

Tiratura: 14498 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 18 - Gennaio 2007 - 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: 2005
Proprietà: Giuseppe Caviola
Uvaggio: Dolcetto
Bottiglie prodotte: 10.000
Enologo: Giuseppe Caviola
Prezzo allo scaffale:
€ 13,00-15,00

Ca' Viola
Doc Dolcetto d'Alba Barturot

Cantina a Dogliani, vigneti a Montelupo Albese e in parte a Novelli. Nove ettari in tutto per l'azienda di proprietà di uno degli enologi più richiesti sul mercato nazionale, con consulenze che vanno dal Piemonte (naturalmente) all'Alto Adige, dal Veneto alla Liguria, fino a Puglia e Sicilia, passando per Marche e Toscana. Prototipo per la tipologia, il Dolcetto Barturot '05 è una sorta di quint'essenza dei caratteri del vitigno. Nitido e luminoso fin dal colore, esprime un naso perfetto nel gioco tra i piccoli frutti rossi, le spezie dolci, i lievi cenni di tabacco. Sensazioni che proseguono in una bocca tonda e scattante, fresca ma dolce e succosa, dal caldo finale.



Vendemmia: 2003
Proprietà: Adriana Assjè di Marcorà e Vittorio Fiore
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 33.000
Enologo: Vittorio e Jurij Fiore
Prezzo allo scaffale:
€ 45,00-50,00

Poggio Scalette
Alta Valle della Greve Igt Il Carbonaione

Vittorio Fiore appartiene di diritto a quella ristretta cerchia di personaggi che, con la propria opera pionieristica, ha contribuito in maniera decisiva al "rinascimento" enologico italiano. Autore di autentici vini mito come consulente di prestigiose cantine, dal 1991 è proprietario, con la moglie Adriana Assjè di Marcorà e il figlio Jurij, di una splendida podere sulla collina di Ruffoli (Greve in Chianti). I risultati sono stati ancora una volta eccezionali e il Carbonaione è diventato in breve tempo un vino celebrato dalla critica e ricercato dagli appassionati. Moderno ma di grande personalità, racconta lo splendido fazzoletto di terra dove nasce e l'anima del sangiovese allevato con cure maniacali.



Vendemmia: 2004
Proprietà: Renzo e Riccardo Cotarella
Uvaggio: Cabernet Sauvignon e Franc
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo:
Riccardo Cotarella
Prezzo allo scaffale:
€ 28,00-32,00

Falesco
Umbria Igt Marciliano

Difficile e pericoloso racchiudere un personaggio come Riccardo Cotarella in poche righe. Per lui parlano i fatti: consulenze e successi un po' ovunque, con ogni tipo di vitigno o tecnica produttiva (provate ad assaggiare i suoi vini Koshè...). E' forse l'enologo italiano più conosciuto al mondo, di certo il più richiesto, eppure non ha rinunciato ad avere una creatura tutta sua, da gestire in famiglia, col fratello Renzo in testa. La Falesco è una realtà splendida a cavallo tra Umbria e Lazio e il Marciliano è una delle sue punte di diamante. Una fuoriserie che colpisce per equilibrio, complessità ed eleganza e che racchiude nel bicchiere struttura e finezza. Senza se e senza ma.



Vendemmia: 2004
Proprietà: Filippo e Gioia Cresti
Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot
Bottiglie prodotte: 18.000
Enologo:
Gioia Cresti
Prezzo allo scaffale:
€ 24,00-28,00

Carpineta Fontalpino
Toscana Igt Do ut Des

Per Gioia Cresti l'essenza della propria professione sta tutta nel lavoro in vigna. Una nobile dichiarazione d'intenti troppo spesso consolatorio luogo comune del mondo del vino italiano. Ma non per l'enologa senese. Nell'azienda di famiglia vige grande rigore nel vigneto e nessuna inutile forzature in cantina. Il risultato è una gamma di vini di notevole franchezza e personalità. E il Do ut Des, ovvero il rosso di punta della proprietà, ne è l'esempio più cristallino. Invitante per equilibrio e nitidezza olfattiva, è un vino dal carattere spiccato, merito di tannini saporiti e di una buonissima reattività acida. Braccio destro di Carlo Ferrini, Gioia Cresti ha in atto anche consulenze in proprio soprattutto nel territorio del Chianti Classico.

