

Tiratura: 14127 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 14 - Settembre 2006 - 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: 1999  
Proprietà: Roberto Gatti  
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero  
Bottiglie prodotte: 5.000  
Enologo: Roberto Gatti  
Prezzo allo scaffale:  
€ 24,00-26,00

## Ferghettina

### Docg Franciacorta Extra Brut

Ferghettina è un'azienda agricola relativamente giovane che può contare, però, sulla grande esperienza accumulata nel mondo del vino dal suo ideatore Roberto Gatti. E' lui che gestisce direttamente, insieme alla moglie Andreina e ai figli Laura e Matteo, tutte le dinamiche di questa splendida realtà di Erbusco che prende il nome dal toponimo della zona. Il Franciacorta Extra Brut '99 si apre al naso con un ventaglio di sensazioni che spaziano dalla foglia di cedro alla menta, fino a incrociare le classiche note di lievito. Elegante anche al palato, ha grana fine, decisi spunti minerali e un buon finale di nocciola tostata.



Vendemmia: -  
Proprietà: Famiglia Uberti  
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco  
Bottiglie prodotte: 40.000  
Enologo: Cesare Ferrari, Silvia Uberti  
Prezzo allo scaffale:  
€ 18,00-22,00

## Uberti

### Docg Franciacorta Extra Brut

#### "Francesco I"

Non solo Comari del Salem. L'ammiraglia di casa Uberti, prodotta in una serie limitata di esemplari, gode infatti di un'ottima compagnia a testimonianza del livello generale raggiunto da tutti i vini di questa maison franciacortina. L'Extra Brut Francesco I, ad esempio, è un vino dall'impostazione chiara e definita. Sui lieviti per almeno due anni, ha un diverso apporto di liquer rispetto alla versione Brut e dunque risulta più secco anche all'assaggio. Paglierino brillante al colore, ha profumi che rimandano ai lieviti, note di frutta bianca e foglia di limone. Il gusto, di buona materia e cremosità, gioca su geometrie sferiche più che su pungenti spigolature.



Vendemmia: 2001  
Proprietà: Paola Rovetta  
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay  
Bottiglie prodotte: 9.800  
Enologo:  
-  
Prezzo allo scaffale:  
€ 30,00-35,00

## Monte Rossa

### Docg Franciacorta Brut Cabochon Rosé

E' senza ombra di dubbio tra le case spumantistiche più affascinanti della Franciacorta e, di conseguenza, dell'intera produzione di bollicine made in Italy. Monte Rossa nasce in una villa seicentesca di Bornato nel 1972 e da lì domina un colle fitto di vigneti che raggiungono oggi i 50 ettari. Della variegata produzione aziendale abbiamo assaggiato una delle perle più rare, prodotta solo in annate particolari e messa in commercio dopo un lungo affinamento: il Cabochon Rosé '01. Bollicine stupende, affusolate, ammalianti nel colore rosa tenue, fragranti, fresche, di grande sapidità, leggermente fumé, cremose, speziate, dal profondissimo finale agrumato e minerale.



Vendemmia: 2001  
Proprietà: Fratelli Majolini  
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero  
Bottiglie prodotte: 12.000  
Enologo:  
J. P. Valade, Cesare Ferrari  
Prezzo allo scaffale:  
€ 24,00-26,00

## Majolini

### Docg Franciacorta Brut Electo

C'è tutta la passione e l'impegno quotidiano di famiglia, a cominciare da quello di Ezio che riveste anche la carica di presidente del Consorzio per la tutela del Franciacorta, nelle bottiglie firmate Majolini. L'Electo Brut, anche nella versione 2001, ne è forse l'esempio più fulgido. Le uve di Chardonnay e Pinot Nero provengono da un vigneto di roccia calcarea che regala eleganza e finezza minerale al vino. Al naso i fiori di camomilla si inseriscono in un contesto di grande fragranza mentre al palato sensazioni di mandorla fresca accompagnano un corpo teso, di ottima vivacità e grandiosa sapidità. Tra i più territoriali in circolazione.

