

Tiratura: 15038 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 21 - Aprile 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: Lavis Scarl
 Uvaggio: Pinot Nero
 Bottiglie prodotte: 8.000
 Enologo: Fausto Peratoner
 Prezzo allo scaffale:
 € 12,00-14,00

La Vis e Valle di Cembra Doc Trentino Superiore Pinot Nero Vigna di Saonset

Il mondo delle suggestioni firmate La Vis comincia fin dal marchio, l'ormai famosa ruota ancestrale, antico amuleto di origine retica, che simboleggia il "dinamismo" dell'azienda. Un forte legame col passato, insomma, che prosegue anche nelle scelte aziendali, come la difficile sfida del pinot nero, varietà borgognona che da molti anni alberga in Trentino sia per la produzione di spumanti che di vini tranquilli. Il nostro assaggio mostra colore varietale e profumi che ricordano le fragole selvatiche e la radice di china. In bocca, il vino ha materia, sensazioni di fungo e frutti di bosco, e un finale piuttosto esuberante.



Vendemmia: 2003
 Proprietà: Consorzio Agrario di Benevento
 Uvaggio: Aglianico
 Bottiglie prodotte: 13.000
 Enologo: Filippo Colandrea
 Prezzo allo scaffale:
 € 44,00-46,00

Cantina del Taburno Doc Aglianico del Taburno Bue Apis

Quella del Taburno è senza discussioni una delle realtà cooperative meglio organizzate di tutto il meridione. Nata nel 1972, vanta oggi una sfera di influenza su ben 500 ettari vitati sparsi tra diversi comuni pedemontani con un ecosistema complessivo piuttosto singolare. Qui regna l'Aglianico che nel Bue Apis assume caratteri estremi, senza compromessi. Il vino mostra da subito un colore denso e concentrato e un naso ricco di profumi di amarena in confettura unito a toni boisé e di caramello. Non da meno il palato: potente e prepotente, le sensazioni di dolcezza lasciano il posto ad un centro bocca e un finale rigido, decisamente tannico. Consulenza di Luigi Moio.



Vendemmia: 2004
 Proprietà: Cantina Produttori San Michele Appiano Scarl
 Uvaggio: Sauvignon
 Bottiglie prodotte: 120.000
 Enologo:
 Hans Terzer
 Prezzo allo scaffale:
 € 18,00-20,00

San Michele Appiano Doc Alto Adige Sauvignon Sanct Valentin

Non sono poche le cantine cooperative che, negli anni, hanno deciso di differenziare la loro produzione in diverse linee. In questo, come in molti altri aspetti, le aziende dell'Alto Adige hanno fatto scuola, guidate da qualche realtà illuminante come la San Michele Appiano. La linea Sanct Valentin, ad esempio, è da tempo sinonimo di grandissima eccellenza ed il Sauvignon di questa categoria è uno dei migliori del panorama nazionale. Paradigmatico il 2005: profumi fini ma ricchissimi di frutta gialla matura, agrumi e foglie di pomodoro, struttura compiuta, di grande sapidità e ottima spina acida. Finale piuttosto caldo.



Vendemmia: 2004
 Proprietà: Cantina Settesoli Scarl
 Uvaggio: Nero d'Avola
 Bottiglie prodotte: 20.000
 Enologo:
 Domenico De Gregorio
 Prezzo allo scaffale:
 € 10,00-12,00

Cantina Settesoli Sicilia Igt Mandrarosa Carthago

6.500 ettari di vigneto, 2.300 soci, una produzione complessiva di 13 milioni di bottiglie per un fatturato che supera i 34 milioni di euro. Sono queste le sostanziose cifre di una delle Cantine Sociali più efficienti d'Italia, guidata dalla sapiente "regia" del presidente Diego Planeta. Ma oltre alle cifre, è lo standard qualitativo ad impressionare: vini privi di inutili tecnicismi, anzi, schietti e di bella bevibilità. Come nel caso del Carthago, protagonista del nostro assaggio. Un vino intenso nei profumi e nel gusto, mai sopra le righe, che non tradisce la sua connotazione mediterranea, coniugandola però ad eleganza e finezza. La consulenza enologica è di Carlo Corino.

