



I quaderni di Wine News

APPUNTI DI DEGUSTAZIONE



Tiratura: 14013 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 11 - Maggio 2006 - 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: 2000
Proprietà: Mastroberardino Spa
Uvaggio: Aglianico
Bottiglie prodotte: 50.000
Enologo: Vincenzo Mercurio
Prezzo allo scaffale:
€ 19,00-22,00

Mastroberardino Docg Taurasi Riserva

Viticoltori da dieci generazioni, i Mastroberardino sono senza discussione una delle famiglie più importanti dell'enologia campana, artefici più di ogni altro della valorizzazione di un territorio unico e dalle sicure potenzialità. Le etichette dell'azienda di Atripalda sono come un album fotografico della storia enologica irpina, i suoi vini il simbolo del riscatto di un'intera comunità. Ieri come oggi. Il Taurasi Riserva 2000 potrebbe essere definito come un grande classico dalla straordinaria attualità: rubino-granato al colore, propone subito raffinati profumi minerali, di cuoio, spezie dolci e viola appassita. La bocca è incredibilmente carnosa ed elegante, l'acidità sostenuta, il tannino setoso e vibrante.



Vendemmia: 2002
Proprietà: Famiglia Molettieri
Uvaggio: Aglianico
Bottiglie prodotte: 8.000
Enologo: Giovanni Molettieri
Prezzo allo scaffale:
€ 35,00-38,00

Salvatore Molettieri Docg Taurasi Vigna Cinque Querce

Salvatore Molettieri è davvero un personaggio fuori dal comune. Schietto e genuino, competente e volitivo, ha trasformato un fazzoletto di terra ad una manciata di chilometri da Montemaramo, paese noto per la tarantella, in uno dei terroir più invidiabili del vino italiano. Diventato una sorta di idealtipo della zona, il Taurasi Vigna Cinque Querce, anche nella complicata vendemmia 2002, mostra un colore rubino brillante, intensi e ricchi profumi di frutta nera, note minerali e affumicate di bella eleganza, oltre ad un palato che, pur non raggiungendo i livelli di annate più clementi, risulta ricco e carnoso come pochi altri vini, nonostante il sostegno del rovere di affinamento si faccia sentire.



Vendemmia: 2001
Proprietà: Famiglia Paternoster
Uvaggio: Aglianico
Bottiglie prodotte: 12.000
Enologo:
Sergio Paternoster
Prezzo allo scaffale:
€ 29,00-31,00

Paternoster Doc Aglianico del Vulture Don Anselmo

Ci sono uomini e aziende, nel mondo del vino come in altri ambiti della vita, che hanno intuizioni tali da diventare esempio e punto di riferimento per molti. Nel caso della famiglia Paternoster addirittura per un'intera regione. Se oggi la Basilicata del vino gioca un ruolo importante nell'immagine dell'enologia nazionale, infatti, molto si deve all'opera pionieristica dei Paternoster. Il loro vino di punta è il Don Anselmo, un Aglianico come pochi, che mostra subito grande classe e finezza. Floreale, minerale e speziato sin dai profumi, si sviluppa ampio e succoso al palato, ben sostenuto da un tannino cremoso, dolce e elegante.



Vendemmia: 2003
Proprietà: Gerardo
Giuratrabocchetti
Uvaggio: Aglianico
Bottiglie prodotte: 14.000
Enologo:
Luigi Moio
Prezzo allo scaffale:
€ 28,00-30,00

Cantine del Notaio Doc Aglianico del Vulture La Firma

Il nome di questa azienda, 22 ettari di vigneto situati a Rionero in Vulture, deriva dalla professione che la famiglia Giuratrabocchetti si tramanda di padre in figlio, almeno fino al padre dell'attuale titolare Gerardo, che, invece, è agronomo. Nata relativamente di recente, nel 1998, Cantine del Notaio ha saputo conquistare i vertici della produzione enologica della Basilicata e La Firma è diventato il simbolo di questa ascesa. La versione '03 non manca di ricchezza estrattiva e di intensità, fin dai profumi giocati su note affumicate, spezie dolci e un marcato fruttato maturo. In bocca, il vino è ampio, caldo e dai tannini rigogliosi, quest'ultimi, però, di grana piuttosto grossa.