## Editoriale

Settembre = attesa

*Se il mondo del vino potesse cambiare il nome a questo mese "strategico" forse lo ribattezzerebbe come il mese di "attesa". Attesa per gli esiti della vendemmia, certamente e soprattutto, ma anche attesa per i risultati ottenuti nelle guide nostrane e per quelli provenienti dalle varie classifiche stilate dai "guru" della critica enologica internazionale. "Faraway so close", verrebbe da dire, citando il titolo del film di Wim Wenders del 1993. Apparentemente lontane, queste risultanti, sono invece del tutto vicine per le loro implicazioni, tessere di uno stesso mosaico ancora non risolto: la crisi di mercato. Ci vorrebbe proprio una vendemmia da ricordare, per facilitare le vendite, come buoni risultati sulle guide e sulle più note riviste internazionali, aiuterebbero ad affrontare la giungla del mercato. Certo, il responso della vendemmia è "universale", nel senso che non fa distinzione fra le realtà produttive, mentre i giudizi della critica enologica forniscono un parere soggettivo e diversificato non solo sui prodotti, ma anche sulle aziende. E ancora, il risultato della vendemmia va letto in prospettiva, come una semplice indicazione sul potenziale qualitativo di un'annata (giudicabile esaurientemente soltanto quando l'uva è stata effettivamente trasformata in vino e cioè 2-3 mesi dopo la vendemmia), mentre i giudizi di guide e riviste specializzate fotografano lo "stato" qualitativo dei vini già pronti alla commercializzazione. Noi, per intanto, bagnamo con una notevole dose di bollicine il nostro numero di settembre in segno di buon auspicio. Buona Lettura  
Franco Pallini  
Antonio Boco*



Vendemmia: -  
 Proprietà: Gruppo LVMH  
 Uvaggio: Chardonnay, Pinot  
 Noir, Pinot Menier  
 Bottiglie prodotte: 350.000  
 Enologo: Eric Lebel  
 Prezzo allo scaffale: €  
 120,00-130,00

## Krug

### Champagne Grande Cuvée Brut

Per gli amanti dello Champagne la Maison Krug, fondata a Reims nel 1843, rappresenta il vino di lusso per eccellenza e quello dalla longevità praticamente illimitata, degno solo delle grandissime occasioni. La filosofia produttiva Krug prevede che tutti i vini base siano fermentati in fusti di rovere e che l'assemblaggio delle cuvées sia di tipo orizzontale (uve diverse provenienti da più vigneti) e contemporaneamente verticale (vini base di annate differenti). Questo stile così rigoroso, che marca con un sigillo distintivo Krug rispetto alle altre grandi Maison, costituisce allo stesso tempo il modello di riferimento assoluto per lo Champagne da assemblaggio, che trova la sua espressione paradigmatica nella Grande Cuvée Brut, oggetto del nostro assaggio. Ottenuta da una combinazione media di ben 40-50 vini di cru differenti provenienti da 6-9 annate distinte, possiede una sfaccettata e incredibile complessità. Impatto visivo affascinante sia per il colore, dorato carico limpidissimo, sia per la spuma vivace e finissima. I profumi sono ampi e spaziano dal fruttato fresco a quello maturo, dal floreale alla spezia, dal miele alle note minerali di bella personalità. Al palato, grande è l'equilibrio e la morbidezza per una progressione gustativa, fresca, cremosa e incalzante, sostenuta da una spina acida nervosa, che inesorabilmente chiama sempre ad un altro sorso. La produzione annua è apparentemente limitata a cinquecentomila pezzi, ma nelle cantine Krug riposano ben tre milioni e mezzo di bottiglie, che aspettano il loro turno di uscita dopo una rotazione da sette a otto anni, essendo tutte le tipologie prodotte invecchiate minimo per sei anni sui lieviti. Oggi siamo alla sesta generazione della famiglia Krug, rappresentata da Henri e Rémi, attuali responsabili dell'azienda e dai loro figli Olivier e Caroline anch'essi impegnati nell'impresa familiare, ma, dal 1999, la storica Maison di Reims fa parte del potente polo del Lusso LVMH, che comprende non solo griffe della moda quali Louis Vuitton, Kenzo e Fendi, ma anche celeberrimi marchi del mondo del vino come Moët & Chandon, Dom Perignon, Ruinart, Veuve Clicquot, Mercier, Château d'Yquem e la neozelandese Cloudy Bay.

