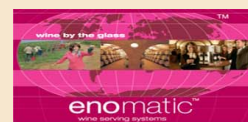




I quaderni di Wine News

APPUNTI DI DEGUSTAZIONE



Tiratura: 14327 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 16 - Novembre 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: 2001
Proprietà: Casa Vinicolo Giacosa
Bruno
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 14.666
Enologo: Dante Scaglione
Prezzo allo scaffale:
€ 72,00-75,00

Bruno Giacosa - Falletto Docg Barbaresco Asili di Barbaresco

Signori, giù il cappello. Siamo di fronte ad una delle realtà più affascinanti e nobili di Langa e, dunque, dell'intero panorama del vino italiano. Fondata nel 1900 e condotta da mezzo lustro da Bruno Giacosa, fa parte della ristretta cerchia dei depositari della tradizione della zona. Per niente fine a se stessa. Straordinaria è la conoscenza del territorio, la gestione dei vigneti, l'uso sapiente dei legni in cantina. Il Barbaresco Asili 2001 è un classico di clamorosa modernità: lamponi, petali di rosa, spezie dolci e leggere foglioline di menta accompagnano intriganti cenni minerali. In bocca ha energia, grande sapidità, fitta e perfetta trama tannica, lunghezza infinita.



Vendemmia: 2003
Proprietà: Famiglia Acuti
Uvaggio: Cabernet Sauvignon,
Sangiovese
Bottiglie prodotte: 7.000
Enologo: Vittorio Fiore e
Tommaso Paglione
Prezzo allo scaffale:
€ 28,00-32,00

Vecchie Terre di Montefili Colli della Toscana Centrale Igt Bruno di Rocca

Gli anni '70, l'invenzione dei supertuscan, imprenditori che dalla città migrano in campagna per dar vita a progetti, allora visionari, che avrebbero cambiato per sempre il sistema del vino italiano. Bruno di Rocca parla di tutto questo e lo fa, oggi più che mai, con un linguaggio estremamente attuale. Frutto di un blend tra Cabernet Sauvignon e Sangiovese, mostra un raro equilibrio tra la componente fruttata e l'apporto dato dalla barrique. Al naso marasca matura, spezie, sensazioni ferrose e leggermente balsamiche; al palato è un vino dinamico se non addirittura scattante, con un'acidità sicura che si incunea in un corpo ricco e di grande profondità.



Vendemmia: 2001
Proprietà: Elisabetta Gnudi
Angelini
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 13.000
Enologo:
Massimo Bracalente
Prezzo allo scaffale:
€ 50,00-55,00

Caparzo Docg Brunello di Montalcino Vigna La Casa

Se degustato con poca attenzione, potrebbe sembrare un vino scontroso, ma lasciate che si assesti nel bicchiere e scoprirete un grande e classico Brunello della collina di Montosoli, il luogo dove si trovano i cinque ettari del vigneto "La Casa". Affinato per circa 12 mesi in barrique e successivamente per 18 mesi in botti da 30 ettolitri, questo Brunello possiede profumi profondi e complessi, che spaziano dalle note di piccoli frutti rossi ai cenni minerali, dai sentori di erbe aromatiche ai ricordi di incenso; l'attacco in bocca è deciso e bellissimo, confermato da una distensione del vino solida e intensa, segnata da verve acida di grande carattere e freschezza.



Vendemmia: 2001
Proprietà: Giuseppe Rinaldi
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 10.500
Enologo:
Giuseppe Rinaldi
Prezzo allo scaffale:
€ 35,00-40,00

Rinaldi Docg Barolo Brunate - Le Coste

Giuseppe Rinaldi discende da una antica famiglia di vignaioli di Langa. Di Barolo, per la precisione. Sette ettari di proprietà divisi in cru emozionanti solo a citarli: San Lorenzo a Cannubi, Brunate, Le Coste. Cru che non vengono vinificati separatamente ma assemblati in coppia, come è il caso, appunto, del Brunate - Le Coste. La vendemmia 2001 gli regala grande luminosità, seppur nella tradizionale veste granata, dalla tonalità piuttosto scarica. Il naso si apre sicuro e ampio, ricco di piccoli frutti rossi, spezie e decise sensazioni balsamiche. Coerente, succoso, saporito e profondo al palato, sorretto da una bella spina acida, mostra i caratteri di una classicità fine e sempre attuale.

