



I quaderni di Wine News

APPUNTI DI DEGUSTAZIONE



Tiratura: 14094 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 13 - Luglio 2006 - Info: iquadernidiwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - A cura di Franco Pallini e Antonio Boco



Vendemmia: 2005
Proprietà: Pasqualino Di Prisco
Uvaggio: Greco di Tufo
Bottiglie prodotte: 10.000
Enologo: Carmine Valentino
Prezzo allo scaffale:
€ 9,00-11,00

Di Prisco

Docg Greco di Tufo

Pasqualino Di Prisco è persona semplice e affabile, ma anche estremamente determinata. Dopo un rodaggio produttivo durato dieci anni, il produttore irpino è finalmente riuscito a compiere un deciso salto di qualità. Frutto delle sue doti di vignaiolo come della preziosa consulenza dell'enologo Carmine Valentino. Oltre, naturalmente, alla fortuna di trovarsi in un terroir straordinario, quello del comune di Fontanarosa, che Pasquale ha dimostrato a più riprese di saper interpretare al meglio. Il Greco '05, ad esempio, è vino caparbio e fine con profumi di lavanda, mandorla fresca e susina. Ricco al palato, gioca le sue carte sulla perfetta intesa tra struttura e profonda freschezza.



Vendemmia: 2005
Proprietà: Alessandro Di Stasio
Uvaggio: Fiano d'Avellino
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo: Carmine Valentino
Prezzo allo scaffale:
€ 9,00-11,00

Tenuta Ponte

Docg Fiano d'Avellino

La scommessa di Luogosano. Potrebbe essere questa la sintesi di un progetto che, partito dall'intuizione di cinque imprenditori irpini, ognuno con le proprie competenze e professionalità, ha oggi un unico, grande obiettivo: la valorizzazione del territorio attraverso il vino. A tirare le fila dell'impresa c'è il bravo Alessandro Di Stasio che, dopo alcuni anni di assestamento, pare avere trovato la quadratura del cerchio. Il Fiano '05 si presenta con profondi sentori di pesca gialla e uva matura, impreziositi da fresche sfumature di erbe officinali. In bocca è fresco e vibrante, di bella struttura, ancora giovanissimo ma dalle sicure potenzialità future.



Vendemmia: 2005
Proprietà: Stefano Di Marzo
Uvaggio: Greco di Tufo
Bottiglie prodotte: 30.000
Enologo:
Stefano Di Marzo
Prezzo allo scaffale:
€ 8,00-10,00

Torricino

Docg Greco di Tufo

Balzata agli onori della cronaca con l'annata 2004, l'azienda del simpatico Stefano Di Marzo non solo si conferma ma, anzi, sembra guadagnare nuove posizioni. Il Greco di Tufo, forse il suo vino meglio riuscito, pur rimarcando i tratti che ne distinguono lo stile, pare aver guadagnato qualcosa in termini di eleganza, definizione e piacevolezza generale. Il nostro assaggio: profumi "carichi" e maturi di frutta e fiori gialli, ben ampliati da vivaci spunti balsamici; gusto pieno ma di buon dinamismo e acidità; finale intenso e decisamente prolungato.



Vendemmia: 2004
Proprietà: Antoine Gaita e Maria Renna Diamante
Uvaggio: Fiano d'Avellino
Bottiglie prodotte: 10.000
Enologo:
Antoine Gaita
Prezzo allo scaffale:
€ 16,00-18,00

Villa Diamante

Docg Fiano d'Avellino Vigna della Congregazione

Antoine Gaita è nato in Belgio dove ha studiato ed è diventato ingegnere chimico. Maria Diamante Renna è nata invece nel New Jersey. Entrambi figli di emigranti, alla fine degli anni Ottanta tornano nel loro paese di origine, Montefredane, dove si conoscono, si sposano, lavorano, e, soprattutto, cominciano a fare vino in un fazzoletto di terra, di appena tre ettari e mezzo. Il Vigna della Congregazione '04 è una felice interpretazione del Fiano in cui temperamento e profondità si fondono assieme ad un'affascinante vibrazione minerale, in un vino dal grande contrasto gustativo.