# Vilca

Vendemmia: 2003  
 Proprietà: Luigi Maffini  
 Uvaggio: Aglianico  
 Bottiglie prodotte: 4.200  
 Enologo: Luigi Mojo  
 Prezzo: € 25,00  
 Bottiglia acquistata l'8 agosto 2006,  
 nell'Enoteca De Pascale di Avellino

## Maffini

### Doc Cilento Aglianico

Luigi Maffini è persona ambiziosa che riesce spesso a raggiungere i traguardi fissati. Ecco spiegato il mistero di vini tanto autorevoli e complessi, figli di un territorio senz'altro interessante ma lontano dall'essere considerato una delle aree nevralgiche della viticoltura campana. Eppure, dicevamo, i vini sono lì a testimoniare livelli di assoluta grandezza. Come il Cenito 2003, Aglianico maturato in barrique per dodici mesi, che esprime in un sol colpo calore ed eleganza. Le note di amarena si integrano ai lampi balsamici e a quelli di spezie dolci, la bocca è imponente eppure mai pomposa grazie a una buona vivacità generale ed a tannini ben levigati.

Vendemmia: 2003  
 Proprietà: Guido Guardigli  
 Uvaggio: Sagrantino  
 Bottiglie prodotte: 14.000  
 Enologo: Emiliano Falsini  
 Prezzo: € 23,00  
 Bottiglia acquistata l'8 agosto 2006,  
 nell'Enoteca De Pascale di Avellino

## Perticaia

### Docg Sagrantino di Montefalco

E' diventata in breve tempo una delle realtà più ricercate e affidabili di tutto il comprensorio del Sagrantino, con estimatori sparsi in diversi angoli del pianeta. Se quella di Guido Guardigli, patron dell'azienda e navigato condottiero dei "mari" del vino, era una scommessa, possiamo senz'altro affermare che la vittoria è ormai a portata di mano. Praticamente completata la nuova cantina (davvero bella e funzionale, con tanto di splendida sala degustazione), il nostro può tranquillamente concentrarsi sui suoi vini. La versione 2003 di Sagrantino strappa applausi: colore cupo, profumi di more selvatiche e spezie dolci, corpo solido e tannino raffinato.

Vendemmia: 2003  
 Proprietà: Famiglia Bernetti  
 Uvaggio: Verdicchio  
 Bottiglie prodotte: 30.000  
 Enologo: Emidio Felicetti e Cristina Cantarini  
 Prezzo: € 13,50  
 Bottiglia acquistata l'8 agosto 2006,  
 nell'Enoteca De Pascale di Avellino

## Umani Ronchi

### Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Casal di Serra

Più di quattro milioni di bottiglie prodotte ogni anno sono una cifra spaventosa se accostata al livello qualitativo generale dei vini. Emblema di solidità e passione, la Umani Ronchi ci ha però abituati a performance da assoluta protagonista, conquistando uno spazio meritato tra i grandi dell'enologia italiana. Il Casal di Serra '03, ad esempio, non avrà forse la leggiadra eleganza della precedente versione, eppure conquista al primo assaggio per le componenti minerali e fumè, ben abbinate a ricche nuance floreali e fruttate. Ottima la materia e l'equilibrio, lunga la persistenza. Consulenza enologica di Giuseppe Caviola.

Vendemmia: 2003  
 Proprietà: Giampaolo Paglia  
 Uvaggio: Sangiovese, Alicante  
 Bottiglie prodotte: 30.000  
 Enologo: Fabrizio Moltard  
 Prezzo: € 19,00  
 Bottiglia acquistata l'8 agosto 2006,  
 nell'Enoteca De Pascale di Avellino

## Poggio Argentiera

### Doc Morellino di Scansano Capatosta

Poggio Argentiera è una delle realtà enologiche più importanti della Maremma, emersa in un recente passato con vini dalla impronta moderna, ma stilisticamente ben definita. Grandi strutture convivono con un'estrema bevibilità e la freschezza sa coniugarsi alla complessità. E' un po' questo lo schema che Giampaolo Paglia sembra seguire nel realizzare i propri vini e i risultati sono lusinghieri. Come nel caso del Capatosta '03, figlio di annata "tropicale", che possiede corpo pieno, bella progressione gustativa, assenza di fastidiose note surmature e timbro dolce in grande (forse troppa) evidenza.

