

Tiratura: 14527 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 19 - Febbraio 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: 2004
Proprietà: Rainer e Hayo Loacker
Uvaggio: Merlot
Bottiglie prodotte: 2.500
Enologo: Hayo Loacker
Prezzo allo scaffale:
€ 13,00-15,00

Loacker

Doc Alto Adige Merlot Ywain

Loacker, che bontà! Passateci il divertente ritornello dei celebri wafer per introdurre un vino, ma vorremmo dire una filosofia produttiva, che ha fatto della qualità e del legame con la natura i suoi capisaldi. Traduzione: regime di agricoltura biologica e utilizzo di rimedi omeopatici per rendere la vite resistente nei confronti delle avversità e dei parassiti e vini che, forse più di altri, sono in grado di "traghetare" nel bicchiere i caratteri del territorio. Come il Merlot Ywain 2004, rubino-violaceo al colore e dai particolari profumi minerali, accompagnati da cenni animali, di erbe officinali e ribes nero. Succoso, di bella spina acida e perfetta trama tannica, chiude il palato con sensazioni di caffè e spezie.



Vendemmia: 2004
Proprietà: Brandino Brandolini d'Adda
Uvaggio: Merlot
Bottiglie prodotte: 66.000
Enologo:
Georges Pauli
Prezzo allo scaffale:
€ 26,00-28,00

Conte Brandolini d'Adda

Doc Friuli Grave Merlot Vistorta

Un solo, grande, vino rosso. Impostazione filosofica e suggestioni transalpine per la famiglia Brandolini d'Adda, proprietaria della tenuta Vistorta fin dal 1780, ma deciso radicamento territoriale sui suggestivi suoli argilloso-calcarei dove dimorano i 32 ettari di vigneti di proprietà. In larghissima parte impiantati a Merlot. Un vino dal colore luminoso e dagli eleganti e mai eccessivi toni erbaceo-speziati, adagiati su un tessuto di piccoli frutti rossi e bacche di caffè. Finissimo anche al palato: succoso e dall'aromaticità profonda, possiede tannino risoluto e ricordi di foglia di tè. Stupisce senza mostrare i muscoli.



Vendemmia: 2004
Proprietà: Aldo e Milena Vaira
Uvaggio: Riesling
Bottiglie prodotte: 3.700
Enologo: Aldo Vaira e Gianfranco Cordero
Prezzo allo scaffale:
€ 18,00-20,00

G. D. Vajra

Doc Langhe Bianco Riesling Renano

Certo c'è il Barolo Bricco delle Viole, magari nelle spettacolari versioni '99 e '01, ci sono le Barbera e i Dolcetti, splendide espressioni delle varietà tradizionali della zona. Eppure, nonostante questo filotto rossista di indubbia suggestione, ci piace dare le luci della ribalta ad un grande bianco italiano made in Langa, 100% Riesling Renano e capace di impressionare anche il più smaliziato degustatore: colore paglierino con riflessi verde-oro, profumi che dagli iniziali toni fruttati, simili alla pesca bianca e al pompelmo, cominciano a farsi più complessi, tanto da virare su note minerali e carburiche; bocca profonda, di vibrante acidità e bella dolcezza di frutto.



Vendemmia: 2004
Proprietà: Fabrizio Bianchi
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo:
Andrea Giovannini
Prezzo allo scaffale:
€ 13,00-15,00

Castello di Monsanto

Toscana Igt Chardonnay Fabrizio Bianchi

Non appaia dissacrante se parliamo di una delle aziende storiche del Chianti Classico, una realtà che ha inciso profondamente sulla rivoluzione qualitativa che ha travolto il territorio e i suoi vini tra la fine degli anni '60 e per tutto il decennio successivo, vanto della zona nord dell'areale produttivo di uno dei rossi italiani più celebri e celebrati del mondo, con il suo vino bianco da uve Chardonnay. Il fatto è che è davvero raro imbattersi, non solo qui ma in tutta la Toscana, in un bianco di questo livello: fine, minerale e fresco fin dai profumi, colpisce per un palato quasi salino, coerente, piuttosto fresco e duro a morire.

