



# I quaderni di WineNews

APPUNTI DI DEGUSTAZIONE



Tiratura: 14614 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 20 - Marzo 2007 - Info: [iquadernidivinenews@winenews.it](mailto:iquadernidivinenews@winenews.it)  
[www.winenews.it](http://www.winenews.it) - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - A cura di Franco Pallini e Antonio Boco



Vendemmia: 2004  
 Proprietà: Giulio e Pietro Ruspoli  
 Uvaggio: Sangiovese, Colorino, Canaiolo, Merlot  
 Bottiglie prodotte: 15.000  
 Enologo: Lorenzo Landi  
 Prezzo allo scaffale: € 18,00-20,00

## Tenuta di Lilliano

### Docg Chianti Classico Riserva

Di impostazione tipicamente medievale, Lilliano vanta una posizione di confine tra i territori delle storiche repubbliche di Firenze e Siena, e proprio per questo ha conosciuto diversi assedi e distruzioni nel corso dei secoli. I fatti legati al vino, invece, cominciano alla fine degli anni '50 quando la famiglia Ruspoli, ancora oggi proprietaria della tenuta, avvia l'attività di imbottigliamento e commercializzazione. La Riserva 2004 di Chianti Classico offre un corredo aromatico di piccoli frutti rossi (lampone) e qualche accenno speziato, una beva larga, distesa, piuttosto fresca e sapida con note agrumate e di cannella che chiosano su un finale austero e di solida persistenza.



Vendemmia: 2004  
 Proprietà: Famiglia Barioffi  
 Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo e Mammolo  
 Bottiglie prodotte: 18.000  
 Enologo: Paolo Salvi  
 Prezzo allo scaffale: € 11,00-13,00

## Le Casalte

### Docg Vino Nobile di Montepulciano

Sangiovese, Canaiolo e Mammolo. Prevalenza di grandi botti di legno e lunghe macerazioni sulle bucce. Insomma, a Le Casalte sono poche le deroghe alla tradizione, e soprattutto al modo di produrre Nobile consegnato dalla storia. Certo, la cantina è stata ammodernata e lo spirito intraprendente di Chiara Barioffi integra alla perfezione l'esperienza dell'enologo Paolo Salvi e della "dottrina" di Giulio "bicchierino" Gambelli. Ne esce un Nobile '04 pienamente convincente che esordisce con un frutto fine e turgido, avvolto da una lieve e diffusa speziatura. Integro e succoso, mostra ancora qualche giovanile esuberanza, ma anche la grinta per crescere e affermarsi.



Vendemmia: 2001  
 Proprietà: Franco Pacenti  
 Uvaggio: Sangiovese  
 Bottiglie prodotte: 2.500  
 Enologo: Franco Pacenti  
 Prezzo allo scaffale: € 40,00-45,00

## Canalicchio - Franco Pacenti

### Docg Brunello di Montalcino Riserva

Dall'azienda di Franco Pacenti, una delle realtà di maggior spessore del comprensorio del Brunello, fondata nel 1988 e situata a Canalicchio, areale di spiccata vocazione vitivinicola dove albergano i 36 ettari della tenuta, esce quest'anno un Brunello Riserva 2001 semplicemente fantastico. Fin dal colore rubino di rara luminosità, proseguendo per un naso avvolgente e poliedrico che annuncia petali di rosa, prugna, carruba e ammalianti nuances di cuoio e tabacco. Tutto in un contesto di grande finezza e in un palato saporito e scattante, fitto e di grande slancio aromatico. Davvero splendido.



Vendemmia: 2002  
 Proprietà: Giuseppe Maria Sesti  
 Uvaggio: Sangiovese  
 Bottiglie prodotte: 10.000  
 Enologo: Giuseppe Maria Sesti  
 Prezzo allo scaffale: € 38,00-40,00

## Sesti

### Docg Brunello di Montalcino

Possibile trarre vantaggio da un'annata difficile e controversa come la 2002? In termini assoluti, forse no, eppure a giudicare dalla raffinata piacevolezza e dalla facilità di beva di questo Brunello, si potrebbe almeno parlare di necessità trasformata in virtù. Il colore rubino scarico, perfettamente in linea con le aspettative, anticipa note delicate di fiori, ciliegie e lamponi accompagnate da più articolate suggestioni ferrose e minerali. In bocca il vino è sapido e vibrante, non imponente certo ma profondo e persistente. Una bella sorpresa.

