una decisione fattuale. Stiamo parlando della considerazione ufficiale e solenne, ratificata dall'Assemblea nazionale e dal Senato transalpino, del vino come patrimonio valoriale della cultura francese, tanto per intenderci, al pari della Rivoluzione del 1789 o della Torre Eiffel. Per qualcuno una tale presa di posizione potrebbe essere soltanto un vuoto e formale atto privo di riverberi pratici. In realtà, invece, si tratta di un elemento di estrema importanza che fornisce al vino francese la possibilità di mettersi al riparo dai ripetuti e, anche sotto il cielo di Parigi, grotteschi, attacchi della legislazione anti-alcol. Il vino francese è, non solo per gli esperti e amanti del buon bere ma anche per lo Stato transalpino, il prodotto della vite e i suoi terroir sono parte del patrimonio culturale, gastronomico e rurale della Francia. Insomma, non si tratta di una semplice bevanda alcolica. Come dire: birra e alcolici sono un'altra cosa, e possono fare danno alla salute. Il vino è un prodotto culturale, una parte imprescindibile della identità francese e va (deve essere) trattato in un altro modo con rispetto e magari riconoscenza. Da noi, tanto per cambiare, la discussione sul tema, per quanto modesta e confinata ai margini dello specialismo, è ancora aperta e, probabilmente, non si chiuderà con una decisione ma con un approfondimento della questione...*

Buona lettura  
Antonio Boco  
Franco Pallini



Vendemmia: 2009  
Proprietà: Zonin Vineyards  
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo  
Bottiglie prodotte: 100.000  
Enologo: Alessandro Gallo  
Prezzo allo scaffale: €  
20,00-22,00

## Castello d'Albola Dop Chianti Classico Riserva

Appartenente al Gruppo Zonin, che vanta tenute in molti territori del vino italiano, Castello d'Albola spicca all'interno del nutrito portafoglio di famiglia per qualità e coerenza stilistica. Sbagliato non considerare questa Tenuta nella sua individualità, dunque. A nostro avviso da questa cantina, non a caso situata in una delle zone più vocate di tutta la denominazione di appartenenza, escono vini di grande fascino, in sintonia con i suoli, i climi e i paradigmi del terroir. Colonne portanti che ci spingono a considerare questa realtà produttiva come un'entità a sé stante, meritevole di essere inserita tra le nostre Griffe, ovvero la sezione che cataloga le migliori realtà italiane e internazionali. La storia di Albola parte da lontano: appartenuta alla nobile famiglia degli Acciaiuoli poi dei Samminiati, dei Pazzi e dei Ginori Conti, è stata acquistata dagli Zonin nel 1979. A questa famiglia si deve il restyling dell'azienda, dalle vigne ai casolari, dalla stupenda villa padronale alla costruzione della nuova cantina. La parte agricola del progetto ci consegna oggi una moderna fattoria, estesa per qualcosa come 900 ettari e dimorata a vigneto per 150, senza dimenticare le 4000 piante di olivo, a disegnare il tipico paesaggio toscano. Filari che circondano il borgo, da quelli storici di Selvole, Capaccia, Madonnino, Ellere, Marangole, Mondeggi, Sant'Ilario e Acciaiuolo, tra i 350 metri e i 550 metri, al Solatio, dall'eccezionale pendenza e altitudine (fino a 580 metri). Viti che poggiano su suoli variabili, incentrati sui classici alberese e galestro. Il vitigno principe, manco a dirlo, è il Sangiovese, anche se non mancano altre varietà arrivate in zona più di recente. Il Chianti Classico Riserva 2009 proviene comunque da sole uve tradizionali, affina in botti tradizionali di rovere di Slavonia, prima di sostare ancora un anno in bottiglia. Ha naso fine, roccioso, ricco di suggestioni floreali e delicatamente fruttate. La bocca è tesa, saporita e di ottima progressione gustativa. A dar ragione, come dire, ad Emanuele Repetti che, nel Dizionario fisico geografico del Granducato di Toscana del 1841, sottolinea come "chiamasi propriamente Albola una spiaggia accreditata per i suoi vigneti, dai quali si ottengono forse i migliori vini del Chianti".

