

Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 129 - Agosto 2016 - Info: [iquadernidivinenews@winenews.it](mailto: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: 2015  
Proprietà: Alessandro Motta  
Uvaggio: Barbera  
Bottiglie prodotte: 8.000  
Enologo: Alessandro Motta  
Prezzo allo scaffale:  
€ 11,00-13,00

## Alessandro Motta Dop Barbera d'Asti

L'azienda Alessandro Motta si trova a Castel Rocchero, sui colli dell'Alto Monferrato astigiano. Acquistata nel 1996 dalla famiglia, l'attività ha avuto impulso e continui rinnovamenti, soprattutto per quanto riguarda la parte viticola. L'azienda ha dimensioni contenute, 5 ettari, e tutto il lavoro è svolto dal giovane vigneron Alessandro. Ovviamente la Barbera ha un ruolo fondamentale nello scacchiere ampelografico della zona e di questa realtà produttiva. La 2015 ha colore violaceo intenso, profumi accattivanti di frutta rossa e cenni vinosi in incrocio con note speziate e balsamiche, corpo pieno e lunghezza, sostenuta da una buona acidità. Un sorso immediatamente piacevole ma non banale.



Vendemmia: 2015  
Proprietà: Pico e Vitaliano  
Maccario  
Uvaggio: Barbera  
Bottiglie prodotte: 350.000  
Enologo:  
Roberto Olivieri  
Prezzo allo scaffale:  
€ 11,00-13,00

## Pico Maccario Dop Barbera d'Asti Lavignone

Altra bella realtà sorta alla fine degli anni Settanta, Pico Maccario si trova a Mombaruzzo dove risiedono circa 70 ettari di vigna in un corpo unico. Siamo nel cuore della produzione della Barbera d'Asti, normale che i fratelli Pico e Vitaliano Maccario abbiano puntato soprattutto su questa varietà, pur nel solco della visione moderna che li contraddistingue. La Barbera d'Asti Lavignone affina in vasche d'acciaio per diversi mesi, prima della sosta in bottiglia. Ha profumi intensi di prugna e marasca, corpo pieno e avvolgente, piuttosto profondo e di buona beva.



Vendemmia: 2013  
Proprietà: Angelo Sonvico  
Uvaggio: Barbera  
Bottiglie prodotte: 4.000  
Enologo: Giuliano Noè, Claudio Dacasto  
Prezzo allo scaffale:  
€ 24,00-26,00

## Cascina La Barbatella Dop Barbera d'Asti Superiore Nizza La Vigna dell'Angelo

La Cascina si trova in una bellissima zona di Nizza Monferrato, conosciuta da tempo per l'attitudine a produrre uve e vini di qualità. La Vigna dell'Angelo è un vero e proprio Cru. Qui le viti sono state piantate negli anni Cinquanta, l'altezza supera i 200 metri e i terreni sono calcareo-sabbiosi. L'attenta vinificazione e l'affinamento in barrique dona struttura e complessità. Vino importante, che rispetta ed esalta le caratteristiche delle uve: colore intenso, profumi fruttati e lievemente speziati, corpo setoso e ricco, lunghezza e profondità in linea con le attese e grande coerenza aromatica. Un buon esempio delle potenzialità di invecchiamento della Barbera.



Vendemmia: 2014  
Proprietà: Famiglia Chiarlo  
Uvaggio: Barbera  
Bottiglie prodotte: 540.000  
Enologo:  
Stefano Chiarlo, Gianni Meleni  
Prezzo allo scaffale:  
€ 13,00-15,00

## Michele Chiarlo Barbera d'Asti Superiore Le Orme

L'azienda Michele Chiarlo non ha bisogno di presentazioni. Si tratta di una delle realtà simbolo della vitivinicoltura piemontese di qualità e produce solo denominazioni classiche della regione. La Barbera viene coltivata in diverse zone: Tenuta La Court, Vigneto Montemareto, Vigneto Costa delle Monache. Lo stile aziendale, improntato alla ricerca dell'identità attraverso un'impostazione moderna, che levighi i caratteri arcigni delle varietà tradizionali, è riscontrabile anche in questo vino: intenso, avvolgente, di bella struttura e ampiezza, pur nel solco della proverbiale freschezza del vitigno.