Trattoria "IL POZZO"  
 di Franca e Paola Binarelli



53020 S. ANGELO IN COLLE - Montalcino (SI)  
 Tel. 0577/844015 Fax 0577/844076



Vendemmia: 1988  
Proprietà: Famiglia Lungarotti  
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo  
Quotazione: € 100,00

## Lungarotti Docg Torgiano Rosso Riserva Rubesco Vigna Monticchio

Non c'è bisogno della macchina del tempo per trovare una grande versione di Vigna Monticchio. Sia la Riserva 2000 che, soprattutto, la 2001 incarnano alla perfezione le potenzialità di questo vino e confermano lo straordinario lavoro delle sorelle Chiara Lungarotti e Teresa Severini, oggi a capo dell'azienda e figlie di quel Giorgio Lungarotti che inventò letteralmente, dal nulla, un intero territorio. Detto questo, però, non possiamo neanche noi sottrarci al fascino senza tempo di una vecchia annata di questo vino meraviglioso, figlio di uve classiche come quelle di Sangiovese e Canaiolo, allevate su quello splendido anfiteatro naturale che è Vigna Monticchio. Tra le migliori annate di sempre di questo cru (il terno secco potrebbe essere '66, '69 e '78) c'è senza dubbio anche la versione 1988. Fin dai profumi, il vino evidenzia decise sensazioni giovanili, fresche, addirittura floreali. Poi spezie, note agrumate e cenni terrosi. La bocca è larga e profonda, ricca di verve e materia, dai tannini finissimi. Finale di chiodi di garofano, noce moscata e grafite.

## "fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

### Bianchetto del Metauro

Bianchetto del Metauro: un illustre sconosciuto, almeno per me. Ho avuto modo di assaporarlo in un agriturismo nel comune di Urbino, proprio nella valle del Metauro, nel mezzo del mese di agosto. Un vino fresco, giovane, giustamente sapido che bene si accostava con i formaggi del luogo (casciotta di Urbino, Valmetaruro) serviti in un tagliere con vari salumi freschi. Purtroppo questo vino è introvabile nei supermercati e addirittura in molte enoteche al di fuori delle Marche. Non avrà la struttura più marcata del Verdicchio, che amo tantissimo, ma meriterebbe un po' più di attenzione. Evviva le varietà.

**Paolo Bergelloni**  
appassionato degustatore



Vendemmia: -  
Proprietà: Famiglia Faccoli  
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero  
Bottiglie prodotte: 14.000  
Enologo: Cesare Ferrari  
Prezzo allo scaffale: € 14,00-16,00

## Faccoli Docg Franciacorta Extra Brut

Una decina di ettari in tutto di cui quattro o poco più destinati a vigneti di Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero. La Faccoli, azienda a conduzione familiare nell'area sud-ovest della Franciacorta, non fonda sui numeri la sua capacità di stupire. Se però spostiamo l'obiettivo sul versante della qualità, la prospettiva cambia radicalmente. I terreni morenici donano vini personali, di grande profondità e buona eleganza. Come il Franciacorta Extra Brut che ha profumi floreali e fruttati uniti a sensazioni di polvere di cacao e biscotto danese. Mentre in bocca ci è piaciuto per la coerenza e l'intelligente rapporto tra polpa e rigida spina acida.

Vendemmia: 2001  
Proprietà: Falconieri, Bardesono, Caretto  
Uvaggio: Erbaluce  
Bottiglie prodotte: 15.000  
Enologo: Gianfranco Cordero  
Prezzo allo scaffale: € 12,00-14,00

## Ciek Doc Erbaluce di Caluso Spumante S. Giorgio

Un'azienda composita quella messa in piedi da Remo Falconieri e dai suoi soci, improntata ormai da diversi anni (la fondazione risale al 1985) sulla salvaguardia e la valorizzazione di una varietà tradizionale e affascinante come l'Erbaluce. Lo spumante S. Giorgio ha sfumature oro e ambra, profumi minerali e rocciosi con descrittori che virano in seguito su note di frutta secca e spezie. Grande la coerenza al palato che scorre spumoso, definito, di bella grana e saporito finale. Un bell'esempio di bollicine all'italiana, prodotto con una delle più caratteristiche varietà autoctone piemontesi.

