



I quaderni di

# Wine News

APPUNTI DI DEGUSTAZIONE



Tiratura: 16184 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 22 - Maggio 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: 2003  
 Proprietà: Bruno Cavuto, Luca Patricelli, Lucio Cavuto, Enzo Trulli  
 Uvaggio: Montepulciano d'Abruzzo  
 Bottiglie prodotte: -  
 Enologo: Luca Patricelli  
 Prezzo allo scaffale: € 33,00-35,00

## Podere Castorani Colline Pesaresi Igt Jarno

Questione di tempo, in Formula 1 come nel vino. Ma come dice Jarno Trulli, uno dei soci di questa realtà vitivinicola abruzzese, mentre nel primo caso sono i millesimi di secondo a fare la differenza, per quanto riguarda i vigneti solo anni di lavoro imprimono carattere e unicità al prodotto. E' il gioco dei "millesimi", appunto. Lo Jarno '03 è un Montepulciano in purezza dal colore decisamente scuro, preludio di profumi intensi e palato concentrato. I riconoscimenti spaziano dalla confettura di frutti di bosco all'uva passa, fino a chiare note speziate che in bocca si arricchiscono di ciliegie sotto spirito e kirsh. L'azienda conta su 30 ettari coltivati a vigneto, posti sulle colline di Alanno in provincia di Pescara.



Vendemmia: 2001  
 Proprietà: Il Cantante srl  
 Uvaggio: Nerello Mascalese  
 Bottiglie prodotte: -  
 Enologo: Salvo Foti  
 Prezzo allo scaffale: € 20,00-22,00

## Il Cantante Doc Etna Rosso Il Cantante

Difficile pensare ad un colore diverso dal rosso per i vini di Mick Hucknall, professione cantante dei Simply Red e neo "vigneron" in Sicilia. Tutto comincia nel 2001 quando Mick decide di acquistare un vigneto in contrada Sant'Alfio, sulle pendici dell'Etna, e produrre un vino che fosse espressione di quel territorio. Decisivo, per le sorti del progetto, l'incontro con Salvo Foti, forse l'enologo che meglio di tutti è riuscito a far parlare al vino la "lingua" del vulcano. Il Cantante non fa eccezione: belle note di frutti di bosco incrociano presto delicate ma ben presenti sensazioni minerali e di pietra lavica; al palato l'ottima acidità regala un finale tendenzialmente profondo su toni mentolati.



Vendemmia: 2004  
 Proprietà: Luigi Pelaggi e Paolo Rossi  
 Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon  
 Bottiglie prodotte: 20.000  
 Enologo: Luca Francioni  
 Prezzo allo scaffale: € 18,00-20,00

## Poggio Cennina Toscana Igt Borgo Cennina

Luigi Pelaggi e Paolo Rossi (sì, proprio l'indimenticato "Pablito" eroe dei mondiali di Spagna 1982) hanno dato vita a questo progetto enologico avvalendosi, per la produzione del loro vino, del know-how di Rocca delle Macie, la storica azienda chiantigiana di proprietà della famiglia Zingarelli. Il Borgo Cennina '04, possiede profumi di frutti neri nitidi e intensi, rifiniti da note di vaniglia e leggeri cenni affumicati. In bocca, il vino è fresco, contrastato e non privo di eleganza. Godibile e immediata la bevibilità. Poggio Cennina, conta su circa 6 ettari di vigneti a coltivazione biologica, situati nella Val d'Ambra, in provincia di Arezzo.



Vendemmia: 2005  
 Proprietà: Carole Bouquet  
 Uvaggio: Zibibbo  
 Bottiglie prodotte: 2.000  
 Enologo: Donato Lanati  
 Prezzo allo scaffale: € 46,00-48,00 (bottiglia da 0,50 cl)

## Carole Bouquet Doc Passito di Pantelleria Sangued'Oro

Da "L'oscuro oggetto del desiderio" di Luis Buñel, a "Donne con le gonne" di Francesco Nuti, passando per "007 - solo per i tuoi occhi", fino al recente "Luci nella notte", conoscevamo Carole Bouquet soltanto come brava e bella attrice. Ma, grazie alla Sicilia, terra di fascino raro, l'altrettanto affascinante francese, si svela anche nel ruolo di vignaiola. Ottimo il Passito prodotto dalla Bouquet, che coltiva, quando può, personalmente il suo piccolo vigneto di Pantelleria. Netti i profumi di marmellata di agrumi e scorza di arancia candita, rifiniti da note balsamiche. Dolce, ma non stucchevole al gusto, dove verve acida e grassezza convivono in un piacevole contrasto.