Vendemmia: 2012  
Proprietà: Famiglia Zenato  
Uvaggio: Trebbiano di Lugana  
Bottiglie prodotte: 120.000  
Enologo: Alberto Zenato  
Prezzo: € 9,00-11,00

## Zenato Dop Lugana San Benedetto

L'azienda Zenato, fondata negli anni '60, è uno dei marchi più noti del veneto enologico. Benché debba la sua fortuna principalmente alla produzione di rossi, Amarone in testa, produce anche bianchi molto interessanti. Il Lugana San Benedetto, ne è una bella prova. Proveniente dai vigneti coltivati nella omonima proprietà, a sud del Lago di Garda, tra i Comuni di Desenzano e Peschiera del Garda, nasce da una selezione delle migliori uve di Trebbiano di Lugana, prodotte nei vigneti di una delle zone più importanti della denominazione. I suoi profumi sono freschi e ben delineati, con note floreali e di frutti a polpa bianca in evidenza. In bocca, è un bianco pieno, di buona energia acida e dal finale persistente, caratterizzato da una bella nota di mandorla tostata.

Vendemmia: 2012  
Proprietà: Famiglia Pieropan  
Uvaggio: Garganega  
Bottiglie prodotte: 280.000  
Enologo: Andrea Pieropan  
Prezzo: € 10,00-12,00

## Pieropan Dop Soave Classico

È sicuramente uno dei primi nomi che vengono in mente quando si parla di Soave e una delle prime realtà produttive a vocazione bianchista del panorama enologico italiano. Dai circa 40 ettari di vigneto vengono prodotti alcuni fra i bianchi più longevi e complessi d'Italia, dotati di una costanza qualitativa ormai consolidata e capaci di stare con i migliori della propria tipologia. Se a far la parte dei protagonisti sono decisamente i due cru Calvarino e La Rocca, questo Soave Classico "base" è un vino comunque appagante e grintoso, capace di restituire, ad un livello meno complesso ma tuttavia molto interessante, le caratteristiche salienti del vitigno Garganega e il carattere dei vini a marchio Pieropan.

Vendemmia: 2011  
Proprietà: Famiglia Finetto  
Uvaggio: Vermentino  
Bottiglie prodotte: 350.000  
Enologo: Dino Addis  
Prezzo: € 10,00-12,00

## Cantina Sociale Gallura Dop Vermentino di Gallura Superiore Canayli

Il Canayli, prodotto da una cantina che ha scommesso quasi tutto su questa tipologia, resta saldamente uno dei principali vini simbolo della rinascita enologica sarda, a partire dalla rigorosa rivalutazione di un vitigno di antica coltivazione come il Vermentino, di straordinaria potenzialità espressiva. La versione '11 possiede un profilo aromatico varietale e di bella vitalità, contraddistinto da note mature di frutta a polpa bianca, toni iodati e ricordi di salsedine. Al palato, il primo impatto è dolce per poi lasciare spazio ad una progressione gustativa all'insegna della freschezza, che termina con un finale non particolarmente articolato, ma di piacevole sapidità.

Vendemmia: 2012  
Proprietà: Famiglia Paltrinieri  
Uvaggio: Lambrusco di Sorbara  
Bottiglie prodotte: 2.000  
Enologo: Attilio Pagi  
Prezzo: € 10,00-12,00

## Paltrinieri Dop Lambrusco di Sorbara Radice

Un grande Lambrusco, un grande Sorbara. Complimenti ad Alberto Paltrinieri e famiglia che portano avanti una bella azienda, avviata dal nonno farmacista intorno agli anni '20 del secolo scorso, riuscendo a traghettare in bottiglia l'anima più autentica della denominazione, con un pizzico di fascino contemporaneo che rende i vini ancor più centrati. Tutte riuscite le etichette con menzione di merito per questo Sorbara: profumi di piccoli frutti di bosco e lievi sfumature erbacee, bocca cremosa e croccante, piuttosto verticale e di grande profondità. Ideale compagno per i piatti e i salumi della zona, ma decisamente a proprio agio anche in abbinamenti più arditi, come con il pesce.