Vendemmia: -  
Proprietà: Famiglia Martusciello  
Uvaggio: Asprinio d'Aversa  
Bottiglie prodotte: 24.000  
Enologo: Gennaro Martusciello  
Prezzo allo scaffale: € 7,50-8,50

## Grotta del Sole Doc Asprinio d'Aversa Spumante Brut

L'Asprinio di Aversa, oltre che per l'abbinamento ad alcuni capisaldi della gastronomia partenopea viene di solito ricordato per il singolare sistema di allevamento delle viti, letteralmente arrampicate su alberate di vecchi pioppi che raggiungono altezze ragguardevoli, anche fino a 15 - 20 metri. Oltre che per le note folkloristico-gastronomiche però, i vini di casa Martusciello si distinguono per una buona qualità generale, unita peraltro a prezzi rispettosi. Il nostro Asprinio d'Aversa ha profumi semplici di banana e nocciola mentre il palato risulta giocato su una acidità un po' citrica e pronunciate sensazioni di mela verde.

Vendemmia: 2003  
Proprietà: Famiglia Scamacca  
Uvaggio: Nerello Mascalese  
Bottiglie prodotte: 25.000  
Enologo: Luigi Lo Guzzo  
Prezzo allo scaffale: € 11,00-13,00

## Barone Scamacca del Murgo Metodo Classico Brut Murgo

Che le vigne coltivate sulle pendici dell'Etna rappresentino il più interessante terroir della Sicilia, sono molti a crederlo e noi fra questi. Ad ulteriore dimostrazione di questo fatto, il Brut Murgo, ottenuto per di più da una varietà di antica coltivazione come il Nerello Mascalese (forse il vitigno siciliano più espressivo e caratteriale della regione). Profumi di piccoli frutti rossi e una robusta struttura, ci ricordano che il vino è ottenuto da uve a bacca rossa. Ampiezza olfattiva e buona cremosità evidenziano una fattura ineccepibile. La Tenuta San Michele, così si chiama l'azienda della famiglia Scamacca, si trova sulle pendici orientali dell'Etna e conta su circa 30 ettari vitati.





Vendemmia: 1994  
Proprietà: Domaines Barons de  
Rothschild  
Uvaggio: Cabernet Sauvignon  
Bottiglie prodotte: 3.000.000  
Prezzo allo scaffale: €  
13,00-15,00

## Los Vascos

### Cabernet Sauvignon Colchagua

Una rubrica che raddoppia per questo numero, poiché abbiamo testato la tenuta nel tempo di un vino "vintage" dell'"altro mondo". Ed il Cabernet Sauvignon Los Vascos '94, protagonista del nostro assaggio, ha risposto in maniera egregia, evidenziando un'invidiabile freschezza olfattiva, caratterizzata da note di peperone e foglia di pomodoro particolarmente intense, ma anche da ricordi minerali di bella personalità. Buonissimo anche in bocca, dove un gusto continuo, deciso e non privo di carattere emerge con continuità in una progressione gustativa vivace e priva di qualsiasi segno di evoluzione. Si trova nella valle di Colchagua, forse il territorio cileno più vocato per la coltivazione della vite, Viña Los Vascos, a una quarantina di chilometri dalla costa e a circa 130 metri di altezza media. Dal 1983 Domaines Barons de Rothschild, cioè la proprietà di Château Lafite, vi ha investito molti capitali prendendo in mano nel 1988 la conduzione tecnica, ristrutturando i vigneti e rinnovando le tecnologie di cantina. Attualmente la tenuta comprende circa 3.600 ettari, 580 dei quali vitati.

