

Tiratura: 14409 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 17 - Dicembre 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: 2003
 Proprietà: Famiglia Caprai
 Uvaggio: Sagrantino
 Bottiglie prodotte: 5.271
 Enologo: Attilio Pagi
 Prezzo allo scaffale:
 € 29,00-32,00

Arnaldo Caprai - Val di Maggio Docg Montefalco Sagrantino Passito

Per quei pochi che ancora non lo sapessero, quella di Marco Caprai è l'azienda che ha letteralmente inventato il Sagrantino. Certo, il vitigno e il vino esistevano anche prima, senza che nessuno, però, arrivasse ad indagare così in fondo le sue enormi potenzialità. Vino potente, tannico, longevo, ha nella versione dolce il vero anello di congiunzione con la tradizione. Il Passito '03 di Caprai, complice un'annata super per la tipologia, è semplicemente una delle versioni meglio riuscite di sempre: splendidi profumi di mora in confettura e cioccolato fuso al naso; coerenza, equilibrio, struttura, verve acida e profondità assoluta al palato.



Vendemmia: 2003
 Proprietà: Francesco e Giuseppe Argiolas
 Uvaggio: Nasco, Malvasia
 Bottiglie prodotte: 14.000
 Enologo: Mariano Murrù
 Prezzo allo scaffale:
 € 28,00-30,00

Argiolas Isola dei Nuraghi Igt Angialis

Il primo vagito dell'azienda Argiolas, almeno quello legato al mondo del vino, arriva nel 1918 quando Francesco, padre dell'attuale patriarca Antonio, pianta il primo vigneto con l'aiuto dei prigionieri di guerra. Saranno le scelte coraggiose degli anni '70, però, a consacrare questa bella realtà a due passi da Cagliari come una delle migliori dell'intero panorama nazionale. Il "dolce" Angialis '03 ha colore ambrato brillante, spettro olfattivo infinito che va dalla pasta di mandorle alla frutta candita, dalla pesca sciropata alle erbe officinali, fino a sentori quasi balsamici, e palato vellutato, sapido di sorprendente vena acida e profondità assoluta.



Vendemmia: 2004
 Proprietà: Roberto Anselmi
 Uvaggio: Garganega
 Bottiglie prodotte: 30.000
 Enologo:
 Roberto Anselmi e Maurizio Polo
 Prezzo allo scaffale:
 € 35,00-37,00

Anselmi Veneto Igt I Capitelli

"La qualità nella produzione del vino non è frutto di dogmi ma di progetti produttivi scientifici, di sacrifici e di volontà dell'uomo". Le parole di Roberto Anselmi chiariscono, meglio di qualunque altre, la filosofia produttiva di un uomo che ha rivoluzionato l'azienda di famiglia, capace negli anni '70 di oltre 15 milioni di bottiglie, per avviare un visionario progetto legato all'alta qualità. La prova che ci sia riuscito è dentro bottiglie come I Capitelli, uno dei più grandi esempi di passito italiano. Al naso nuances di creme brûlées, ananas e zafferano; in bocca è scattante ma di grande struttura, ricco di sensazioni mielose e di buona profondità.



Vendemmia: 2003
 Proprietà: Kellerei Kalten Caldaro
 Uvaggio: Moscato Giallo
 Bottiglie prodotte: 4.500
 Enologo:
 Helmuth Zozin
 Prezzo allo scaffale:
 € 28,00-30,00

Cantina Produttori Caldaro Doc Alto Adige Passito Castel Giovanelli Serenade

Certo, il passito Serenade è davvero una piccola goccia nel mare della produzione enoica della Cantina Caldaro, capace ogni anno di attestarsi sul milione e mezzo di bottiglie. Eppure, se spostiamo l'obiettivo sulla qualità del prodotto, ecco che le 4.500 bottiglie (da 0,350 litri...) di questo Moscato Giallo hanno tutto il diritto di ritagliarsi uno spazio importante tra le numerosissime etichette aziendali. Vino "nordico" sin dai profumi, dolci ma mai pesanti, sempre vivaci, ricamati su toni di ananas ed erbe aromatiche, esplose in bocca più per profondità aromatica che per concentrazione. Bella e ben integrata l'acidità, leggiadro il lungo finale.