Editoriale

La riscossa dei grandi classici

I classici sono sempre di moda, una massima, che sfiora quasi il luogo comune, ma non per il mondo del vino. Autentici vini simbolo del rinascimento enologico nazionale, etichette che hanno letteralmente cambiato l'immagine del made in Italy in bottiglia, sia entro i confini nazionali che, soprattutto, all'estero, sono caduti negli ultimi tempi in una sorta d'oblio. Al massimo ricordati con nostalgia, presi ad esempio dalla eno-storiografia "ufficiale", ma ritenuti dai critici, dagli appassionati e dai consumatori in genere incapaci di stare al passo coi tempi e con i grandi vini di ultima generazione, codificati nel paradigma colore + intensità olfattiva (irrobustita dall'uso della barrique) + struttura = eccellenza. Oggi qualcosa è cambiato. C'è una nuova attenzione e un nuovo modo di interpretare il vino che privilegia descrittori più complessi e affascinanti come finezza, complessità aromatica, territorialità, freschezza, profondità. Vini meno omologabili insomma, dalla spiccata personalità e che sappiano raccontare il terroir di provenienza, al di là della semplice e banale dicotomia barrique "vs" botte grande. Noi abbiamo messo in primo piano, fra i tanti, quattro vini che paiono proprio la perfetta sintesi di questo fenomeno. Quattro grandi classici che tornano di moda, senza tanti clamori al di fuori del bicchiere, ma con la caratteristica comune di emozionare i fortunati che se li berranno.

Buona Lettura
Franco Pallini
Antonio Boco



Torgiano, Perugia
28 novembre - 3 dicembre 2006



Vendemmia: 2004
 Proprietà: Famiglia Capaldo
 Uvaggio: Falanghina
 Bottiglie prodotte: -
 Enologo: Riccardo Cotarella
 Prezzo allo scaffale: €
 15,00-20,00

Feudi di San Gregorio Falanghina Metodo Classico Brut Dubl

La rubrica di questo mese potrebbe essere declinata al plurale e prendere il nome di "Les Griffes". A dare man forte alla Feudi di San Gregorio, ammiraglia di Sorbo Serpico (in provincia di Avellino) capace di alcuni milioni di bottiglie all'anno, nella nuova produzione degli spumanti, ci ha pensato infatti niente meno che Anselme Selosse, una delle firme "cult" dello Champagne e celeberrimo interprete dei dettami biodinamici ad Avize, nel cuore delle bollicine più famose del mondo. Dallo Champagne all'Irpinia, insomma, regione meridionale del tutto peculiare vista l'altitudine, il clima "nordico", i tipi di terreno e le varietà prodotte. Ma facciamo un passo indietro. Feudi nasce nel 1986 per volontà della famiglia Capaldo ed ha visto in Vincenzo Ercolino, almeno fino alla recente riorganizzazione aziendale, il "deus ex machina" del progetto. Che oltre al vino, realizzato con la conduzione tecnica del professore Luigi Moio prima e di Riccardo Cotarella oggi, prevede nella modernissima struttura aziendale un parco didattico, un auditorium, il ristorante Marennà, minimali giardini ed orti in stile orientale. Per quanto riguarda le tipologie, al di là di qualche divagazione, Patrimo in testa, la produzione non si scosta dalle varietà tradizionali della zona (Fiano e Greco, oltre alla Falanghina per i bianchi e all'Aglianico per i rossi), pur nel segno di un'impostazione stilistica moderna e di una vocazione (anche commerciale) spiccatamente internazionale. Fatto che ha contribuito non poco a far uscire l'intero territorio dall'anonimato, dando al contempo vigore ad un movimento di piccoli vignaioli dalla fama crescente. Ma torniamo alla novità: le bollicine. Oltre al Dubl (Falanghina), protagonista del nostro assaggio, non manca un rosato (Aglianico) e, a breve, il promettente Brut da uve Greco. Il Falanghina Dubl, che forse avrebbe meritato qualche mese in più di bottiglia, ha una veste color paglierino carico con riflessi dorati. I profumi, piuttosto intensi e avvolgenti, spaziano dalla frutta esotica al cedro candito mentre il palato è abbastanza cremoso, fresco, di buona vivacità e persistenza aromatica.