Editoriale

Bianco o rosso: la roulette del terroir

Langhe e Chianti Classico, Friuli e Alto Adige. Territori straordinariamente vocati che rimandano a grandi vini e a regioni intimamente legate alla produzione enoica italiana. Con un colore ben preciso, almeno nell'immaginario collettivo degli enoappassionati. Quattro territori, insomma, identificati per essere "rossisti" o "bianchisti", senza particolari deroghe. Una semplificazione che, naturalmente, ha le sue belle (e buone ...) eccezioni, rilevanti in alcuni casi, rarissime in altri. Del resto, quello di zonazione è uno dei concetti cardine della viticoltura moderna, ed è naturale che all'interno di aree con caratteristiche piuttosto uniformi possano trovare spazio microzone dalle attitudini anche molto diverse. Prendiamo ad esempio la Borgogna, che in quanto a terroir è forse il paradigma più efficace. Sul confine settentrionale dei migliori bianchi della Cote d'Or si trovano due splendide e differenti espressioni del Pinot Noir come Volnay e Pommard (Mersault e Volnay portano spesso all'estremo la vicinanza tra zone "bianche" e zone "rosse") o in piena Cote de Beaune si trovano fianco a fianco due Grand Cru di colore opposto come il Corton-Charlemagne e il Corton. I territori sono molto più articolati e complessi di quanto una comunicazione un po' sbrigativa voglia far apparire. Da qui la nostra provocazione: legare grandi rossi a regioni considerate bianchiste e ottimi bianchi a territori di tradizione rossista. Solo un gioco, per carità, tanto per smuovere le acque e cominciare a riflettere un po' più a fondo.

Buona Lettura
Franco Pallini
Antonio Boco



Vendemmia: 2004
Proprietà: Fratelli Rivetti
Uvaggio: Barbera
Bottiglie prodotte: 35.000
Enologo: Giorgio e Andrea Rivetti
Prezzo allo scaffale: € 32,00-34,00

La Spinetta

Doc Barbera d'Asti Superiore Bionzo

Cosa ci fa un rinoceronte su un'etichetta di un vino? Se ci lasciassimo guidare da una spietata analisi di marketing, la risposta potrebbe essere data da un altro animale: il cocodrillo sulla maglietta Lacoste, ovvero un semplice marchio. Nel caso del rinoceronte de La Spinetta c'è, evidentemente, anche questo, insieme alla passione per l'arte figurativa e all'ammirazione dei Rivetti per la celebre xilografia di Albrecht Dürer, che, senza mai aver visto un rinoceronte in carne ed ossa, lo disegnò in maniera così convincente che nei 300 anni successivi gli artisti europei continuarono a raffigurare l'animale secondo il modello dell'artista tedesco. Ormai il rinoceronte effigiato nell'etichetta di un Barolo piuttosto che di un Barbaresco è entrato nella storia enologica italiana e nel cuore degli enoappassionati, rimandando inequivocabilmente ad una delle aziende di riferimento delle Langhe. La storia aziendale prende le mosse nel 1978, quando i Rivetti vanno a vivere presso La Spinetta (in dialetto cima della collina) a Castagnole Lanze, dove cominciano a produrre soprattutto Moscato. Oggi, la tenuta conta su una moderna cantina e 70 ettari di vigna e si affianca a Campè (8 ettari di vigneto), azienda acquistata nel 2000 a Grinzane Cavour, e a Casanova (65 ettari vitati), azienda acquisita nel 2001 in Toscana fra Pisa e Volterra. L'attenzione maniacale in vigna (rese basse, età media dei vigneti che varia dai 35 ai 55 anni) e un'approccio alla vinificazione moderno ancorché minimale, hanno consentito a La Spinetta, azienda completamente a conduzione familiare, guidata dai proprietari Bruno, Carlo e Giorgio Rivetti, di bruciare abbastanza velocemente le tappe del successo, ponendosi saldamente nell'élite enologica del Bel Paese. Un successo ben testimoniato anche dal Bionzo 2004, oggetto del nostro assaggio. Affascinanti le note di bacca di caffè che rinfrescano i sentori di lampone. Al palato, il vino possiede una articolazione gustativa fine ma decisa, non particolarmente complessa, ma piacevole e vivace, con buona propensione al miglioramento con il passare del tempo.