I quaderni di  
**Wine News**  
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 Il Bacchanale (Loc. Levane, Via di Bucine 40, Bucine (AR), tel. 055/9180817; [www.ilbacchanale.it](http://www.ilbacchanale.it)) è l'ennesimo esempio di come anche in provincia sia possibile trovare locali di grandissima qualità. A prevalere i prodotti dell'enologia toscana, ma il bravo Andrea Pinti ha dotato la sua enoteca anche di un'ottima selezione di vini dal resto d'Italia:*

### Farnetella, Docg Chianti Colli Senesi 2004 - € 8,00

Centrato per la sua tipologia, questo vino fresco e ben articolato, firmato da Giuseppe Mazzacolin

### Castello di Fonterutoli, Docg Chianti Classico 2003 - € 14,00

Stile moderno e immediato per un vino morbido e maturo

### Canneto, Doc Rosso di Montepulciano 2005 - € 8,00

Equilibrio e bevibilità distinguono questo Rosso di Montepulciano

### Lodolo Nuova, Docg Nobile di Montepulciano 2003 - € 12,00

Ben concepito, ma non molto personale il Nobile a marchio Ruffino

### Castellare di Castellina, Docg Chianti Classico 2003 - € 12,00

Gusto intrigante e dinamico che contribuisce alla sua invidiabile bevibilità

### Poggio Argentiera, Doc Morellino Bellamarsilia 2004 - € 9,00

Mediterraneo e saporito il Morellino di Gianpaolo Paglia

### Tenuta dell'Ornellaia, Igt Le Volte 2004 - € 12,00

L'entry level di una delle aziende più blasonate di Bolgheri, si dimostra coerente e affidabile

### Fattoria di Felsina, Docg Chianti Classico Berardenga 2003 - € 13,00

E' una sicurezza: classico nei profumi è un vino solido e intenso

### Hofstätter, Doc Alto Adige Gewürtztraminer 2004 - € 13,00

Profumatissimo e di grande bevibilità, questo bianco altoatesino

### Fattoria di Petrolo, Igt Torrone 2004 - € 23,00

Sangiovese di impronta territoriale, intenso ed espressivo

## Cosa consiglia

*Per l'Enoteca Il Bacchanale la lista dei vini consigliati coincide con quella dei più venduti:*

### Farnetella, Docg Chianti Colli Senesi 2004 - € 8,00

### Castello di Fonterutoli, Docg Chianti Classico 2003 - € 14,00

### Canneto, Doc Rosso di Montepulciano 2005 - € 8,00

### Lodolo Nuova, Docg Nobile di Montepulciano 2003 - € 12,00

### Castellare di Castellina, Docg Chianti Classico 2003 - € 12,00

### Poggio Argentiera, Doc Morellino Bellamarsilia 2004 - € 9,00

### Tenuta dell'Ornellaia, Igt Le Volte 2004 - € 12,00

### Fattoria di Felsina, Docg Chianti Classico Berardenga 2003 - € 13,00

### Hofstätter, Doc Alto Adige Gewürtztraminer 2004 - € 13,00

### Fattoria di Petrolo, Igt Torrone 2004 - € 23,00

## Questione di stile

Dalla cantina ricavata nel garage sotto casa al moderno stabilimento enologico, ma anche dalla Fiat 127 alla Porsche Carrera. Questo è l'identikit di molte delle griffe del vino del Bel Paese, che, causa profitti stellari, ha letteralmente cambiato vita, ma non i costumi e lo stile. Sempre più spesso, infatti, accade che qualcuno, incalzato dai venti di crisi, sia sopraffatto da gravi attacchi di taccagneria e si arrangi come può, con conseguente scivolamento nella classica "grezza". L'esempio più classico è rappresentato da quelle (molte) aziende che alla canonica richiesta di inviare due bottiglie per degustazioni professionali, preferiscono inviarne una sola, scommettendo tutto sul proprio fornitore di sugheri, o, molto più semplicemente, cercando di risparmiare qualcosa. Esistono poi delle vere e proprie "chicche" comportamentali rubricabili come marketing "parassitario". E' il caso di una nota griffe di bollicine che, senza invito, si è imbucata in un convegno organizzato da una famosa associazione che raggruppa il meglio delle aziende made in Italy, per piazzare a sorpresa una presentazione privata del progetto della propria nuova cantina ad un ministro importante. O ancora, l'esempio di quel furbacchione che nei giorni della più grande rassegna del vino italiano ha scelto (legittimamente) di disertare la manifestazione, salvo poi organizzare un pulmino privato che dal parcheggio della fiera diretta giornalisti, buyer e addetti ai lavori vari nella propria cantina.