Editoriale

Due facce di una stessa medaglia

Fiano di Avellino e Greco di Tufo godono oggi di un momento particolarmente felice, sia dal punto di vista della loro crescita qualitativa che da quello della penetrazione nei mercati. Il dato non stupisce, a partire dalle enormi potenzialità del territorio dove nascono i due vini. L'Irpinia è terra aspra ma generosa, fatta di altitudini quasi estreme, suoli vulcanici, grandi escursioni termiche. Caratteristiche ideali per produrre vini bianchi di altissima levatura e di grande longevità, come succede in pochissime altre zone dell'Italia enoica. Purtroppo, però, giudizi frettolosi e aprioristiche diffidenze, riconducibili ad un territorio e ad aziende che senz'altro debbono crescere ulteriormente, impediscono ancora di registrare senza tentennamenti questo dato. Greco e Fiano, dunque, comunicano lo stesso messaggio, seppure con lingue differenti. Come diverse sono le caratteristiche dei due vitigni, sia dal punto di vista storico sia da quello ampelografico e organolettico. Noi vi presentiamo quattro versioni delle due tipologie. Con la premessa di sempre. Non sono i migliori in senso assoluto né, probabilmente, i più rappresentativi. Sono quelli, però, che per un motivo o per un altro ci hanno maggiormente colpito, appassionato, incuriosito, durante le nostre esperienze di assaggio più recenti. Ad agosto I Quaderni di Winenews vanno in vacanza, appuntamento quindi al numero di settembre. Buona Lettura e Buone Vacanze
Franco Pallini
Antonio Boco



Torgiano, Perugia
28 novembre - 3 dicembre 2006



Vendemmia: 2001
Proprietà: F. Josko Gravner
Uvaggio: Ribolla Gialla
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo: F. Josko Gravner
Prezzo allo scaffale: €
50,00-55,00

Gravner

Venezia Giulia Igt Ribolla Anfora

Dicembre 2003. Al Centro Sociale Leoncavallo di Milano veniva organizzato, grazie all'intuito e alla preziosa collaborazione di Luigi Veronelli, il primo Critical Wine. Un luogo per discutere, attraverso la lente del vino, di economia, prezzo sorgente, sostenibilità ambientale. Fu quella la prima volta che incontrammo di persona Francesco Josko Gravner. Durante uno dei tanti seminari raccontò la sua storia, i suoi percorsi, le esperienze che lo avevano portato a certe scelte. Raccontò della straordinaria utilità di un viaggio negli Stati Uniti. Che lo aveva definitivamente convinto su tutto ciò che non avrebbe mai dovuto fare. Come, al contrario, della folgorazione per la viticoltura del Caucaso, il luogo che ha dato i natali alla vite. Qui, raccontava, il vino si fa nelle anfore. Da almeno 5.000 anni. Niente uso del freddo, niente lieviti selezionati, solforosa o filtraggi. Insegnamenti che il Nostro ha riportato fedelmente nella sua azienda, a Oslavia, territorio di confine tra Italia e Slovenia. L'uva arriva in cantina e viene pressata con un torchio d'altri tempi. Quindi il mosto, per caduta, finisce nelle anfore (georgiane) interrate dove resta a macerare con le bucce per sette mesi; prima di sostare qualche anno (34 mesi per la versione 2001) in grandi botti di legno e finire in bottiglia, senza chiarifica né filtrazione. Che dire? Di certo Gravner è un personaggio unico e i suoi vini, che per inciso sono tra quelli che più dividono critica e appassionati, sono davvero lontani da ogni omologazione. Un rigoroso lavoro quasi "filologico", in cui non esistono segreti o formule magiche, ma soltanto l'uso naturale e consapevole del tempo. Per Gravner il segreto di un buon vino sta tutto qui: dare all'uva e poi al vino il tempo di crescere, di crescere in ambienti naturali. La Ribolla Anfora, protagonista del nostro assaggio, è sorprendente fin dal colore ramato carico, leggermente opalescente. I profumi spaziano dalla frutta secca alla pesca sciroppata, dal tabacco a decise note ferrose, quasi a ricordare la ruggine. In bocca c'è, anzitutto, grande coerenza. Si apre snello ma succoso, fresco e speziato, dotato di un finale tannico e piacevolmente amarognolo. Di sicuro fuori dagli schemi di riferimento.

Vendemmia: 2004
Proprietà: Michel Bouzerot & Fils
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: -
Enologo: Michel e Jean-Baptiste Bouzerot
Prezzo: € 15,00
Bottiglia acquistata il 26 Maggio 2006,
nell'Enoteca Perardel di Beaune

Bouzerot Bourgogne Blanc

Teoricamente un vino base, frutto dell'assemblaggio di uve Chardonnay provenienti da diverse vigne di proprietà. In pratica un grande vino che, a bottiglia coperta, ne siamo certi, saprebbe mettere in fila un bel numero di etichette ben più blasonate. E' il Bourgogne Blanc dei Bouzerot, vignaioli a Mersault da più di dieci generazioni e oggi interpreti di vini bianchi estremamente affascinanti, dotati di grande personalità. I profumi sono da subito netti e molto freschi seppur dotati di buonissima complessità. E il palato non è da meno: ricco sapido, minerale e molto profondo. Un vino da bere subito o da aspettare per un paio d'anni.