Editoriale

Consulenti di se stessi

Sono, con ogni probabilità, tra i maggiori contribuenti delle autostrade italiane e di certo tra i migliori clienti delle compagnie telefoniche. Appuntamenti continui da un capo all'altro dello Stivale, fra vigneti, fermentini, barriques e lieviti selezionati, ma anche per pranzi, cene, degustazioni e convegni ... Sono stati tra gli artefici della rinascita del vino italiano, fior di professionisti in grado, spesso, di cambiare i destini di un'azienda se non di un'intera denominazione. Gli enologi consulenti, o "winemaker" nell'accezione più ampia del termine, hanno goduto e godono (a torto o a ragione) di grande considerazione nel panorama vinicolo del Bel Paese, spesso corteggiati enfaticamente come vere e proprie star, a volte additati sbrigativamente come degli "apprendisti stregoni" e unici colpevoli dell'omologazione organolettica dei vini. Comunque protagonisti in positivo o in negativo della scena enoica nazionale. Alcuni di loro hanno fatto il "grande balzo" dando vita a delle aziende proprie e puntando al successo individuale anche nella veste di produttori. Rischiando in prima persona, insomma. Ed è proprio su questi, o meglio su alcuni dei loro vini, che abbiamo focalizzato la nostra attenzione in questo primo numero de I Quaderni edizione 2007. Quattro grandi professionisti (ma non sono i soli) per altrettanti vini, quale espressione immediata del loro credo enologico, condensato in un bicchiere. Che è poi la cosa che più ci interessa ...

Buona Lettura
Franco Pallini
Antonio Boco





Vendemmia: 2005
Proprietà: Istituto A. Cerruti -
Villa Russiz
Uvaggio: Sauvignon
Bottiglie prodotte: 10.000
Enologo: Gianni Menotti
Prezzo allo scaffale: €
25,00-27,00

Villa Russiz

Doc Collio Sauvignon De La Tour

Quella dell'azienda agricola Villa Russiz (che non è altro che la cantina dell'Istituto A. Cerruti per l'assistenza ai minori) è una storia lunga e di grande importanza per il Collio, ma anche per tutto il Friuli del vino. Fu un francese, Teodoro de La Tour che, nel 1869, decise di scegliere questo angolo di terra friulana per cominciare a produrre vino. Ne nacque quella che ancora oggi è la base fondamentale di Villa Russiz: nuove varietà più adatte al territorio e in grado di sviluppare la qualità ai massimi livelli, una cantina a grandi volte completamente interrata. Dopo la Grande Guerra, Adele Cerruti proseguì l'attività agricola insieme al sostegno ai bambini più sfortunati, che prosegue ancora oggi, con la configurazione di Villa Russiz in un ente morale. Oggi, l'azienda di Capriva del Friuli si estende per 94 ettari, di cui 30 destinati alla coltivazione dei vigneti, con particolare attenzione al mantenimento della giusta densità d'impianto (numero di ceppi per ettaro fra i 4.500 e i 7.000). Le selezioni aziendali, come il Sauvignon De La Tour, oggetto del nostro assaggio, sono inequivocabilmente vini friulani e, nonostante il loro stile sia debitore in buona misura di un certo tecnicismo, riescono a raggiungere una perfetta sintesi tra espressività varietale e territorialità. Il Sauvignon De La Tour rappresenta sicuramente uno dei vini di punta dell'azienda friulana ed è stato il primo prodotto con cui Villa Russiz è entrata nel ristretto novero delle aziende più importanti d'Italia. Questo Sauvignon è un vino decisamente didascalico, nel senso più nobile della parola, raccogliendo in sé praticamente tutti i caratteri più importanti di questo vitigno. Stilisticamente votato più all'eleganza che all'opulenza, è prodotto senza l'intervento del legno, elemento importante quest'ultimo per amplificare la sua armonia. Colpisce immediatamente per freschezza e ricchezza olfattiva con belle note di pompelmo, asparago, lievemente rifinite da ricordi di menta ed erbe officinali. In bocca, è un vino penetrante, giustamente strutturato, senza inutili orpelli, di bella complessità e di grande equilibrio. Straordinaria la sua lunghezza.