Editoriale

Quantità o qualità?

Qualche "purista" ancora non si è rassegnato all'idea che l'Italia enoica è fatta anche di Cantine Sociali, anzi, in alcuni casi, sono proprio queste realtà a rappresentare al meglio interi areali produttivi. Tuttavia, resta ancora difficile trovare una chiave di lettura condivisa per affrontare "laicamente", vale a dire senza ricorrere a liquidazioni senza appello o a facili trionfalismi, questo delicato tema. Il ragionamento, infatti, a seconda della prospettiva da cui lo si affronta, può arrivare a conclusioni anche diametralmente opposte. Insomma, le cooperative del vino continuano ad essere l'anello debole della catena, in grado solo di incamerare i cospicui finanziamenti necessari alla loro sussistenza o rappresentano un importante collante sociale per milioni di vignaioli, per di più in grado di presentare buone bottiglie a prezzi vantaggiosi? Complicato, si diceva, dare un giudizio ultimo e definitivo. Quel che è certo è che sotto il cappello delle Cantine Sociali si nasconde un vero e proprio "mondo", in cui convivono esperienze anche molto diverse tra loro per storia, impostazione filosofica e obiettivi. In questo numero de I Quaderni, ve ne presentiamo alcune (non solo fra i vini in primo piano, ma anche nella rubrica Best Buy) tra quelle che, a nostro giudizio, meglio sono in grado di distinguersi per eccellenza e costanza qualitativa. Perché una cosa è certa e un luogo comune va sfatato: impossibile concepire l'enoologia italiana senza Cantine Sociali, in una fase in cui, sempre più spesso, sono in grado di regalare anche grandi vini.

Buona Lettura
 Franco Pallini
 Antonio Boco



Vendemmia: 2004
Proprietà: Marchesi Mazzei Spa
Uvaggio: Sangiovese, Merlot
Bottiglie prodotte: 30.000
Enologo: Carlo Ferrini
Prezzo allo scaffale: € 63,00-65,00

Castello di Fonterutoli Toscana Igt Siepi

Nella grande famiglia dei "supertuscan" un posto di assoluta preminenza spetta senza dubbio al Siepi. Blend paritario di Sangiovese e Merlot, nasce da una porzione limitata a sei ettari del vigneto omonimo, posto a circa 260 metri sul livello del mare ed esposto completamente a Sud. La prima annata prodotta è il 1993 ed è il vino che idealmente ha preso il posto del Concerto di Fonterutoli, altrettanto straordinario "supertuscan" ottenuto invece da un uvaggio di Sangiovese e Cabernet Sauvignon. La storia dei Mazzei si intreccia fin dal Medioevo con le vicende del Chianti, ed oggi, prima con Lapo (per un ventennio presidente del Consorzio del Chianti Classico e tutt'ora Presidente Onorario), poi con i figli Filippo e Francesco, continua a rappresentare un punto di riferimento per questo territorio, a partire da una produzione di Chianti Classico di eccellenza assoluta, frutto di scelte senza compromessi. Oltre ai vigneti chiantigiani del Castello di Fonterutoli (117 ettari vitati, divisi in cinque zone: Fonterutoli, Siepi, Badiola, Belvedere e Caggio, quest'ultima azienda acquisita nel marzo 2006), fanno capo alla famiglia Mazzei anche le tenute Belguardo e Zisola, situate rispettivamente nella Maremma Toscana e nella Sicilia Sud Orientale, che collocano il marchio Mazzei tra le più importanti realtà del mondo vinicolo italiano, grazie ad un approccio produttivo capace di coniugare perfettamente tradizione e innovazione. Il Siepi, forse l'apice più alto della produzione della famiglia Mazzei, è non solo un vero e proprio cru aziendale, ma anche il "condensato", se così si può dire, del meglio della viticoltura ed enologia: dalla raccolta rigorosamente eseguita a mano, con selezione maniacale dei grappoli in fase di vendemmia e successivamente prima della vinificazione, alla fermentazione rigorosamente separata per Merlot e Sangiovese, fino all'affinamento in barriques nuove per 18 mesi (Merlot) e 16 mesi (Sangiovese), seguito da un minimo di sei mesi in bottiglia. La versione '04 non tradisce le attese: profondo e nitido nei profumi, possiede un attacco di grande forza tannica, ingentilito da un frutto morbido e maturo e da un finale cristallino. Ancora giovanissimo.