Vendemmia: 2004
Proprietà: Salvatore Di Gaetano
Uvaggio: Nero d'Avola
Bottiglie prodotte: 120.000
Enologo: Giuseppe Pellegrino
Prezzo: € 20,00
Bottiglia acquistata il 12 Febbraio, nell'Enoteca
Giò di Perugia

Firriato

Sicilia Igt Harmonium

Un'azienda, Firriato, ormai solidamente nel novero di quelle che hanno fatto la Sicilia enologica, una posizione conquistata meritatamente in una ventina d'anni di attente scelte produttive e commerciali e sempre in grado di offrire prodotti ben centrati, come nel caso del vino oggetto del nostro assaggio. Anche in fatto di stile l'azienda di Paceco ha trovato ormai una dimensione definita e l'Harmonium ne riassume emblematicamente i tratti: generosa estrazione del colore, frutto intenso, tannini setosi, per un gusto morbido e accattivante, sostenuto dal contributo non secondario delle barriques.

Vendemmia: 2004
Proprietà: Cantina Terlanò Scarl
Uvaggio: Sauvignon
Bottiglie prodotte: 24.000
Enologo: Rudi Kofler
Prezzo: € 22,00
Bottiglia acquistata il 12 Febbraio, nell'Enoteca
Giò di Perugia

Cantina Terlanò

Doc Alto Adige Sauvignon Quarz

E' senza dubbio una delle poche aziende italiane capaci di offrire bianchi in grado di reggere magnificamente il passare del tempo come i nostri migliori rossi da invecchiamento. Non solo, la Cantina Terlanò produce anche un'invidiabile gamma di vini, dove è davvero difficile trovare qualche nota stonata. Merito del duraturo e solido rapporto che lega la cantina sociale con i suoi soci conferitori, a garanzia di risultati senza compromessi. Il Quarz, Sauvignon in purezza, ne è un esempio cristallino: assoluto equilibrio olfattivo e gustativo, carattere ben marcato, grande intensità aromatica, vivezza acida e sapidità da manuale.

Vendemmia: 2004
Proprietà: Ca' del Bosco Spa
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Franc, Barbera, Merlot
Bottiglie prodotte: 10.000
Enologo: Stefano Capelli
Prezzo: € 18,00
Bottiglia acquistata il 12 Febbraio, nell'Enoteca
Giò di Perugia

Ca' del Bosco

Doc terre di Franciacorta Rosso

Curtefranca

Forse non tutti sapranno che Ca' del Bosco, una della maison più importanti del panorama delle bollicine nazionali, sforna anche degli ottimi vini fermi. Non è certo una sorpresa dato che il patron dell'azienda di Erbusco, il vulcanico Maurizio Zanella, è forse uno dei più profondi esperti di vini che il mondo del vino italiano conosce e la sua competenza ha certamente plasmato questo Curtefranca Rosso, da un uvaggio di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Barbera e Merlot. Speziato, fresco e nitido all'olfatto è succoso, definito e beverino al gusto.