Vendemmia: -
 Proprietà: Roland-Billecart
 Uvaggio: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
 Bottiglie prodotte: -
 Enologo: François Domi
 Prezzo: € 38,00
 Bottiglia acquistata il 17 Novembre, nell'Enoteca Savatori di Epernay

Billecart-Salmon Champagne Brut Rosé

Ottenuto dall'assemblaggio di Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier vinificati in bianco più una quota di Pinot Noir vinificato in rosso, è un Rosé quasi paradigmatico per equilibrio e freschezza. Profumi delicati di piccoli frutti rossi, fragola soprattutto, annunciano una bocca saporita, delicata, ma allo stesso tempo di buona struttura per uno Champagne versatile e di grande piacevolezza. L'azienda di Mareuil-sur-Aÿ, conta su circa 6 ettari di Pinot Noir e Meunier e circa 4 coltivati a Chardonnay, per una produzione media che si attesta sul milione e trecentomila bottiglie all'anno.

Vendemmia: 1995
 Proprietà: Gruppo LVMH
 Uvaggio: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
 Bottiglie prodotte: -
 Enologo: Eric Lebel
 Prezzo: € 160,00
 Bottiglia acquistata il 17 Novembre, nell'Enoteca Savatori di Epernay

Krug Champagne Krug Brut Vintage

Il Vintage 1995 è, sembra quasi banale dirlo, un grandissimo vino, forse l'esempio per eccellenza dell'arte dell'assemblaggio della Champagne. Un assemblaggio non solo di uve ma anche di terroir per uno Champagne di concentrazione e struttura superiore, larghissimo in bocca eppure così elegante e leggiadro, dominato da una tensione gustativa indistruttibile e una lunghezza fuori da ogni parametro. L'azienda di base a Reims conta su circa 20 ettari di vigneti di proprietà per una produzione stimata attorno alle 500.000 bottiglie all'anno.

Vendemmia: -
 Proprietà: Famiglia Pol Roger
 Uvaggio: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
 Bottiglie prodotte: -
 Enologo: Dominique Petit
 Prezzo: € 29,00
 Bottiglia acquistata il 17 Novembre, nell'Enoteca Savatori di Epernay

Pol Roger Champagne Brut Réserve

Difficile non rimanere colpiti dalla piacevolezza dell'"entry level" di casa Pol Roger. Uno Champagne dal carattere deciso, definito e per nulla incline a caratterizzazioni forzatamente "piacione". A colpire prima di tutto la freschezza, poi una non banale articolazione gustativa, non priva anche di complessità, per un vino equilibrato e di fattura ineccepibile. La Maison di Epernay conta su circa 90 ettari di vigneti di proprietà per una produzione media di 1.500.000 bottiglie ed è una delle poche Maison ancora in mano alla famiglia che l'ha fondata (nel lontano 1849).

Vendemmia: -
 Proprietà: Famiglia Egly
 Uvaggio: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
 Bottiglie prodotte: -
 Enologo: Francis Egly
 Prezzo: € 24,00
 Bottiglia acquistata il 17 Novembre, nell'Enoteca Savatori di Epernay

Egly-Ouriet Champagne Brut Tradition Grand Cru

Francis Egly, produce circa 90.000 bottiglie, ottenute dagli 11 ettari di vigneto, in prevalenza coltivati a Pinot Noir e dislocati tra Ambonnay, Bouzy e Verzenay. I suoi Champagne hanno uno stile rigoroso e senza compromessi, che gli è valso un successo importante tra il pubblico degli appassionati più smaliziati. Il Brut Tradition, il vino base della Maison di Ambonnay, possiede profumi ficcanti, ma è soprattutto al palato che si rivela un vino di gran razza, cremoso e dall'acidità piacevolmente tagliente, esprime grande carattere e personalità.



