



I quaderni di Wine News

APPUNTI DI DEGUSTAZIONE



Tiratura: 14209 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 15 - Ottobre 2006 - Info: iquadernidivinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - A cura di Franco Pallini e Antonio Boco



Vendemmia: 2002
 Proprietà: Famiglia Moris
 Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Syrah
 Bottiglie prodotte: 55.000
 Enologo: Attilio Pagli e Emiliano Falsini
 Prezzo allo scaffale: € 24,00-26,00

Moris Farms Igt Toscana Avvoltore

L'Avvoltore 2002 sintetizza, con un riuscito adeguamento stilistico, una interpretazione, potremmo dire, da "manuale" delle difficoltà di un millesimo così problematico. La forza strutturale che lo ha contraddistinto da sempre, lascia in questa versione più spazio all'equilibrio e all'eleganza. I profumi sono freschi e puliti e la speziatura al pepe garbata. In bocca, il vino è morbido, profondo e dotato di una concentrazione notevole, ma non sfacciata, risultando bilanciato e solo leggermente meno complesso. Moris Farms deve molto all'Avvoltore, vino fortemente voluto da Adolfo Parentini, patron dell'azienda. Un rosso che ha ormai raggiunto una solida costanza qualitativa e il successo fra gli appassionati.



Vendemmia: 2002
 Proprietà: Famiglia Rallo
 Uvaggio: Nero d'Avola in prevalenza
 Bottiglie prodotte: 38.000
 Enologo: Carlo Ferrini
 Prezzo allo scaffale: € 38,00-40,00

Donnafugata Doc Contessa Entellina Rosso Mille e una Notte

Il 2002 ha colpito meno duramente zone come la Sicilia, e questa bella versione del Mille e una Notte, forse una delle più riuscite del recente passato, ben lo dimostra. Certo, il merito di aver sfruttato fino in fondo le risicate potenzialità di un'annata a dir poco difficile, va riconosciuto prima di tutto alla qualità di quest'azienda siciliana, ormai saldamente nell'élite dell'enologia nazionale, grazie a mirate scelte imprenditoriali e produttive. In quanto al vino, intensi sentori affumicati contraddistinguono l'impatto olfattivo e in bocca trionfano freschezza, dinamica gustativa e reattività.



Vendemmia: 2002
 Proprietà: Luigi Cataldi Madonna
 Uvaggio: Montepulciano
 Bottiglie prodotte: 60.000
 Enologo: Lorenzo Landi
 Prezzo allo scaffale: € 22,00-24,00

Cataldi Madonna Doc Montepulciano d'Abruzzo Toni

Luigi Cataldi Madonna è un vignaiolo rigoroso, più attento ai fatti che alle parole. Il suo lavoro in vigna è scrupoloso e non lascia nulla al caso. Così, anche in un'annata complicata come la 2002, specie per una zona come quella di Ofena, più interna e più fredda rispetto ad altre aree dell'Abruzzo viticolo, è riuscito a ottenere un bellissimo prodotto. Il Toni '02 è infatti un vino che non può lasciare indifferenti. Certo, più esile e un po' meno complesso di altre versioni, ma dotato di una eleganza e di un equilibrio da manuale. Intenso e nitido al naso, possiede una energia gustativa accentuata che lo rende scattante e dalla beva superiore, senza perdere nulla in profondità e spessore.



Vendemmia: 2002
 Proprietà: Famiglia Sottimano
 Uvaggio: Nebbiolo
 Bottiglie prodotte: 5.000
 Enologo: Rino e Andrea Sottimano
 Prezzo allo scaffale: € 26,00-28,00

Sottimano Docg Barbaresco Pajorè

Quella dei Sottimano è una delle aziende meglio organizzate e caratterizzate del Barbaresco. Merito del patron Rino che, insieme alla bravura del figlio Andrea, sa far fruttare al meglio i 14 ettari di vigneto, tutti appollaiati su straordinari cru della zona come Cottà, Currà e, soprattutto, Pajorè. Uno stile che potremmo definire borgognone, non rinnegato nemmeno nella difficile annata 2002 che ha portato, seppur in misura limitata, alla vinificazione di tutte le etichette aziendali, con risultati eccellenti. Il Pajorè, che certo paga qualcosa in termini di struttura e maturità di frutto, risulta incredibilmente elegante e austero al naso come complesso e vibrante al palato.