Vendemmia: -
Proprietà: Canevel Spa
Uvaggio: Prosecco
Bottiglie prodotte: 100.000
Enologo: Roberto De Lucchi
Prezzo: € 8,30
Bottiglia acquistata il 12 Febbraio, nell'Enoteca
Giò di Perugia

Canevel

Doc Prosecco di Valdobbiadene

Extra Dry

Canevel rappresenta una realtà consolidata del panorama di Valdobbiadene, che nel recente passato ha colto ragguardevoli successi di vendite e di consenso, specialmente fra il pubblico più giovane. L'azienda, che ha la sua base operativa a Saccol, a due passi da Valdobbiadene, è sulla breccia da una ventina d'anni, un periodo in cui ha saputo raggiungere notevoli risultati sul piano della costanza qualitativa. Ne è un bell'esempio l'Extra Dry, un prodotto convincente che unisce alla notevole finezza aromatica, una carbonica cremosa, che dona al vino un invidiabile equilibrio non privo di eleganza.



Vendemmia: 1997
 Proprietà: Antonio e Giacomo Antonelli
 Uvaggio: Sagrantino
 Quotazione: -

Antonelli

Docg Sagrantino di Montefalco

Se è vero che il Sagrantino risiede a Montefalco da diversi secoli, è altrettanto certo che la fama del vino è una conquista piuttosto recente. Ne consegue che critica e appassionati hanno scarsa confidenza con le potenzialità evolutive di questo rosso, giudicando con sguardo ravvicinato quello che andrebbe scrutato all'orizzonte. Insomma, bisogna abituarsi a valutare il Sagrantino come un vino che non può (e non deve!) esprimere il suo meglio al momento della commercializzazione, a soli trenta mesi dalla vendemmia. Tra i produttori storici della tipologia, in grado di camminare a ritroso negli anni con sufficiente sicurezza, un posto di riguardo spetta a Filippo Antonelli. I suoi vini possiedono una impostazione stilistica intrigante, personale e all'insegna dell'eleganza. La versione 1997 mostra profumi ancora giovani ben ancorati a richiami terrosi e minerali, solo un po' caldi ma figli fedeli dell'annata. In bocca, il vino è pieno, dolce, dotato di buona acidità e serrata trama tannica.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Biondi Santi Spa Morellino di Scansano 2005

Stupore e poi delusione nello scoprire che il profeta del Brunello, Franco Biondi Santi, produce un modesto Morellino di Scansano. L'ho scovato in rete (winepeople.it; allacortedibacco.com), dove, incuriosito, mi sono precipitato ad acquistarlo. Risultato in degustazione: clamorosa delusione. Delle due l'una: o Franco Biondi Santi ha deciso di abdicare a due secoli di storia familiare (tramandata rigorosamente di padre in figlio) o qualcuno fa il furbo. Mi viene in mente Machiavelli: "non sono i titoli che illustrano gli uomini, ma gli uomini che illustrano i titoli". E se si può comprare i sogni Biondi Santi così ridotti nell'immagine e nella qualità, allora "più dell'onore potè il digiuno" ...

Vittorio Mauri
 enonauta



Vendemmia: 2004
 Proprietà: Michele Cutolo e Nunzia Calabrese
 Uvaggio: Aglianico
 Bottiglie prodotte: 4.500
 Enologo: Lorenzo Landi
 Prezzo allo scaffale: € 13,00-15,00

Basilisco

Doc Aglianico del Vulture Teodosio

L'azienda di Michele Cutolo, 10 ettari a vigneto in attività dal 1992, ha saputo, attraverso scelte rigorose, imporsi come una delle realtà più convincenti della denominazione. Di recente entrato sul mercato, il Teodosio rappresenta il "Second Vin", dell'azienda di Rionero nel Vulture, eccellente anticipazione del "Grand Vin" Basilisco, ormai noto al pubblico degli appassionati. Ottenuto dalle uve dei vigneti più giovani, è di impostazione stilistica più immediata e beverina. Al naso, colpisce l'abbondante e fresca speziatura al pepe nero, che rifinisce un intenso fruttato, mentre al palato verve acida e sapidità invogliano certamente ad un secondo sorso.