Vendemmia: 2004
Proprietà: Herbert e Christof Tiefenbrunner
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo: Herbert e Christof Tiefenbrunner
Prezzo: € 9,78
Bottiglia acquistata il 15 Gennaio, al Conad Galleria Metropolitan di Siena

Tiefenbrunner

Doc Alto Adige Pinot Nero Blauburgunder

Tiefenbrunner è una una delle aziende storiche dell'Alto Adige e produce complessivamente circa 700.000 bottiglie. Fra i vini rossi aziendali, di particolare pregio i Pinot Nero. Non solo la Riserva Linticlarus, ma anche il Pinot Nero "base", oggetto del nostro assaggio, rappresentano una delle migliori espressioni di questo vitigno, notoriamente "allergico" al clima del Bel Paese. Notevole la pulizia olfattiva e l'intensità delle note di lampone. Fresco, scorrevole e beverino in bocca, questo Blauburgunder, pur non esprimendo grande complessità, è sottile, elegante e sfumato.

Vendemmia: 2003
Proprietà: Famiglia De Castris
Uvaggio: Negroamaro, Malvasia Nera
Bottiglie prodotte: 630.000
Enologo: Giovanni Di Mastrogiovanni
Prezzo: € 8,65
Bottiglia acquistata il 15 Gennaio, al Conad Galleria Metropolitan di Siena

Leone de Castris

Doc Salice Salentino Riserva

Poche aziende pugliesi hanno radici storiche così importanti, basti pensare che i primi imbottigliamenti risalgono agli anni venti del secolo scorso. Oggi l'azienda di Salice Salentino produce un'articolatissima gamma di prodotti in grado di distinguersi per l'ottimo rapporto qualità/prezzo. Ne è un buon esempio questo Salice Salentino Riserva, che sfodera un bagaglio aromatico particolarmente ricco e pulito e una bocca dalla struttura tannica robusta e non priva di complessità, capace di una progressione gustativa continua e intrigante.

Vendemmia: 2005
Proprietà: Famiglia Moris
Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 260.000
Enologo: Attilio Pagli e Emiliano Falsini
Prezzo: € 8,55
Bottiglia acquistata il 15 Gennaio, al Conad Galleria Metropolitan di Siena

Moris Farms

Doc Morellino di Scansano

Senza tanti inutili giri di parole, il Morellino di Moris Farms è uno dei migliori prodotti nel variegato panorama enologico maremmano. Le sue uve provengono dai 33 ettari vitati che l'azienda possiede a Poggio La Mozza, una delle zone più vocate della denominazione. L'azienda, che senza tanti clamori ha raggiunto una solida fama (per merito soprattutto del suo vino di punta l'Avvoltore) ha saputo trovare una buonissima formula stilistica anche per il suo "entry level". Tant'è che il vino ci è parso non solo di piacevole e convincente bevibilità, ma anche dotato di una non banale grinta caratteriale.

Vendemmia: 2000
Proprietà: Casa Vinicola Zonin
Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 13.000
Enologo: Franco Giacosa
Prezzo: € 32,22
Bottiglia acquistata il 15 Gennaio, al Conad Galleria Metropolitan di Siena

Castello d'Albola

Toscana Igt Acciaiole

Figlio di un'annata buona ma non perfetta, data la calura estiva particolarmente intensa, il 2000 è stato senza dubbio un millesimo che ha favorito le produzioni ottenute ad altitudini più elevate come nel caso dei vini di Castello d'Albola. Il risultato è un Acciaiole ancora in bellissima forma, decisamente convincente e ancora molto giovane. Profumi intriganti di frutti rossi e note terrose a contrasto, preludono ad una bocca dotata di un notevole corredo strutturale dai tannini morbidi e saporiti, capace di svilupparsi con energia grazie al supporto di una bellissima acidità. Finale profondo e succoso.