## Editoriale

Capitale ed eccellenze

*Siamo abituati, ovviamente, a percepire la disponibilità di denaro in una azienda viticola come necessario supporto all'eccellenza qualitativa. Ed è chiaro che questa "inferenza immediata" in molti casi funziona. O meglio, diamo per scontato che funzioni. Perché, a ben guardare, capita altrettanto spesso che aziende dalla notevole disponibilità finanziaria manchino l'appuntamento con una qualità altrettanto grande. Non si tratta di cantine che non riescono a fare dei vini buoni o molto buoni, ma di realtà produttive che non riescono ad articolare la propria produzione in modo da rispondere a tutti o quasi i criteri di valutazione che definiscono un vino eccellente. Spesso accade per "colpa" di una troppa fretta nel vedere il proprio progetto enologico a regime (i tempi della campagna sono antitetici a quelli del marketing), con conseguenti discontinuità qualitative e inevitabili sopravvalutazioni della propria produzione. Ma può accadere anche che alcune cantine non riescano a liberarsi da "dogmi" imperanti e non ricorrano a sperimentazioni specifiche sia in cantina che in vigna. Per sperimentazioni non intendiamo un ricorso esasperato alla scienza (peraltro necessaria, talvolta) ma una sana capacità di guardare "laicamente" alle potenzialità del proprio terroir e, perché no, anche alle esperienze del passato che un vero territorio sa raccontare. Considerazioni estive in vista di una nuova vendemmia, che accompagnano i nostri assaggi effettuati a Barolo, durante la recente edizione di "Collisioni".*

Buona lettura  
Antonio Boco  
Franco Pallini





Vendemmia: 2010  
Proprietà: Julia e Georg Weber  
Uvaggio: Cabernet Sauvignon e Franc, Merlot, Petit Verdot  
Bottiglie prodotte: 14.700  
Enologo: Matthieu Taunay  
Prezzo allo scaffale: € 114,00-116,00

## Monteverro Toscana Igt Monteverro

Monteverro, nata nel 2003, è una realtà viticola maremmana ambiziosa quanto senza compromessi, voluta da Georg Weber, tedesco di Monaco di Baviera e discendente di una importante famiglia che commercia in articoli da giardino. Il nome dell'azienda è preso da quello che in Maremma è tradizionalmente attribuito al re incontrastato degli animali di questo territorio: il cinghiale, "verro", ossia cinghiale maschio. La Tenuta, situata tra Capalbio e il mare, si estende per 66 ettari, di cui attualmente 28 sono vitati, per raggiungere i 43 come traguardo finale. La produzione complessiva, ad oggi, è di 180.000 bottiglie. Si tratta di un progetto che non lascia nulla al caso a partire dai vigneti (settemila piante ad ettaro), coltivati a Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Grenache, Petit Verdot e Sangiovese, mentre per i vitigni a bacca bianca troviamo Chardonnay e Vermentino. La vigna è supervisionata da Michel Duclos, esperto di potatura, e Lydia e Claude Bourguignon, nomi di riferimento nel mondo dell'agricoltura consapevole. In cantina, un moderno opificio in cui si incrociano modernità e tradizione, il giovane enologo Matthieu Taunay, francese con alle spalle studi in Borgogna e nella Champagne e una consistente esperienza nel Nuovo Mondo, Jean Hoefliger, svizzero, formatosi a Bordeaux e in Sud Africa e da anni in California come anima di Alpha Omega, ed infine Michel Rolland, consulente enologo che non ha bisogno di presentazioni. Il vino oggetto del nostro assaggio è l'apice della piramide qualitativa della cantina maremmana. Si tratta di un blend bordolese, affinato per 24 mesi in legno piccolo, che non solo si mette in diretta concorrenza con le produzioni d'alta gamma della costa toscana, ma ambisce anche a confrontarsi con successo con le produzioni della Napa Valley e di Bordeaux. Dalla verticale aziendale a cui abbiamo partecipato recentemente (2009-2010-2011-2012-2013), abbiamo scelto il millesimo 2010, che ci è apparso, in questa fase, forse il più convincente. Il naso è elegantemente sfaccettato, polvere di caffè, vaniglia, cenni vegetali e piccoli frutti rossi. In bocca, ad un attacco dolce si sovrappone uno sviluppo teso e non privo di freschezza, con finale in crescendo.