Vendemmia: 2004
 Proprietà: Camerlengo Scarl
 Uvaggio: Aglianico
 Bottiglie prodotte: 20.000
 Enologo: Sergio Paternoster
 Prezzo allo scaffale: € 10,00-11,00

Camerlengo

Doc Aglianico del Vulture Antelio

La giovanissima azienda di Rampolla, sul mercato dal 2000, sembra aver intrapreso la strada giusta, offrendo una gamma di prodotti dalla buona consistenza qualitativa. L'Antelio 2004, commercializzato per la prima volta con questo millesimo, è un prodotto di bella fattura, dai caratteri di un Aglianico semplice ed immediato, meno impegnativo del suo "fratello maggiore" Camerlengo. Il profilo aromatico è tendenzialmente sfaccettato: frutti neri ben maturi, grafite e tabacco. Una struttura di media consistenza si distende in bocca con buona armonia, grazie ad un carattere piuttosto grintoso del vino, sostenuto da bella freschezza e vivacità.

Vendemmia: 2003
 Proprietà: Cantina di Venosa Scarl
 Uvaggio: Aglianico
 Bottiglie prodotte: 40.000
 Enologo: Luigi Cantatore
 Prezzo allo scaffale: € 5,00-7,00

Cantina di Venosa

Doc Aglianico del Vulture

Bali'Aggio

Torniamo a parlare volentieri dei vini della Cantina di Venosa, meritoria cooperativa della città di Orazio, nata nel 1957 e che conta, oggi, sul sostegno di ben 500 soci, con una superficie vitata di 900 ettari. Vini davvero ben fatti e dai prezzi decisamente abbordabili, concentrati sulla varietà simbolo della zona, l'Aglianico, non senza qualche curiosa divagazione. Il Bali'Aggio '04 mostra spunti di grafite su riverberi fruttati di prugna, ottima acidità e ricchissimo tannino. Solo un pizzico contratto e spigoloso, a dire il vero.

Vendemmia: 2004
 Proprietà: Donato e Lucio D'Angelo
 Uvaggio: Aglianico
 Bottiglie prodotte: 200.000
 Enologo: Donato D'Angelo
 Prezzo allo scaffale: € 8,00-10,00

D'Angelo

Doc Aglianico del Vulture

Proprio come i loro vini. I D'Angelo sono persone coriacee, vere, poco inclini alle mode o ai facili entusiasmi per le trasformazioni radicali, apparentemente rigidi, specie sulle prime ma di grande apertura nel tempo. Persone e vini autentici, insomma, capaci di concedersi al meglio solo se non si ha troppa fretta, se si è capaci di aspettare. Il semplice Aglianico del Vulture 2004, uno dei prodotti base dell'azienda, ha profumi di buona complessità a ricordare la rosa appassita e la cerasa matura; intenso e saporito anche al palato, possiede grande acidità e carica tannica decisamente marcata.





Vendemmia: 1998
Proprietà: Famiglia Mondavi
Uvaggio: Pinot Noir
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: -

Robert Mondavi Winery Napa Valley Pinot Noir

Ottenuto dai vigneti di Oakville, dove il clima è temperato dagli effetti della corrente del Niño (proveniente dal vicino Oceano Pacifico) è un vino paradigmatico dello stile enologico americano. L'impatto olfattivo è accattivante con il frutto ancora integro e fresco. Tutt'altro registro in bocca, dove il vino diventa invece tendenzialmente pesante. Il protagonista del nostro assaggio è un vino di quasi dieci anni fa, epoca in cui sarebbe stato azzardato prevedere il declino dei Mondavi. L'azienda, fondata da Robert nel 1966, nel giro di quaranta anni scarsi era infatti diventata il simbolo dell'eccellenza enologica a stelle e strisce e nel 1993, Michael e Tim portarono l'azienda paterna perfino in borsa. Ma nel 2004, su richiesta degli azionisti, la famiglia si è dovuta ritirare dalla guida della società, vendendo il grosso della propria attività alla Constellation Brands. A testimonianza che anche il business del vino, troppo spesso considerato immune dalle rigide leggi del mercato, è invece un'attività imprenditoriale uguale a tutte le altre ...