Vendemmia: 1978
Proprietà: Antinori
Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Quotazione: € 150,00

Antinori

Vino da Tavola Toscano Tignanello

Parlare del Tignanello (primo anno di produzione 1970 e, accanto al Sassicaia, uscito nel 1968, il primo "supertuscan"), significa entrare nel cuore della storia enologica italiana, almeno di quella più moderna, che ha segnato il definitivo rilancio del Bel Paese nel mondo del vino internazionale. Va ancora fiero Sirio Maccioni di averlo preso in esclusiva per il suo ristorante "Le Cirle" nei primissimi anni '70', lanciandolo nell'alta ristorazione internazionale, il suo luogo d'elezione. Ma il Tignanello è stato il primo vino in tante altre cose. È stato il primo vino del comprensorio del Chianti Classico ad abbandonare l'utilizzo di uve a bacca bianca e il primo ad essere affinato in barriques. "Padre" di questo primo (ancora una volta) "bordolese" toscano (da un uvaggio a base di Sangiovese, e Cabernet Sauvignon) Giacomo Tachis. La versione '78 protagonista del nostro assaggio è ancora superba, per vivezza olfattiva e integrità della tessitura tannica. Ancora in grado di toccare il cuore dell'assaggiatore, anche per il suo fascino da vero campione di storia patria dell'enologia.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Agricola Vallone

Salento Igt Graticciaia 1993

Dal colore rubino ancora brillante, se pure con qualche velatura e tenui riflessi aranciati, il Graticciaia ha forse nel naso il suo punto di forza. Ai netti ricordi di frutta candita si accompagnano leggere note fumé e persino qualche cenno terroso. Bello l'impatto in bocca, grasso e di buona concentrazione con una nota alcolica ancora evidente. Davvero una sorta di Amarone del sud. Un vino che, credo, divida ma non lasci indifferenti: qualcuno lo considererà un vino "del contadino", altri una riuscita continuazione di una nobile tradizione.

Giorgio Snenfi
enonauta



Vendemmia: 2005
Proprietà: Fabrizio Rossi
Uvaggio: Uva di Troia, Montepulciano
Bottiglie prodotte: 8.000
Enologo: Franco Pastore
Prezzo allo scaffale: € 7,50-8,50

Cefalicchio

Puglia Igt Rosato Ponte della Lama

Chi se lo aspettava? Senza cadere in frettolosi entusiasmi questo rosato può essere considerato, relativamente al blasone dell'azienda e alla tipologia, uno dei vini rivelazione dei nostri assaggi del mese. Prodotto dall'azienda Cefalicchio, realtà a conduzione familiare "convertita" dal 1992 ai principi dell'agricoltura biodinamica e operante a 360 gradi nella produzione di specialità agroalimentari pugliesi, il Ponte della Lama ci ha pienamente convinti per l'integrità di frutto e la complessità di fondo poco usuale. Il naso abbina alle note floreali sensazioni di scorza d'agrumi e melograno. Il palato è pieno, succoso, sapido ma di sorprendente acidità.

Vendemmia: 2005
Proprietà: Marchesi Antinori
Uvaggio: Negroamaro
Bottiglie prodotte: 160.000
Enologo: Renzo Cotarella, Davide Sarcinella
Prezzo allo scaffale: € 8,00-10,00

Tormaresca

Salento Igt Fichimori

La "dependance" pugliese della famiglia Antinori brilla di luce propria visto che in pochi anni (l'acquisto della tenuta risale al luglio 1998) ha saputo mettere insieme dei vini che sono diventati veri punti di riferimento per la crescita dell'enologia della regione. Accanto alle etichette di punta poi non mancano, come da tradizione, ottimi prodotti qualità-prezzo e l'innovativo Fichimori è uno di questi. Fresco e fruttato al naso, semplice ma non banale, è sempre distinto da una beva piacevole e generosa. I tannini leggerissimi e la buona acidità lo rendono ideale se servito ben fresco.