Vendemmia: 2012  
Proprietà: Lorenzo e Paola Gatti, Enzo Balzarini  
Uvaggio: Chardonnay  
Bottiglie prodotte: 15.000  
Enologo: Lorenzo Gatti, Enzo Balzarini  
Prezzo: € 21,00-23,00

## Gatti Dop Franciacorta Satèn

Enrico Gatti comincia la sua impresa, acquistando il suo primo appezzamento di terreno, nel 1975. A dire il vero quella terra, coltivata ad uve rosse, doveva servire alla produzione di vino artigianale e non aveva mire commerciali. È nel 1984 che il progetto decolla, grazie all'apporto dei figli Lorenzo e Paola, oltre che del marito di lei Enzo Balzarini. Il primo Franciacorta ufficiale è realizzato con la vendemmia 1986. Da lì è un crescendo e la scalata ai vertici della denominazione, con acquisti progressivi di nuovi terreni e l'ampliamento della cantina. Il Satèn è ottenuto da uve Chardonnay, fermenta in parte in legno e sosta sui lieviti per 32 mesi. Vino fine e fragrante, setoso e rinfrescante.

Vendemmia: 2011  
Proprietà: Famiglia Antoniolo  
Uvaggio: Nebbiolo  
Bottiglie prodotte: 4.000  
Enologo: Alberto Zoppis Antoniolo  
Prezzo: € 35,00-37,00

## Antoniolo Dop Gattinara San Francesco

Oggi i vini del così detto nord Piemonte sono tornati di moda, almeno tra gli appassionati più attenti e sensibili, ma la storia di queste terre e delle sue realtà non è stata sempre rose e fiori. Complice forse il clima, più mite rispetto al passato, e le vecchie bottiglie affinate per lunghi anni, capaci di dimostrare, oggi, la loro incredibile potenzialità evolutiva, i nebbiolo nordici fanno faville. Tra questi i Gattinara giocano una partita da protagonisti e Antoniolo è certamente tra le cantine più reputate. L'Osso San Grato è un mito, ma anche il San Francesco sa emozionare. Il 2011 ha naso fruttato di buona intensità, pur nello slancio ferreo che incrocia le radici e chiude su toni di china. Grande vino, oggi e per lunghi anni.

Vendemmia: 2013  
Proprietà: Famiglia D'Angelo  
Uvaggio: Aglianico  
Bottiglie prodotte: 100.000  
Enologo: Rocco D'Angelo  
Prezzo: € 12,00-14,00

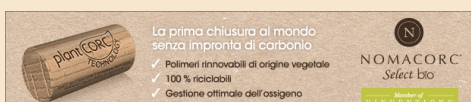
## D'Angelo Dop Aglianico del Vulture

Un pezzo di storia dell'Aglianico del Vulture e della viticoltura lucana. D'Angelo rappresenta molto e ha fatto scuola. Fondata intorno agli anni Trenta, comincia ad esportare al Nord uve fresche che servivano per i tagli di cantine affermate. Nel 1971, con l'attribuzione della denominazione, le cose cambiano e l'azienda comincia a scrivere la storia dei suoi vini. I terreni si trovano in belle parcelle tra Rionero, Barile, Rapolla e Ripacandida. Lo stile è giudiziosamente classico. L'Aglianico 2013 ha nerbo e carattere, slancio e freschezza, tannini incisivi ma risolti. Molto interessante e dalle indubbe potenzialità evolutive.