Editoriale

Semplicemente, Aglianico

Questo mese, la rubrica "in primo piano" è interamente dedicata a quattro vini ottenuti da uve Aglianico, coltivate in due regioni distinte, che però garantiscono l'"habitat" ideale per lo sviluppo delle grandi potenzialità di questo vitigno. Certo, non è una impresa difficile tessere l'elogio di una varietà che a buon diritto si colloca a livello di Nebbiolo e Sangiovese, ma ci piaceva ribadire questo fatto, visto che, a volte, nella "modaiola" e per certi versi "folle" rincorsa agli autoctoni sembra contare di più un nome bizzarro che i meno folcloristici caratteri qualitativi di un vitigno. Solo nel recente passato (aggiungiamo, finalmente) l'Aglianico, vitigno di antica coltivazione per eccellenza (la sua introduzione in Italia è avvenuta nel VI-VII sec. ad opera dei Greci, il che spiega in parte anche l'origine etimologica del suo nome) ha meritatamente conquistato il posto che gli spetta nella gerarchia dei grandi vitigni italiani, e lo ha fatto grazie alle sue caratteristiche varietali superiori. Coltivato prevalentemente nell'Italia del sud (in Abruzzo, Molise, Puglia, Sicilia e Sardegna) ha trovato i suoi luoghi d'elezione in Campania e in Basilicata, dove Taurasi da una parte e Aglianico del Vulture dall'altra, rappresentano i territori che meglio esaltano il valore di questa varietà. Da un lato la severità dei vigneti irpini che danno vini fini ed eleganti, a tratti quasi "baroleggianti", dall'altro il Vulture Lucano che accresce lo spiccato carattere dell'Aglianico di forza e di vigore.

Buona Lettura
Franco Pallini
Antonio Boco





Vendemmia: 2001
Proprietà: C. Mentzelopoulos
Uvaggio: Cab. Franc, Merlot,
Cab. Sauvignon, Petit Verdot
Bottiglie prodotte: 150.000
Enologo: Philippe Berrier
Prezzo allo scaffale: €
210,00-215,00

Château Margaux
Premier Grand Cru Classé Appellation
Margaux Controlée

Lo Château bordolese più celebre al mondo, l'icona dei vini di Bordeaux in mano ad un greco? Fu probabilmente una reazione di stupore quella del compassato mondo del vino bordolese quando nel 1977 André Mentzelopoulos, uomo d'affari di origine greca, acquistò Margaux. Ma questo stupore lasciò ben presto lo spazio all'ammirazione per colui che, diciamo francamente, dette l'avvio alla rinascita di un'azienda entrata decisamente in crisi. Mentzelopoulos operò una completa ristrutturazione dei vigneti, si avvale della consulenza di Emile Peynaud e riportò ai fasti di un tempo Château Margaux. Purtroppo André Mentzelopoulos morì nel 1980, ma sua figlia Corinne (attuale proprietaria di Margaux) continuò con tenacia il lavoro cominciato dal padre. Non senza il prezioso aiuto di Paul Pontallier, attuale direttore generale di Margaux e uno dei più autorevoli e ascoltati personaggi di Bordeaux, in azienda dal 1983. Alterne vicende proprietarie hanno portato Château Margaux ad essere per un non breve periodo anche di proprietà italiana. Nel 1993, Gianni Agnelli, acquistò una parte della proprietà della tenuta che restò in mano alla famiglia Agnelli fino al 2003 (anno del "quasi" crack della Fiat). Oggi, Margaux, dopo quasi tre secoli di storia, occupa saldamente il posto di Château bordolese più famoso al mondo e i suoi vini sanno esprimere compiutamente i caratteri del proprio terroir, quel sud Médoc, dove si trovano i quasi 90 ettari di vigneto dell'azienda. Difficile non rimanere conquistati anche dalle annate più deboli di questo vino. Non sembra essere il caso della 2001 (anche se non è stata un'annata celebratissima, venendo dopo la straordinaria - almeno secondo i critici più acclamati - 2000), protagonista del nostro assaggio, che soffre, eventualmente, soltanto per la sua estrema giovinezza. I profumi sono inconfondibilmente bordolesi, caffè, sensazioni vegetal-balsamiche, fruttato lieve ma nitido. Al gusto, semplicemente perfetti i tannini, di grana finissima e l'interazione del rovere di affinamento, già da adesso, impercettibile. Elegante e leggiadro, è un vino che non ci si stancherebbe mai di bere.