Editoriale

2002

Il giudizio su questa annata è unanime e molto chiaro: si tratta forse del millesimo peggiore per l'enologia italiana negli ultimi quindici anni. Un giudizio che ci trova nella sostanza concordi, e che, evidentemente, non vogliamo ribaltare, ma soltanto valutare con un po' più di serenità e di sano distacco, vista l'abbondanza di "cattiveria" e di superficialità riservate alla sua analisi, una tendenza, quest'ultima, "inevitabilmente" insita nello stile giornalistico, più propenso a semplificare, piuttosto che ad approfondire. Ci sembra, infatti, che troppo spesso l'apriorismo sia diventato l'unico parametro di giudizio e i vini di questo millesimo siano stati semplicemente "stroncati" solo perché del 2002. Eppure, la stessa critica enologica ha ampiamente illustrato che le aziende vitivinicole del Bel Paese possiedono mezzi e tecniche per fronteggiare annate disastrose come quella in questione (anche se non ne hanno sfruttato a pieno le "potenzialità" per impostare una politica dei prezzi modellata sullo stile francese, ma questa è un'altra storia). Ecco, dunque, perché abbiamo scelto quattro vini "figli" del 2002 per la nostra rubrica "in primo piano". Quattro vini "ripescati" da una sorta di oblio "imposto" a questo "annus horribilis" dell'enologia italiana (potevano essere altri e di altre zone, naturalmente) che ci continuano a sembrare ottimi prodotti e interpreti coerenti, anche con variazioni stilistiche di bella originalità, di un millesimo così complicato.
 Buona Lettura
 Franco Pallini
 Antonio Boco





Vendemmia: 2001
Proprietà: Antinori Spa
Uvaggio: Cabernet, Cabernet Franc, Sangiovese
Bottiglie prodotte: 85.000
Enologo: Renzo Cotarella
Prezzo allo scaffale: € 90,00-95,00

Antinori Toscana Igt Solaia

Il Solaia rappresenta per la Marchesi Antinori, da 26 generazioni nel mondo del vino, non solo il proprio vino "bandiera", ma una vera e propria icona, capace di risollevarsi letteralmente le sorti dell'enologia italiana che, nel 1978 anno del suo debutto, non erano proprio come le conosciamo oggi. Certo, un'operazione compiuta non da solo ma assieme al "capostipite" Sassicaia (prima annata 1968) e al Tignanello (prima annata 1971), ovvero i "Supertuscan" per eccellenza. Concepito come gli altri due vini da Giacomo Tachis, secondo il classico modello bordolese di blend (composto da Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, come il cugino Sassicaia, "parente" stretto anche nell'assonanza del nome), viene prodotto con questo uvaggio soltanto nelle annate 1978 e 1979, dopo di che viene aggiunta alla sua composizione anche una percentuale di Sangiovese. Affinato rigorosamente in barriques nuove per un minimo di 12 mesi, il Solaia viene ottenuto dalle uve coltivate nell'omonimo vigneto (contiguo al vigneto Tignanello) di 10 ettari esposto a sud-ovest tra i 350 e i 400 metri s.l.m., situato presso la Tenuta Tignanello a Mercatale Val di Pesa nel Chianti Classico. Protagonista assoluto del rilancio dell'enologia, dicevamo, non solo toscana ma dell'intero Bel Paese, ha ricevuto una serie fittissima di premi che lo hanno reso un vino di culto, fino al recente e prestigiosissimo riconoscimento di Wine Spectator che, con l'annata 1997, lo ha eletto miglior vino del mondo. La versione 2001, complice un millesimo particolarmente felice per i vini toscani, riassume quasi paradigmaticamente le caratteristiche peculiari di questo vino, espressione compiuta del concetto di eleganza nel vino. Complesso e articolatissimo il profilo aromatico, che spazia dai piccoli frutti rossi a cenni di tabacco, dalle note balsamiche a lievi ricordi di vaniglia, coesi con estremo equilibrio. Bellissimo l'attacco al palato, preciso e dolce, che preannuncia uno sviluppo imponente, con tannini di grana finissima, accompagnati in una progressione gustativa avvincente da una verva acida tesa ed armonica, fino ad un finale interminabile. Ancora giovanissimo.