Vendemmia: 2004
Proprietà: Georges Chicotot
Uvaggio: Pinot Noir
Bottiglie prodotte: -
Enologo: Georges e Pascale Chicotot
Prezzo: € 30,00
Bottiglia acquistata il 26 Maggio 2006,
nell'Enoteca Perardel di Beaune

Domaine Georges Chicotot Nuits Saint Georges Premier Cru Les Rues de Chaux

I coniugi Chicotot sono davvero due personaggi molto simpatici, specie quando sostengono di essere sposati solo dalle nove di sera in poi... Nei giornalieri lavori di cantina, infatti, ognuno tira dritto per la sua strada, guidato dalla propria idea di vino. I risultati, comunque, sono decisamente univoci e raccontano magistrali interpretazioni dei cru di Nuits Saint Georges. Le Rues de Chaux, per esempio, colpisce da subito per l'intensità dei suoi profumi: piccoli frutti rossi e neri molto maturi, di grande dolcezza ed opulenza, bilanciati da una leggera nota verde. In bocca è ricco ma slanciato, speziato e quasi piccante, dotato di giovanile vivacità.

Vendemmia: 2004
Proprietà: Reyane & Pascal Bouley
Uvaggio: Pinot Noir
Bottiglie prodotte: -
Enologo: Pascal Bouley
Prezzo: € 28,00
Bottiglia acquistata il 26 Maggio 2006,
nell'Enoteca Perardel di Beaune

Domaine Bouley Volnay Premier Cru Clos de Chenes

Situato nel cuore della Côte d'Or, Volnay si caratterizza per i suoi vini fragranti ed eterei, di bella profondità aromatica ma meno strutturati rispetto a quelli di altre zone. Il Domaine di Reyane e Pascal Bouley si trova qui. Azienda a conduzione familiare da cinque generazioni, possiede 10 ettari di vigneto tra Volnay, Pommard e Saint - Romain. Il Clos de Chenes, nonostante le premesse fatte sul terroir d'elezione, si mostra intenso e ricco, con sentori di ciliegia nera, cassis e decisa speziatura. Solido anche al palato, è dotato di bella coerenza e solida trama tannica.

Vendemmia: 2003
Proprietà: Jean Trapet Pere et Fils
Uvaggio: Pinot Noir
Bottiglie prodotte: -
Enologo: Jean-Louis Trapet
Prezzo: € 25,00
Bottiglia acquistata il 26 Maggio 2006,
nell'Enoteca Perardel di Beaune

Domaine Trapet Gevrey-Chambertin

Jean Luois Trapet è uno dei produttori più interessanti di Gevrey-Chambertin, anche in virtù della posizione dei suoi terreni che vantano parcelle in ben tre grand cru, due premier cru e altrettanti "villages". La sua viticoltura, per di più, si ispira ai principi della biodinamica; fattore non trascurabile, specie in annate problematiche come la 2003. Tutti i suoi vini sono almeno molto buoni, a cominciare dal semplice Gevrey-Chambertin: i profumi, subito esplosivi, spaziano dalla ciliegia nera ai piccoli frutti rossi, da note floreali a cenni animali e speziati decisamente intriganti. Bello anche in bocca, mostra energia, beva cremosa e decisa profondità.





Vendemmia: 1981
Proprietà: Stefano Cinelli
Colombini
Uvaggio: Sangiovese Grosso
Quotazione: € 150,00

Fattoria dei Barbi

Docg Brunello di Montalcino Riserva

La Fattoria dei Barbi è una delle pochissime aziende "autenticamente" storiche di Montalcino, non solo perché la famiglia Colombini ne è proprietaria fin dal 1790, ma anche perché rappresenta uno dei simboli del successo mondiale del Brunello. È stata la prima azienda ad effettuare la vendita di vino per corrispondenza (1936) e la prima ad esportare il Brunello di Montalcino in Europa e in America (1962). Nel 1981, comincia a lavorare alla Fattoria dei Barbi Stefano Cinelli Colombini, oggi vulcanico e dinamico titolare dell'azienda e proprio di quel millesimo è il Brunello Riserva, protagonista del nostro assaggio. Il suo profilo aromatico è piuttosto complesso e spazia da note di fiori appassiti a freschi sentori di scorza d'arancio, per arrivare a intriganti cenni minerali che richiamano la ruggine. Bello anche l'impatto gustativo, un po' più austero, in cui i tannini, pienamente risolti, mantengono un caratteristico timbro terroso, a marcare il legame con il territorio. Finale lungo e profondo, sorretto da una convincente e vivace vena acida.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Walter Massa
Doc Colli Tortonesi Timorasso
Derthona 2002