Vendemmia: 2005
Proprietà: Gregory Perrucci
Uvaggio: Primitivo, Negroamaro
Bottiglie prodotte: 90.000
Enologo: Gregory Perrucci
Prezzo allo scaffale: € 5,00-7,00

Felline

Salento Igt Alberello

La Felline si inserisce nel panorama delle realtà pugliesi legate all'Accademia dei Racemi ed in particolare alla figura di Gregory Perrucci, che di quest'azienda si occupa direttamente. La produzione annovera una gamma di ottime etichette, spesso proposte a prezzi più che onesti, dalla quale abbiamo "pescato" il rosso Alberello, uvaggio paritetico di Negroamaro e Primitivo affinato senza l'uso del legno. I profumi sono decisamente intensi e si stazionano da subito su toni fruttati, speziati e leggermente erbacei. Anche il palato è abbastanza solido, rotondo e caldo, di buon tannino.

Vendemmia: 2005
Proprietà: Luigi Rubino
Uvaggio: Negroamaro, Malvasia Nera
Bottiglie prodotte: 300.000
Enologo: Luca Petrelli
Prezzo allo scaffale: € 6,00-8,00

Tenute Rubino

Salento Igt Marmorelle

È stato ed è il sogno di molti imprenditori provenienti da settori diversi da quelli legati alla terra: dare vita ad un'azienda agricola e produrre grandi vini. Dall'immaginazione alla realtà, però, il passo non è sempre breve. Non tutti, infatti, possono vantare i successi dei Rubino e le fortune, peraltro ancora in divenire, della propria realtà enoica. Ottime etichette, insomma, di cui il Marmorelle Rosso è solo il testimone per una fascia di prezzo decisamente appetibile. Naso intenso con cenni di marasca e leggere sensazioni speziate; coerente e pieno al palato, piuttosto saporito e immediato. Consulenza enologica di Riccardo Cotarella.





Vendemmia: 2004
Proprietà: Masi Agricola Spa
Uvaggio: Malbec, Corvina,
Merlot
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: €
9,00-11,00

Masi Tupungato Passo Doble

La veneta Masi Agricola, oltre ad essere una delle aziende più importanti del panorama enologico del Bel Paese, ha saputo "sfruttare" con decisione e in modo innovativo le possibilità offerte dalla globalizzazione enologica. Non solo ha acquistato una proprietà nella valle di Tupungato, nella regione di Mendoza (Argentina), ma vi ha anche "esportato" le uve della tradizione veronese (Corvina, Corvinone). Un approccio creativo alle nuove tendenze dell'enologia mondiale, in cui l'incontro tra le uve Malbec (tradizionalmente coltivate in Argentina) e la Corvina (leggermente appassita secondo i dettami classici della Valpolicella) più una piccola aggiunta di Merlot, danno vita al Passo Doble, vino decisamente originale, che non può non creare curiosità. Profumi molto intensi, vigorosi e puliti introducono ad un gusto fresco, equilibrato e di buona bevibilità. Un vino indubbiamente ben fatto, che trova il suo punto di forza nella sua immediata piacevolezza.

I quaderni di
WineNews
CRITICA ENOLOGICA

INFORMAZIONI:

☎ 3295472394 (Antonio Boco)
3470712457 (Franco Pallini)
il lunedì dalle ore 11.00 alle ore 13.00;
✉ iquadernidivinenews@winenews.it

Questa newsletter è inviata esclusivamente ad indirizzi e-mail che ne hanno dato consenso. Ai sensi della Legge 675/1996, in relazione al D.Lgs 196/2003 la informiamo che tutti i destinatari della e-mail sono in copia nascosta (Privacy L. 75/96). Qualora il messaggio pervenga anche a persona non interessata, è possibile rimuovere l'indirizzo dalla nostra mailing list inviando una e-mail a iquadernidivinenews@winenews.it specificando la rimozione dalla lista dei destinatari della newsletter. Tendiamo ad evitare fastidiosi multipli invii, ma laddove ciò avvenisse La preghiamo di segnalarcelo e ce ne scusiamo sin d'ora. Grazie.