Vendemmia: 1988  
Proprietà: Conte Marone  
Cinzano  
Uvaggio: Sangiovese  
Quotazione: € -

## Col d'Orcia

### Docg Brunello di Montalcino Poggio al Vento Riserva

Col d'Orcia non potrebbe identificare meglio, sin dal nome, la sua sottozona. Versante sud di Montalcino che si affaccia sul fiume Orcia, confine meridionale della denominazione. Esposizione a sud e protezione dalle intemperie grazie al Monte Amiata, il tutto temperato dall'influenza del mare, giusto una trentina di chilometri più in là, in linea d'aria. Condizioni ideali per la vigna e la produzione di uve di qualità: ragione per cui, nel 2010, l'azienda ha deciso la conversione biologica. In cantina domina la visione classica del Brunello, con botti grandi (a disegnare in cantina uno scenario raro da vedere) e metodi di vinificazione poco invasivi. Tutto questo dà vita a vini territoriali, maturi e ricchi di struttura, ma anche eleganti e longevi. Poggio al Vento è il vertice della piramide, un cru che tutti gli appassionati hanno imparato ad amare. La versione 1988 è una delle grandi interpretazioni che la storia ci consegna, ammaliante nei profumi di cuoio e tabacco ma ancora ricca di frutta e fiori freschi, attraversata da una viva spina acida che la rende seducente e brillante.

## "fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

**La Madeleine, Umbria Rosso Sfide 2012**

Apparentemente, per adesso, il nome dell'azienda non dice moltissimo. Qualcuno a Vinality però ha potuto individuare il titolare della cantina: Massimo D'Alema. E allora la questione cambia, o meglio, cresce la curiosità. Il vino è semplice e immediato, godibile e ben fatto, come succede per il primo nato. Mi dicono che esiste una versione più complessa di questo Cabernet Franc che è già un'ottima bottiglia. Vedremo.

**Mario Rossetti**  
Enonauta



Vendemmia: 2013

Proprietà: Famiglia Rallo  
Uvaggio: Pinot Nero, Tannat, Syrah e Nero d'Avola  
Bottiglie prodotte: -  
Enologo: Antonio Rallo  
Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

## Donnafugata

### Terre Siciliane Igp Lumera

Donnafugata, oltre che ad ottimi vini, ci ha abituati ai racconti, agli intrecci e ai legami più profondi con la storia e la cultura del territorio siciliano, contribuendo ad aumentarne le suggestioni. Lumera, ad esempio, "è la protagonista di una poesia siciliana che celebra l'amor cortese e sperimenta una forma, Il Dolce Stil Novo, che anticipa decisamente la lingua italiana". Origine del nome a parte, ecco un rosato fresco, invitante e semplice da bere. Le vigne giovani di Pinot Nero, Tannat, Syrah e Nero d'Avola donano un colore brillante, bel viatico a profumi primaverili, ben bilanciati su note fruttate e floreali, e ad una bocca scorrevole, tutta immediatezza e sensazioni primarie.

Vendemmia: 2008

Proprietà: Valeria Zavadnikova  
Uvaggio: Sangiovese, Merlot  
Bottiglie prodotte: -  
Enologo: Andrea Paoletti  
Prezzo allo scaffale: € 12,00-14,00

## Fattoria di Montemaggio

### Dop Chianti Classico

La Fattoria di Montemaggio sorge a Radda, uno dei Comuni più rappresentativi del Chianti Classico, ed è già presente in una vecchia mappa dei Capitani di parte Guelfa, datata 1560 e conservata nella Podestria di Radda. L'azienda, dal 2008 di proprietà russa, vanta ben 70 ettari che raggiungono la ragguardevole altitudine di 600 metri, e comprende vigne, olivi e boschi, come nella migliore tradizione della zona. Le vigne occupano 9 ettari e sono coltivate a biologico, sui classici terreni di galestro, alberese e arenarie. Il Chianti Classico 2008 è vino maturo, da stappare, con note terziarie di cuoio, tabacco e fiori secchi. La bocca è tuttavia reattiva, di buona acidità e lunghezza.