Vendemmia: 2003
Proprietà: Luigi Antonio Barberani
Uvaggio: Grechetto, Trebbiano
Bottiglie prodotte: 8.000
Enologo: Maurizio Castelli
Prezzo: € 17,80
Bottiglia acquistata il 7 settembre presso l'Ipcoop di Collestrada (PG)

Barberani Doc Orvieto Classico Superiore Calcaia

Azienda storica dell'orvietano e vino che più tradizionale non si può. Barberani e Muffa Nobile sembrano fatti apposta per stare appaiati, tanto che questo nettare dolce e raro, figlio delle nebbie che in autunno fanno capolino sui primi declivi del lago di Corbara, dileguate dalla calura giornaliera, fa spesso la sua comparsa nelle migliori tavole della Penisola. La versione 2003 è addirittura esaltante: colore oro carico, profumi che spaziano dalla frutta secca e tropicale a nuance di muschio e botrite, palato avvolgente eppur fresco e profondo. Strepitoso su erborinati freschi o di media stagionatura.

Vendemmia: 2002
Proprietà: Josef Niedermayr
Uvaggio: Sauvignon, Pinot Bianco, Gewürztraminer
Bottiglie prodotte: 5.000
Enologo: Lorenz Martini
Prezzo: € 27,90
Bottiglia acquistata il 7 settembre presso l'Ipcoop di Collestrada (PG)

Niedermayr Doc Alto Adige Passito Aureus

Anno di fondazione 1852. Non sono molte le realtà del vino italiano che possono vantare una così lunga e gloriosa tradizione come quella di Niedermayr, cantina del pittoresco paesino di Cornaiano, a due passi da Bolzano. Variegata la gamma di vini prodotti, tutti legati alla tradizione vitienologica altoatesina come il Sauvignon, il Lagrein, il Pinot Nero, il Gewürztraminer, la Schiava ecc.... Non fa eccezione il passito Aureus che presenta sentori di albicocca secca, agrumi canditi e miele, mentre al palato è sapido e corposo. Sei mesi in acciaio e sei in barrique ne caratterizzano le modalità di maturazione e affinamento.

Vendemmia: 1994
Proprietà: Giovanni Ricasoli Firidolfi
Uvaggio: Malvasia del Chianti
Bottiglie prodotte: 2.200
Enologo: Federico Staderini
Prezzo: € 19,52
Bottiglia acquistata il 7 settembre presso l'Ipcoop di Collestrada (PG)

Castello di Cacchiano Doc Vin Santo del Chianti Classico

Siamo in presenza di una delle aziende e dei casati che hanno fatto la storia del Chianti Classico. Gli antenati di Giovanni Ricasoli-Firidolfi, attuale proprietario di Cacchiano, hanno infatti scritto pagine significative di questo marchio italiano celebrato in ogni parte del mondo. Naturale, allora, che gli sforzi dell'azienda si concentrino sulle tipologie e i vitigni tradizionali. E legato alla storia, oltre al nobile rosso toscano, da queste parti c'è anche il Vin Santo. Splendido, a dire il vero, anche nella versione 1994. Profumi complessi, eterei, spaziano dal miele di castagno alla frutta secca, fino a cenni di catrame. Bocca avvolgente, di grande equilibrio e integrità.