Vendemmia: 2003
Proprietà: Famiglia Martini di Cigala
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 35.000
Enologo: Attilio Pagli
Prezzo: € 12,75
Bottiglia acquistata il 27 Aprile 2006, al
Supermercato Coop "Le Grondaie" di Siena

San Giusto a Rentennano
Docg Chianti Classico

Sono poche le aziende chiantigiane che possono vantare un rigore stilistico come quello espresso dai vini dei fratelli Martini di Cigala. I circa trenta ettari, coltivati quasi esclusivamente a Sangiovese, producono vini il cui "marchio di fabbrica" più evidente è quello di interpretare i caratteri del territorio con coerenza e naturalezza. Come dimostra anche il Chianti Classico protagonista del nostro assaggio e alla base della produzione di San Giusto a Rentennano. Fresco e intensamente speziato al naso, quanto elegante e gustoso in bocca, dove tannini dolci e una buona tensione acida, accompagnano il vino in un finale di buona profondità.

Vendemmia: 2003
Proprietà: Elisabetta Gnudi Angelini
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 180.000
Enologo: Vittorio Fiore
Prezzo: € 9,10
Bottiglia acquistata il 27 Aprile 2006, al
Supermercato Coop "Le Grondaie" di Siena

Borgo Scopeto
Docg Chianti Classico

Borgo Scopeto, affiancandosi alle due proprietà di Montalcino, Caparzo e Altesino, fa parte di una articolazione aziendale piuttosto complessa, che conta complessivamente su oltre 130 ettari vitati, posti nei territori forse più importanti di tutta la Toscana. L'impatto olfattivo di questo Chianti Classico è tendenzialmente pulito con le note di piccoli frutti rossi maturi intense e immediate, ben accompagnate da lievi cenni tostati. Anche in bocca il vino è convincente: un corpo solido in cui i tannini sono ben distribuiti, è armonizzato alla notevole componente alcolica, che, a sua volta, è mitigata da un buon nerbo acido. Ne risulta un finale fresco e tendenzialmente lungo.

Vendemmia: 2004
Proprietà: Marchesi de' Frescobaldi
Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Cabernet
Sauvignon
Bottiglie prodotte: 300.000
Enologo: Axel Heinz
Prezzo: € 12,50
Bottiglia acquistata il 27 Aprile 2006, al
Supermercato Coop "Le Grondaie" di Siena

Tenuta dell'Ornellaia
Toscana Igt Le Volte

Rappresenta l' "entry level" di una delle realtà più blasonate del panorama vitivinicolo italiano. Affinato per 10 mesi in barriques, usate in precedenza per Masseto e Ornellaia, è l'unico vino aziendale che comprende nel suo blend il Sangiovese, che nel microclima di Bolgheri esprime caratteristiche più dolci e mediterranee. La versione '04, risultato di un'annata molto equilibrata, è ben riuscita fin dai profumi netti e puliti di frutti rossi, impreziositi da leggere note affumicate. In bocca, il vino conferma le buone qualità olfattive, dimostrandosi garbato, immediatamente piacevole e di buona eleganza.

Vendemmia: 2003
Proprietà: Famiglia Falvo
Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Cabernet
Sauvignon
Bottiglie prodotte: 200.000
Enologo: Paolo Trappolini
Prezzo: € 7,55
Bottiglia acquistata il 27 Aprile 2006, al
Supermercato Coop "Le Grondaie" di Siena

Avignonesi
Toscana Igt Rosso

Avignonesi è una delle aziende di riferimento della denominazione Nobile di Montepulciano e conta su circa 110 ettari vitati nel territorio poliziano, a cui si affiancano i circa 60 ettari di vigneto della pugliese Masseria Livelli, anch'essa di proprietà della famiglia Falvo. Il Rosso, prodotto che sta alla base della ricca offerta aziendale, è un esempio riuscito di vino "quotidiano". Al naso possiede profumi immediatamente piacevoli e di buona pulizia, in cui il frutto maturo fa da padrone. Anche l'impatto gustativo è convincente ed il vino, pur non esibendo grande complessità, è dotato di una persistente dolcezza e di un buon equilibrio.