Vendemmia: 2013

Proprietà: Rocco Pasetti  
Uvaggio: Pecorino  
Bottiglie prodotte: 36.000  
Enologo: Rocco Pasetti  
Prezzo allo scaffale: € 6,00-8,00

## Contesa

### Dop Abruzzo Pecorino

Sogno e "missione" dell'enologo Rocco Pasetti e famiglia, Contesa nasce sulle terre dei vestini, in provincia di Pescara, che digradano dolcemente dalla montagna verso il mare. Il vigneto occupa circa 30 ettari, adagiati intorno alla cantina, su una collina esposta a sud-est, a 250 metri d'altezza. Le varietà allevate sono quelle tipiche della zona, tra le quali il Pecorino, coltivato su terreni argillosi - limosi. La versione 2013 di questo bianco mostra buona personalità e intensità aromatica. I profumi racchiudono essenze sapide, quasi salmastre, corroborate da cenni lievemente erbacei e agrumati, oltre che floreali. La bocca è altrettanto sapida, scorrevole e piacevole.

Vendemmia: 2013

Proprietà: Cantina di Vicobarone  
Uvaggio: Barbera, Bonarda  
Bottiglie prodotte: 30.000  
Enologo: Paolo Bernardi  
Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

## Cantina di Vicobarone

### Dop Gutturino Frizzante

Come direbbe il grande Gianni Mura, il Gutturino è uno dei vini "Chievo" d'Italia, quelli cioè che giocano la partita della semplicità e dell'immediatezza, troppo spesso trascurati e invece deliziosi, capaci di regalare sorrisi e piacevoli sorsi. Questo della Cantina di Vicobarone ha schiuma cardinalizia, e colore vivido, decisamente brillante. I profumi sono vinosi, ricordano quelli della cantina, dei frutti rossi, con un sottofondo timidamente erbaceo. La bocca cremosa, lievemente tannica, è fresca e saporita, come si vuole dalla tipologia. Ottimo in abbinamento ai grandi classici della sua zona di provenienza, sicuro e versatile anche in altri contesti.



Vendemmia: 2013  
Proprietà: Conte Marone  
Cinzano  
Uvaggio: Barbera, Grenache,  
Carignano  
Bottiglie prodotte: 15.000  
Prezzo allo scaffale: €  
16,00-18,00

## Erasmus

### Valle del Maule Barbera Garnacha

Non solo Brunello, non solo Montalcino. Il Conte Marone Cinzano, Mr. Col d'Orcia, coltiva, dal 1994, vigneti dall'altra parte del mondo. La Reserva de Coliboro, 230 ettari complessivi, 50 dei quali a vigneto, è l'azienda cilena di sua proprietà, situata nella Valle del Maule, in uno dei territori più vocati per la produzione di vini rossi del continente latinoamericano. Il panorama ampelografico è piuttosto ricco e vede protagoniste varietà quali Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Mourvèdre, Carmènère, Petit Verdot, Barbera, Montepulciano e Tempranillo. Una sfida nelle sfide quella poi di realizzare vini ottenuti da blend, in una terra, il Cile, dove predominano prodotti che provengono invece da monoviti. Anche il vino oggetto del nostro assaggio è un uvaggio, decisamente originale e ben centrato, che mette insieme Barbera, Grenache e una piccola quota di Carignano. Il risultato, è un prodotto dai profumi dolci e fruttati, immediati e molto puliti, che trova bella corrispondenza in una bocca morbida e continua, di grande freschezza e dotata di bevibilità superiore.

## Cosa vende

L'Enoteca Sergio (via Zanardelli, 151 - Viareggio (Lucca); tel. 0584963750; [www.enotecasergio.it](http://www.enotecasergio.it)) offre un buon spaccato del meglio dell'enologia italiana, naturalmente privilegiando i vini toscani e qualche mirato "sconfinamento" fuori dai confini nazionali:

### Ferrari, Trentodoc Brut - € 17,90

Un classico nel suo genere, che non delude mai

### Guado al Tasso, Bolgheri Vermentino 2013 - € 12,30

Vitigno in grande crescita, declinato con stile autorevole

### Fattoria del Buonamico, Montecarlo Bianco 2012 - € 6,50

Un vino solo in apparenza marginale ma da provare sicuramente

### Caldaro, Alto Adige Chardonnay 2012 - € 6,80

Freschezza e fattura tecnica ineccepibile i tratti più decisi di questo vino

### Capezzana, Barco Reale di Capezzana 2011 - € 7,90

Un antico vino prodotto da una famiglia altrettanto storica del vino toscano e non solo