## Editoriale

Vino Vip

*Fa bene Carlo Petrini (fondatore e anima di Slow Food) a ribadire con forza, ogni qual volta si presenti l'occasione, il primato dei vigneron nel mondo del vino, rimarcando la fondamentale "contadinità" di tutto il movimento. Ha ragione Daniele Cernilli, uno dei più importanti opinion leader del vino italiano e curatore della ventennale Guida ai Vini d'Italia, sponda Gambero Rosso, quando fa le pulci ad anacronistici trattamenti fiscali (il così detto reddito domenicale) pensati per i contadini e goduti, oggi, da veri e propri imprenditori del lusso. Ma il vino italiano, dal tristemente famoso 1986, anno del metanolo, ha vissuto un'autentica rivoluzione, diventando un comparto produttivo decisamente appetibile dal punto di vista economico e capace di affascinare l'immaginario come una sorta di "arcadia" del secondo millennio. Elementi questi, che hanno letteralmente proiettato questo mondo al di là dei suoi confini storici e sociali. Non sono pochi, dunque, coloro che, magari provenendo da tutt'altro settore, hanno deciso di investire in filari e canine. Una pattuglia nutrita ma piuttosto eterogenea di neo "produttori" che annovera tra le sue fila nomi eccellenti dell'industria, della finanza e della moda. E, più di recente, anche dello sport e dello spettacolo. Ed è proprio tra questi personaggi, spesso ultranoti anche al grande pubblico, che abbiamo pescato i vini per la nostra prima pagina, proponendo le creazioni enoiche di Paolo Rossi, Jarno Trulli, Mick Hucknall e Carole Bouquet.*

Buona Lettura  
 Franco Pallini  
 Antonio Boco





Vendemmia: 2003  
Proprietà: Azienda Agricola Marina Cvetic  
Uvaggio: Montepulciano  
Bottiglie prodotte: 50.000  
Enologo: Romeo Taraborrelli  
Prezzo allo scaffale: € 30,00-32,00

## Masciarelli - Marina Cvetic Colli Aprutini Rosso Igt Iskra

La scommessa vitivinicola di Gianni Masciarelli comincia a San Martino sulla Marrucina, in provincia di Chieti, nel 1978. Trenta anni dopo, l'azienda del produttore abruzzese occupa stabilmente l'élite dell'enologia italiana e ne rappresenta una delle punte più avanzate nella ricerca della qualità senza compromessi. Il segreto di questo successo sta, evidentemente, in scelte imprenditoriali vincenti (dal rapporto costante con le università, alla costituzione negli Usa, della Masciarelli Wine Co, e, in Italia, della Masciarelli Distribuzione), ma, soprattutto, risiede, sembra banale dirlo, nella terra: 230 ettari di vigneto (a cui se ne sono aggiunti recentissimamente altri 100), che formano un vero e proprio "impero" al servizio del vino. Scelte e numeri insufficienti però a spiegare la personalità di un uomo che, fin dall'inizio della sua avventura nel mondo del vino, se ne va dritto su una strada netta e precisa, insieme a pochissimi altri compagni di viaggio, puntando tutto sui vitigni simbolo dell'Abruzzo, il Trebbiano e il Montepulciano, rilanciandone le rispettive tipologie. Una scelta coraggiosa, autentica ed estrema, come coraggioso, autentico ed estremo è il personaggio, capace, senza inutili ipocrisie o pudori di circostanza, di donare, nel 2001, una selezione speciale di mille bottiglie di Montepulciano d'Abruzzo, al suo amato Partito della Rifondazione Comunista (sulla bottiglia la riproduzione del manifesto della celebrazione di Livorno ed una semplice frase: "un brindisi per Rifondazione Comunista") per festeggiare il decimo anniversario della nascita del partito e l'ottantesimo anniversario della nascita del Partito Comunista italiano, avvenuta a Livorno nel 1921. Appartiene al brand "Marina Cvetic" (la moglie di Gianni), l'Iskra, il Montepulciano in purezza, protagonista del nostro assaggio. I suoi profumi sono ampi ed avvolgenti e l'integrità del frutto è impeccabile, anche in un'annata complicata come la 2003. Benissimo anche in bocca: il vino è pieno, solido, non privo di grinta, e corredato da tannini fitti e già ben armonizzati.