## Editoriale

Anteprime toscane, anche sul palmare

*Per chi non lo sapesse ancora, i nostri Quaderni di Marzo, dedicati alle anteprime toscane di Chianti Classico, Nobile di Montepulciano e Brunello di Montalcino, si possono consultare anche dai cellulari e dai palmari. E', infatti, già attivo [www.winenews.it/mobile](http://www.winenews.it/mobile), la nuova "utility" di WineNews che permette di avere in tempo reale e ovunque ci si trovi non solo le "hot news" del mondo del vino offerte dal sito [www.winenews.it](http://www.winenews.it), ma anche il ricco database della nostra newsletter. Chi ci segue potrà, in enoteca come al ristorante, cercare una recensione di un vino o il commento su un ristorante, il tutto in pochi secondi, grazie al potente e semplice motore di ricerca dotato di "search" per contenuti o parole chiave e all'impostazione verticale di tutte le pagine e dei menù di accesso, che rendono la consultazione velocissima. Pochi istanti, dunque, e le schede informative sul vino, i commenti critici, la denominazione, il prezzo della bottiglia appariranno sul display. Un vero e proprio "unicum" nel panorama nazionale della comunicazione sul vino, che speriamo sia gradito ad addetti ai lavori ma soprattutto al pubblico degli eno-appassionati che ci segue fedelmente. Tornando ai vini, ci hanno convinto sia i Chianti Classico Riserva 2004, sia i Nobile 2004. I Brunello Riserva 2001 sono praticamente tutti di ottimo livello, mentre i Brunello 2002, restano, con qualche meritevole eccezione, inevitabilmente figli di un millesimo senza dubbio minore.*

Buona Lettura  
 Franco Pallini  
 Antonio Boco

CITTA' DEL VINO



Vendemmia: 1999  
 Proprietà: Gianfranco Soldera  
 Uvaggio: Sangiovese  
 Bottiglie prodotte: 15.000  
 Enologo: Gianfranco Soldera  
 Prezzo allo scaffale: €  
 165,00-170,00

## Case Basse

### Doc Brunello di Montalcino Riserva

Incontro col vino a parte, una passeggiata nel giardino che avvolge la residenza dei Soldera e l'azienda Case Basse è forse il viatico migliore per calarsi appieno in questa realtà straordinaria, respirarne la filosofia, apprezzarne l'incedere quotidiano e scrupoloso. Un parco dove la signora Graziella, moglie di Gianfranco, colleziona rose antiche, coltiva arbusti perenni, bulbose rarissime, piante di ogni genere. Per non dire del sottobosco, il giardino bianco tanto amato dagli impollinatori notturni, il piccolo stagno che crea e conserva la vita. Il tutto in una cornice di ulivi, cipressi, querce centenarie e macchia mediterranea. È l'amore, la sensibilità e il rispetto per la natura la chiave di lettura per avvicinarsi a Case Basse. Qui si inseriscono alla perfezione le vigne di Sangiovese, con Intistieti fiore all'occhiello, che dimorano su terreni collinari di origine oceanica a più di 300 metri d'altezza. I metodi biologici e naturali, che mettono al bando concimi chimici e diserbanti, permettono di ottenere uve e vini autentici, affinati in grandi botti di rovere di Slavonia e successivamente in bottiglia, anche per più di un anno. Dalla nuova cantina sotterranea escono ogni anno circa 15.000 bottiglie firmate Soldera, ognuna figlia della sua stagione ma legate tra loro da un'impostazione stilistica estremamente riconoscibile. Millesimi mitici, oggetto di culto per migliaia di appassionati, tra i quali va senz'altro inserito il Brunello 1999. Una grande annata a Montalcino che regala un colore compatto e luminoso, sensazioni olfattive che crescono, si amplificano e si trasformano col passare dei minuti fino a sorprendere per eleganza, complessità e integrazione di tutte le sue sfumature: dal frutto rosso, turgido e largo, alla diffusa sensazione minerale e di sottobosco. Al palato mostra tutta la sua scalpitante gioventù mentre incanta per ampiezza, sapore e infinita progressione. Ancora serrato e rigido, promette di essere grandissimo per molti anni a venire, affiancando le numerose meraviglie del passato (che abbiamo potuto incontrare in parte, in una straordinaria verticale insieme a Gianfranco Soldera e alla figlia Monica) e già annunciando quelle sicure di domani.