Vendemmia: 1995
Proprietà: Banfi Spa
Uvaggio: Sangiovese
Quotazione: € 100,00

Castello Banfi Docg Brunello di Montalcino Riserva Poggio all'Oro

La Castello Banfi, con sede a Montalcino (dove possiede circa 850 ettari di vigneto) è una delle aziende più innovative e rivoluzionarie dell'enologia italiana di qualità, ed è stata, nel recente passato, fondamentale per il rilancio generale del vino di Montalcino. Castello Banfi - che possiede anche l'azienda Vigne Regali in Piemonte (45 ettari di vigneto) - produce oltre 13 milioni di bottiglie (11,5 milioni a Montalcino e 1.900.000 in Piemonte). Il Brunello Poggio all'Oro Riserva, oggetto del nostro assaggio, è forse il vino che dal punto di vista simbolico, incarna meglio la storia di questa azienda. La versione '95, possiede uno spettro olfattivo piuttosto complesso, caratterizzato da note floreali e minerali a cui progressivamente subentrano decisi toni terziari di tabacco, vaniglia e terra bagnata. In bocca, il vino possiede un bell'impatto fruttato, contrastato da qualche crudezza nei toni, che via via si fanno più evoluti. Un vino austero, non privo di carattere, che è giunto nel punto più alto della sua evoluzione.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Poderi Luigi Einaudi Docg Barolo Cannubi 2001

Un bel Barolo questo Cannubi dei Poderi Einaudi. Al naso esprime profumi raffinati e complessi che si aprono con note di ciliegia e prugna seguite da aromi di mirtillo, violetta, vaniglia, liquirizia, tabacco, pepe rosa e mentolo. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, un attacco tannico, di piacevole freschezza. Un vino dallo sviluppo equilibrato, di corpo pieno, sapori intensi, tannini fitti e dolci. Il finale è profondo con ricordi di ciliegia fresca, prugna e mirtillo.

Marco Ardesio
enonauta



Vendemmia: 2004
Proprietà: F.Ili Cavallotto
Uvaggio: Dolcetto
Bottiglie prodotte: 11.800
Enologo: Giuseppe e Alfio Cavallotto
Prezzo allo scaffale: € 9,00-11,00

Cavallotto Doc Dolcetto d'Alba Vigna Melera

E' bella e ampia la cantina dei fratelli Alfio, Giuseppe e Laura Cavallotto, cui non manca certo lo spazio per la produzione della composita gamma di etichette aziendali. Comodità a parte, le grandi botti di rovere di Slavonia, utilizzate anche per l'affinamento di questo Dolcetto, mostrano subito il volto e l'impostazione stilistica della casa. Che riguarda soprattutto i cru più vocati di Castiglione Falletto. Vigna Melera, più o meno un ettaro e mezzo a 350 metri di altezza ed esposizione sud - est, regala un vino di sostanza, ricco di marasca, spezie e radice di liquirizia. Carnoso e profondo al palato, presenta il tipico finale piacevolmente asciutto.

Vendemmia: 2005
Proprietà: Gianfranco Alessandria
Uvaggio: Pelaverga
Bottiglie prodotte: 10.000
Enologo: Vittore e Franco Alessandria
Prezzo allo scaffale: € 9,00-11,00

F.Ili Alessandria Doc Verduno Pelaverga

L'azienda dei fratelli Alessandria comincia nel 1986 la sua scalata alla qualità assoluta, dopo aver venduto le uve, per diversi anni, alle grandi cantine della zona. Oltre agli ottimi Barolo, alle Barbera, ai Dolcetto, la produzione di famiglia non poteva rinunciare alla sfida del Pelaverga, vitigno della tradizione intimamente legato al comune di Verduno. Varietà affascinante, a dire il vero, e vino dai caratteri peculiari, speziati, immediatamente comprensibili e riconoscibili. Quello degli Alessandria appare paradigmatico: confettura di fragola, pepe, erbe aromatiche e leggero fumè al naso; fresco, succoso, con fine bocca di leggero eucalipto.

