



# I quaderni di Wine News

APPUNTI DI DEGUSTAZIONE



Tiratura: 14078 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 12 - Giugno 2006 - Info: [iquadernidwinenews@winenews.it](mailto:iquadernidwinenews@winenews.it)  
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - A cura di Franco Pallini e Antonio Boco



Vendemmia: 2003  
Proprietà: Marchesi Incisa della Rocchetta  
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc  
Bottiglie prodotte: 200.000  
Enologo: Giacomo Tachis  
Prezzo allo scaffale:  
€ 120,00-125,00

## Tenuta San Guido Doc Bolgheri Sassicaia "Sassicaia"

Un altro Sassicaia da ricordare. E da collezionare. Dopo la straordinaria versione 2001 e la finissima 2002, arriva un altro millesimo di grande impatto. Certo differente, ma risultato di una interpretazione altissima, sintesi perfetta dell'andamento climatico di un'annata, la 2003, non facile e di un terroir d'elezione. Un vino forse più pronto del solito, almeno di questi tempi, che espone in meravigliose sensazioni di frutta rossa e spezie dolci, pan di Spagna e pepe rosa, delicate nuance affumicate e minerali. Meno "verde" di altre versioni, in bocca è comunque leggiadro, vivace, largo e profondo con un tannino già levigato e, soprattutto, senza sgarbati eccessi alcolici.



Vendemmia: 2003  
Proprietà: Marchesi de' Frescobaldi  
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc  
Bottiglie prodotte: 150.000  
Enologo: Axel Heinz  
Prezzo allo scaffale:  
€ 80,00-85,00

## Tenuta dell'Ornellaia Doc Bolgheri Superiore Ornellaia

Tornata ad essere un'azienda completamente italiana da più di un anno (era l'Aprile del 2005 quando i Frescobaldi decisero di acquisire le quote che i Mondavi avevano ceduto al colosso Constellation Brand) la Tenuta dell'Ornellaia continua spedita la sua "mission", confermandosi griffe di livello assoluto. L'Ornellaia 2003, dal classico uvaggio di Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc, si mostra nei suoi tratti dominanti fin dai profumi, ancora abbastanza indecifrabili per la verità, ma come al solito caratterizzati da raffinate sensazioni minerali e ferrose. E' la frutta matura, tuttavia, a dominare la scena fino a riempire un sorso molto ricco, di ottimo tenore alcolico. Fitta trama tannica dalle sensazioni tendenzialmente erbacee.



Vendemmia: 2004  
Proprietà: Podere Sapaio sas  
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc  
Bottiglie prodotte: 25.000  
Enologo:  
Carlo Ferrini  
Prezzo allo scaffale:  
€ 15,00-17,00

## Podere Sapaio Doc Bolgheri Volpola

Azienda da poco affacciata sul mercato (e fondata nel 1999), conta su circa 40 ettari vitati suddivisi fra i comuni di Castagneto Carducci e Bibbona. Il Volpola 2004 è il primo vino Doc Bolgheri dell'azienda di proprietà di Massimo Piccin (era uscito nella versione 2003 come Igt). Maturato per 14 mesi in barriques e affinato per 6 mesi in bottiglia possiede uno spettro olfattivo di bella eleganza, in cui le note fruttate sono accompagnate da leggeri cenni minerali e note dolci di vaniglia. Al palato, esprime buona tensione gustativa e il frutto è adeguatamente integrato ai legni di affinamento, risultando un vino fine e di godibile beva.



Vendemmia: 2004  
Proprietà: Corrado e Marcello Fratini, Piero Antinori  
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc  
Bottiglie prodotte: 100.000  
Enologo:  
Stephane Derencourt  
Prezzo allo scaffale:  
€ 16,00-18,00

## Tenuta Argenteria Doc Bolgheri Villa Donoratico

Tenuta Argenteria è un progetto enologico animato da tre importanti imprenditori fiorentini: Corrado e Marcello Fratini e Piero Antinori, che hanno acquistato congiuntamente l'azienda nel 1999. Ad oggi, gli ettari vitati sono 60 e si trovano su un incantevole altopiano, a poco più di 2 km dal mare, ad un'altezza tra i 150 e i 200 metri s.l.m. Il Villa Donoratico 2004 esprime intensi aromi fruttati, ancora segnati dalla gioventù del vino. Al gusto, un buon corpo, tuttavia ancora leggermente contratto, si distende con una giusta carica di freschezza e il vino si congeda con un finale intensamente dolce.