Vendemmia: 2003  
 Proprietà: Costantino Charrère  
 Uvaggio: Fumin  
 Bottiglie prodotte: 18.000  
 Enologo: Pietro Boffa  
 Prezzo: € 18,00  
 Bottiglia acquistata il 15 Marzo, nell'Enoteca  
 Osticcio di Montalcino

## Les Cretes

### Doc Valle d'Aosta Fumin Vigne La Tour

Les Cretes è unanimemente considerata l'azienda di riferimento della Valle d'Aosta. Alla guida di questa realtà, che conta su circa una ventina di ettari vitati per una produzione complessiva di circa 200.000 bottiglie, Costantino Charrère, che ha saputo creare una gamma di vini, dalle caratteristiche qualitative solide ed affidabili. La produzione privilegia i vini bianchi, ma il Fumin, oggetto del nostro assaggio, è ottenuto dall'omonimo vitigno, sa essere molto intrigante. Profumi di viola e sottobosco, gusto tonico, fresco e sapido, lo rendono di una piacevolezza quasi imbarazzante.

Vendemmia: 2005  
 Proprietà: Frati Agostiniani  
 Uvaggio: Sylvaner  
 Bottiglie prodotte: 90.000  
 Enologo: Celestino Lucin  
 Prezzo: € 9,60  
 Bottiglia acquistata il 15 Marzo, nell'Enoteca  
 Osticcio di Montalcino

## Abbazia di Novacella

### Doc Alto Adige Valle Isarco Sylvaner

Decisamente convincente l'intera gamma dei prodotti dell'azienda di Varna, in Provincia di Bolzano, che anche nei suoi vini "base", non delude mai. La produzione è incentrata sui bianchi, con interpretazioni sempre misurate e di grande affidabilità qualitativa. Il Sylvaner che abbiamo assaggiato, possiede, evidentemente, un'impostazione di non grandissima complessità. Ma è un vino brillante, pulito e nitido all'olfatto, con un attacco al palato vibrante e una bella e fresca progressione gustativa.

Vendemmia: 2004  
 Proprietà: Silvio Jermann  
 Uvaggio: Sauvignon, Chardonnay, Ribolla, Malvasia, Picolit  
 Bottiglie prodotte: 60.000  
 Enologo: Silvio Jermann  
 Prezzo: € 36,00  
 Bottiglia acquistata il 15 Marzo, nell'Enoteca  
 Osticcio di Montalcino

## Jermann

### Venezia Giulia Igt Vintage Tunina

Un vino simbolo, per un produttore simbolo. Silvio Jermann, insieme al suo maestro Mario Schiopetto, è stato infatti il protagonista indiscusso del riscatto enologico friulano, trasformando radicalmente i vini bianchi della regione. Il Vintage Tunina, vinificato ed affinato in acciaio, è forse l'esempio più cristallino di questo mutamento, che ha aperto la strada al successo enico del Collio e del Friuli intero, anche fuori dai confini nazionali. La versione '04 possiede aromi raffinati e delicati di pesca, pera e susina, rifiniti da note agrumate. Al palato, il vino è molto equilibrato e si contraddistingue per freschezza e grande bevibilità.

Vendemmia: 1997  
 Proprietà: Famiglia Bernetti  
 Uvaggio: Montepulciano, Sangiovese  
 Bottiglie prodotte: 20.000  
 Enologo: Emidio Felicetti  
 Prezzo: € 17,00  
 Bottiglia acquistata il 15 Marzo, nell'Enoteca  
 Osticcio di Montalcino

## Umani Ronchi

### Doc Rosso Conero Cùmaro

È l'azienda che forse più di altre ha dato una decisa sterzata verso la qualità alla produzione vitivinicola marchigiana. E il Cùmaro, è stato uno dei vini simbolo di questa riscossa, rappresentando uno dei fiori all'occhiello dell'azienda della famiglia Bernetti. Cùmaro deve il suo nome alla vegetazione di corbezzoli (in greco "kòmaros") che ricopre le rocce del monte Conero. Ancora di bella integrità questa versione '97, con profumi ancora giovani e poco terziarizzati. In bocca, la struttura è notevole, ben assecondata da un'acidità vivace e da tannini saporiti. La consulenza enologica è di Beppe Caviola.