Bello il colore giallo paglierino brillante, di questo vino, espressione vera ed autentica di un territorio e di un vitigno la cui riscoperta è soprattutto merito proprio di Walter Massa. Profumi freschi ed intriganti di ginestra, melone, pesca e, a rifinitura, leggeri sentori di vaniglia. In bocca, è un vino decisamente morbido, di bella struttura, sorretto da un ottimo nerbo acido e impreziosito da una mineralità accentuata. Finale elegante e profondo.

Carlo Filippetti
enonauta



Vendemmia: 2005
Proprietà: Cantina Produttori Merano srl
Uvaggio: Schiava
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo: Stefan Kapfinger
Prezzo allo scaffale: € 7,00-8,00

Cantina Vini Merano

Doc Alto Adige Val Venosta

Sonnenberg

Nel 1952 un piccolo gruppo di vignaioli della zona di Merano si unì per fondare una cantina sociale. Oggi, i soci della Cantina Vini di Merano sono oltre 200, sparsi su una superficie vitata di 145 ettari e la produzione di questa realtà altoatesina poggia su una rassicurante affidabilità e su un rapporto qualità/prezzo equilibratissimo. I vigneti di Schiava da cui si ottiene il Sonnenberg hanno un'età media di 25-50 anni e vengono coltivati sulle tradizionali pergole dei pendii del Monte Mezzodi in Val Venosta. Risultato un vino di straordinaria piacevolezza, profumato, scorrevole e saporito.

Vendemmia: 2005
Proprietà: Cantina Sociale di Trapani Scarl
Uvaggio: Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 80.000
Enologo: Nicola Centonze
Prezzo allo scaffale: € 7,00-8,00

Cantina Sociale di Trapani

Sicilia Igt Forti Terre di Sicilia

Rosso

Se nutrite qualche pregiudizio sulla qualità e sulla bontà dei vini delle cooperative, vi consigliamo di assaggiare quelli della Cantina Sociale di Trapani. Fondata nel 1955 per aiutare i contadini della parte occidentale della Sicilia a vinificare le uve raccolte, guadagnando così qualche soldo in più, in cinquant'anni esatti di vita ha contribuito a rivoluzionare il panorama vitivinicolo regionale, ed oggi, produce circa 450 mila bottiglie, ottenute da oltre 340 ettari di vigneti. Il Rosso '05 possiede profumi netti, freschi ed intensi, preludio ad un gusto pieno, solido e saporito. Bevibilità superiore.

Vendemmia: 2005
Proprietà: Dario e Luciano Ermacora
Uvaggio: Pinot Bianco
Bottiglie prodotte: 11.000
Enologo: Fausto Zuliani
Prezzo allo scaffale: € 11,00-13,00

Ermacora

Doc Colli Orientali del Friuli Pinot Bianco

Vignaioli da tre generazioni, i fratelli Ermacora coltivano 22 ettari di vigneto a Premariacco (Udine), producendo vini convincenti e di bella finezza. Il Pinot Bianco '05, oggetto del nostro assaggio, gioca tutto sulla levità e sul garbo. I profumi sono pulitissimi e complessi con cenni di salvia, fiore di tiglio, mela verde e ricordi agrumati. In bocca, il vino è tendenzialmente sapido e possiede una trama misurata e di estremo equilibrio, con leggeri richiami affumicati ed un finale piacevolmente fresco ed ammandorlato.

Vendemmia: -
Proprietà: Carpenè Malvolti Spa
Uvaggio: Kerner
Bottiglie prodotte: 16.000
Enologo: Collegio Enologi Carpenè
Prezzo allo scaffale: € 12,00-14,00

Carpenè Malvolti

Kerner Carpenè Vino Spumante Brut

La storica famiglia di Conegliano, a cui è legata molta parte del successo del Prosecco nel mondo, ha istituito da circa un quinquennio il "Collegio Enologi", formato da 5 tecnici aziendali incaricati di sperimentare tutte le possibili varianti dell'arte spumantistica. Il kerner Carpenè è l'ultimo prodotto di questo laboratorio. Ottenuto da uve Kerner, per la prima volta spumantizzate, possiede profumi semplici e puliti di arancio. Immediato al gusto, con un netto contrasto fra ingresso in bocca e finale: il primo dolce e il secondo acidulo.