Vendemmia: 1988
Proprietà: Famiglia Tasca d'Almerita
Uvaggio: Nero d'Avola
Quotazione: -

Tasca d'Almerita Regaleali Rosso del Conte

Raramente ci era capitato, in passato, di testare la capacità di invecchiamento del Nero d'Avola e, dovessimo prendere a campione il Rosso del Conte di Tasca d'Almerita, diremmo che i risultati sono piuttosto sorprendenti. L'azienda, è vero, ha bisogno di poche presentazioni, essendo una delle colonne portanti di quel made in Sicily in bottiglia che tanta fortuna ha riscosso negli ultimi tempi. E' dallo splendido feudo Regaleali, circa 500 ettari situati tra le province di Palermo e Caltanissetta, che provengono le uve di questo vino. Splendido nel suo vestito granata con lieve unghia aranciata, svela profumi che da timidi si fanno via via più nitidi e affascinanti fino a stupire le narici con sensazioni di prugna matura e cioccolato ben amalgamate a toni di fiori secchi e pietra focaia di bella eleganza. E non finisce qui perché in bocca il vino è ancora meglio: elegante e ancora fresco, alterna note di carruba a quelle di buccia d'arancia che accompagnano il sorso verso un lungo finale.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Poderi Aldo Conterno Docg Barolo Colonnello 1999

Fin dal colore, rosso rubino chiaro con sfumature granate, tendenzialmente trasparente, non nasconde la sua origine. Il naso possiede buona personalità e aromi eleganti e raffinati anch'essi piuttosto tipici. Si va dalla confettura di amarene, alla violetta, per poi sentire note di cuoio, liquirizia e tabacco. Al palato, l'attacco è alcolico ma ben equilibrato da tannini, sapori, vigorosi e giustamente scorbutici. Il finale è persistente con puliti e piacevoli ricordi di lamponi, prugna e ciliegia. Un vino ben fatto, all'insegna della tradizione.

**Giorgio Carli
enonauta**



Vendemmia: 2004

Proprietà: Lucania s.a.s. di Fabrizio Piccin
Uvaggio: Aglianico
Bottiglie prodotte: 30.000
Enologo: Fabrizio Piccin e Giampaolo Chietтини
Prezzo allo scaffale: € 9,00-10,00

Grifalco di Lucania Doc Aglianico del Vulture

Forse per qualcuno il nome di Fabrizio Piccin non risulterà del tutto sconosciuto, essendo stato per molto tempo alla guida dell'azienda toscana Salcheto, che ha lasciato circa un paio di anni fa per intraprendere una nuova avventura enologica in terra lucana, dove possiede un'azienda con 18 ettari di vigneto. Primo risultato di questa scommessa è un vino dalle solide caratteristiche organolettiche, parzialmente affinato in barriques (circa il 20% dell'intera massa). I profumi sono ben centrati e alternano all'intenso fruttato, note di spezia orientale e cenni affumicati. Al gusto, il vino è saporito e di grande equilibrio, il che lo rende di estrema scorrevolezza alla beva.

Vendemmia: 2005

Proprietà: Famiglia Planeta
Uvaggio: Grecanico, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 100.000
Enologo: Carlo Corino
Prezzo allo scaffale: € 10,00-11,00

Planeta Sicilia Igt Alastro

In produzione fin dal 1995, l'Alastro proviene dai vigneti di Sambuca di Sicilia ed è ottenuto dall'unione di due diverse masse, che subiscono un distinto processo di vinificazione: la parte vinificata in acciaio (90%) affina sulle fecce fini per 6 mesi; il rimanente 10%, invece, fermenta in barrique. Il risultato è un vino tendenzialmente pieno e voluminoso come nella versione '05. L'impatto olfattivo è caratterizzato da una prepotente intensità del fruttato maturo, a cui fanno seguito sensazioni dolci come di vaniglia e pesca sciropata. Morbido e potente al gusto, è tuttavia ben supportato da una buona acidità, che dona al vino freschezza e sapidità.