Vendemmia: 1988  
 Proprietà: Cantina Sociale  
 Santadi Scarl  
 Uvaggio: Carignano, Bovaleddu  
 Quotazione: -

### Cantina Sociale Santadi Vino da Tavola di Sardegna Terre Brune

Ottenuto da uve di antica coltivazione, coltivate ad alberello nel basso Sulcis, il Terre Brune è il simbolo della rinascita enologica sarda ed è nato dell'intuizione di Giacomo Tachis, che lo ha "pensato" a metà degli anni ottanta e fortemente voluto. Un vino di grande fascino, legato in modo indissolubile alla sua terra d'origine e uno dei grandi rossi del panorama enologico nazionale, che, difficilmente, può mancare sugli scaffali della cantina di un vero appassionato. La versione '88, protagonista del nostro assaggio, è, per dirla senza inutili giri di parola, straordinaria. Grandissima la complessità olfattiva che spazia dalle note di grafite, polvere di caffè, tabacco dolce, ai profumi di fiori appassiti e mirto, per arrivare a cenni agrumati di buccia d'arancia candita. Al gusto, colpisce per finezza e per integrità, che quasi lo fa percepire come un vino giovane. Vibrante per freschezza acida, possiede tannini dolci ed eleganti e un finale di profondità sconcertante.

## "fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

### Conti Sertoli Salis Torre della Sirena Terrazze Retiche di Sondrio Igt 2001

Giallo paglierino con bei riflessi dorati, luminoso, consistente, naso mutevolissimo e ampio: muschio e melone bianco, floreale ma anche speziato/animale, morbido ma di ottima sapidità. Freschezza ancora ben presente. Persistenza non lunghissima, ma un bel vino bianco, longevo ed elegante. Uno dei migliori bianchi della Lombardia. Ottenuto da vitigni semi-sconosciuti autoctoni della Valtellina: Rossola e Pignola (vitigni a bacca rossa in questo caso vinificati in bianco), è elevato in barriques nuove, ma il legno non si sente (a 6 anni dalla vendemmia...).

Diego Mutarelli  
 enonauta



Vendemmia: 2005  
 Proprietà: Claudio Drei Donà  
 Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon,  
 Merlot  
 Bottiglie prodotte: 45.000  
 Enologo: Marco Bernabei  
 Prezzo allo scaffale: € 6,00-7,00

### Drei Donà-Tenuta La Palazza Doc Sangiovese di Romagna

#### Superiore Vigneti delle Rosenere

In mano alla famiglia Drei Donà fin dal primo trentennio del '900, questa tenuta dimora sui colli romagnoli, proprio allo sbocco delle valli dei fiumi Rabbi e Montone. Oggi sono Claudio Drei Donà e il figlio Enrico a raccogliere i frutti del cambiamento da loro stessi voluto e realizzato, specie grazie ad un grandioso lavoro in vigna che ha coinvolto i circa 27 ettari di proprietà. Molta di questa superficie è occupata dalla varietà storica di queste zone: il Sangiovese. La versione Doc Superiore Vigneti delle Rosenere '05 mostra un'articolazione moderna, con note di piccoli frutti rossi e pepe al naso, vivacità e buona spinta acida al palato.

Vendemmia: 2005  
 Proprietà: Sebastiano Cossia Castiglioni  
 Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon,  
 Merlot  
 Bottiglie prodotte: 45.000  
 Enologo: Guido De Santi  
 Prezzo allo scaffale: -

### Querciabella in Maremma Maremma Igt Mongrana

Si chiama Mongrana il primo vino di Querciabella in Maremma (35 ettari a vigneto, nei pressi del Parco dell'Uccellina), risultato del progetto enologico avviato nel 1997 e solo oggi giudicato all'altezza dello standard qualitativo dell'azienda con base a Greve in Chianti. Vinificato in acciaio e affinato in vasche di cemento, il Mongrana '05 (prezzo franco cantina 4,80 euro) verrà commercializzato soltanto in Germania, Stati Uniti e Svizzera. Buoni i suoi risultati all'assaggio: i profumi sono puliti e freschi e la sua articolazione gustativa vivace e convincente.