Eleonora Ciolfi

*Per carità, non c'è bisogno di inventarsi chissà che per decidere di visitare lo splendido centro di Ibla. Qui il barocco siciliano raggiunge livelli di straordinario fascino: la chiesa di S. Giorgio, piazza Pola, palazzo della Cancelleria, la chiesa di S. Francesco, il portale di S. Giorgio. Eppure, sapere di poter fare una visita al ristorante Duomo (via Capitano Bocchieri, 31 – tel. 0932651265) è fuor di dubbio un bell'incentivo a deviazioni o fughe verso i suggestivi saliscendi di Ragusa "vecchia". E' qui che, nel 2000, Ciccio Sultano (ai fornelli) e Angelo di Stefano (in sala) hanno iniziato la loro avventura, riscuotendo in brevissimo tempo i pieni consensi di pubblico e critica. Nel 2003 il ristorante entra a far parte dei Jeunes Restaurateurs d'Europe e un anno dopo arriva addirittura la Stella della Guida Michelin. La cucina propone piatti creativi ma legati al territorio dal filo rosso dei prodotti e delle splendide materie prime che l'isola sa offrire. Noi abbiamo scelto il menù degustazione "Mare" e davvero non ce ne siamo pentiti. La voluminosa carta dei vini offre un buon panorama, con giusta attenzione alla terra d'elezione, eppure non ci dispiacerebbe qualche digressione un po' più ardita.*

## La "top five" del Duomo

**Sicilia Igt Saia 2004, Feudo Maccari - € 35,00**

**Sicilia Igt Siccagno 2004, Arianna Occhipinti - € 30,00**

**Sicilia Igt Sinestesia 2005, Abbazia Santa Anastasia - € 25,00**

**Sicilia Igt Pietra Nera 2005, Marco De Bartoli - € 33,00**

**Sicilia Igt Riflessi di Sole 2003, Avide - € 32,00**

## Non solo vino

### Tonno Rosso in Olio di Oliva Campisi



La famiglia Campisi, che da il nome all'omonima azienda (via Marzamemi, 12 – Marzamemi, Pachino (SR), tel. 0931841166), è impegnata da cinque generazioni nella conservazione artigianale del pesce fresco del Mediterraneo e del basso Jonio, lavorato a mano e conservato in botti di rovere. Il Tonno Rosso viene pescato con l'amo, "per quell'antico rapporto di correttezza che deve esserci tra l'uomo e il mare", ed ha come unici ingredienti di conservazione l'olio d'oliva e il sale marino. Prodotto squisito, di grande intensità aromatica, pienezza e versatilità in cucina.

## I tre vini del cuore di...

### Ernesto Gentili

Cinquantacinquenne, livornese, ex impiegato di banca, Gentili, comincia da semplice appassionato la sua carriera nel mondo del vino italiano, circa una quindicina di anni fa. Prima con Slowfood, dove ha ricoperto la carica di governatore, e poi con il Gambero Rosso, di cui è stato una delle figure di spicco come responsabile della Guida in Toscana, è riuscito a trasformare la sua passione in un vero e proprio mestiere, diventando un professionista della degustazione fra i più quotati in Italia. Nel 2003 lasciato il Gambero Rosso, compie il grande balzo e, insieme a Fabio Rizzari, diventa il curatore della Guida Vini d'Italia del Gruppo Espresso, ruolo che ricopre tuttora. E' membro permanente del Grand Jury Européen, collegio di degustatori creato da François Mauss.

**Tenuta San Guido Sassicaia 1985**

**Gianfranco Soldera Brunello di Montalcino Case Basse Riserva 1983**

**Tasca d'Almerita Regaleali Botrytis Cinerea 1992**