Vendemmia: 2000
Proprietà: Salvatore Murana
Uvaggio: Moscato d'Alessandria
Bottiglie prodotte: -
Enologo: Luciano Parrinello
Prezzo: € 39,35
Bottiglia acquistata il 7 settembre presso l'Ipcoop di Collestrada (PG)

Salvatore Murana Doc Passito di Pantelleria Martingana

Salvatore Murana è uno dei più autorevoli, se non il più autorevole, tra i produttori siciliani di vini dolci. Una viticoltura complessa che nell'isola di Pantelleria diventa addirittura complicata, fatta di piante allevate ad alberello, terra lavica e muretti a secco, spazzata dalle forti raffiche dei venti. Qui trova il suo habitat ideale lo Zibibbo ovvero il Moscato d'Alessandria. Dal cru Martingana nasce un nettare ambrato, dai profumi caldi e intensi che ricordano i fichi secchi, i datteri e la cannella. La bocca è perfettamente rispondente e si mostra da subito cremosa, calda, ricchissima, di interminabile persistenza.





Vendemmia: 1983

Proprietà: Famiglia De Corato

Uvaggio: Nero di Troia,

Montepulciano

Quotazione: -

Rivera

Doc Castel del Monte Riserva Il Falcone

L'azienda vinicola Rivera è una delle realtà con più storia alle spalle nel dinamico, ma tutto sommato giovane, panorama enologico pugliese. Fondata agli inizi del '900, l'azienda è stata da sempre guidata dalla famiglia De Corato, che ha saputo valorizzare costantemente la produzione di uve tipiche della Murgia. Nel 1950 fu vinificata la prima annata di "Rosso Stravecchio" che più tardi sarebbe diventato Il Falcone (il suo nome è un omaggio alla passione che l'imperatore Federico II aveva per la caccia con questo rapace e che praticava durante i suoi soggiorni a Castel del Monte). La versione 1983, una delle ultime affinate in botte grande prima dell'arrivo delle barriques, possiede un profilo aromatico di estrema vitalità, ricco e aristocratico: fiori secchi, cenni minerali e liquirizia.

In bocca, lo sviluppo del vino possiede una buona dinamica, segno evidente di uno stato di forma ancora impeccabile. Tannini risolti, ma ancora nervosi, sono completati da un nerbo acido di bella freschezza.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Cramele Recas Merlot Rosé 2005

Durante un recente tour in Romania, mi sono imbattuto in una bottiglia dal packaging perfetto, dal prezzo di 3 euro, e dal contenuto di qualità interessante. Si tratta di un merlot rosé 2005 della cantina Cramele Recas della regione di Timis, commercializzato dalla società inglese V-Drinks di Cardiff. La bottiglia - che porta in etichetta la dicitura "vino dell'immortalità" e che nella controetichetta consiglia il suo consumo per la sera a cena, gioca sul fatto di essere il vino del Vampiro (il riferimento a Dracula è chiaro). Trovata comunicazionale a parte, è un vino che merita di essere provato.

Giulio Panti
enonauta



Vendemmia: 2005

Proprietà: Stefano Todini

Uvaggio: Grechetto

Bottiglie prodotte: 30.000

Enologo: Maurilio Chioccia

Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

Todini

Doc Colli Martani Grechetto di Todi Bianco della Cervara

L'azienda di Stefano Todini sorge in una delle zone più belle dell'Umbria, quella campagna di Todi carica di suggestioni paesaggistiche, artistiche e spirituali. Oltre alla cantina, da visitare è tutta l'azienda agricola con la possibilità di acquistarne i prodotti, tra cui uno splendido extravergine, e il meraviglioso Relais con ristorante. In quanto ai vini, la crescita negli ultimi anni è stata notevole e tutta la produzione ne ha beneficiato. Il Grechetto di Todi, autoctono per antonomasia e vino della tradizione, ha un sorso fresco e succoso, profumato fin quasi a sembrare aromatico, ottimo compagno di diversi piatti della zona.