Vendemmia: 2003  
 Proprietà: Alessio Di Majo Norante  
 Uvaggio: Montepulciano, Aglianico  
 Bottiglie prodotte: 100.000  
 Enologo: Riccardo Cotarella  
 Prezzo allo scaffale: € 9,00-11,00

### Di Majo Norante Doc Biferno Rosso Romitello

In Molise la tradizione vitivinicola affonda le proprie radici nella storia di popoli fieri e laboriosi come i sanniti e i romani. La storia della famiglia di Majo Norante non è da meno, tanto che gli annali parlano di una produzione enoica che inizia già nell'800. L'azienda, oggi la più importante del Molise, sorge a nord del Gargano, in contrada Campomarino, dove i terreni sciolti e sabbiosi fanno da base agli 85 ettari di vigneti proprietà, per una produzione complessiva di circa 800.000 bottiglie. Il Ramitello '03 mostra un frutto aperto e maturo unito a sensazioni di miele e leggero idrocarburo. Piuttosto profondo e vivace, incrocia materia e tannino marcato, solo un po' rigido nel finale.

Vendemmia: 2006  
 Proprietà: Famiglia Zonin  
 Uvaggio: Garganega  
 Bottiglie prodotte: 65.000  
 Enologo: Franco Giacosa  
 Prezzo allo scaffale: € 6,00-7,00

### Zonin Doc Gambellara Classico Il Giungio

Tra i nomi italiani più importanti in campo enologico, la famiglia Zonin ha tradizioni storiche centenarie e oggi è proprietaria di molte e diverse realtà viticole in ben sette regioni d'Italia. Il nucleo aziendale da cui è partita questa straordinaria ascesa alla conquista dell'olimpico enologico nazionale, si trova in Veneto a Gambellara, e precisamente attorno al Giungio, la prima proprietà storicamente ascrivibile alla famiglia Zonin. Da questi vigneti nasce il Gambellara Classico Il Giungio, un vino che difficilmente delude per costanza qualitativa e per solide caratteristiche organolettiche, tutte all'insegna della linearità e della piacevolezza.





Vendemmia: 2003  
Proprietà:  
Uvaggio: Cabernet Sauvignon,  
Cabernet Franc  
Bottiglie prodotte: 5.475  
Prezzo allo scaffale: -

## Marsovin Grand Maitre

Il "Grand Maitre", ottenuto dal vigneto di Ghajn Risana nel nord dell'Isola di Malta (1 ettaro di estensione ad alta densità: 10.000 ceppi), è il vino più importante dell'azienda maltese Marsovin. Sul mercato da sette vendemmie, questo vino prodotto in un numero limitatissimo di bottiglie numerate, in ogni annata è dedicato ad uno dei Gran Maestro dei Cavalieri di Malta, padri nobili dell'ordine, che campeggia sull'etichetta d'argento. L'azienda vitivinicola Marsovin, in attività a Malta dal 1919, ed oggi condotta dal giovane Jeremy Cassar, è la realtà vitivinicola più importante dell'Isola di Malta (che comprende 5 aziende sull'isola "madre e un'altro paio a Gozo) e possiede 33 ettari (175 "tumoli" nella vecchia unità di misura maltese) di vigneto coltivati prevalentemente con vitigni francesi. Lo stile dei suoi vini è moderno e pulito e il Grand Maitre 2003, nonostante un'annata difficile per zone calde come Malta, ne è una conferma, esibendo profumi nitidi di frutti rossi e cardamomo e un gusto sostanzialmente fresco, anche se leggermente erbaceo.