## Editoriale

Buon Compleanno!

*Sembra ieri, e invece con il numero di giugno i nostri Quaderni compiono il loro primo anno di vita. Solo un primo, piccolo risultato, certo, eppure importante per una pubblicazione in cui tutti noi crediamo e che portiamo avanti con grande entusiasmo. E con buoni riscontri, almeno a giudicare dai tanti attestati di stima e simpatia ricevuti in questi dodici mesi di assaggi, schede, scambi di idee con appassionati, addetti ai lavori e produttori. I Quaderni di Winenews sono piaciuti, insomma, perchè si sono rivelati una pubblicazione nuova e non solo una nuova pubblicazione per un'editoria di settore fin troppo ricca. Almeno sul piano della quantità. Nuova per lo stile, soprattutto, lontano dalla ricerca di sentenze definitive, di un gergo tecnico e autoreferenziale. Festeggiamo questo primo anno di attività con una prima pagina dedicata interamente a Bolgheri, quel "salotto buono della Maremma", come qualcuno lo ha definito, con parole non prive di senso. Un luogo d'elezione per il vino, dunque, almeno stando ai successi che ha saputo conquistare in un arco di tempo relativamente breve, ma anche un luogo capace di polarizzare intorno al suo "brand" importanti nomi e progetti enologici, comprensivi, in alcuni casi, di cantine d'autore, come quelli di Angelo Gaja, di Lodovico e Piero Antinori, Knauf, Berlucchi e un po' più a sud, a Suvereto, di Moretti.*

*Grazie a tutti per l'attenzione e avanti con un nuovo anno.*

Buona Lettura  
Franco Pallini  
Antonio Boco





Vendemmia: 2001  
Proprietà: Famiglia Valentini  
Uvaggio: Trebbiano  
Bottiglie prodotte: -  
Enologo: Edoardo e Francesco  
Paolo Valentini  
Prezzo allo scaffale: €  
27,00-33,00

## Valentini

### Doc Trebbiano d'Abruzzo

Tra le tante virtù del vino, una delle più affascinanti è quella di saper raccontare un territorio e la gente che lo produce meglio di tante parole. Se poi questo ha la levatura del Trebbiano d'Abruzzo di Valentini, oltre allo spazio la sfida riguarda anche il tempo. Come un'opera d'arte, il vino si porta dentro un pezzo d'anima dei suoi artefici. E la rende immortale. Edoardo Valentini non c'è più ma la sua storia e i suoi vini saranno per sempre una delle pagine più belle e affascinanti dell'enologia italiana. Non potrebbe essere altrimenti. Entrato nell'azienda di famiglia negli anni '50, Edoardo riuscirà a rivoluzionare l'idea stessa del vino della sua terra, l'Abruzzo, con un approccio tanto radicale da fare scuola, pur restando sostanzialmente unico. Un'azienda che si estende oggi per 200 ettari, 64 dei quali vitati e altri 50 impiantati ad oliveto. Vigne di Trebbiano, varietà poco blasonata che il Nostro ha provveduto a trascinare nel ghotà dell'enologia mondiale, oltre che di Montepulciano e Cerasuolo. Già, il suo Trebbiano... Sicuramente uno dei bianchi più discussi e, a nostro parere, più emozionanti e personali tra quelli in circolazione. Un vino capace di regalare sensazioni forti, a volte indecifrabile da giovane, ma dalle potenzialità enormi e dall'incredibile tenuta nel tempo. Come il millesimo 2001 che mostra fin dal colore, paglierino carico e leggermente opalescente, la sua personalità. I profumi, poi, sono a dir poco stupefacenti, ricchissimi eppur definiti, e vanno dalla frutta esotica ai fiori gialli, dal frumento alle note minerali, marine e salmastre. Il tripudio continua e si amplia al palato, caratterizzato da una lieve presenza carbonica, che si espande in ogni direzione, mostrando perfetto equilibrio tra grassezza, sapidità e tenore acido. Vino opulento eppure dinamico, vibrante, dalla piacevolissima e interminabile chiusura ammandorlata. Lunghi affinamenti in botti di quercia da 50 ettolitri, da dimenticare in cantina per molti anni. L'azienda non comunica il numero di bottiglie prodotte.