Vendemmia: 2005

Proprietà: Flavio Busti

Uvaggio: Grechetto

Bottiglie prodotte: 6.000

Enologo: Maurilio Chioccia

Prezzo allo scaffale: € 6,00-8,00

Flavio Busti

Umbria Igt Grechetto

Flavio Busti, oltre al nome dell'azienda, è anche quello del suo giovanissimo condottiero, coraggioso al punto da trasformare, da qualche anno a questa parte, la poliedrica attività di famiglia in una moderna cantina dedita all'esclusiva produzione di vino. Dopo qualche iniziale incertezza e il necessario periodo di rodaggio, il nostro pare avere trovato una certa definizione e pulizia stilistica sia sui vini bianchi che su quelli rossi. Il Grechetto '05, al pari delle altre etichette fuori dalle DOC della zona, è vino dal profumo intenso e persistente, ricco e piuttosto tipico, decisamente fresco e di ottima bevibilità.

Vendemmia: 2005

Proprietà: Famiglia Goretti

Uvaggio: Grechetto

Bottiglie prodotte: 100.000

Enologo: Vittorio Fiore e Barbara Tamburrini

Prezzo allo scaffale: € 5,00-6,00

Goretti

Doc Colli Perugini Grechetto

Goretti non è uno dei tanti marchi giunti negli ultimissimi tempi ad affollare il mondo del vino ma è azienda solida e con una lunga tradizione enoica alle spalle. Sempre distinta per il buon livello generale dei prodotti, lungimirante protagonista nello sviluppo in chiave turistica del settore, è oggi nelle mani sicure dei fratelli Stefano e Gianluca, oltre che della giovanissima Sara. Ottimo il Grechetto '05, forse il migliore prodotto, che alterna cenni fruttati e floreali a lampi balsamici e minerali. Consulenza enologica da un paio d'anni in mano a due professionisti del calibro di Vittorio Fiore e Barbara Tamburrini.

Vendemmia: 2005

Proprietà: Gianpaolo Tabarrini

Uvaggio: Trebbiano Spoletino

Bottiglie prodotte: 3.500

Enologo: Emiliano Falsini

Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

Tabarrini

Umbria Igt Adarmando

Giovanissimo, eppure con la stoffa e la competenza del veterano. Imprevedibile ma rigoroso e attento ad ogni minimo dettaglio. Questo, e molto altro ancora, è Gianpaolo Tabarrini, noto al pubblico degli appassionati per i suoi eccellenti Sagrantino e che noi segnaliamo anche per l'unico bianco aziendale. Adarmando è un Trebbiano Spoletino, varietà caduta in desuetudine nella sua stessa zona d'origine, che meriterebbe maggior considerazione. Almeno a giudicare dai risultati cui è giunto con questa etichetta. Ha note pronunciate che spaziano dalla frutta gialla ai fiori di campo, dai cenni di clorofilla alle splendide sensazioni minerali. Una rarità, almeno a queste latitudini.



Vendemmia: -
Proprietà: Distell Corporation
Uvaggio: Pinot Noir,
Chardonnay
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: €
9,00-11,00

Desiderius Pongrácz Méthode Cap Classique

Lo spumante protagonista del nostro assaggio è prodotto nella valle di Devon, vicino alla città di Stellenbosch, nella regione del Capo, siamo quindi in Sudafrica. Desiderius Pongrácz, da cui questo vino ha preso il nome, era un conte Ungherese rifugiato in Sudafrica negli anni cinquanta del secolo scorso. Noto per la sua cultura enciclopedica, era anche un brillante enologo, e questo vino è dedicato a lui in ragione dell'importante ruolo svolto nella viticoltura moderna del Sudafrica. Il Méthode Cap Classique (nome usato in Sudafrica per indicare il metodo Champenoise), fin dall'approccio olfattivo è un vino, per dirla senza tanti giri di parole, molto buono. I profumi sono ricchi e ben a fuoco e le note di lievito e fiori bianchi, sono ben rifinite da leggeri ricordi di vaniglia. Probabilmente è in bocca che dà il meglio di sé, esibendo buona struttura, grande freschezza e un'articolazione vivace e contrastata. Il numero delle bottiglie che indichiamo si riferisce a quelle che arrivano nel nostro mercato, importate dalla Vino & Design di Reggio Emilia.