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 Molesini (Piazza della Repubblica 3, Cortona (AR), tel. 057562544-0575630666) è soprattutto attenta alle eccellenze enologiche della Toscana ed è in grado di fornire notevole profondità di annate per i vini più importanti:

Banfi, Toscana Igt Col di Sasso 2005 - € 5,00

Semplice, immediato e dal rapporto qualità/prezzo irresistibile

D'Alessandro, Doc Cortona Syrah 2004 - € 11,00

L'entry level dei fratelli D'Alessandro è un vino equilibrato e di bella beva

La Braccessa, Doc Cortona Syrah Achelo 2005 - € 11,00

Potente e morbido allo stesso tempo, un vino di stile marcato e moderno

Il Poggione, Docg Brunello di Montalcino 2001 - € 25,00

Vino di esecuzione impeccabile e dalla qualità irriprensibile

Avignonesi, Doc Cortona Merlot Desiderio 2003 - € 30,00

Un vino di grande potenza, dalla struttura quasi monumentale

Poliziano, Docg Vino Nobile di Montepulciano 2003 - € 16,00

Una sicurezza: delizioso per equilibrio e bevibilità

Castello di Fonterutoli, Docg Chianti Classico 2004 - € 16,00

Morbido, intenso e di buon spessore

Caparzo, Doc Rosso di Montalcino 2004 - € 11,00

Sottile, sapido e caratteriale

Livio Felluga, Doc Colli Orientali del Friuli Pinot Grigio 2005 - € 14,50

Nitido e di grande serbevolezza, questo vino di uno dei produttori storici del Friuli

Attems, Doc Collio Pinot Grigio 2005 - € 9,00

Fresco, snello e di buona definizione aromatica il vino dell'azienda friulana di Frescobaldi

Cosa consiglia

Ed ecco la lista dei vini consigliati dal titolare Marco Molesini esperto ma anche grande appassionato:

D'Alessandro, Doc Cortona Syrah Il Bosco 2003 - € 30,00

Tannini di straordinaria qualità e frutto prorompente

Setteponti, Toscana Igt Oreno 2004 - € 45,00

Dal rovere ben distribuito, è un vino pieno e morbido

Brancaia, Maremma Igt Ilatraia 2003 - € 30,00

Di carattere non incisivo, ma di buona armonia

Brancaia, Toscana Igt Il Blu 2003 - € 40,00

Intenso ed avvolgente, ha una discreta articolazione gustativa

Valdicava, Docg Brunello di Montalcino 2001 - € 50,00

Pieno e ricco è un vino di approccio moderno ma di buona reattività

Talenti, Docg Brunello di Montalcino 2001 - € 30,00

Molto rovere a tratti, ma il vino è tonico e ben bilanciato

Rocca di Montegrossi, Docg Chianti Classico Vigneto San Marcellino 2001 - € 25,00

Tannico, potente e sapido

Fontodi, Docg Chianti Classico Vigna del Sorbo 2001 - € 32,00

Profumato, bocca di buona tessitura e bella dolcezza

Boscarelli, Docg Vino Nobile di Montepulciano 2003 - € 19,00

Equilibrato e dai tannini freschi, è complesso ed intrigante

Poliziano, Docg Vino Nobile di Montepulciano Asinone 2003 - € 33,00

Profondo e nitido nei profumi, possiede un'articolazione gustativa cristallina

Gli italiani: casalinghi e "biologici"