### Contucci, Rosso di Montepulciano 2012 - € 9,00

Tratti immediati e piacevoli per questo rosso croccante e gustoso

### Frescobaldi, Chianti Castiglioni 2012 - € 6,40

Una denominazione che nel recente passato ha fatto passi importanti sui mercati internazionali

### Torre dei Beati, Montepulciano d'Abruzzo 2010 - € 9,50

Uno dei rossi tricolore più solidi e interessanti

### Bisol, Prosecco Jejo Extra Dry - € 7,90

Il Prosecco continua a stupire per il suo successo straordinario

### Lorenzon, Ribolla Gialla Brut - € 8,60

Un buon esperimento di spumantizzazione autoctona

## Cosa consiglia

Ed ecco una selezione del meglio dell'Enoteca Sergio:

### Montevetrano, Montevetrano 2007 - € 46,80

Uno dei simboli della rinascita enologica campana

### Galardi, Terra di Lavoro 2008 - € 39,80

Ancora in Campania per un altro grandissimo vino che ha segnato il successo della regione

### Guigal, Cote Rotie 1999 - € 66,00

Un classico della viticoltura francese più vicina al nostro temperamento

### Castello di Verduno, Barbaresco 2007 - € 21,70

Uno dei rossi italiani più importanti e dal grande blasone

### Santadi, Carignano del Sulcis Terre Brune 2007 - € 39,60

La Sardegna deve molto a questo vino, reinventato da un grande come Giacomo Tachis

### Castell'In Villa, Chianti Classico Riserva 2004 - € 58,40

Un vino paradigmatico di una delle zone di produzione più belle e importanti del Bel Paese

### I Luoghi, Bolgheri Campo al Fico 2009 - € 42,80

Giovane realtà bolgherese che si sta facendo conoscere con vini eleganti e raffinati

### Le Potazzine, Brunello di Montalcino 2008 - € 32,00

Uno dei migliori, almeno nel recente passato, del panorama di Montalcino

### Tenuta San Guido, Bolgheri Sassicaia 2010 - € 124,00

Un classico inossidabile e, probabilmente, uno dei vini più affidabili del Bel Paese

### Chateau Musar, Chateau Musar 2000 - € 42,00

Un vino curioso, prodotto in una terra solo apparentemente lontana da noi

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.

**ModulGraf**  
L'ETICHETTA.  
[www.modulgraf.com](http://www.modulgraf.com)

**ADHILA**  
SYSTEM

Per Adhila  
l'acqua non  
sarà mai  
un problema



10 buoni motivi per vivere l'Umbria, cuore verde d'Italia, e le sue eccellenze... a partire dal vino  
10 good reasons to enjoy Umbria, the green Heart of Italy, and its excellence... beginning by wine



## Una questione di pecore

E' di questi giorni la notizia che gli avvocati del Premier Cru Château Mouton Rothschild (unica eccezione alla classificazione del 1855, che ha compiuto il suo solo e strarodinario cambiamento nel 1973, quando Mouton, appunto, venne fatto salire da Deuxième a Premier cru) hanno intrapreso un'azione legale contro un piccolo produttore borgognone che utilizza la parola "mouton", pecora, richiedendo fino a 410.000 euro di danni d'immagine. Dalla Borgogna, Laurent Mouton, proprietario del Domaine "incriminato", contesta le accuse perché Mouton è il cognome della sua famiglia e non un tentativo di utilizzare un nome noto per farsi pubblicità. E il cognome della proprietà dello Château bordolese, peraltro, sarebbe Rothschild. Sembrerebbe l'ennesima disputa di una grande azienda contro un piccolo produttore, è anche questo evidentemente, ma in realtà nasconde pure qualcos'altro. Violazione, vera o presunta, del marchio. Il problema naturalmente c'è, ma quando si tratta di un cognome, come in questo caso, è lecito che la "legge" del marchio arrivi addirittura a minacciare l'esistenza di una identità familiare? O forse ci si dovrebbe fermare ai luoghi, senza prendere in considerazione i cognomi familiari? Registrare il proprio marchio, è ampiamente noto, sembra l'unica tutela, anche se non completamente, anch'essa, esente da falle. Non diffondiamo troppo la questione però, altrimenti ci si mette anche il Consorzio per la Tutela del Palio di Siena, visto che una delle 17 contrade cittadine si chiama "Montone" e i suoi contradaioli la chiamano "Pecoro".