Vendemmia: 2005

Proprietà: Cantina Gualtieri Scarl
Uvaggio: Lambrusco, Salamino, Ancellotta
Bottiglie prodotte: 210.000
Enologo: Maurizio Barigazzi
Prezzo allo scaffale: € 3,00-4,00

Cantina Sociale di Gualtieri Doc Reggiano Rosso Frizzante

Buccia Amara
Tutto comincia nel 1958 quando diversi mezzadri, agricoltori e possidenti della zona di Gualtieri (Reggio Emilia), decisero di trasformare direttamente le proprie uve, producendo e commercializzando i vini. Oggi i soci sono quasi 500 e allevano le stesse varietà di allora: Lambrusco e Ancellotta. Il Buccia Amara ha un'invidiabile colore rosso sangue con spuma color porpora. Prodotto col metodo Charmat, esprime profumi vinosi e freschi, simili alla buccia d'uva, la ciliegia nera e l'inchiostro. Piacevole e succoso al palato, sembra avere le bollicine giuste per la tipica gastronomia del territorio.

Vendemmia: 2004

Proprietà: Piergiorgio Giusti
Uvaggio: Lacrima di Morro d'Alba
Bottiglie prodotte: 26.000
Enologo: Giancarlo Soverchia
Prezzo allo scaffale: € 5,00-7,00

Giusti Doc Lacrima di Morro d'Alba

L'azienda di Piergiorgio Giusti è una piccola realtà produttiva marchigiana tutta dedicata alla produzione di Lacrima di Morro d'Alba, vitigno di antica coltivazione, che occupa interamente i nove ettari di vigneto dell'azienda di Senigallia. La parte più consistente della produzione è proprio sulle spalle del vino oggetto del nostro assaggio, che esprime decisamente i caratteri varietali di questo vitigno. I profumi floreali di rosa e violetta sono tendenzialmente nitidi e di buona fattura. La bevibilità è molto buona, in virtù di tannini dalla controllata astringenza e un giusto dosaggio alcolico. Vino immediato e semplice, in grado però di affermare con decisione la sua originalità.





Vendemmia: 2001
Proprietà: Gianni Zonin vineyards
Uvaggio: Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 60.000
Prezzo allo scaffale: € 24,00-25,00

Barboursville Vineyards

Virginia Cabernet Sauvignon Reserve

Probabilmente, quando si parla della Virginia come zona ad alta vocazione vitivinicola, la tenuta di Barboursville è quella che gode di maggiore considerazione negli Stati Uniti. Situata a nord di Charlottesville, si estende per circa 500 ettari complessivi, di cui 80 coltivati a vigneto. Di proprietà della casa vinicola Zonin dal 1976, Barboursville anche in passato è stata fortemente legata all'Italia. Thomas Jefferson, autore della Dichiarazione d'Indipendenza del 1776 e terzo presidente americano, progettò e fece costruire in quelle terre un'imponente villa, in stile palladiano, destinata all'amico James Barbour, allora governatore dello Stato e originario proprietario della tenuta, e tenne un fitto rapporto di collaborazione viticola con l'avventuriero e scienziato Filippo Mazzei, antenato della attuale famiglia di produttori di vino toscani. Il Cabernet Sauvignon oggetto del nostro assaggio (di cui 10.800 bottiglie sono destinate al nostro mercato) si è dimostrato un vino decisamente all'altezza. Lo spettro olfattivo è sfaccettato e complesso e la progressione gustativa solida e convincente.