Vendemmia: 1999
Proprietà: Famiglia Marzi Marrocchesi
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 10.000
Enologo: Stefano Porcinai
Prezzo: € 22,00
Bottiglia acquistata il 17 Aprile, nell'Enoteca In Piazza di Montalcino

Tenuta di Bibbiano Docg Chianti Classico Riserva Vigna del Capannino

La Tenuta di Bibbiano, circa 25 ettari di vigneto per una produzione che si aggira sulle 70 mila bottiglie, è l'azienda chiantigiana in cui è iniziata la carriera professionale di Giulio Gambelli, ormai nel lontano 1942. Da allora, il "maestro assaggiatore", a cui si devono alcuni dei vini più importanti del panorama enologico toscano, non ha mai smesso di seguire questa realtà produttiva ad un passo da Castellina in Chianti. Paradigmatica dal punto di vista dell'idea "gambelliana" di Chianti Classico la Riserva Vigna del Capannino '99, protagonista del nostro assaggio: profumi fini ed austeri, gusto elegante e grintoso.

Vendemmia: 2004
Proprietà: Federico Carletti
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Merlot
Bottiglie prodotte: 150.000
Enologo: Fabio Marchi
Prezzo: € 15,00
Bottiglia acquistata il 17 Aprile, nell'Enoteca In Piazza di Montalcino

Il Poliziano Docg Nobile di Montepulciano

Nel panorama enologico italiano sono pochissime le aziende che possono garantire ai propri clienti vini sempre all'altezza delle aspettative, prima di tutto qualitative, ma anche di prezzo. Fra queste, senza dubbio, un posto di rilievo lo occupa Il Poliziano, un'azienda la cui affidabilità è ormai una certezza, a partire dai prodotti di base per arrivare alle etichette di punta. Così, non ci stupisce trovare anche nel Nobile 2004 tutte le "cose" al posto giusto. Profumi puliti e ben calibrati, gusto accattivante e vivo, per restare alle caratteristiche gustative, ma anche un prezzo equilibrato, necessario a riportare un po' di fiducia nella clientela sempre meno disposta a "subire" le follie del mercato del vino.

Vendemmia: 2001
Proprietà: Giacomo Neri
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 60.000
Enologo: Carlo Ferrini
Prezzo: € 140,00
Bottiglia acquistata il 17 Aprile, nell'Enoteca In Piazza di Montalcino

Casanova di Neri Docg Brunello di Montalcino Tenuta Nuova

Di questo vino è stato detto tutto (e il contrario di tutto). Noi ci limitiamo a registrare come l'effetto "Wine Spectator" abbia prodotto, appunto, i suoi "effetti". Non è questo il luogo dove discutere la questione nel dettaglio, ma una cosa lasciatecelo dire: potrebbe avvenire una "levitazione" del prezzo così accentuata, a seguito di un semplice riconoscimento giornalistico, per una merce diversa dal vino? A noi pare proprio di no, e questa prima o poi sarà una evidenza con cui fare i conti. Detto questo, il Tenuta Nuova è un gran bel vino: potente ed intenso nei profumi, ricco e deciso nei sapori, ancora giovanissimo.