Vendemmia: -  
Proprietà: Guido Berlucchi & C. Spa  
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero  
Bottiglie prodotte: 40.000  
Enologo: Arturo Ziliani  
Prezzo: € 16,00  
Bottiglia acquistata il 26 Maggio 2006, al Duty Free dell'aeroporto Leonardo Da Vinci di Fiumicino (Roma)

## Berlucchi

### Metodo Classico Brut Extreme

L'azienda è stata fondata nel 1955 da Guido Berlucchi, Franco Ziliani e Giorgio Lanciani. Leader di mercato in Italia nel settore spumanti metodo classico, produce complessivamente 4.6 milioni di bottiglie ed è, probabilmente, una delle aziende che ha maggiormente inciso a livello globale sulla diffusione della bollicina italiana. Il Brut Extreme è uno dei vini "bandiera" dell'azienda di Borgonate ed è caratterizzato da un profilo aromatico ben a fuoco, in cui i frutti bianchi si mischiano alle note di lievito e crosta di pane. Al gusto è un vino energico di bella spina acida, pulito e molto deciso.

Vendemmia: 2005  
Proprietà: Feudi di San Gregorio Spa  
Uvaggio: Fiano  
Bottiglie prodotte: 300.000  
Enologo: Riccardo Cotarella  
Prezzo: € 13,00  
Bottiglia acquistata il 26 Maggio 2006, al Duty Free dell'aeroporto Leonardo Da Vinci di Fiumicino (Roma)

## Feudi di San Gregorio

### Docg Fiano d'Avellino

L'azienda di Sorbo Serpico è uno dei simboli della rinascita enologica campana e il lavoro di Enzo Ercolino e del suo staff è quantitativamente e qualitativamente di grande profilo, non solo in termini strettamente enologici, ma anche nella difesa delle caratteristiche più nobili del territorio irpino. Il che, però, non sempre si riverbera nel profilo stilistico dei vini di Feudi. Il Fiano 2005 possiede un bagaglio aromatico di grande pulizia, ma più spostato verso l'intensità del frutto che verso la freschezza e la mineralità. In bocca, è molto morbido e di bella sapidità, mentre la vena acida stenta un po' ad emergere.

Vendemmia: 2001  
Proprietà: Gruppo Ilva di Saronno  
Uvaggio: Nero d'Avola  
Bottiglie prodotte: 56.000  
Enologo: Carlo Casavecchia  
Prezzo: € 44,90  
Bottiglia acquistata il 26 Maggio 2006, al Duty Free dell'aeroporto Leonardo Da Vinci di Fiumicino (Roma)

## Duca di Salaparuta

### Sicilia Igt Duca Enrico

Da poco tempo, Duca di Salaparuta, storica casa vinicola siciliana, insieme a Corvo e a Cantine Florio, forma il polo produttivo della Ilva di Saronno in Sicilia. Le iniezioni di nuovi capitali stanno permettendo ristrutturazioni importanti e anche il livello qualitativo dei vini è cresciuto, portando il marchio nei "piani alti" della competitiva produzione isolana. Nelle sensazioni olfattive del Duca Enrico 2001 prevalgono le note speziate e dolci del legno, che continuano a restare in primo piano rispetto al pur rigoglioso fruttato maturo. Ma il vino ha peso e carattere al gusto, congedandosi con un finale ricco e profondo.