Vendemmia: 2012  
Proprietà: Famiglia Benanti  
Uvaggio: Carricante  
Bottiglie prodotte: 9.000  
Enologo: Enzo Cali  
Prezzo: € 35,00-37,00

## Benanti Dop Etna Bianco Superiore Pietramarina

Se oggi si fa un gran parlare di Etna, e i più grandi critici internazionali considerano le pendici del vulcano come uno dei più grandi terroir del nostro Paese, parte del merito è senza dubbio della famiglia Benanti. Sono stati i suoi membri a innescare la miccia, sfornando in anni non sospetti dei vini luminosi che hanno indicato la via. Tra tutti, il mitico bianco Pietramarina, prodotto con sole uve Carricante della zona di Caselle, nel versante Est dell'Etna, caratterizzato da suoli sabbiosi minerali. Vino fine, sassoso, molto fresco e verticale pur nel solco di una materia polposa e saporita.





Vendemmia: 2002

Proprietà: Bollinger

Uvaggio: Pinot Noir,  
Chardonnay

Quotazione: € -

## Bollinger

### Champagne Extra Brut R.D.

Réceemment Dégorgé, ossia R.D., uno Champagne lasciato sui lieviti più a lungo del Grande Année, di cui in pratica è un'emanazione. Non solo figlio di un'annata ritenuta superlativa, dunque, ma anche di incredibile vigore e freschezza, al momento dell'uscita. La Maison Bollinger lo produce con sole uve di proprietà classificate Grand Cru e Premier Cru (per il 2002 la composizione è 60% Pinot Noir e 40% Chardonnay da ben 23 Cru, 71% Grand Cru e 29% Premier Cru). Le uve vengono vinificate in legni piccoli mentre per la rifermentazione in bottiglia i flaconi sono chiusi con tappi di sughero (una decisa eccezione al tappo a corona). Abbiamo avuto la fortuna di assaggiare più volte R.D. 2002 e dobbiamo dire che si tratta di una versione pazzesca. Naso maturo, estremamente complesso eppure fresco e brillante, con note di agrumi canditi, cenni tostati e lieviti nobili. È la bocca tuttavia a fare la differenza: freschezza acida profondissima in un sorso che non rinuncia a materia e polpa, ne fanno immaginare un futuro radioso. Tra i più buoni R.D. mai assaggiati.

## "fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

*Un ulteriore viaggio tra gli assaggi di "Collisioni"*

Sempre da Barolo, altre segnalazioni dal ricco programma delle degustazioni di "Progetto Vino" by Ian D'Agata. Sempre affascinante il Verdicchio dei Castelli di Jesi "Villa Bucci" Riserva 2013 di Bucci, come anche il "Vecchie Vigne" 2014 di Umani Ronchi. Molto buono l'Amarone "Capitel Monte Olmi" Riserva 2010 di Tedeschi che fa il paio con il Brunello "Poggio al Vento" Riserva 2001 di Col d'Orcia. Sempre intrigante l'Etna Bianco "Pietra Marina" 2012 di Benanti e il "Ghiaia Nera" 2013 di Tasca d'Almerita. Fine il Franciacorta "Dosage Zero Noir" 2006 di Ca' del Bosco come il Vermentino "Santigaini" 2011 di Capichera.

Franco Pallini



Vendemmia: 2015

Proprietà: Famiglia Pala

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 30.000

Enologo: Ercole Iannone

Prezzo allo scaffale: € 11,00-13,00

## Pala

### Dop Vermentino di Sardegna

#### Stellato

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. Il Vermentino nasce in località Tanca S'Arai e Benatzu Coloru (Serdiana), su terreni sabbiosi e argillo-calcarei, ricchi di scheletro. Lo Stellato 2015 ha profumi inebrianti di fiori, agrumi e macchia mediterranea mentre in bocca è tanto pieno quanto squillante sul piano della freschezza.

Vendemmia: 2015

Proprietà: Famiglia Sturm

Uvaggio: Pinot Grigio

Bottiglie prodotte: 12.000

Enologo: Patrick Sturm

Prezzo allo scaffale: € 13,00-15,00

## Sturm

### Dop Collio Pinot Grigio

Intrinsecamente Collio. Questo il luogo, ma diremmo ancor più l'essenza Sturm, intesa come radicamento delle persone al territorio e dei vini al suo carattere. Terra di unico, a cominciare dal dato geologico, con la marna di origine eocenica capace di creare un impasto ideale per la coltivazione della vite. Sturm si trova sui colli che si inerpicano verso la Slovenia, in un terroir ancor più originale, seppure in continuità con la zona. Il Pinot Grigio della casa è vino saporito e materico, intenso quanto rigoglioso nei toni fruttati maturi. Morbido e ricco, non rinuncia a beva e lunghezza, segnalandosi per un sorso piacevole e grintoso, come la terra da cui nasce.