Vendemmia: 2004
Proprietà: Marco Canato
Uvaggio: Barbera
Bottiglie prodotte: 4.000
Enologo: Marco e Roberto Canato
Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

Marco Canato Doc Barbera del Monferrato Superiore La Baldea

Condotta con regolarità e passione dai fratelli Marco e Roberto Canato, quest'azienda monferrina vanta una storia e una tradizione centenaria. Già nel '700 fu di proprietà delle suore del Monastero di San Bartolomeo e successivamente del vescovo di Casale che acquistò la masseria chiamata Baldea. E' dagli anni '50 del '900, invece, che le sue terre sono coltivate dai Canato. Prima come mezzadri e poi come proprietari. La Baldea, che prende appunto il nome dalla tenuta di famiglia, è una Barbera con sensazioni di frutta rossa e spezie, affiancate da cenni animali. Snella al palato, ha buona vivacità e finale amarognolo.

Vendemmia: 2005
Proprietà: Bersano Vini Spa
Uvaggio: Grignolino
Bottiglie prodotte: 40.000
Enologo: Roberto Morosinotto
Prezzo allo scaffale: € 8,00-10,00

Bersano Doc Grignolino d'Asti Valdesalto

Storico colosso produttivo piemontese, attivo in tutte le principali zone vitivinicole della regione, la Bersano ha saputo coniugare con risultati lusinghieri quantità a qualità, costanza di rendimento e versatilità stilistica. Ne è una buona dimostrazione il Grignolino Valdesalto oggetto del nostro assaggio. All'olfatto, troviamo profumi semplici, lineari, ma estremamente puliti, in cui sono riconoscibili note di piccoli frutti rossi e cenni floreali. Al gusto, il vino è sottile, asciutto e fresco, di bella bevibilità, in virtù di un corpo leggero ma ben articolato, non privo di sapidità e dal finale solido e lineare.





Vendemmia: 2002
Proprietà: Distell Corporation
Uvaggio: Pinotage
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: €
20,00-22,00

Tukulu Wines

Pinotage Groenekloof South Africa

L'azienda sudafricana Tukulu (che deve il suo nome alla particolare terra rossa dei suoi vigneti) è attualmente di proprietà del gruppo Distell, ma è destinata a diventare una realtà indipendente. Si tratta, infatti, di un progetto concepito per aiutare ad entrare nel settore vitivinicolo l'imprenditoria nera. Tutte le maestranze, infatti, compreso l'enologo, sono di colore. La fattoria di Papkuilsfonten, sede dell'azienda, si trova vicino alla cittadina di Darling, nella regione di Groenekloof, non lontano dall'Oceano Atlantico, che fa sentire il suo benefico influsso, temperando il clima torrido della zona. Ottenuto dal vitigno Pinotage, considerata "uva locale", dato che fu il professor Abraham Perold dell'Università di Stellenbosch che, nel 1924, la "creò" dall'incrocio fra Pinot Nero e Hermitage (o Cinsault, vitigno del sud della Francia), passa 12 mesi in barrique di diversa provenienza (francese, americana e dell'est Europa). Il risultato è un vino fresco, saporito e accattivante. Il vino è distribuito in Italia dalla Vino & Design di Reggio Emilia.



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 Piccolomini (Via Rinaldini 1, Siena, tel. 0577/40563; www.enotecapiccolomini.it) è il punto di riferimento più importante per gli amanti del buon bere senesi, giacché è di proprietà di Francesco Bonfio, storico enotecario della città del Palio. Privilegiati, naturalmente, i vini toscani ma per nulla banali le "digressioni" nel resto d'Italia:

Casanova di Neri, Docg Brunello Tenuta Nuova 2001 - € 38,90

L'"effetto" Wine Spectator sembra aver funzionare in pieno per questo Brunello intenso e ricco

Il Poggione, Docg Brunello di Montalcino 2001 - € 23,90

Un Brunello che può essere annoverato fra i "classici" quello prodotto dalla famiglia Franceschi

Ormanni, Docg Chianti Classico 2003 - € 9,90

Di stile tradizionale, è un Chianti Classico dalla buona attitudine alla longevità