Vendemmia: 2001  
Proprietà: Masi Agricola Spa  
Uvaggio: Corvina, Molinara, Rondinella  
Bottiglie prodotte: 350.000  
Enologo: Sergio Boscaini  
Prezzo: € 28,90  
Bottiglia acquistata il 26 Maggio 2006, al Duty Free dell'aeroporto Leonardo Da Vinci di Fiumicino (Roma)

## Masi

### Doc Amarone della Valpolicella Classico Costasera

Se l'Amarone è riuscito a conquistare la ribalta della scena enologica mondiale, molto del merito va ascritto all'azienda presieduta da Sandro Boscaini, che conta in Veneto su circa 520 ettari vitati. L'Amarone Costasera, protagonista del nostro assaggio, rappresenta forse l'etichetta più conosciuta dell'azienda di Sant'Ambrogio di Valpolicella. Il suo profilo aromatico è contraddistinto da un fruttato maturo, note di cioccolato e spezie. Bella la freschezza al palato, che è preludio di una grande capacità di affrontare il trascorrere del tempo.



Vendemmia: 1996  
Proprietà: Famiglia Benanti  
Uvaggio: Carricante  
Quotazione: -

## Benanti Doc Etna Bianco Superiore Pietramarina

La produzione di vino, nello straordinario spaccato naturale etneo, vede i Benanti protagonisti assoluti sia del rilancio di questa antica tradizione enologica, sia del complessivo e recente successo della Sicilia enoica. La ricetta del miracolo Pietramarina è apparentemente semplice: terroir unico alle pendici del vulcano (siamo quasi a 1.000 metri di altezza), viti vecchissime di Carricante (la varietà a bacca bianca tradizionale della zona) e utilizzo di sole vasche d'acciaio per l'affinamento del vino. Niente legno e toni tostati, dunque, niente rotondità e alcolicità esasperate. Pochi dubbi, inoltre, sulle capacità di tenuta e invecchiamento, come testimonia questo splendido 1996. Da subito il bicchiere si carica di profumi agrumati e di pesca bianca cui fanno compagnia splendide note carburiche e di pietra lavica. In bocca, assoluta coerenza aromatica, grandissima vivacità e perfetta fusione tra frutta dolce, sensazioni speziare e minerali. Grande vino, ancora molto giovane.

## "fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

### Donnafugata Doc Contessa Entellina Tancredi 2001

Il colore è un bel rosso rubino intenso con sfumature di rosso porpora, ma poco trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, ancora giovanili, che si aprono su note di amarena, prugna e mirtillo seguite da aromi di mora, violetta, tabacco, liquirizia, vaniglia e accenni di pepe nero. In bocca, si trova una buona corrispondenza con il naso, l'attacco è leggermente tannico e comunque equilibrato dall'alcol, sapori intensi, buoni tannini. Il finale è persistente con ricordi di amarena, mirtillo e prugna.

**Luigi Alciati**  
enonauta



Vendemmia: 2004  
Proprietà: Maria Pia Castelli  
Uvaggio: Sangiovese, Montepulciano  
Bottiglie prodotte: 4.000  
Enologo: -  
Prezzo allo scaffale: € 6,50-7,50

## Maria Pia Castelli Marche Igt Sant'Isidoro

Nel panorama dei rosati italiani, tipologia che raramente ha suscitato clamore e interesse, almeno fino a qualche tempo fa, si segnala con forza il Sant'Isidoro di Maria Pia Castelli. Ottenuto da uve Sangiovese e Montepulciano, nella versione 2004 (e già questo la dice lunga, un rosato non d'annata che si mantiene su questi livelli!) si esprime con sorprendente complessità e tratti davvero peculiari. Il naso è da subito intrigante grazie a note di pelliccia, cuoio e spezie fini dove fa capolino un frutto rosso fresco e polposo. Grande la coerenza gustativa, ottimo l'equilibrio fra spina acida e sapidità. Poche bottiglie ma davvero di bella fattura.