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](mailto: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](mailto: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 Bacco (via G. A. Poli, 41 Montichiari (BS), tel. 0309651570, [www.baccoteca.it](http://www.baccoteca.it)) nono solo è una fornita bottigleiria, ma vende anche in rete e distribuisce alcuni prodotti in esclusiva:

### Il Marroneto, Doc Rosso di Montalcino 2004 - € 18,00

I vini di questa azienda si fanno apprezzare sempre per equilibrio ed eleganza

### Villa Sant'Anna, Docg Nobile di Montepulciano 2003 - € 15,50

Piccola ma battagliaia azienda poliziana, tutta al femminile, fornisce sempre vini solidi e concreti

### Sottimano, Doc Langhe Nebbiolo 2005 - € 13,50

Uno dei nomi di riferimento del Barbaresco, costruisce vini eleganti e nitidi

### Agriverde, Doc Montepulciano d'Abruzzo Solarea 2001 - € 14,50

Vini compatti e di qualità ormai affidabile, quelli dell'azienda di Ortona

### Brunelli, Doc Amarone Classico - € 32,00

Potenza e progressione gustativa decisamente interesante, per questo affidabile Amarone

### Colle Massari, Doc Montecucco Rigoletto 2004 - € 12,00

Concentrato, polposo e tannico, di bella piacevolezza

### Grattamacco, Doc Bolgheri Rosso 2005 - € 15,50

Vino dallo spiccato carattere mediterraneo e di bella sapidità

### Sottimano, Docg Barbaresco Currà 2003 - € 39,00

Profilo olfattivo classico, dai profumi di rosa e terra, gusto intenso e saporito

### Antonelli, Docg Sagrantino 2003 - € 25,00

Austero, elegante e intrigante

### Castel Faglia, Docg Franciacorta Brut Monogram - € 17,00

Bollicine di bella complessità, che fondono struttura e finezza

## Cosa consiglia

Ed ecco la lista dei vini consigliati dai titolari Silvio Conzadori, Marco e Ferdinando Zanini:

### Chapuy, Champagne Grand Cru Blanc de Blanc - € 49,00

E' uno dei prodotti distribuiti in esclusiva in Italia dall'enoteca Bacco

### Francesco Bellei, Brut Metodo Classico Cuvée Speciale 1999 - € 26,00

Charme e sottigliezza in questo Metodo Classico millesimato

### Il Marroneto, Docg Brunello di Montalcino 2001 - € 54,00

Complessità, profumi di tabacco e note minerali, tannini dolci e buon carattere

### Elio Grasso, Doc Barbera d'Alba Vigna Martina 2003 - € 22,00

Bella bevibilità, per questa Barbera dal frutto di grande definizione

### Dettori, Igt Chimbanta 2004 - € 23,00

Ottenuto da uve Monica, è un vino poderoso e super-strutturato

### Antonelli, Docg Sagrantino 2003 - € 25,00

Fedele e territoriale, migliora con il passare del tempo

### Mauro Sebaste, Doc Dolcetto d'Alba S. Rosalia 2005 - € 12,00

Ricca, ma non prepotente, possiede bella acidità e tannini briosi

### Château Mangot Saint Emillon Grand Cru 1999 - € 43,00

Un altro prodotto di spicco fra quelli importati dall'enoteca Bacco

### La Viarte, Doc Colli Orientali del Friuli Sauvignon 2005 - € 14,00

Vino dal ricco corredo varietale, è sapido e vivo

### Château Clos Haut-Peyraguey 2002 - € 52,00 (bottiglia da 350 cl.)

Un Sauternes di classe e finezza ragguardevoli, importato dall'enoteca Bacco

## Surrogati

Umberto non aveva aperto bocca, fino ad allora, ma quando dissi che il Barbera mi pareva buono scosse la testa, finì il boccone, si pulì la bocca e poi parlò: "Questo non è Barbera." "E cos'è?" "Niente." "Come niente?" "Niente, non è vino". "Non è vino? Allora cos'è, acqua?" "Acqua, acqua, soprattutto acqua. Un dieci per cento di alcool, e poi colorante. Colorante innocuo, si capisce, anilina, di solito". Si fermò un momento, bevve un sorso e continuò. "Io di vini me ne intendo. Quel Chianti di ieri sera, per esempio, lo sai come lo fanno? Comprano una partita di vino pugliese, quello grosso, anche venti gradi a volte. Lo fanno gelare, buttano via il ghiaccio e spediscono quello che resta, così risparmiano nel porto. Qua fanno l'operazione inversa: ci aggiungono altrettanta acqua, poi lo tagliano col Chiaretto, quello debole, che non passa i cinque gradi, infiascano, etichetta e via. Ecco fatto il Chianti. Lo so perché lo faceva anche mio zio." Non credevo che Umberto, correttore di bozze in un giornale della sera, avesse cultura così vasta. Ma no era finita qui (...)