Cosa vende

L'Enoteca Galli (via Pisacane, 15 Senigallia (AN), tel. 071/63811, www.gallienoteca.it) vanta 25 anni di esperienza, frutto di una rigorosa selezione operata da Osvaldo e oggi dal figlio Guido. Sono circa 800 le etichette, a maggioranza italiane, a disposizione dell'appassionato marchigiano, con qualche mirata "digressione":

Bucci, Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Villa Bucci 2003 - € 23,00

Equilibrio ed eleganza, le caratteristiche di questo classico dell'enologia marchigiana

Moroder, Doc Rosso Conero 2004 - € 7,50

Sempre solidi i vini di Alessandro Moroder, come nel caso di questo Rosso Conero

Lasaigne, Champagne Brut - € 26,00

Le bollicine più famose del mondo non mancano mai di affascinare

Corino, Doc Barbera d'Alba 2005 - € 7,50

Solido produttore di Langa Corino, dai vini sempre di ottima qualità

Cappellano, Docg Barolo 2001 - € 39,00

Profilo di grande discrezione quello di Teobaldo Cappellano, che preferisce far parlare i suoi vini

Ca' del Bosco, Docg Franciacorta Brut - € 12,00

E' uno dei classici di Franciacorta, difficile che deluda

Abbazia di Novacella, Doc Alto Adige Kerner 2005 - € 8,50

E' uno dei punti di riferimento del panorama altoatesino, con interpretazioni sempre misurate

San Michele Appiano, Doc Alto Adige Gewurztraminer - € 10,50

Un altro punto di riferimento fra le cantine altoatesine, immancabile nella cantina di ogni appassionato

La Spinetta, Docg Moscato d'Asti 2006 - € 9,50

Vino dolce, frizzante di rara eleganza, può esprimersi ad alti livelli come in questo caso

Lucchetti, Doc Lacrime di Moro d'Alba 2005 - € 7,00

Un vitigno riscoperto da poco per un vino godibile ed equilibrato

Cosa consiglia

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

Bucci, Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Villa Bucci 2003 - € 23,00

Moroder, Doc Rosso Conero 2004 - € 7,50

Lasaigne, Champagne Brut - € 26,00

Corino, Doc Barbera d'Alba 2005 - € 7,50

Cappellano, Docg Barolo 2001 - € 39,00

Ca' del Bosco, Docg Franciacorta Brut - € 12,00

Abbazia di Novacella, Doc Alto Adige Kerner 2005 - € 8,50

San Michele Appiano, Doc Alto Adige Gewurztraminer - € 10,50

La Spinetta, Docg Moscato d'Asti 2006 - € 9,50

Lucchetti, Doc Lacrime di Moro d'Alba 2005 - € 7,00



Un bicchiere d'acqua

Parlare di acqua per chi come noi è sempre in mezzo alle bottiglie di vino, serve a scongiurare una possibile sindrome monomaniacale, ma, soprattutto, a prendere contatto con la realtà vera.