Editoriale

Dolce sapore di feste

I vini dolci sono una sorta di anello di congiunzione col passato, con gli albori dell'enologia, gli assaggiatori e gli appassionati di ogni epoca. Vini celebrati, spesso esaltati, in grado di spuntare prezzi da capogiro e perciò riservati, nella storia, a papi e regnanti di tutto il mondo. Vini immediatamente piacevoli, del resto la tendenza dolce è facilmente percepibile e apprezzabile da tutti, e allo stesso tempo straordinariamente complessi, di raro equilibrio, almeno nelle versioni meglio riuscite. Perché il solo dolce non basta per fare grande un vino. Soprattutto serve equilibrio, che sintetizzi in una formula perfetta zucchero, alcol, struttura, acidità. Senza quest'ultima, senza verve, dinamismo, un pizzico di grinta, i vini dolci risultano stucchevoli, banali, spesso noiosi. Noi abbiamo pescato tra il meglio che offre l'Italia, concedendoci un'inevitabile divagazione francese per la griffe del mese: il mitico Château d'Yquem, che dei vini dolci del mondo è forse il più illustre rappresentante. Tornando al nostro Paese, abbiamo messo in "primo piano" (l'elenco, naturalmente, avrebbe potuto essere infinitamente più corposo) alcune perle di territori, uve, stili molto diversi tra loro, accomunati da classe, personalità e tipicità. Da ultimo, nella rubrica Vintage, un classico e immenso Vin Santo Avignonesi 1987.

Buone Feste e Buona Lettura
 Franco Pallini
 Antonio Boco



Vendemmia: 2002
Proprietà: LVMH Group
Uvaggio: Sauvignon, Semillon
Bottiglie prodotte: 100.000
Enologo: Sandrine Gambray
Prezzo allo scaffale: €
175,00-185,00

Château d'Yquem Appellation Sauternes Controlée Château d'Yquem Premier Cru Superieur

“C'è del marcio in Danimarca”, recita Amleto nell'omonimo dramma di Shakespeare. Ma anche il “marcio” può tramutarsi in oro, o meglio in oro liquido, ossia nel vino più prestigioso e rinomato del mondo da quasi due secoli. E', infatti, la “pourriture noble” (marciume nobile) il segreto di Château d'Yquem. L'azione della Botrytis cinerea (è questo il nome scientifico della muffa che attacca gli acini) accelera l'appassimento delle uve, amplificandone la concentrazione. Ma la magia del Sauternes passa molto anche dal suo terroir: terreni minerali, un microclima soggetto a estati caldo-umide e inverni rigidi, con la permanenza di nebbia dalla fine di agosto fino ad autunno inoltrato. La vendemmia è il momento decisivo: effettuata da settembre a dicembre, con passaggi ripetuti negli stessi filari, determina una resa bassissima: non più di 6 ettolitri di vino per ogni ettaro di vigneto. Il vino, affinato per almeno tre anni in barriques, raggiunge la sua maturità a 8-10 anni dopo la vendemmia, ma si conserva senza problemi per 30-40 anni, o anche più a lungo. Per oltre due secoli, la famiglia Lur Saluces ha curato la produzione dei vini d'Yquem (il nome Lur Saluces compariva anche sulle etichette sotto a quello di Château d'Yquem). Nel 1999, l'azienda è passata sotto il controllo di Lvmh, primo gruppo mondiale nel settore del lusso. Al conte Alexandre Lur Saluces, che per tre decenni è stato al timone dell'azienda, è subentrato (dal 2004) Pierre Lurton. L'azienda conta su 65 dipendenti a tempo pieno (più circa 500 stagionali per la vendemmia) e la produzione non supera storicamente le 100-120 mila bottiglie, ma la nuova proprietà ha in progetto di raddoppiarla. La versione '02, è ancora giovanissima. All'olfatto, domina la complessità e le suggestioni aromatiche sono sempre nuove ogni volta che si avvicina al naso il bicchiere: frutta secca, sciropata, vaniglia, miele, note speziate e il tipico aroma di zafferano della Botrytis. In bocca, il vino è equilibrato, elegantissimo, mai stucchevole.

Vendemmia: 2004
Proprietà: Cantina Terlano Scarl
Uvaggio: Pinot Bianco
Bottiglie prodotte: 45.000
Enologo: Rudi Kofler
Prezzo: € 11,00
Bottiglia acquistata il 13 Dicembre,
nell'Enoteca Rivella di Siena

Cantina Produttori Terlano Doc Alto Adige Terlano Pinot Bianco Riserva Vorberg

I vini prodotti dalla Cantina di Terlano occupano da tempo e stabilmente l'élite bianchista dell'enologia italiana. Abbiamo scelto dalla ricca gamma dei prodotti di questa cantina sociale altoatesina, forse il miglior Pinot Bianco italiano, il Vorber (dal nome del vigneto da cui è ottenuto). Delizioso il suo profilo aromatico, estremamente pulito e freschissimo. In bocca, il vino è decisamente sapido, vibrante, tonico. Finale profondo e succoso.