Vendemmia: 2003
Proprietà: Castello di Ama Spa
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Malvasia Nera, Merlot
Bottiglie prodotte: 140.000
Enologo: Marco Pallanti
Prezzo: € 25,50
Bottiglia acquistata il 17 Aprile, nell'Enoteca In Piazza di Montalcino

Castello di Ama Docg Chianti Classico

Abbondante uso di uve diverse dal Sangiovese, estrazione forzata di colore e tannini, massicce iniezioni di rovere: è questa, in sintesi, la ricetta che caratterizza lo stile "cosiddetto moderno". Una ricetta che non appartiene per nulla ai vini prodotti da questa azienda di Gaiole in Chianti, decisa, anzi, a mantenersi fedele al territorio chiantigiano. Il risultato è condensato nello stile del suo Chianti Classico, che, in un'annata calda come la 2003, riesce ad esprimersi al meglio, anche in virtù di una collocazione geografica favorevole (le vigne di Ama si trovano a circa 500 metri sul livello del mare). Ecco, allora, un vino fresco, grintoso, facile da bere.



Vendemmia: 1994
Proprietà: Marchesi Antinori
Uvaggio: Chardonnay,
Grechetto
Quotazione: -

Castello della Sala Umbria Igt Cervaro della Sala

Sono molti i grandi vini che hanno visto la luce più o meno per caso. Il Cervaro della Sala no. Un vino fortemente voluto da tutti i suoi protagonisti. Dalla famiglia Antinori, anzitutto, decisa a ritagliarsi uno spazio importante anche nell'universo "bianchista", come da Renzo Cotarella che non ha mai smesso di lavorare perché quel vino, dalle colline di Orvieto, riuscisse a parlare al mondo e col mondo si potesse confrontare. Un bianco in grado di sfidare lo spazio ma soprattutto il tempo: che non solo sapesse invecchiare ma che dovesse farlo per esprimere tutta la sua grandezza. Tante le annate meravigliose da quel 1986, primo vero millesimo di Cervaro, mai nessuna forse (e ancora...) come la 1994. Che ci consegna vino grandioso, di imbarazzante gioventù eppure di incredibile completezza. Un vino che abbaglia coi suoi colori oro e smeraldo, che stupisce per i profumi finissimi che dalla frutta virano verso il cuoio, la pelliccia, le spezie e la pietra focaia, che scatta progressivo e interminabile in un palato di millimetrico equilibrio.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Allegrini

La Poja Corvina Veronese Igt 1999

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino cupo e fitto. Al naso, esprime grande personalità unita ad una notevole eleganza. In bocca, l'attacco è leggermente tannico, ma lo sviluppo si equilibra decisamente, e il vino diventa sapido e quasi piccante, fino ad un lungo finale fruttato. Un grandissimo vino, capace di unire intensità e potenza a finezza ed equilibrio. La Poja è prodotto con uve surmature e passa 20 mesi in legno, a cui seguono almeno 12 mesi in bottiglia.

**Luciano Bianchi
enonauta**



Vendemmia: 2002
Proprietà: Mezzacorona Scarl
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 120.000
Enologo: Fabio Toscana
Prezzo allo scaffale: € 12,00-14,00

Rotari - Mezzacorona Doc Trento Talento Brut - Metodo Classico Riserva

Vendemmia 2002 e sboccatura 2006, prodotto con uve Chardonnay per il 90% e di Pinot Nero per il 10% raccolte nei vigneti collinari di Faedo e Pressano, maturazione sui lieviti per almeno 36 mesi. Potrebbe essere questa la carta d'identità di un vino che si affaccia nel bicchiere color paglierino mediamente intenso, mostrando ben presto tutte le sue carte: profumi in buona armonia che spaziano dalla susina bianca alla pesca, fino a incrociare nuances di crosta di pane; corpo articolato, di spessore, dal piacevole fine bocca ammandorlato. Uno spumante ben fatto, non banale e di bella freschezza.