Gracciano Svetoni, Docg Nobile di Montepulciano Torcalvano 2001 - € 9,90

Dalla dependance poliziana dei Folonari, un vino solido e caratteriale

Agricoltori del Chianti Geografico, Docg Chianti Colli Senesi 2005 - € 4,90

Un vino "quotidiano" sincero e dall'ottimo rapporto qualità/prezzo

Paul Beudet, Aoc Beaujolais Nouveau 2006 € 7,60

Il "novello" francese, riesce ancora ad incuriosire

Marina Danieli, Doc Colli Orientali del Friuli Ribolla Gialla 2004 - € 8,50

Grintoso, sapido, si espande in bocca con bella articolazione

Rottensteiner, Doc Alto Adige Santa Maddalena 2005 - € 7,50

Vino di estrema piacevolezza, fresco e fruttato, ma non privo di complessità

Castello di Brolio, Docg Chianti Classico 2004 - € 9,90

Vino di buon equilibrio, prodotto nel ragguardevole numero di 430.000 bottiglie

Boscarelli, Docg Nobile di Montepulciano Riserva 2001 - € 24,00

Intenso e di carattere è un vino solido e affidabile

Cosa consiglia

Ed ecco la lista dei vini consigliati (che sono anche quelli preferiti dal titolare):

Giorgio Gray, Doc Alto Adige Pinot Noir 2001 - € 14,90

Elegante, intenso e contrastato come solo un Pinot Noir riesce ad essere

Larmandier-Bernier, Champagne Extra Brut Grand Cru Vieille Vigne 2000 - € 45,00

Grande spinta acida, per uno Champagne caratteriale e un po' fuori dagli schemi

Poggerino, Docg Chianti Classico 2003 - € 12,50

Vini di temperamento quelli di questa azienda di Radda in Chianti

Castell'In Villa, Docg Chianti Classico Riserva 1995 - € 37,90

Paradigmatico esempio di Chianti Classico di "una volta": rigoroso e slanciato

San Giusto a Rentennano, Igt Percarlo 2001 - € 41,00

Sangiovese in purezza fra i più territoriali e intensi di tutta la Toscana

Tenuta di Capezzana, Docg Carmignano Trefiano 1999 - € 21,00

Equilibrio ed eleganza ben fusi in un vino agile e ben fatto

Boscarelli, Docg Nobile di Montepulciano Nocio dei Boscarelli 2001 - € 34,90

E' uno dei migliori rossi toscani, di grande carattere e forza espressiva

Castello di Ama, Docg Chianti Classico 2003 - € 25,50

Fresco, grintoso, nonostante l'annata torrida. Un vino di grande classe

Pieve Santa Restitutta, Docg Brunello di Montalcino Sugarille 2001 - € 85,00

Dalla dependance cilinese di Angelo Gaja, un vino profondo ed elegantissimo

Gianni Brunelli, Docg Brunello di Montalcino 2001 - € 35,50

Un Brunello denso e continuo di buona armonia



Un minuto di silenzio

7.700 sterline, pari a 11.300 euro, sono state pagate per 12 bottiglie di un grande vino francese ad una recente asta di Christie's a Londra.

0,04 euro è il costo di una bustina di sali reidratanti che può salvare dalla morte un bambino affetto da disidratazione acuta, provocata da infezioni intestinali, in Paesi come Sudan, Congo e Iraq.

Ogni giorno, nel mondo, muoiono 164 mila bambini per fame, l'equivalente ogni 4 ore dei morti delle Torri gemelle.

Negli Stati Uniti nel 2005 sono stati effettuati oltre 400.000 interventi di liposuzione per togliere il grasso in eccesso.

150 euro è il costo medio di una cena in un ristorante stellato del nostro Paese.

800 euro è lo stipendio con il quale in Italia 2.400.000 famiglie devono arrivare alla fine del mese.

Negli Stati Uniti ogni anno vengono gettate tra i rifiuti 22 miliardi di tonnellate di cibo ancora commestibile.

852 milioni sono le persone sottoalimentate nel mondo.