Vendemmia: -
Proprietà: Groupe BCC
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot
Meunier
Bottiglie prodotte: -
Enologo: Thierry Garnier
Prezzo: € 35,00
Bottiglia acquistata il 13 Dicembre,
nell'Enoteca Rivella di Siena

Philipponnat Champagne Brut Reserve

Ottenuto dall'assemblaggio di Pinot Noir in prevalenza, Chardonnay, e una piccola aggiunta di Pinot Meunier, uve provenienti da ben 25 differenti cru è uno Champagne in cui prevale eleganza e finezza. I profumi sono limpidi e le note di lievito delicate. In bocca, c'è buona materia e la spinta acida è notevole, donando al vino profondità e freschezza. La Maison di Mareuil Sur Ay produce complessivamente circa seicentomila bottiglie e conta su 16 ettari di vigneto di proprietà.

Vendemmia: 2004
Proprietà: Famiglia Martini di Cigala
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo
Bottiglie prodotte: 35.000
Enologo: Attilio Pagi
Prezzo: € 13,50
Bottiglia acquistata il 13 Dicembre,
nell'Enoteca Rivella di Siena

San Giusto a Rentennano Docg Chianti Classico

Fermentato in vasche di cemento ed acciaio, e maturato in botti e tonneau di media grandezza per circa 10-12 mesi, il Chianti Classico di San Giusto è decisamente un buon esempio di vino di territorio. Del resto, l'azienda in questione rappresenta senza mezze misure i valori del suo terroir, che, specialmente in una annata tendenzialmente fresca come il 2004, escono con decisione. Ecco allora un vino caratteriale, di buona tessitura complessiva, e, soprattutto, dotato di una bevibilità superiore, assolutamente godibile e convincente. L'azienda conta su circa 30 ettari coltivati a vigneto per una produzione complessiva che sfiora le settantamila bottiglie.

Vendemmia: 2005
Proprietà: Ampelio Bucci
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo: Giorgio Grai
Prezzo: € 9,50
Bottiglia acquistata il 13 Dicembre,
nell'Enoteca Rivella di Siena

Villa Bucci Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico

E' una delle aziende storiche delle Marche, e conta su circa 30 ettari di vigneto, coltivati in prevalenza a Verdicchio. Il suo patron Ampelio Bucci ha trascorsi nella moda e il suo modello enologico è la Borgogna. E i suoi vini sono generalmente eleganti e di carattere. Senza andare a scomodare l'eccellente Verdicchio Riserva, il vino simbolo di Villa Bucci, questo vale anche per il Verdicchio base, protagonista del nostro assaggio. Elegante e intenso al naso, in bocca il vino è sapido, molto equilibrato e freschissimo, evidenziando un carattere deciso.



Vendemmia: 1987
Proprietà: Famiglia Falvo
Uvaggio: Grechetto, Malvasia,
Trebiano
Quotazione: € 120,00

Avignonesi

Vino da Tavola Toscano Vin Santo

Dici Vin Santo e pensi al benvenuto di ogni famiglia toscana che si rispetti, allo scontato abbinamento coi cantucci e, infine, elevando le pretese goderece al rango di emozionante esperienza al marchio Avignonesi. Un nome, una cantina, una famiglia, quella dei Falvo, intrinsecamente legata alla storia e al territorio di Montepulciano, che ha saputo fare di un vino "casalingo" una sorta di mito dell'enologia mondiale, un oggetto di culto ricercatissimo. Le uve, una volta raccolte, vengono poste ad appassire su dei cannicci raccolti nel vicino lago Trasimeno. Quindi, dopo alcuni mesi, l'uva viene pigiata e il prezioso nettare finisce nei tradizionali caratelli, piccole botti capaci di 50 litri, insieme alla "madre". Vi resterà per 10 anni, dopodiché le botti verranno riaperte e il vino imbottigliato. La vendemmia 1987 di questa meraviglia regala uno spettro gusto-olfattivo impressionante che va dalla noce alla frutta secca, dal miele di castagno al cuoio, fino al tabacco da pipa. Corposo, complesso e profondo, il tempo gli ha regalato dinamismo ed equilibrio. Finale su note di amaretto.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Campo di Sasso

Toscana Igt Insoglio 2005

L'Insoglio, l'"entry level" della nuova scommessa enologica di Lodovico Antinori non lontano dai cipressi di Bolgheri, esprime profumi intensi, molto puliti, immediatamente gradevoli, non privi di raffinatezza, con le note fruttate ben armonizzate alle suggestioni di liquirizia, vaniglia, cacao, cannella ed eucalipto, provenienti dai legni di affinamento. In bocca, questo vino propone una convincente corrispondenza con il naso. Morbido all'attacco, mantiene un'articolazione gustativa tendenzialmente vivace, sorretta da una freschezza acida che ne asseconda struttura e alcolicità.