1,4 mrd m3 = volume totale dell'acqua sulla terra

97% = acqua degli oceani

2,5% = acqua dolce, compresa quella dei poli

200 mln m3 = acqua disponibile per gli ecosistemi e gli esseri umani (pari a circa l'1% di tutte le risorse di acqua dolce e lo 0,01% di tutta l'acqua presente sulla terra)

70% = acqua nel corpo umano

70/80% = acqua utilizzata dall'agricoltura

40% = acqua effettivamente distribuita sui

campi al netto evaporazioni e disperzioni

15/20% = acqua utilizzata dall'industria

10% = acqua utilizzata per usi domestici

13 mila m3 = disponibilità teorica annua pro capite di acqua potabile nel 1970

7 mila m3 = disponibilità teorica annua pro capite di acqua potabile nel 2000

3,6 mrd = le persone nel mondo che non avranno accesso all'acqua potabile nel 2020

40 l = quantità giornaliera di acqua necessaria alla vita di ogni essere umano

10 l = acqua a disposizione pro capite in Africa

165 l = acqua a disposizione pro capite in

Europa

425 l = acqua a disposizione pro capite in USA (fonte: Onu)

Franco Pallini
Antonio Boco

Non solo vino

Donnafugata De Bondt Ryé

Specialisti in dolcezze. Lo slogan non è quello di qualche pasticceria artigianale di grido ma potrebbe calzare a pennello alla celebre cantina siciliana Donnafugata. L'arcano è presto svelato. Il mitico Passito di Pantelleria Ben Ryé ha da qualche anno sposato il nobile cioccolato "pisano" di Cecilia e Paul De Bondt. Nascono così i De Bondt Ryé, due cioccolatini artigianali con una farcia di fichi e mandorle macerati nel Ben Ryé, il primo, e con un cuore di gelatina dello stesso vino dolce il secondo.



Luisa Scolastra è al momento (a nostro giudizio) una delle mani più "calde" della ristorazione umbra, in grado di incantare con profumi e sapori così autentici ed eleganti da sembrare immediati, persino semplici.

In realtà i suoi piatti trovano quasi sempre la quadratura del cerchio e un equilibrio tale dal renderli facilmente comprensibili a tutti, senza salti o inutili e artificiosi orpelli. Tradizione, certo. Materie prime da sballo, ci mancherebbe. Ma è la tecnica e la fantasia di Luisa che creano un insieme con pochi eguali. Dagli antipasti (da non perdere i salumi) ai primi, dai secondi (strepitosa la qualità delle carni) ai deliziosi dessert, non un ingrediente di troppo o un accostamento fuori luogo.

Anche l'ambiente a Villa Roncalli (viale Roma 25, Foligno (Perugia), tel. 0742/391091) è piuttosto accogliente (villa di fine Seicento ben restaurata e con soffitti affrescati) e l'unica pecca del locale è semmai quello dei tempi d'attesa, a volte troppo lunghi. In crescita la carta dei vini, che comunque si basa su ottimi capisaldi.

La "top five" di Villa Roncalli

Cà del Bosco, Franciacorta Brut € 30,00

Anselme Selosse, Champagne Brut Blanc de Blanc € 120,00

Castello della Sala, Cervaro della Sala 2004 € 50,00

Caprai-Val di Maggio, Rosso Outsider 2003 € 35,00

Santa Barbara, Rosso Conero Pathos € 30,00

I tre vini del cuore di...

Letizia Bricchetto Moratti

Ex presidente della società di investimenti Syntek Capital Group, della quale tuttora è il maggiore azionista e chairman dell'Advisory Board, ha collaborato anche con Rupert Murdoch, predisponendo il piano di espansione in Europa delle attività del suo gruppo, il rilancio produttivo e commerciale di Stream e lo sviluppo di TM3 GmbH. Dal 1994 al 1996, Letizia Moratti è stata presidente della RAI acquistando, nel frattempo, il Gruppo Nikols. Alla fine del 1998, e per un anno circa, Letizia Moratti diventa presidente e amministratore delegato di News Corp Europe. Ha guidato anche la GoldenEgg, società che finanzia aziende attive nel settore delle tlc e della multimedialità. Ministro dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca nei governi Berlusconi II e III, nel maggio è stata eletta sindaco di Milano. È la prima donna che ricopre l'incarico di primo cittadino a Milano.

Conterno Barolo Riserva Monfortino 1999

Trinoro Tenuta di Trinoro 2001

San Patrignana Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Avi 2001