Vendemmia: 2004  
Proprietà: Elisabetta Fagioli  
Uvaggio: Canaiolo  
Bottiglie prodotte: 22.000  
Enologo: Elisabetta Fagioli  
Prezzo allo scaffale: € 11,00-13,00

## Montenidoli Toscana Igt Canaiuolo

Elisabetta Fagioli ci ha abituato ad una produzione mai banale, sempre intimamente autentica. Ed anche per il suo intrigante rosato ha compiuto una scelta precisa e rigorosa a partire dalla materia prima: le uve di Canaiolo perché hanno i profumi del bianco ed il colore del rosso. Il Canaiuolo, ottenuto dalla vinificazione in bianco di sole uve Canaiolo, è dunque un vino profondamente "pensato" e non semplicemente un rosato (per inciso, è anche in grado di affrontare un medio periodo di invecchiamento). Alla vista un rosa pallido, al naso la fragranza di un sottobosco, al gusto i terreni calcarei e ricchi di fossili di Montenidoli offrono una beva sapida, fresca, instancabile.

Vendemmia: 2005  
Proprietà: Banfi Spa  
Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot  
Bottiglie prodotte: 100.000  
Enologo: Rudy Buratti  
Prezzo allo scaffale: € 6,00-8,00

## Banfi Toscana Igt Rosé Centine

E' da poco arrivata sul mercato questa novità della cantina "americana" di Montalcino, a sottolineare ulteriormente il crescente interesse verso il Rosato, una tipologia che sta vivendo una sorta di rinascita un po' in tutte le zone di produzione del Bel Paese. Castello Banfi è un vero e proprio colosso dell'enologia italiana che è pienamente riuscito a conciliare i grandi numeri con una qualità costantemente elevata e tecnicamente ineccepibile. Come nel caso del Centine Rosato, dal bagaglio aromatico immediatamente piacevole, dall'intenso fruttato dolce e ben a fuoco. Al palato, il vino è sorretto da una buona freschezza e la corrispondenza gusto-olfattiva è praticamente totale.

Vendemmia: 2005  
Proprietà: Famiglia Pizzolo  
Uvaggio: Montepulciano d'Abruzzo  
Bottiglie prodotte: 100.000  
Enologo: Giulio Vecchio  
Prezzo allo scaffale: € 5,00-7,00

## Valle Reale Doc Montepulcianod'Abruzzo Cerasuolo Vigne Nuove

Valle Reale è una dinamica realtà produttiva abruzzese di 60 ettari a vigneto, situata al confine tra il Parco Naturale del Gran Sasso e quello della Majella. In Abruzzo la tipologia rosato ha una tradizione ben consolidata e il Cerasuolo Vigne Nuove conferma questa attitudine, fin dal colore rosato brillante particolarmente carico. I profumi, particolarmente intensi, richiamano la ciliegia selvatica, mentre al gusto il vino è molto saporito e ha nella sua bella freschezza un punto di forza decisivo, che ne amplifica la piacevolissima bevibilità. Consulente enologico Carlo Ferrini.





Vendemmia: 2003  
Proprietà: Viñedos Organicos  
Emiliana  
Uvaggio: Syrah, Mourvedre  
Bottiglie prodotte: 6.000  
Prezzo allo scaffale: €  
9,50-11,50

## Viñedos Organicos Emiliana D.O. Colchaga Valley Novas

Viñedos Emiliana, con vigneti di proprietà nelle più importanti zone del Cile enico (Maipo e Colchagua), è una delle realtà vitivinicole più solide di quel Paese e comprende anche una "costola" biodinamica, Viñedos Organicos Emiliana, uno dei punti di riferimento mondiale per questa tipologia di prodotti. Il Syrah-Mourvedre biodinamico della linea Novas, dall'interessantissimo rapporto qualità/prezzo e protagonista del nostro assaggio, ci ha letteralmente impressionati. Profumi complessi e stratificati che vanno dalle spezie al frutto, passando da cenni minerali e note piacevolmente erbacee. Progressione gustativa di grande forza ed energia, contraddistinta da una intensa freschezza, unita ad una sapidità piena. Finale piccante, che regala al vino una bevibilità superiore. Nessuna sensazione che rimandi ad un uso eccessivo del legno di affinamento. Distribuito in Italia da Banfi Distribuzioni. Il numero di bottiglie indicato riguarda solo quelle disponibili per il mercato italiano.