Lapo Ciampini
enonauta



Vendemmia: 2005
Proprietà: Ricci Curbastro
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot
Bottiglie prodotte: 10.000
Enologo: Alberto Musatti e Riccardo Ricci
Curbastro
Prezzo allo scaffale: € 5,00-7,00

Ricci Curbastro

Sebino Rosso Igt

Quello dei Ricci Curbastro col mondo del vino è un legame solido che conosce un punto di svolta nel 1967 con il rinnovamento e la valorizzazione dell'attuale azienda franciacortina. Lo stesso anno, guarda caso, in cui nasce la Doc Franciacorta, quasi a sancire un indissolubile legame col territorio, confermato dagli anni a seguire e dallo sviluppo di numerosi progetti aziendali: dal vino (naturalmente) all'agriturismo, passando per il prezioso Museo Agricolo. Numerose le etichette prodotte, tante le bollicine ma anche bianchi e rossi fermi. Tra questi c'è il Sebino, assemblaggio di Cabernet e Merlot dai profumi di amarena, granatina e dal corpo snello e beverino.

Vendemmia: 2004
Proprietà: Barone Pizzini Spa
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Barbera,
Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 110.000
Enologo: Paolo Caciorgna
Prezzo allo scaffale: € 10,00-12,00

Barone Pizzini

Doc Terre di Franciacorta

Curtefranca Rosso

Tutto comincia in Franciacorta, anche se oggi il progetto "Meteore" (nome che evoca gli antichi monasteri della Tessalonia in Grecia, separati da aspri avvallamenti ma uniti nel progetto di ricerca e di studio), nato nel 2000 con le iniziative in Puglia, Toscana (Poderi di Ghiaccioforte) e Marche (Pievalta), è un sistema vitienologico a carattere nazionale: una rete di piccole imprese legate a piccoli produttori locali, tutti dediti all'agricoltura biologica. Questo Terre di Franciacorta è un vino delizioso, fresco, dai profumi di erbe di campo, lamponi e spezie; in bocca è sapido, snello, con finale di mandorla.

Vendemmia: 2002
Proprietà: Gruppo Italiano Vini
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 50.000
Enologo: Casimiro Maule
Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

Nino Negri

Docg Valtellina Superiore Valgella

Fondata da Nino Negri intorno alla fine dell'800 e oggi di proprietà del Gruppo Italiano Vini, quest'azienda di Chiuro, in provincia di Sondrio, ha contribuito non poco alla fama internazionale dei vini della Valtellina. Sono 36 gli ettari di proprietà e ben 750.000 le bottiglie prodotte, per una gamma di etichette piuttosto composita e articolata. Il Valtellina Superiore Valgella (una delle quattro sottozone insieme a Inferno, Grumello e Sassella) conosce una versione 2002 piuttosto intrigante, davvero molto immediata e piacevole. Le note fruttate, la rotondità generale del corpo sono impreziosite dalle sfumature eleganti e personali del vitigno.

Vendemmia: 2001
Proprietà: Famiglia Triacca
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 80.000
Enologo: Domenico Triacca
Prezzo allo scaffale: € 12,00-14,00

Casa Vinicola Triacca

Docg Valtellina Superiore Riserva

La Gatta

Quella dei Triacca, famiglia di origine svizzera da quattro generazioni nel mondo del vino, è una storia affascinante e pionieristica, iniziata nel lontano 1897 con l'acquisizione di un piccolo vigneto nella zona del Valgella e con la successiva apertura di un locale per la mescita. Oggi l'azienda, che annovera 47 ettari di vigneto per una produzione annua di circa 700.000 bottiglie, è condotta da Domenico Triacca e raggiunge stabilmente standard qualitativi di assoluta eccellenza. Il Valtellina Superiore Riserva La Gatta ha colore abbastanza carico, profumi di frutta nera e sottobosco, corpo sapido e di buona eleganza.