Vendemmia: 2003
Proprietà: Stonehaven
Uvaggio: Shiraz
Bottiglie prodotte: 5.000
Prezzo allo scaffale: €
13,00-15,00

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. Distribuito in Italia da Banfi Distribuzioni. Il numero di bottiglie indicato è riferito a 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

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

Piccola ma fornita l'Enoteca Vanni (P.zza Repubblica 10, Montaione (FI), tel. 0571.697696), dove è possibile trovare il meglio soprattutto della produzione enologica toscana e qualche mirata digressione in quella piemontese:

La Pieve Docg Chianti 2005 - € 5.00

Immediato e beverino, questo Chianti prodotto in zona

La Valle Docg Chianti 2004 - € 7.00

Esempio paradigmatico di come debba essere un Chianti

Castello di Brolio Docg Chianti Classico 2004 - € 12.00

Da una delle aziende storiche del Chianti Classico, un vino ricco e potente

Castello Fonterutoli Docg Chianti Classico 2003 - € 14.80

Un vino che è diventato ormai un classico dell'enologia toscana

Lisini Doc Rosso Montalcino 2004 - € 13.00

Rigorosa interpretazione del Sangiovese di Montalcino

Poliziano Docg Nobile Montepulciano 2003 - € 16.00

Piccolo capolavoro di equilibrio tra forza ed eleganza

Cesani Docg Vernaccia S.Gimignano 2005 - € 6.00

Interpretazione autentica e genuina dell'unica Docg bianchista della Toscana

Felsina Docg Chianti Classico 2003 - € 12.40

Affidabile e coerente Chianti Classico di Castelnuovo Berardenga

Antinori Doc Bolgheri Vermentino 2005 - € 11.00

Mediterraneo ed elegante Vermentino di alta Maremma

Fattoria del Cerro Doc Rosso Montepulciano 2004 - € 6.50

Campione del rapporto qualità/prezzo

Cosa consiglia

Ed ecco i vini consigliati dal bravo Vittorio titolare dell'Enoteca Vanni:

La Valle Docg Chianti 2004 - € 7.00

Esempio paradigmatico di come debba essere un Chianti

Poliziano Docg Nobile Montepulciano 2003 - € 16.00

Piccolo capolavoro di equilibrio tra forza ed eleganza

Il Poggione Docg Brunello Montalcino 2001 - € 28.00

Da una delle aziende storiche di Montalcino un vino dal carattere spiccato

Aldo Conterno Docg Barolo Cicala 2001 - € 55.00

Un classico inossidabile della più nobile produzione enologica piemontese

Castello di Brolio Docg Chianti Classico 2004 - € 12.00

Da una delle aziende storiche del Chianti Classico, un vino ricco e potente

Tenuta dell'Ornellaia Doc Bolgheri Superiore 2002 - € 95.00

Da Bolgheri, uno dei vini cult del panorama nazionale

Giacomo Conterno Docg Barolo Cascina Francia 2001 - € 80.00

Profumi aggraziati e vitali, gusto complesso e reattivo

Argiolas Igt Turriga 2001 - € 50.00

Un vino dal grande carattere, simbolo della rinascita enologica sarda

Tommaso Bussola Doc Amarone della Valpolicella 2002 - € 40.00

Vino di sapiente armonia fra potenza ed eleganza

Fontodi Docg Chianti Classico Vigna del Sorbo Riserva 2001 - € 32.00

Tannini saporiti e grande carattere per questo Chianti Classico della "Conca d'Oro"



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

Tanta teoria e niente pratica

Negli ultimi trent'anni il sapere del vino è diventato di carta. Gli addetti ai lavori analizzano e discutono di bottiglie seduti dietro una scrivania e all'ombra dello schermo di un computer, e nessuno sa più lavorare con le mani, nessuno che abbia una vaga idea di come si poti una vigna o si leghi una vite. Insomma, sta progressivamente scomparendo il bucolico, ma essenziale, "saper fare", progressivamente sostituito dal "saper sedurre". Nel settore abbondano i consulenti, gli esperti di marketing, gli export manager, le pierre, e a raccogliere l'uva nelle tanto esaltate vigne made in Italy ci sono rimasti soltanto albanesi, romeni e nord-africani. Una volta il vino lo facevano persone che tutte le mattine passeggiavano tra i filari e controllavano le piante una per una, senza vergognarsi di sporcare le proprie mani con la terra, adesso ci pensa un pool di specialisti, agronomi ed enologi (peraltro sempre più spesso in giacca e cravatta), alle dipendenze di grandi brand. La soluzione? Invece dell'ennesimo seminario sugli sbocchi del mercato indiano o cinese, per i super manager sarebbe utile un bel tour in vigna muniti di forbici per potare e di zappa. Dall'alba al tramonto, come da maoistica memoria.