Un ritratto senza incertezze quello del popolo italiano alle prese con l'alimentazione. Forse non privo di qualche pregiudizio e/o luogo comune, ma decisamente chiaro e delineato. Il 33% degli italiani è sovrappeso; il 18% degli italiani per dimagrire segue diete ideate in proprio; il 36% degli italiani crede che il Decamerone sia un vino rosso; il 45% degli italiani non beve acqua del rubinetto; l'81% degli italiani bevono caffè al mattino; il 57% degli italiani mangia gelato almeno una volta alla settimana; l'88% degli italiani sono allattati al seno appena nati; il 79% degli italiani consumano almeno uno dei pasti in famiglia; il 38% degli italiani costretti a pranzare fuori casa per lavoro o studio, non rinunciano ad un pasto completo; il 76% degli italiani giudicano i prodotti alimentari nostrani "più sicuri"; il 30% degli italiani è contrario all'acquisto di cibi geneticamente modificati; il 71% degli italiani almeno una volta ha acquistato cibo biologico; Il 100% degli italiani leggono statistiche sugli italiani, se capita l'occasione ... (fonte: Istat)

Franco Pallini
Antonio Boco

Ingredienti di prim'ordine. Questo si chiede, anzitutto, ad ogni osteria che voglia definirsi tale. Se poi aggiungiamo un servizio premuroso e "casalingo", un ambiente realmente ancorato alla tradizione e una sapiente elaborazione dei migliori prodotti possibili, ecco che il nostro locale salta dritto dritto tra quelli che meritano di essere ricordati e cercati in rosso. Una schiera ristretta, ci mancherebbe, di cui fa certo parte La Capanna di Eraclio (Ponte Vicini di Codigoro – Ferrara, tel. 0533712154) caparbiamente condotta dalla famiglia Soncini. Che svela una cucina di pesce di livello assoluto, ben presentata, in sala, dall'ottimo Pierluigi. Ecco allora scampi crudi e carpaccio di tonno, sgombro fresco e rombo alla brace fino alle splendide frittiture (moleche in testa ...) ed, a ritroso, a primi piatti che seguono sempre stagioni e materie prime disponibili. Carta dei vini certo non enciclopedica, dalla quale si può però pescare qualche ottima etichetta che non tradisce l'abbinamento con la cucina del ristorante.

La "top five" de La Capanna di Eraclio

Monte Rossa, Franciacorta Brut Cabochon 2001 - € 48,00

Cantina Produttori Colterenzio, Alto Adige Chardonnay Cornell 2003 - € 26,00

Edi Keber, Collio Tocai Friulano 2005 - € 18,00

Luretta, Colli Piacentini Sauvignon I Nani e Le Ballerine 2004 - € 18,00

Ottaviano Lambruschi, Colli di Luni Vermentino 2005 - € 18,00

Non solo vino

Lago Luxury Chocolate Chocolate Meets Wine

L'abbinamento cioccolato-vino è particolarmente intrigante, ma anche molto difficile. Non per la "Luxury Lago Chocolate", azienda artigianale belga, che ha letteralmente inventato il primo prodotto pensato ad hoc per l'abbinamento con il vino, risultato di una stretta collaborazione con sommelier, viticoltori e cioccolatai. La serie speciale di praline "Chocolate meets wine", fissa lo stato dell'arte del connubio tra tannini e cacao, abbinandosi (a seconda della percentuale) direttamente con i vitigni (dal Pinot Noir, al Sangiovese, dal Nebbiolo al Merlot, etc.). "Chocolate meets wine" è distribuito in esclusiva per l'Italia dalla "Oltre" di Montalcino.



I tre vini del cuore di...

Marcello Masi

Quarantottenne, romano, conduttore del Tg2 ne è diventato vice-direttore nel 2002, ruolo che tutt'ora ricopre insieme a quello di responsabile della rubrica "Eat Parade", programma nato dieci anni or sono e capostipite delle trasmissioni giornalistiche di argomento enogastronomico, fino a poco tempo fa a cadenza settimanale (va in onda tutte le domeniche alle ore 19,45) e da poco inserita anche come striscia quotidiana all'interno del Tg2 delle ore 13. Grande appassionato di golf, che è costretto a trascurare per i vari impegni, ama soprattutto i vini rossi italiani come dimostrano le sue indicazioni, inequivocabilmente orientate verso le eccellenze rossite del Bel Paese.

Brunello di Montalcino

Amarone della Valpolicella

Barolo