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

*Dove è possibile trovare a Siena una scelta di vini non banali e grande competenza (nonché ricarichi onestissimi)? Semplice, all'Enoteca Rivella (Via Cavour 82-84, tel. 0577.47344) come dimostrano i vini segnalati dal suo titolare il bravo Carlo Bottiglion:*

**Larmandier-Bernier Champagne Brut Blanc de Blanc - € 34,00**

Teso, dall'acidità tagliente e dalla interminabile freschezza

**Jacques Selosse Champagne Brut Blanc de Blanc - € 70,00**

Una piccola Maison che ha saputo sfidare le Grandi sul terreno della qualità assoluta

**Bucci Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi 2004 - € 9,50**

Sottile ma nitida la vena minerale, vino di grande naturalezza

**Cantina di Terlano Doc Alto Adige Terlaner Classico 2004 - € 7,00**

Vibrante, teso, dalla struttura snella ma solidissima

**Coroncino Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Gaiosino 2003 - € 17,50**

Freschezza e struttura in un mix perfetto, per questo vino di grande eleganza

**Domaine Didier Dagueneau Pouilly-Fumé Pur-Sang 2004 - € 70,00**

Uno dei vini bianchi più puri e cristallini di Francia (un altro, il Silex, è sempre fatto da Dagueneau)

**Isole e Olena Toscana Igt Cepparello 2001 - € 42,00**

Uno dei migliori fra i classici Sangiovese in purezza made in Tuscany

**Vecchie Terre di Montefili Toscana Igt Anfiteatro 2001 - € 36,00**

Speziato ed elegante al naso quanto fine e di buon volume in bocca

**Domaine Méo-Camuzet Marsannay 2003 - € 30,00**

Tutto il fascino (e la qualità) della Borgogna ad un prezzo accessibile

**Gottardi Doc Alto Adige Pinot Nero 2004 - € 17,00**

Uno dei pochi grandi Pinot Nero italiani

## Cosa consiglia

*Per l'enoteca Rivella la lista dei vini consigliati coincide con quella dei più venduti:*