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

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

L'Enoteca Cristallo (Piazza San Jacopo 261, Arezzo, tel. 0575/27202; www.enotecacristallo.it) è davvero un locale da intenditori, diretta emanazione della grande competenza e passione dei fratelli Roberto e Fabrizio Venuta. Dunque, non solo il meglio dell'enologia italiana ma anche mirate e decisamente importanti "digressioni" francesi:

Cavaliere, Docg Franciacorta Brut Satén Blanc de Blanc 2001 - € 21,50

Note saline al naso e gusto di bel contrasto, nitido e profondo

Janisson Baradon, Champagne Non Dosé - € 32,75

Da uve Chardonnay e Pinot Noir, bollicine eleganti e di grande energia

Delamain, Cognac XO - € 64,25

Elegante e raffinato, è davvero da riservare alla "meditazione"

Princic, Doc Collio Tocai 2004 - € 12,65

Profilo olfattivo austero, ma bocca di grande vitalità e freschezza

Fiegl, Doc Collio Sauvignon 2004 - € 10,00

Nitido e profilato al naso, è di buona energia in bocca

Fontodi, Docg Chianti Classico 2004 € 16,35

Profumato e intenso, possiede un gusto succoso e buona tessitura

Isole Olena, Docg Chianti Classico 2002 - € 17,00

Vino di grande coerenza, molto sottile e di estremo fascino

Fanti, Docg Brunello di Montalcino 2001 - € 46,00

Brunello di impostazione moderna, concentrato e intenso

Tenuta Setteponti, Igt Crognolo 2004 - € 20,20

Un Sangiovese ordinato e di buona profondità

Tenimenti D'Alessandro, Doc Cortona Syrah 2003 - € 13,50

Intensamente speziato al naso, è un vino solido e dalla agile bevibilità

Cosa consiglia

La lista dei vini consigliati (che sono anche quelli preferiti da Roberto) è davvero da sballo!:

Domaine de la Romanée-Conti, Romanée Conti 2002 - € 5.500,00

Che dire del Pinot Noir più blasonato del mondo in una annata particolarmente riuscita?

Château Petrus, Château Petrus 1998 - € 3.750,00

Un altro mostro sacro dell'enologia mondiale, il riferimento assoluto per i grandi Merlot

Château Margaux, Château Margaux 2000 - € 1.900,00 (magnum)

Forse l'annata del secolo per Bordeaux. L'interpretazione di Margaux è da brividi

Château Haut-Brion, Château Haut-Brion 2005 - € 810,00 (en primeur, consegna nel 2007)

Annata splendida, interpretata da una delle stelle più splendide della Gironda

Krug, Champagne Brut 1990 - € 600,00 (magnum)

Una bottiglia diventata mitica per gli appassionati di tutto il mondo

Giacomo Conterno, Docg Barolo Riserva Monfortino 1999 - € 585,00 (magnum)

Progressione inarrestabile sia al naso che in bocca, vino di cristallina purezza

Egly-Ouriet, Coteaux Champenois Ambonnay Rouge 2002 - € 85,00

E' uno dei produttori più intriganti dello Champagne a regalarci uno straordinario Pinot Noir fermo

Gianfranco Soldera, Docg Brunello di Montalcino Case Basse Riserva 1999 - 177,00

Un'annata straordinaria per un super-classico della produzione ilcinese più autentica

Bruno Giacosa, Docg Barbaresco Asili 2001 - € 73,50

Profumi delicati e cristallini e gusto di grande finezza, equilibrato e profondo

Castell'in Villa, Docg Chianti Classico Riserva 1985 - € 95,00

Vino ancora giovanissimo, dalla splendida progressione e dalla profondità davvero rara