*Era il ristorante di Cavour e tanto basterebbe a catalogare come "notizia" la riapertura "Del Cambio" a Torino (Piazza Carignano, 2, tel. 011546690). Fermarsi qui non sarebbe tuttavia sufficiente, almeno a nostro modo di vedere, perché dentro la cornice, dalla sala cavouriana restaurata a quella più contemporanea, con le installazioni di Michelangelo Pistoletto, e il nuovo cocktail bar, c'è un quadro pensato e realizzato con cura certosina e attenzione ai particolari. Dietro la rinascita del locale, l'imprenditore torinese Michele Denegri, azionista di maggioranza della società Diasorin. Alla guida di un team, formato dallo chef Matteo Baronetto, torinese doc, supportato in sala dal maitre Daniele Sacco e dal sommelier Fabio Gallo. Quest'ultimo è una firma conosciuta agli appassionati e addetti ai lavori del vino italiano, da anni ai vertici della sommellerie piemontese. Dalla carta, si può cominciare con le classiche acciughe al verde o il vitello tonnato, passare agli agnolotti, virare quindi sulla finanziaria, piuttosto che su uno dei piatti a base di carne o di pesce fresco. La lista dei vini è splendida e non tradisce le attese, sa spaziare per il mondo con un occhio puntato, inevitabilmente, sul territorio di appartenenza e sulle sue sottozone.*

## La top five "Del Cambio"

**Ettore Germano, Alta Langa Brut - € 50,00**

**Bollinger, Champagne RD 1996 - € 480,00**

**Marina Coppi, Timorasso Fausto 2011 - € 50,00**

**Bruno Giacosa, Barbaresco Asili 2005 - € 170,00**

**Giacomo Conterno, Barolo Riserva Monfortino 1996 - € 1.050,00**

## Non solo vino

### Gambrinus Elisir

Gambrinus, cantina-liquorificio situata nella campagna trevigiana e di proprietà della famiglia Zanotto, produce dal 1847 questo Elisir a base di uve Raboso e preparato con 22 ingredienti rigorosamente tramandati dal manoscritto del fondatore, Giacomo di Giovanni Zanotto. Un prodotto che è stato scelto anche per onorare il 44° Presidente degli Stati Uniti, Barack Obama, con una limited edition ad hoc (999 esemplari, il cui ricavato ha sostenuto il Bioforest per il Progetto Otonga in Ecuador). Si tratta di una piccola chicca enologica, capace di esprimere profumi fini e decisi e un gusto croccante e tannico di bella gradevolezza.



## I tre vini del cuore di...

### Laura Chiatti

Attrice italiana, comincia la sua carriera nel 2000 debutta come attrice nella soap opera Rai, "Un posto al sole", a cui fanno seguito "Compagni di scuola", "Carabinieri", "Diritto di difesa", e "Incantesimo 7". Passa al cinema nel 2004, nel film "Mai più come prima" di Giacomo Campiotti. Nel 2005 è protagonista, di "Passo a due". Il salto di qualità nella sua carriera nel 2006 con il film di Paolo Sorrentino, "L'amico di famiglia", e quello di Francesca Comencini, "A casa nostra". Nel 2007 è protagonista di "Ho voglia di te". Nello stesso anno ritorna sul piccolo schermo in "Rino Gaetano - Ma il cielo è sempre più blu". Nel 2008 è protagonista nel film "Il mattino ha l'oro in bocca". Nel 2009 recita in "Baaria", di Giuseppe Tornatore, "Il caso dell'infedele Klara", di Roberto Faenza, "Gli amici del bar Margherita", di Pupi Avati, e "Iago", di Volfrango De Biasi. Nel 2010 è protagonista, nel film di Carlo Verdone, "Io, loro e Lara", e appare in "Somewhere" di Sofia Coppola.

**Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri Superiore Ornellaia**

**Tenuta San Guido, Bolgheri Sassicaia**

**Antinori, Tignanello**