Vendemmia: -
Proprietà: Cavit Scarl
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 100.000
Enologo: Anselmo Martini
Prezzo allo scaffale: € 10,00-13,00

Cavit Doc Trento Metodo Classico Cantus

La Cavit è una realtà piuttosto complessa e articolata che coordina e valorizza l'attività di oltre 4.500 viticoltori associati a undici cantine, raggiungendo così un incredibile risultato: realizzare da sola il 65% della produzione vinicola trentina. Che più o meno fa 7.000 ettolitri di vino e una gamma fittissima di etichette, dai novelli agli spumanti, passando per diversi vini fermi. Noi abbiamo "estratto" un Metodo Classico paglierino con vivaci sfumature verdi, profumi di frutta e vene erbacee, dal corpo snello e di pronta beva. Sboccatura 2006.

Vendemmia: 2005
Proprietà: Cantina Due Palme
Uvaggio: Negroamaro, Malvasia Nera
Bottiglie prodotte: 500.000
Enologo: Angelo Maci
Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

Cantina Due Palme Doc Salice Salentino Rosso

Cellino San Marco. Per gli appassionati di vino pugliese il nome evoca immediatamente una delle aree a più spiccata vocazione enologica del Salento. La Due Palme nasce qui, in questa zona si trovano i duemila ettari di proprietà, capaci ogni anno di regalare al mercato qualcosa come 3 milioni e mezzo di bottiglie. Il nostro "Best Buy" parla la lingua del territorio fin dall'uvaggio, colpisce per i profumi suadenti di marasca matura, accompagnati da netti cenni speziati, scalda il palato senza pesantezza. Affinamento in legno per almeno sei mesi.

Vendemmia: 2005
Proprietà: Cantina Sociale di Matelica e Cerreto d'Esi
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 50.000
Enologo: Roberto Potentini
Prezzo allo scaffale: € 11,00-13,00

Belisario Doc Verdicchio di Matelica Cambrugiano Riserva

Cosa intendiamo per "Best Buy", ovvero per i vini dal buon rapporto qualità - prezzo? Non c'è una formula vera e propria, né tanto meno una soglia di sbarramento oltre la quale ad un prodotto è precluso l'accesso alla nostra speciale rubrica. Semplicemente sono vini buoni, spesso molto buoni o comunque dai caratteri peculiari che permettono più o meno a tutti di farsi una bella bevuta senza svenarsi. Come questo Verdicchio, ad esempio, floreale, tropicale e speziato nei profumi, ricco di polpa, sapido e rotondo eppur dinamico al palato. Un affare, insomma.





Vendemmia: 1999
Proprietà: Fred Weber
Uvaggio: Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: €
18,00-20,00

Webersburg

Stellenbosch Cabernet Sauvignon

L'azienda sudafricana Webersburg è una realtà produttiva piuttosto giovane, nata a metà degli anni '90, e strutturata sul modello californiano della "Boutique Winery". Ma la specificità più curiosa, guardando a questa azienda con un po' di sciovinismo, è quella di avere un enologo italiano come consulente: Giorgio Dalla Cia, che trent'anni or sono lasciò il Friuli per cercare fortuna proprio in Sud Africa, dove si è guadagnato grandi successi alla guida tecnica della Meerlust Estate. Webersburg conta su 36 ettari di vigneti, interamente coltivati con vitigni a bacca rossa: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Shiraz. Il Cabernet Sauvignon '99, protagonista del nostro assaggio, ha un'impostazione stilistica tipicamente da vino del "Nuovo Mondo". Profumi intensi, che virano su note soprattutto fruttate, ben rifinite da aromi leggermente fumè e da note di vaniglia, provenienti dai legni di affinamento. In bocca, il vino è generoso, ampio, tendenzialmente grasso e dal finale profondo e dolce. I vini di Webersburg sono importati in Italia dalla Vino & Design di Reggio Emilia.