Vendemmia: 2015

Proprietà: Giovanni Marotti Campi

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 60.000

Enologo: Roberto Potentini

Prezzo allo scaffale: € 6,00-8,00

## Marotti Campi

### Dop Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Luzano

Un'azienda di origini vitivinicole antiche, capace di intrecciare il suo percorso con quello dell'agricoltura di qualità della sua terra e della Regione in cui si trova. Se c'è un grande ieri da raccontare, anche il presente di Marotti Campi, tuttavia, è splendente. Gli ettari complessivi sono 120 di cui oltre 50 dimorati a vigneto. La ripartizione varietale predilige Lacrima e Verdicchio (due autentiche bandiere Marotti Campi) anche se gli esperimenti con altre uve internazionali non mancano. Il Luzano è un Verdicchio di Jesi Classico Superiore che unisce materia a grinta e sapore, piacevolezza a articolazione.

Vendemmia: 2015

Proprietà: Colonnara

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 65.000

Enologo: Agostino Pisani

Prezzo allo scaffale: € 9,00-11,00

## Colonnara

### Dop Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Cuprese

Storia di una cooperazione di successo. Non è sempre facile, ma a volte accade. Tutto inizia per mano di 19 agricoltori, a Cupramontana, nel 1959. Storia pionieristica che oggi continua con successo, tanto che i conferitori sono più di 100. Al di là dei numeri, la forza di Colonnara è la capacità di realizzare dei vini di qualità, legati al territorio, oltre ad innovare e sperimentare (vedi la produzione di spumanti avviata in tempi non sospetti). Il Cuprese è un riferimento tra i Verdicchio di Jesi. Ha profumi fioriti e di pietra focaia (specie col passare degli anni), equilibrio e sapidità. Finale ammandorlato e rinfrescante.



Vendemmia: 2013  
Proprietà: Stonehaven  
Vineyards  
Uvaggio: Shiraz  
Bottiglie prodotte: -  
Prezzo allo scaffale: €  
14,00-16,00

## Stonehaven

### Limestone Coast Shiraz

L'azienda Stonehaven si trova nel South Australia nella prestigiosa zona di produzione vinicola nota come Limestone Coast e formata dalle sottozone di Padthaway, Wrattobully e Coonawarra. Si tratta di una zona molto adatta alla coltivazione della vite, sia per le caratteristiche dei terreni - piccole colline di terra rossa alternate a sabbie lasciate dal ritiro dell'oceano - sia dal punto di vista climatico, caratterizzato da grande calore nelle ore del giorno, mitigato da notti quasi fredde e dal benefico influsso del mare. Lo Shiraz Limestone Coast, protagonista del nostro assaggio è un classico vino australiano. Impatto olfattivo intenso e penetrante, con sentori di pepe in evidenza, seguiti da note di vaniglia e un fruttato rigoglioso. In bocca, sia l'attacco che il finale sono molto dolci e il vino si distende piacevolmente, mancando solo di un po' di verve acida. Nonostante questa tipica impostazione, il vino possiede anche caratteri varietali ben intelligibili, che la rendono un interessante ingresso nei "segreti" del vitigno di provenienza francese.

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.

## Cosa vende

L'Enoteca on-line I Vizi degli Dei (via Roma, 43 - Calimera (Lecce)); tel. 3204863174; [www.ivizidegliidei.com](http://www.ivizidegliidei.com) offre vini del territorio, naturalmente, ma anche una nutrita offerta nazionale ed internazionale:

### Masseria Altemura, Salento Fiano - € 10,00

Bianco immediatamente sapido e piacevole

### Le Vigne di Sammarco, Salice Salentino Riserva 2011 - € 10,00

Un rosso generoso e dal bel profilo aromatico

### Castello Banfi, La Pettegola Vermentino 2014 - € 5,90

Ritmato e non privo di profondità, questo bianco della costa toscana

### Masi, Valpolicella Classico Bonacosta 2010 - € 9,76

Un rosso di grande godibilità e dolcezza

### Tormaresca, Torcicoda Primitivo - € 12,00

Un vino ampio e di bello spessore tannico

### Paolo Leo, Grecia Salento Rosato 2015 - € 8,00

Succoso e ben bilanciato, questo rosato salentino

### Cantele, Negroamaro Salento Rosato 2015 - € 6,50

Una declinazione del Negroamaro particolarmente riuscita

### Monaci, Girofle Salento Rosato 2015 - € 8,00

Fresco e di buona tensione, il rosato accompagna anche il pesce

### Ca' del Bosco, Franciacorta Brut Cuvée Prestige - € 25,00

L'entry level dello storico marchio franciacortino non delude mai

### Val d'Oca, Millesimato Valdobbiadene Prosecco Superiore 2013 - € 12,00

Non può mancare lo spumante più bevuto in Italia

## Cosa consiglia

Ed ecco una selezione del meglio dell'Enoteca I Vizi degli Dei:

### Gianfranco Fino, Primitivo di Manduria Es - € 45,00

Il vino forse più rappresentativo di tutto un territorio

### Leone De Castris, Salice Salentino Per Lui 2012 - € 48,80

Un rosso mediterraneo, avvolgente e intenso

### Bollinger, Champagne Grand Année 1997 - € 97,60

Uno dei punti di riferimento della produzione della Champagne

### Krug, Champagne Brut Grand Cuvée - € 160,00

Stile classico e sensazioni che solo una Maison così prestigiosa può regalare

### Ferrari, Trentodoc Lunelli Riserva 2005 - € 40,00

Lo spumante italiano più vicino alla produzione transalpina

### Tenuta San Guido, Bolgheri Sassicaia 2008 - € 180,00

Stabilmente il rosso più amato in Italia e non solo

### Fontanafredda, Barolo Serralunga d'Alba 2009 - € 35,00

Vino caratteriale e paradigmatico della sua tipologia

### Speri, Amarone della Valpolicella Classico - € 42,70

Il rosso più rappresentativo del Veneto

### Penfolds, Bin 2 Shiraz Mourvedre 2010 - € 42,70

Australiano e molto interessante, questo rosso dal marchio più noto del Paese dei canguri

### Maculan, Torcolato Passito - € 29,00

Dolce ma non troppo, cremoso e intenso



E.ON Luce e Gas. Tutta l'energia  
per la tua impresa vinicola.

CHIAMA IL NUMERO VERDE  
800 999 222

**e-on**

## La doppia faccia dell'investimento enoico

Le recenti e passate acquisizioni di aziende vitivinicole del Bel Paese da parte di capitale straniero hanno messo sul tappeto il solito dualismo tricolore tra chi vede questo fenomeno come un fatto positivo, che testimonia l'appeal dei grandi territori italiani, e chi invece come un fatto negativo, una specie di "colonizzazione" o peggio di "svendita" di un Paese. La prima posizione è riassumibile in modo lineare in questo modo: gli investimenti stranieri, che nel mondo del vino non sono certo una novità, possono rivelarsi una risorsa importante, anche perché è sempre bene che si muovano capitali nel mondo verso l'eccellenza. È un bene insomma che ci siano acquisizioni e vendite, non c'è nulla di strano o di negativo o di misterioso. La seconda posizione ha invece implicazioni un po' meno immediate e che tuttavia dovrebbero far riflettere: il debito del "sistema Paese" verso l'estero non aumenta solo quando il Governo vende all'estero un titolo di Stato. Il debito estero aumenta anche se un imprenditore italiano cede all'estero un'azienda, vendendo un pacchetto di controllo. Infatti le statistiche, correttamente, collocano la cessione a un investitore estero del controllo di una azienda italiana tra le passività estere dell'Italia. In Italia insomma, affluendo capitali dall'estero in forma di acquisizioni, ci facciamo prestare dei soldi e la posizione patrimoniale netta del nostro Paese continua a deteriorarsi. In più, i ricavi non restano entro i confini italiani, ma, evidentemente, prendono altre strade.