De gustibus disputandum est

Il toscano Galatrona 2004 e il campano Montevetrano 2004 sono gli unici due vini che mettono d'accordo tutte le guide. Non ci sembra una bella notizia. Il vino ormai non è più soltanto una cosa (un prodotto chimico), né un alimento, o un farmaco, o una merce, ma un vero e proprio oggetto estetico, cioè un oggetto dotato di valore estetico. L'atto che mira a cogliere il valore estetico del vino è la degustazione, che valuta le qualità estetiche dell'oggetto, mediante un esame delle sensazioni visive, olfattive, gustative e tattili. Una pastiglia di ecstasy non è un oggetto estetico, nonostante possa indurre piacere; una gazzosa non è un oggetto estetico, nonostante la sua piacevole sensazione rinfrescante: ecstasy e gazzosa sono prive di una trama valoriale, non possedendo qualità di eleganza, armonia, intensità, e così via. Se ci si limita al valore edonistico della piacevolezza sensibile, allora risulta valida la famosa massima: "de gustibus non est disputandum". Ma qualunque degustatore professionista che non vede nient'altro in un vino oltre a questo valore edonistico non è un buon professionista. Oltretutto, è il buon senso che lo insegna, qualsiasi degustatore che voglia possedere una professionalità adeguata, deve sempre mettere tra parentesi il suo gusto individuale e giudicare un vino oggettivamente, nel rispetto della qualità oggettiva di esso.

Eleonora Ciolfi

Il ristorante Il Postale (via Raffaele de cesare 8, Città di Castello (PG), tel. 075 8521356), che prende il nome da una vecchia rimessa di autobus ubicata proprio dove oggi si trova il locale, è la concreta realizzazione dei sogni e delle idee di Marco Bistarelli e della moglie Barbara. L'ambiente è delizioso, originale e assolutamente personale, molto diverso da tutto quello che offre la zona. Qui Marco riesce a interpretare in chiave nuova le materie prime del territorio, senza esserne però vincolato, anzi, non avendo timore di affacciarsi oltre il conosciuto e cercando i migliori prodotti un po' ovunque. Ecco allora la Pappa al pomodoro con trippa di baccala' e sugo di crostacei, le mezzemaniche al torchio con sugo di coda alla vaccinara, il piccione arrostito con la coscia farcita, ratatouille di verdure di stagione e scaloppa di fegato grasso (un must!), la bella carta dei dolci e quella stuzzicante dei vini. Membro dei Jeunes Restaurateurs d'Europe (Italia) dal 1995, ne è da qualche mese presidente, raccogliendo così la difficile eredità di Moreno Cedroni.

La "top five" de Il Postale

Chianti Classico Le Trame 2003, Giovanna Morganti Podere le Boncie - € 35,00

Montepulciano D'Abruzzo 2000, Valentini - € 85,00

Brunello di Montalcino 2001, Fattoria Poggio di Sotto - € 90,00

Ribolla Gialla 2002, Dario Princic - € 38,00

Chambolle Musigny 2003, Pacalet Philippe - € 75,00

Non solo vino

Barolo Chinato Cappellano



Il Barolo chinato nacque sul finire del secolo scorso nella farmacia del dottor Cappellano in Serralunga d'Alba e si diffuse dapprima come infuso-medicinale tra le famiglie contadine, per poi ottenere consensi come vino aromatizzato. Teobaldo Cappellano, vignaiolo autentico nonché presidente dell'associazione "Vini Veri" e, soprattutto, erede del dottor Giuseppe (l'inventore del Barolo chinato) produce forse la migliore versione di questo vino "da meditazione" in senso proprio, che risulta equilibrata e perfettamente abbinabile con il cioccolato (ma non troppo fondente).

I tre vini del cuore di...

William W. McIlhenny

Sarà forse perché innamorato dell'Italia – è stato console generale a Firenze – ma William W. McIlhenny accorda maggiore riguardo ai vini italiani rispetto a quelli del suo paese di origine gli Stati Uniti, stando alle preferenze che ci ha espresso. Nominato ufficiale O.M.R.I. (Ordine al merito della Repubblica Italiana) durante il suo incarico nel nostro Paese, William W. McIlhenny attualmente è Member of the Secretary's Policy Planning Staff - U.S. Department of State (in altre parole lavora nello staff di Condoleezza Rice, segretario di Stato del Governo Bush).

Napa Valley Harlan Estate, Cabernet Sauvignon 1998

Fontodi, Flaccianello della Pieve 1997

Tenuta dell'Ornellaia, Masseto 2001