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

Le Cantine Isola (via Paolo Sarpi, 30 Milano – Tel. 023315249) sono uno degli indirizzi più azzeccati di Milano per comprare una buona bottiglia di vino, anche e soprattutto fuori dalle rotte abituali e dai soliti noti. Ambiente informale, giovane e di grande sostanza:

Doc Grave Chardonnay '04, Pittaro € 6,30

Tutta la classe di uno dei vitigni a bacca bianca più affermati, in versione friulana

Campofiorin Igt '02, Masi € 10,40

Direttamente dalla composita gamma aziendale di una delle cantine storiche della Valpolicella

Doc Alto Adige Lagrain '04, Mayr € 6,90

Intenso, ricco e fruttato: un grande classico altoatesino buono per tutte le stagioni

Dettori Bianco Igt '03, Dettori € 17,40

Il Vermentino di una delle maison che più di altre fa dividere la critica

Doc Amarone della Valpolicella '01, Masi € 28,00

Tra i più classici degli Amaroni: strutturato, ricco e potente come da tradizione

Doc Prosecco di Valdobbiadene, Cantina di Soligo € 5,90

Profumi di pera e bollicine briose per una tipologia che va forte nell'ora dell'aperitivo

Montevertine Igt '02, Montevertine € 16,00

In un'annata disgraziata, un Sangiovese dal gusto decisamente classico

Pietranera Igt '04, Marco De Batoli € 18,00

100% Zibibbo direttamente prodotto sull'isola di Pantelleria a 350 metri sul livello del mare

Bacca Rossa Igt '04, Maurigi € 6,80

La via siciliana alla qualità passa anche per uvaggi come questo: Syrah e Cabernet e Nero d'Avola

Carso Malvasia Istriana '03, Skerk € 14,40

Pochi ettari di vigneto per una famiglia in difesa di vitigni e vini della tradizione

Cosa consiglia

Ed ecco i vini consigliati da Le Cantine Isola:

Aloxe-Corton '04, Domaine Gyacobbe € 26,00

Per gli amanti della Borgogna che non vogliono necessariamente rimetterci il portafoglio

Riesling Kabinett Oberhouser '03, Donnhoff € 16,00

Agumi e frutta bianca al naso, grande freschezza e sapidità al palato

Carso Malvasia Istriana '03 – Skerk € 14,40

Condizioni estreme, siamo sull'altipiano Carsico, per un vino estremo

Docg Gattinara '00, Antoniolo € 24,00

Grande mineralità e bella spina acida, per un esempio tipico di Nebbiolo del "nord"

Champagne Cuvée Tradition, Egly-Ouriet € 44,00

Il vino base di uno dei più straordinari vigneron della Champagne

Spumante Millesimato '99, Zamuner € 16,00

Lungimirante esempio di bollicine venete, da colline moreniche di origine calcarea

Doc Montepulciano d'Abruzzo Testarossa '02, Pasetti € 16,00

Ricco di frutta rossa e spezie dolci, affinato per due anni in botti da 20 ettolitri

Montevertine '02, Montevertine € 16,00

In un'annata disgraziata, un Sangiovese dal gusto decisamente classico

Docg Greco di Tufo '04, Terredora € 9,80

Una delle aziende protagoniste della crescita qualitativa del vino campano

Sole e Vento Igt '04, De Bartoli € 13,00

Blend di Grillo e Zibibbo dal profumo complesso di erbe mediterranee



Albergo
Ristorante
Enoteca
Il Cacciatore
Seggiano - Monte Amiata - Grosseto
Tel. 0564-950913 - Fax 0564-950291

Tendenze gourmet: sale alla carta & conti salati

Dopo la carta del vino, la carta dell'acqua, la carta dell'olio e la carta del caffè, nei ristoranti più cool arriva la carta del sale. L'effetto immediato sarà che i clienti dovranno sedersi a tavola con almeno due ore di anticipo, così da avere il tempo di consultare tutte le scartoffie a disposizione, magari raccolte in uno splendido tomo rilegato in pelle. L'effetto a medio-lungo termine, invece, sarà la necessità di indottrinamento da parte dei gourmet nostrani, che dovranno documentarsi per non rischiare pessime figure, qualora non sappiano riconoscere il Guèrande francese, il più costoso, che arriva dall'Atlantico, dal fleur de sal, qualità profumatissima prodotta magari in Algarve. Ma esiste anche l'esotico sale vulcanico che arriva da Honolulu, di colore rosso-arancio, e quelli autoctoni di Marsala o di Trapani, per restare in Sicilia, oppure il più "nordico" sale di Cervia, da sempre, pare, sulle tavole dei Papi. Se un tempo esisteva semplicemente "il sale", quello che si comprava a pacchi al supermercato (o dal tabaccaio, in un'epoca che sembra ormai preistoria), oggi è tutto un tripudio di sali cru, non raffinati e prodotti artigianalmente in micro-saline, disponibili esclusivamente in poche selezionate boutique alimentari e in ristoranti che, possiamo scommetterci, presenteranno a fine pasto conti in tema, cioè salatissimi.