## Non solo vino

### Cocchi Vermouth di Torino

In un ritrovato panorama dell'aperitivo di qualità, si stanno diffondendo sempre di più i prodotti della tradizione, dove l'Italia è da sempre protagonista. Fra i marchi di riferimento c'è senza dubbio Cocchi (www.cocchi.it) che con il suo Vermouth di Torino rappresenta una eccellenza. Rubricabile nella categoria degli "sweet Vermouth", o "Vermouth italiano", dolce e di color ambrato, negli Stati Uniti è familiarmente denominato "Cocchi Torino". Saldamente tra i Vermouth di alta gamma più scelti dai migliori bar al mondo, assaggiare un "Negroni" o un "Americano" a base Cocchi fa certamente cambiare idea sulla qualità di cocktail ormai inflazionati.



*Non chiamatelo ripiego. Il solo fatto di essere una emanazione del mitico ristorante torinese Piazza Duomo (3 Stelle Michelin) e di appartenere sempre alla famiglia Ceretto non ne fa una seconda scelta. Tutt'altro. La Piola (piazza Risorgimento, 4 - Alba (Cn); tel.0173442800; www.lapiola-alba.it) è anzi una via elegante alla tradizione che ci piace da matti. C'è una semplicità lineare quanto ragionata, confortante e confortevole, raffinata eppure appagante dagli arredi ai piatti, dall'accoglienza ad ogni sfumatura del servizio. Insomma, siamo in un'insegna importante, guidata dalla stessa filosofia di fondo del tristellato, anche se con declinazioni diverse. Ai fornelli lo chef Dennis Panzeri che respira e beneficia della collaborazione con Enrico Crippa pur seguendo una ben precisa via personale. Un mix dirompente che fa di questa tavola una delle migliori delle Langhe, approdo sicuro per godere dei prodotti di questa terra generosa e dei piatti che ne hanno fatto la storia culinaria. Non mancano, a seconda delle stagioni, i grandi classici piemontesi: dalla bagna cauda al fritto misto, dalla finanziaria al carrello dei bolliti, dagli agnolotti al plin ai tagliolini al tartufo. Tanto per fare qualche esempio. La cantina è decisamente ben fornita e guarda ai vini del territorio con grande attenzione.*

## La Top Five de "La Piola"

**Rocche dei Manzoni, Brut Elena Riserva 2011 - € 24,00**

**Castello di Neive, Barbera d'Alba 2013 No Solfiti - € 16,00**

**Giuseppe Cortese, Barbaresco Rabaja 2013 - € 36,00**

**Ceretto, Barolo Prapó 2009 € 85,00**

**Vignaioli di Santo Stefano, Moscato d'Asti 2015 - € 16,00**

## I tre vini del cuore di...

### Paolo Mieli

Milanese, classe 1949, è un giornalista e saggista. È stato direttore de "la Stampa" dal 1990 al 1992, e del "Corriere della Sera" dal 1992 al 1997 e dal 2004 al 2009. Dal 2009 è presidente di "RCS Libri". A 18 anni lavora a "l'Espresso", dove rimarrà per circa vent'anni. La militanza in Potere Operaio, influenzò i suoi esordi, ma la sua idea di giornalismo si modifica col passare degli anni: da posizioni estremiste, Mieli passa a toni moderati durante gli studi di storia moderna all'Università, dove tra i suoi maestri c'è Renzo De Felice. Nel 1985 passa a "la Repubblica", per approdare poi a "La Stampa". Nel 1992 arriva al "Corriere della Sera". Da alcuni anni tiene regolarmente un seminario sulla "Storia dell'Italia Repubblicana" all'Università di Milano. È membro del comitato scientifico della Fondazione Italia Usa e della Fondazione Sum, legata all'Istituto Italiano di Scienze Umane. In tv Mieli è presente nelle trasmissioni storiche di Rai 3. Dirige per la Rizzoli la collana di saggi storici "I Sestanti" e per la BUR cura la collana "La Storia".

**Castello del Terriccio, Lupicaia**

**Castello del Terriccio, Castello del Terriccio**

**Amarone**