**Larmandier-Bernier Champagne Brut Blanc de Blanc - € 34,00**

**Jacques Selosse Champagne Brut Blanc de Blanc - € 70,00**

**Bucci Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi 2004 - € 9,50**

**Cantina di Terlano Doc Alto Adige Terlaner Classico 2004 - € 7,00**

**Coroncino Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Gaiosino 2003 - € 17,50**

**Domaine Didier Dagueneau Pouilly-Fumé Pur-Sang 2004 - € 70,00**

**Isole e Olena Toscana Igt Cepparello 2001 - € 42,00**

**Vecchie Terre di Montefili Toscana Igt Anfiteatro 2001 - € 36,00**

**Domaine Méo-Camuzet Marsannay 2003 - € 30,00**

**Gottardi Doc Alto Adige Pinot Nero 2004 - € 17,00**



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

## Contraddizioni all'italiana: il gourmet che adora risotto in busta e spaghetti surgelati

Gli appassionati italiani del buon mangiare soffrono forse, senza saperlo, di una vera e propria scissione della personalità: se da una parte nel Belpaese è tutto un dilagare di corsi di cucina, laboratori del gusto, riviste patinate di ricette, trasmissioni dedicate alla gastronomia, libri di cuochi stellati, dall'altra c'è un'impennata nelle vendite di risotti in busta e spaghetti surgelati. Secondo una recente ricerca sei italiani su dieci confessano di consumare regolarmente questo tipo di alimenti: trionfano risotti già pronti, cereali in barrette che sostituiscono il pranzo e primi piatti surgelati. Diminuisce anche la spesa per mangiare: negli ultimi trent'anni in Italia si è dimezzata la percentuale di acquisti di prodotti alimentari, che passano dal 30% del 1974 al 15% circa del totale dei consumi nel 2003. Piuttosto che riempire il carrello della spesa gli italiani, soprattutto coppie giovani senza figli e single con meno di 35 anni, preferiscono le offerte culturali e l'intrattenimento. La triste verità è che ci riempiamo gli occhi e i pensieri di cibo sovrappeso e specialità di nicchia, ma il tempo scarseggia, i soldi pure, e tranne rare occasioni (vedi la cena al ristorante o il week-end enogastronomico) la pancia si riempie sempre più spesso con wurstel, pizza surgelata e Quattro Salti in Padella.

**Eleonora Ciolfi**

*Uno splendido spaccato delle bellezze paesaggistiche e architettoniche della Toscana meridionale dove grande cucina, eleganza e vino si sposano perfettamente. Questo, e molto altro ancora, è Il Falconiere (Loc. San Martino, 370, Cortona (AR) - Tel. 0575612679), locale fortemente voluto e costruito nel tempo da Riccardo e Silvia Baracchi. Un servizio inappuntabile vi condurrà alla scoperta di piatti azzeccati, frutto di ricerca e utilizzo di materie prime di qualità, spesso legate al territorio. Si può scegliere tra i menù degustazione e una carta che varia al ritmo delle stagioni: coniglio stufato alla borragine con la sua coratella, battuto di olive e limone, scampi marinati agli agrumi con caprino fresco. E poi zuppa di sedano rapa con ravioli di baccalà e salsa alla liquirizia (davvero ottima) come, tra i secondi, pescatrice e asparagi in conserva di olio aromatizzato all'alloro e petalo di pomodoro, piuttosto che il crostino di ortica con uovo affogato, aringa affumicata e tartufo. Ricca anche la carta dei dessert e quella dei vini dove non mancano le maggiori aziende italiane con un occhio attento all'estero.*

## La "top five" de Il Falconiere

**Doc Cortona Merlot Desiderio 2000, Avignonesi € 55,00**

**Docg Brunello di Montalcino 2000, Le Potazzine di Gorelli € 60,00**

**Cerviolo Toscana Igt 1999, San Fabiano Calcinaia € 65,00**

**Docg Sagrantino di Montefalco 25 Anni 1999, Caprai € 75,00**

**Docg Nobile di Montepulciano Asinone 2001, Il Poliziano € 60,00**

## Non solo vino

### Pappa Reale Italiana Alce Nero

Forse non tutti sanno che oltre l'80% della pappa reale consumata in Italia - in arrivo soprattutto dalla Cina, primo produttore mondiale - risulta pesantemente contaminata da antibiotici. L'allarme sui pericoli della pappa reale cinese è stato lanciato da tempo dai nostri apicoltori, che chiedono normative specifiche e l'introduzione in etichetta del Paese di provenienza, così come avvenuto recentemente per il miele. Il consorzio Conapi, una delle più importanti realtà del settore, propone questa pappa reale italiana al 100%, dotata di una vera e propria carta di identità a garanzia del consumatore.



## I tre vini del cuore di...

### Richard Parsons

E' amministratore delegato della Aol Time Warner, gigante americano dei media, controlla con il suo gruppo marchi del calibro di Warner Bros, HBO, CNN, Time inc., New Line Cinema, America on Line. Richard Parsons, da sempre innamorato della Toscana, ha acquistato a Montalcino l'azienda Il Palazzone, in società con il manager svizzero Mario Bollag, una tenuta di 3 ettari che produce ogni anno 4.000 bottiglie. Di fatto è un produttore di vino, ma, come ama sottolineare, solo per passione. Tra i suoi amici più cari (e fedeli consumatori dei suoi vini) Quincy Jones, Bono degli U2, Naomi Campbell.

**Il Palazzone Brunello di Montalcino Riserva 1999**

**Antinori Solaia 1997**

**Tenuta San Guido Sassicaia 1998**