Eleonora Ciolfi

Non solo vino

Confettura di pere, peperoni e zafferano Officina della Natura



E' solo uno degli originali prodotti di Officina della Natura, interessante azienda agricola nel cuore della Val d'Orcia (tel. 0577/888930). Ideale per accompagnare il classico pecorino di Pienza stagionato, che vale la pena di assaggiare anche in abbinamento alla confettura di mele cotogne o alla crema di zucca, che qui vengono lavorate seguendo antiche ricette del territorio. Ottime anche le tisane, ottenute da piante officinali coltivate in azienda, come le altre materie prime, secondo le regole dell'agricoltura biologica.

E' difficile non sentirsi bene sul terrazzo del locale dei fratelli Ardizzone (Ristorante Da Nino, Via Luigi Rizzo, 29, Letojanni (ME), tel. 0942.36147) il mare è lì a portata di mano e l'Etna si staglia sullo sfondo. Qui si mangia solo pesce, sempre freschissimo, perché Maria altrimenti non lo cucina ma è impossibile che accada perché Giovanni compra solo materia prima di altissima qualità. Cominciate pure con ricci, scampi, gamberi di nassa, carpaccio di tonno, frutti di mare, tutto rigorosamente a crudo. Poi le cozze gratinate, i gamberoni al finocchietto selvatico, l'arancio ripieno di frutti di mare, l'insalata di polpo e le polpette di neonata. Tra i primi da non perdere la pasta con i ricci, ricetta tanto semplice quanto gustosa, la polpa dei ricci aggiunta a crudo sulla pasta, l'olio se volete ce lo aggiungete voi, ottima pure la ricca pasta all'astice. Poi si sceglie direttamente dal bancone frigo, dentici, spigole, triglie, pescespada, da farsi cucinare come più vi aggrada, altrimenti la sontuosa zuppa di pesce o il tipico piatto locale, involtini di pescespada arrosto o alla ghiotta. Si chiude con la torta ai pistacchi di Bronte, il gelato al limone o la cassata siciliana. Carta dei vini con oltre un migliaio di referenze gestita con grande passione dal bravo Dario Buscema.

La "top five" di Nino

Sicilia Igt Inzolia 2005, Cantine Barbera - € 14,00

Doc Contessa Entellina Vigna di Gabri 2005, Donnafugata - € 20,00

Sicilia Igt Chardonnay 2004, Tasca d'Almerita - € 35,00

Doc Alto Adige Gewürtztraminer Nussbaumer, Cantina di Termeno - € 30,00

Doc Faro Palari 2003, Palari - € 45,00

I tre vini del cuore di...

Dan Fante

Dan Fante, figlio del più noto John Fante, autore di "Chiedi alla polvere" e uno dei più importanti scrittori americani, anche se riscoperto solo dopo la sua morte (nel 1983), è nato a Los Angeles nel 1944 e attualmente vive a Santa Monica, dove scrive commedie teatrali e si dedica all'assistenza delle persone recluse. I Fante sono originari dell'Abruzzo e Dan mantiene un forte legame con questa regione, dove si reca spesso a trovare il suo amico, l'imprenditore vitivinicolo Gianni Masciarelli. Da giovane Dan Fante ha attraversato gli States in autostop, ed è approdato a New York, dove ha vissuto vent'anni in vecchie stanze ammobiliate, facendo ogni genere di lavoro. In Italia ha pubblicato "Angeli a pezzi" e "Agganci" (entrambi per Marcos y Marcos), libri ruvidi ai limiti dell'abisso esistenziale e talvolta disperati - più bukowskiiani di Bukowski - ma pieni di polpa su cui riflettere, frutto delle sue esperienze di alcolizzato e di artista soffocato dall'ombra del padre.

Masciarelli Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma 1997

St. Clement Vineyards Rosenbaum Blush 1999

Opus One 2001