Vendemmia: 2005
Proprietà: GCF Group
Uvaggio: Malbec
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: € 3,00-4,00

Santa Lucia Mendoza Malbec

Le dinamiche del vino globalizzato sono anche queste: metti un grande gruppo di import-export enologico come Les Grands Chais de France (quarto produttore di vino al mondo e leader in Francia), capace di creare sinergie con colossi del calibro di The Wine Group (il terzo gruppo a livello mondiale dopo Constellation Brands e E & J Gallo Winery), che compra vino in Argentina, lo fa arrivare in Europa (dove lo imbottiglia, precisamente in Francia, come riportato in etichetta), lo commercializza nella grande distribuzione del Vecchio Continente, e il "gioco" è fatto. Probabilmente, il futuro del mondo del vino, almeno quello su scala industriale, proporrà sempre più spesso scenari di questo genere. Non c'è quindi da meravigliarsi, piuttosto c'è da prenderne atto, anche dal punto di vista del comportamento organolettico di vini "ottenuti" in questo modo. Il nostro campione ha dimostrato tutta la sua artificiosità sia nei profumi (dove sembra sussistere un'aggiunta di aromi piuttosto evidente) che in bocca dove il finale rimanda a sensazioni di secchezza, che evocano un trattamento con i cheaps.

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 Castiglione (Piazza Orsini 18a, Castiglione della Pescaia (GR), tel. 0564/933572) è stata fondata nel 1950 e rappresenta uno dei punti di riferimento per l'enoappassionato maremmano. Sono oltre 1250 le etichette disponibili, con un occhio di riguardo ai vini del territorio:

Poggio Argentiera, Morellino di Scansano Capatosta 2003 - € 21,00

Bella maturità del frutto, per un vino polposo, profondo e dal bel contrasto sapido

Le Pupille, Morellino di Scansano Poggio Valente 2003 - € 21,00

Fitto, strutturato e tendenzialmente complesso, con ricordi di macchia mediterranea all'olfatto

Le Pupille, Morellino di Scansano 2005 - € 7,70

E' un vino di costanza qualitativa eccellente: nitido, bilanciato e beverino

Avignonesi, Nobile di Montepulciano 2003 - € 15,50

Buona trama tannica, frutto molto maturo, che dona un particolare calore al vino

Moris Farms, Igt Avvoltore - € 25,00

Denso, ma bilanciato, possiede profumi netti e un finale profondo

San Giusto a Rentennano, Chianti Classico 2004 - € 12,00

Note terrose e floreali, per un vino dal carattere deciso e puntuale

Valdicava, Rosso di Montalcino 2004 - € 12,50

Impostazione moderna, ma equilibrio e reattività di buona levatura

Col di Bacche, Igt Cupinero 2004 - € 18,00

Possiede spessore e profondità e aromi intensi e nitidi

Ca'Marcanda, Igt Promis 2004 - € 21,50

Buona l'articolazione gustativa e di bella pulizia olfattiva

Fattoria di Magliano, Igt Poggio Bestiale 2003 - € 21,50

Vino che possiede ricchezza di frutto e intensità espressiva

Cosa consiglia

Ed ecco la lista dei vini consigliati (che coincide con quella dei più venduti) dal titolare Luciano Lenzi:

Poggio Argentiera, Morellino di Scansano Capatosta 2003 - € 21,00

Le Pupille, Morellino di Scansano Poggio Valente 2003 - € 21,00

Le Pupille, Morellino di Scansano 2005 - € 7,70

Avignonesi, Nobile di Montepulciano 2003 - € 15,50

Moris Farms, Igt Avvoltore - € 25,00

San Giusto a Rentennano, Chianti Classico 2004 - € 12,00

Valdicava, Rosso di Montalcino 2004 - € 12,50

Col di Bacche, Igt Cupinero 2004 - € 18,00

Ca'Marcanda, Igt Promis 2004 - € 21,50

Fattoria di Magliano, Igt Poggio Bestiale 2003 - € 21,50

Un po' di storia fa sempre bene

Nel testo del 1903 "I vitigni stranieri da vino coltivati in Italia" di Salvatore Mondini (segretario per la sezione di viticoltura ed enologia della Società degli Agricoltori Italiani), ci siamo imbattuti, fra le tante notizie "utili" per riportare il dibattito sul vino ad una dimensione meno "becera" e ideologica, in questa "negazione" della vulgata secondo la quale i vitigni internazionali sarebbero arrivati nei nostri vigneti solo nel recente passato. Ecco cosa dice il Mondini a proposito della Toscana: "l'avvocato Ippolito Pestellini coltiva il Cabernet nelle sue vigne di Pian di Ripoli ... il suo prodotto si associa benissimo a quello del Sangiovese ed accresce finezza al tipo Chianti. Nella provincia di Siena è stato introdotto su larga scala il Cabernet, che è stato riconosciuto l'unico vitigno francese dal quale, unendone il prodotto a quello del Sangiovese, è possibile ottenere un vino veramente fino ed apprezzabile ... In generale è stato constatato che anche le migliori qualità di vini toscani si avvantaggiano notevolmente con l'aggiunta di piccole quantità di vino Cabernet, per esempio anche nella proporzione del 5%".

Istruttiva e simpatica lettura questa del Mondini che consigliamo caldamente a tutti.

Franco Pallini
Antonio Boco

La comunicazione enogastronomia degli ultimi anni ha fatto e detto molto, ha lanciato il settore e le sue tematiche su livelli e spazi impensabili, ha creato interesse e aperto nuove strade. Ha anche creato diverse primedonne, fenomeni di divismo e autentici "mostri", folgorati sulla via di una fama e di una notorietà inaspettata. Valeria Piccini, cuoca nel senso più semplice e allo stesso tempo alto del termine, è l'esatto contrario dei tanti divi dei fornelli di ultima generazione. Persona squisita, affabile, premurosa, trasmette nei piatti tutti i suoi valori e i caratteri del territorio d'elezione. Accanto a lei il marito Maurizio, ideatore e artefice di una cantina a prova di "enomaniaco", intrigante per quantità, qualità e originalità delle scelte, e il figlio Andrea, sempre più protagonista del locale. I piatti? Nell'impossibilità di elencare le cose che ci sono piaciute (avremmo avuto bisogno di ben altro spazio!) vi diremo che il filo conduttore è una tradizione toscana con le paillettes, tanto è elegante e leggiadra nell'impostazione di Valeria. Un'esperienza imperdibile. (Ristorante e Locanda Da Caino, Montemerano (GR), tel. 0564/602817; www.dacaino.it)

La "top five" di Da Caino

Walter Massa, Timorasso Costa del Vento - € 50,00

Capannelle, Solare 1988 - € 200,00

Il Poggione, Brunello di Montalcino 1982 - € 400,00

Boncompagni-Ludovisi, Il Fiorano 1967 - € 350,00

Castello di Ama, L'Apparita 1992 - € 200,00

Non solo vino

Miele Millefiori Apicoltura Batignani

Roberto Batignani prosegue a Montalcino la tradizione della sua famiglia ed tra gli apicoltori italiani più apprezzati. Il Millefiori, oggetto del nostro assaggio, è il classico miele, il più consumato in assoluto in Italia, quello che non manca mai nelle dispense più fornite. Permetteteci l'analogia forse un po' bizzarra, ma Roberto tratta le sue api con la stessa cura e meticolosità con cui un grande vignaiolo accudisce alle proprie viti. Il risultato è un miele cremoso, fragrante e versatile anche negli abbinamenti più estrosi.



I tre vini del cuore di...

Gianmarco Moratti

E' presidente del consiglio di amministrazione di Saras. È socio accomandatario e vice presidente di Angelo Moratti S.p.a., vice presidente di Confindustria, componente del consiglio direttivo e della giunta dell'Unione Petrolifera e presidente vicario di IEFE (Istituto di Economia delle Fonti di Energia dell'Università Commerciale Luigi Bocconi di Milano). In passato ha ricoperto diversi incarichi, tra cui quelli di presidente dell'Unione Petrolifera, componente del Comitato Ministeriale per l'Industria e l'Ambiente, componente del Comitato Interministeriale per il Coordinamento dell'Emergenza Energetica, componente del Comitato Nazionale di Coordinamento Contro l'Abuso di Droghe, componente del consiglio di amministrazione della società editoriale Corriere della Sera, della Banca Nazionale del Lavoro S.p.A. e della Internazionale F.C. Milano S.p.A., presidente di Norman Kraig & Kummel Italiana S.r.l. E' marito di Letizia, attuale sindaco di Milano (e con lei divide le sorti del Castello di Cigognola azienda vitivinicola dell'Oltrepò Pavese).

San Patrignano Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Avi 2001

Nino Negri Valtellina Sfursat 5 Stelle 2003

Galardi Terra di Lavoro 2004