Eleonora Ciolfi

Il ristorante Le Mesnil (Rue Pasteur, 2,51190 Le Mesnil-Sur-Oger, tel. +3326579557, www.chez.com/mesnil), egregiamente condotto dal proprietario e chef Claude Jaillant, non solo è consigliabile per il livello qualitativo offerto dalla cucina, ma anche per la straordinaria carta dei vini personalmente curata dallo stesso Jaillant, appassionato e attento non soltanto ai vini di Champagne. La cucina de Le Mesnil è solidamente ancorata alla tradizione, attenta alla scelta delle materie prime (il più possibile appartenenti al territorio e rigorosamente "suggerite" dalla stagionalità). Ci possiamo muovere quindi attraverso i "classici" della cucina transalpina, dalle "terrines" al foie gras, dalle escargotes alle carni arrosto e brasate, sicuri di trovare un'interpretazione dei piatti rigorosa e fedele alla migliore cucina di territorio francese, senza la minima traccia degli sperimentalismi che oggi vanno per la maggiore. A Le Mesnil oltre, naturalmente, al menu alla carta è possibile scegliere fra il menu degustazione, il menu "Le Premier", il "de Saison" e lo "Spécial". Ma ad accrescere ulteriormente la soddisfazione di cenare in questo locale, una carta dei vini davvero da sballo, quasi tutta all'insegna delle vecchie annate. Sono, infatti, oltre 6.000 le bottiglie della sua cantina, provenienti da più di 400 "appellazioni".

La "top five" de Le Mesnil

Krug, Champagne Clos du Mesnil 1988 - € 500,00

Domaine de La Romanée-Conti Grands Echezeaux Grand Cru 1999 - € 600,00

Château Latour Pauillac 1990 - € 400,00

Dom Perignon Champagne Brut 1998 - € 230,00

Domaine de La Romanée-Conti Saint-Vivant Grand Cru 1984 - € 200,00

Non solo vino

Cognac Rare VSOP Thomas Hine



Fondata nel 1763, la Hine è una delle più antiche aziende francesi dedite alla produzione di Cognac. Ancora oggi la maison utilizza esclusivamente le uve prodotte nei due cru più prestigiosi della regione, la Grande e la Petite Champagne e tutti i suoi distillati sono invecchiati per un periodo molto superiore a quelli previsti. Hine è inoltre l'unica realtà del Cognac a detenere l'esclusivo Royal Warrant, ovvero il sigillo di fornitore ufficiale della Casa Reale d'Inghilterra. Elegante, molto complesso nello spettro gusto-olfattivo che richiama la vaniglia e le spezie, è un Cognac di grande finezza e profondità. Distribuito in Italia dalla Rinaldi di Bologna.

I tre vini del cuore di...

Giancarlo Caselli

Nato il 9 maggio 1939 ad Alessandria Caselli ha lavorato a molte delle indagini più delicate del nostro Paese. Inizia la sua carriera nei primi anni '70, presso il Tribunale di Torino, dove è stato impegnato per un decennio, da giudice istruttore, conducendo le inchieste su Prima Linea e le Brigate Rosse. Nel 1984 fa parte della Commissione per l'analisi del nuovo codice di procedura penale e nel 1991 sarà consulente della Commissione Parlamentare di inchiesta sul terrorismo e sulle cause della mancata individuazione dei responsabili delle stragi. Nel Csm dal 1986 al 1990, ha guidato la procura di Palermo dal 1993 al 1999, negli anni successivi alle uccisioni di Falcone e Borsellino. Nel marzo del 1993 ha avviato l'inchiesta sul senatore a vita Giulio Andreotti ed ha firmato la richiesta di autorizzazione a procedere. Nel 1999, lasciata Palermo, viene nominato direttore generale del dipartimento dell'amministrazione penitenziaria. Nel 2001 è stato nominato rappresentante a Bruxelles nell'organizzazione comunitaria contro la criminalità organizzata. Attualmente è procuratore generale di Torino. Durante il nostro breve incontro, non ha voluto specificare i nomi delle aziende vitivinicole, ma solo le tipologie che più preferisce.

I vini del progetto "Libera Terra" di Don Ciotti

Chianti Classico

Barbaresco