**Luciano Bianciardi (Chiese escatollo e nessuno raddoppiò. Diario in pubblico 1952-1971)**

Alla Torre del Saracino (Via Torretta, 9 - Loc. Marina d'Equa - Vico Equense (NA) Tel. & Fax 081.802 85 55) si mangia benissimo! Una banalità, certo, e un po' anche una provocazione in un momento in cui sembra sia impossibile parlare di cucina e ristoranti in modo semplice, lineare, immediatamente comprensibile. Tutti vogliono investigare, studiare, etichettare, vivisezionare e scomporre il singolo piatto (salvo poi non saperlo ricostruire, riuscendo a stento a capire quanto è piaciuto...), indovinare gli ingredienti e magari godere nel trovare la più piccola imperfezione, il minimo disequilibrio. Specie in un locale "griffato". Noi vogliamo solo raccontarvi un posto splendido a pochi metri dal mare che con i suoi frutti meravigliosi caratterizza e ed esalta il genio di Gennaro Esposito, amorevole, sapiente e raffinato interprete della storia gastronomica e dei prodotti del posto. "Genius Loci", verrebbe da dire. Il suo menù (e la carta dei vini...) sono un continuo invito al godimento. Nell'impossibilità di raccontarvi tutto, diremo unicamente di una Lasagnetta di Crudo di Scampetti, Alici e Seppia. Un piatto che da solo, credeteci, vale anche il più lungo dei viaggi.

## La "top five" della Torre del Saracino

**Montevetrano, Montevetrano 1999 - € 100,00**

**Pietracupa, Greco di Tufo "G" 2001 - € 35,00**

**Marsella, Fiano di Avellino 2001 - € 35,00**

**Castello di Ama, Chianti Classico 2000 - € 35,00**

**Paolo Scavino, Barolo Rocche dell'Annunziata 1996 - € 150,00**

## Non solo vino

### Pasta Latini

In principio era Settimio Latini che, trasferitosi con la famiglia da Jesi ad Osimo come nuovo fattore di alcuni poderi della zona, decise di dare vita ad una propria azienda agraria. Era il 1888 e da allora sono molte le generazioni e i volti di famiglia che hanno dato il loro contributo a far diventare la Latini quello che è oggi: uno dei migliori pastifici italiani di qualità. La ricerca costante sulle varietà di grano ha dato vita a delle vere e proprie "pastificazioni" in purezza, un concetto rivoluzionario per tutto il settore articolato in varie linee come Senatore Cappelli e Taganrog. Molto interessanti, infine, le ultime produzioni fatte con la riscoperta del farro.



## I tre vini del cuore di...

### Luca Zingaretti

Quarantaseienne, romano, è uno degli attori italiani più quotati. Arrivato al cinema dopo essersi diplomato all'Accademia d'Arte Drammatica (dove Camilleri era fra i suoi insegnanti), è stato anche un discreto calciatore (giocando per alcune stagioni come mediano nel Rimini). Esordio teatrale con Luca Ronconi, si fa conoscere al grande pubblico come il "cattivo" di turno (era lo spietato strozzino nel film di Ricky Tognazzi "Vite strozzate"). In televisione interpreta ruoli importanti: è Perlasca nell'omonimo film per la tv e, soprattutto, è il commissario Montalbano nella fortunata serie televisiva basata sui romanzi di Camilleri. Dal lato del buon bere, senza entrare nel dettaglio delle aziende, Zingaretti è affezionato al Barolo che gli ricorda i suoi esordi in teatro proprio in Piemonte, ama il Nobile di Montepulciano perché gli ricorda l'infanzia e beve soltanto Nero d'Avola quando va in Sicilia, sulle tracce del commissario Montalbano ...

### Barolo

### Vino Nobile di Montepulciano

### Nero d'Avola