Eleonora Ciolfi

Il ristorante La Parolina (via G. Pascoli, 3 - fraz. Trevinano (VT) Tel. 0763717130) è animato da Iside e Romano, compagni nella vita e nel lavoro con diverse e prestigiose esperienze alle spalle. Hanno fatto le cose per bene e, in breve tempo dall'apertura del locale, hanno già saputo conquistare un po' di meritata notorietà, oltre alla fiducia di numerosi appassionati che si spingono fino a questo suggestivo lembo di terra al confine tra Lazio, Umbria e Toscana. Il segreto? Tecnica ed esperienza, dicevamo, ma anche ricerca oculata di materie prime di qualità. Non mancano intriganti menù degustazione (dal prezzo davvero azzeccato) ma se sceglierete alla carta ecco qualche consiglio: soppressata di vitello con misticanza di gamberi di fiume e salsa balsamica o panzanella di mare per antipasto. Tortelli di erbe di campo su crema di mozzarella di bufala di Montefiascone, filetti di mandorle tostatati o cappellacci di crostacei con fiori di zucca, pesto di zucchine alla maggiorana tra i primi. E per secondo? Tra le carni, da provare il piccione disossato in padella con raviolo croccante di fegatini e salsa al panpepato, mentre se si vuole il pesce ecco servito il San Pietro arrostito con peperoni alla brace con menta e limone candito. Servizio premuroso e cantina in aumento.

La "top five" de La Parolina

Fermentano Igt 2004, Falesco € 16,00

Calanco Igt 2000, Le Velette € 22,00

Doc Sangiovese di Romagna Riserva Superiore Pruno 2001, La Palazza € 25,00

Doc Alto Adige Gewürtztraminer Kolbenhof 2004, Hofstätter € 26,00

Capitel Croce Igt '03, Anselmi € 18,00

Non solo vino

Choco & Wine Offelleria Rizzati Collezione Giuseppe Trisciuzzi



Dopo il vino che sa di cioccolato, ecco il cioccolato che sa di vino. Da un'idea di Giuseppe Trisciuzzi nasce, infatti, Choco & Wine, una crema spalmabile ideale per crostate, crepes, brioches o, perché no, anche per il gelato. "Ho chiesto ad alcuni amici se avessi potuto usare il loro vino migliore per sperimentare la mia idea. Abbiamo provato, ed ancora provato, infine abbiamo trovato la giusta formula. Puro cioccolato 80% e vino rosso in parti uguali", ci svela Rizzati. I vini utilizzati? Dal Chianti Classico al Sagrantino, dal Morellino al Refosco. Col solo limite della fantasia...

I tre vini del cuore di...

Enzo Vizzari

59 anni, laureato in legge, oltre ad aver ricoperto incarichi di direzione nell'ambito di Confindustria, si occupa di enogastronomia da più di trent'anni, collaborando con diversi giornali e riviste: Brescia Oggi, Giornale di Brescia, L'Indipendente (alla fondazione), Grand Gourmet, Corriere della Sera, La Repubblica, L'Espresso. Dal 2001 ha assunto a tempo pieno l'incarico di Direttore dell'Area Guide del Gruppo Editoriale L'Espresso e come tale è direttore e curatore della Guida dei Ristoranti d'Italia (alla quale collabora dal 1983, anche come vice-curatore), responsabile della Guida Vini d'Italia e della Guida Alberghi e Ristoranti d'Italia. E' titolare della rubrica di critica enogastronomica del settimanale L'Espresso e opinionista del quotidiano La Repubblica. E' uno dei membri permanenti del Grand Jury Européen du Vin. "Oscar del vino 2005" dell'Associazione Italiana Sommelier, come miglior giornalista.

Domaine Ramonet Montrachet Grand Cru 1983

Roberto Voerzio Barolo Sarmassa 1999

Domaine Leroy Chambertin Grand Cru 1999