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 Mondovino (via M. da Caravaggio, 94/a Napoli, tel. 0817148434) non solo è una fornita bottiglieria, ma è anche un punto di riferimento per degustazioni ed approfondimenti enoici per gli appassionati partenopei:

Cusumano, Sicilia Igt Nero d'Avola 2005 - € 5,50

Gusto vivo ed equilibrato, per questo campione del rapporto qualità/prezzo

Frescobaldi, Docg Chianti Rufina Riserva Nipozzano 2003 - € 11,50

Elegante, morbido, pieno e dal finale avvolgente

Feudi di San Gregorio, Irpinia Igt Rubrato 2004 - € 8,20

Aglianico solido, di bella freschezza e di bella bevibilità

Cantina del Taburno, Doc Aglianico del Taburno Fidelis 2003 - € 6,00

Vino dallo stile accattivante e moderno

Fontanavecchia, Doc Aglianico del Taburno Rosato 2005 - € 7,00

Vino fresco, vibrante e di bella sapidità

Primis, Salento Igt Nero di Troia - € 6,90

Vino di bella nitidezza olfattiva e dal gusto ricco ed equilibrato

Hoffstätter, Doc Alto Adige Gewürztraminer 2006 - € 10,50

Vino dai profumi freschi e dal gusto succoso e fruttato

Grotta del Sole, Doc Falanghina dei Campi Flegrei 2006 - € 7,00

Dolce e gustoso, anche se semplice e lineare

Mustilli, Doc Sant'Agata dei Goti Falanghina 2006 - € 8,20

Vino minerale al gusto e intenso nei profumi

Villa Matilde Doc Falerno del Massico 2004 - € 8,50

Solido, di buona potenza e lungo sul finale

Cosa consiglia

Ed ecco la lista dei vini consigliati dal bravo Giovanni Barreca, titolare di Mondovino:

Firriato, Sicilia Igt Rubeca 2004 - € 22,50

Grande dinamica gustativa a fronte di una struttura importante

Masi, Doc Amarone della Valpolicella Classico Costasera 2001 - € 28,00

Classico nella sua intensità olfattiva e nella morbidezza gustativa

Hoffstätter, Doc Alto Adige Lagrein Steinraffler 2000 - € 21,00

Elegante, fine, di grande freschezza e piacevolezza gustativa

Fontanavecchia, Doc Aglianico del Taburno Grave Mora 2001 - € 29,00

Gustoso, caratteriale, un vino non privo di eleganza

Frescobaldi, Toscana Igt Mormoreto 2003 - € 39,50

Avvolgente, sontuoso e di grande intensità gusto-olfattiva

Dettori, Igt Tenores 2002 - € 47,50

Grande potenza estrattiva e profonda complessità olfattiva

Bartolo Mascarello, Docg Barolo 2001 - € 49,00

Caratteriale, vigoroso ma allo stesso tempo fine, un vero vino di territorio

Valentini, Doc Montepulciano d'Abruzzo 2000 - € 48,00

Da dimenticare ancora per qualche anno in cantina, ma già adesso di grande personalità

Gravner, Venezia Giulia Igt Ribolla Gialla 2001 - € 55,00

Un vino concettualmente impossibile, ma magicamente reale

Ca' del Bosco, Doc Terre di Franciacorta Chardonnay 2003 - € 59,00

Classe, equilibrio, potenza: un grande bianco fermo dal re delle bollicine di Franciacorta

Il vino frutta un prezzo di monopolio

Quando parliamo di prezzo di monopolio, intendiamo in generale un prezzo che è determinato solo da desiderio di acquistare e dalla capacità di pagare del compratore, indipendentemente sia dal prezzo che è determinato dal prezzo generale di produzione che da quello determinato dal valore del prodotto. Una vigna che produce vino di qualità assolutamente straordinaria, vino che in generale può essere prodotto soltanto in quantità relativamente scarsa, frutta un prezzo di monopolio. Il coltivatore della vigna verrebbe a realizzare un plusprofitto considerevole da questo prezzo di monopolio, la cui eccedenza sopra il valore del prodotto sarebbe esclusivamente determinata dalla ricchezza e dalla preferenza dei bevitori altolocati. Questo plusprofitto, che qui sgorga da un prezzo di monopolio, si trasforma in rendita e in questa forma finisce in mano al proprietario fondiario, grazie al suo titolo che gli dà diritto a questa porzione della terra dotata di particolari qualità. In questo caso, quindi, il prezzo di monopolio crea la rendita.

Karl Marx, Il Capitale. Critica dell'Economia Politica - Libro III

Non solo vino

Tabacco Pueblo

Non vorremmo essere fraintesi: fumare fa male e il nostro non è certo un invito al tabagismo. Però, in un momento in cui tanto si parla di prodotti naturali ed agricoltura sostenibile, ci è sembrato divertente segnalare un tabacco "diverso" dal solito, almeno sulla carta. Si tratta di un trinciato per sigarette della Poschl Tabak (azienda germanica), una miscela realizzata con foglie americane della Virginia, coltivate anche nelle riserve naturali dagli indiani pellerossa. Contiene nicotina, certo, ma non sono stati aggiunti additivi di alcun genere, conservanti o umidificanti.



Il locale è situato in una posizione semplicemente splendida, prospiciente il Duomo di Orvieto e dotato di una terrazza estiva che permette di godere appieno delle bellezze della città. Detta così potrebbe sembrare il solito indirizzo "acchiappaturisti", dalle dubbie qualità enogastronomiche. Il Vinosus (Piazza Duomo, 18 - tel. 0763/341907), invece, è tutto il contrario ed ha dimostrato nel tempo di avere le idee chiare su come valorizzare il bello e il buono del territorio. Onore al merito di Luca Fratini, dunque, raffinato gourmet giramondo che ci ha regalato un indirizzo non banale, lontano da forzature fintamente ruraleggianti ma arredato con gusto ed eleganza, in grado di trasformarsi dal wine bar che era agli inizi in una vera e propria osteria - ristorante dove, oltre a taglieri freddi con affettati e formaggi di gran qualità, potrete godere di una cucina limpida e creativa, genuina e di sostanza. Buona la carta dei vini, dall'intelligente legame con le denominazioni del posto, per cui Luca nutre un'amorevole e competente passione.

La "top five" di Vinosus

Castello della Sala, Cervaro della Sala 2005 - € 40,00

Falesco, Montiano 2003 - € 35,00

Colpetrone, Sagrantino di Montefalco 2001 - € 50,00

Le Velette, Calanco 2001 - € 18,00

Barberani, Orvieto Classico Superiore Castagnolo 2006 - € 12,00

I tre vini del cuore di...

Albano Carrisi

Proveniente da una famiglia di agricoltori, a diciassette anni emigra a Milano, dove, lavorando in un ristorante, riesce ad entrare nel "Clan" Celentano. Il suo primo disco esce nel 1965 e nel contempo comincia ad esibirsi come spalla del "molleggiato", senza però abbandonare il lavoro. Nel 1967, ottiene il suo primo grande successo con la canzone "Nel sole", e la sua voce, dotata di un'enorme estensione, lo fa apprezzare dal pubblico e dalla stampa che parla di un "secondo" Claudio Villa. Vengono poi "L'oro del mondo" e "Il ragazzo che sorride", quest'ultima con testo di Mikis Theodorakis, ispirata dai tragici eventi che accompagnarono il colpo di stato dei Colonnelli in Grecia. Nel 1968, partecipa per la prima volta al Festival di Sanremo e da qui in poi occuperà continuamente da protagonista il panorama canoro italiano e non solo. Eredita dal padre, Don Carmelo, l'azienda vitivinicola "Tenute Carrisi", con sede nella ormai famosa contrada Curtipitricci di Cellino San Marco.

Vega Sicilia "Unico"

Porto Quinta do Vesuvio

Don Luigi Verzè Amarone della Valpolicella