Vendemmia: 2004  
Proprietà: Angelo Gaja  
Uvaggio: Nebbiolo  
Bottiglie prodotte: 25.000  
Enologo: Guido Rivella  
Prezzo: € 99,00  
Bottiglia acquistata il 14 Maggio, all'Ipercoop Collestrada di Perugia

## Gaja Docg Barbaresco

La storia è nota. Dopo aver contribuito in maniera determinante al lustro internazionale delle più classiche tipologie langarole, Angelo Gaja, forse la griffe più griffe del vino italiano, ha deciso di declassare molti dei suoi vini a denominazioni inferiori. Superstite di lusso, in questa scelta, è stato ed è il Barbaresco, nel cui cuore l'azienda trova dimora. La versione 2004 mostra alternanza tra frutti rossi e neri mentre le note di spezie e liquirizia invadono in sequenza il bicchiere. Ricco, polposo e complesso al palato, mostra comunque nerbo e profondità non comuni.

Vendemmia: 2001  
Proprietà: Famiglia Travaglini  
Uvaggio: Nebbiolo  
Bottiglie prodotte: 180.000  
Enologo: Sergio Molino  
Prezzo: € 14,00  
Bottiglia acquistata il 14 Maggio, all'Ipercoop Collestrada di Perugia

## Travaglini Docg Gattinara

Inconfondibile fin dalla bottiglia, dalle curve sinuose e irregolari, i vini dell'azienda Travaglini sanno far splendere al meglio la stella di una delle denominazioni più intriganti del firmamento piemontese: Gattinara. A maggior ragione in un momento in cui, dopo essere cadute nel dimenticatoio, si torna a parlare con un certo entusiasmo dell'"altro" nebbiolo, quello a nord delle classiche denominazioni langarole. Il vino apre con suadenti note di frutti rossi uniti a cenni floreali di viola e nuance di liquirizia mentre il palato è snello, di gustosa sapidità e buona trama finale.

Vendemmia: 2005  
Proprietà: Famiglia Bologna  
Uvaggio: Barbera  
Bottiglie prodotte: 150.000  
Enologo: Giuseppe Bologna  
Prezzo: € 7,15  
Bottiglia acquistata il 14 Maggio, all'Ipercoop Collestrada di Perugia

## Braida Doc Barbera del Monferrato frizzante La Monella

Nessuno che si occupi a vario titolo di vino può permettersi il lusso di non sapere chi è stato e che cosa ha rappresentato per l'enologia italiana Giacomo Bologna. Chiarito questo semplice assunto, diremo che oggi l'azienda di Rocchetta Tanaro è in mano alla moglie Anna e ai figli Giuseppe e Raffaella che la conducono nel segno della continuità filosofica. Un'azienda che ha fatto della Barbera, o meglio di un vecchio - nuovo modo di concepirla la sua stessa ragion d'essere. La Monella è vino scherzoso, divertente e scanzonato, con leggere bollicine a veicolare l'esuberanza del frutto.

Vendemmia: 1999  
Proprietà: Famiglia Rivetti  
Uvaggio: Nebbiolo  
Bottiglie prodotte: 15.000  
Enologo: Andrea e Giorgio Rivetti  
Prezzo: € 79,90  
Bottiglia acquistata il 14 Maggio, all'Ipercoop Collestrada di Perugia

## La Spinetta Docg Barbaresco Vürsù Vigneto Starderer

Crescono le grandi bottiglie in casa Rivetti (anche nel formato, visto che alcune delle nuove produzioni sono state commercializzate solo in magnum), eppure il Barbaresco Starderer continua a godere di un fascino, e di una qualità, difficilmente eguagliabili. Se poi prendiamo un'ottima vendemmia con qualche anno di affinamento alle spalle il gioco si fa davvero interessante. Lo Starderer '99 è cavallo di razza che impressiona per intensità di frutto, coesione con le componenti tostate, equilibrio tra dimensione di polpa e austera progressione gustativa nel segno di piccoli frutti neri e spezie fini.



Vendemmia: 1998  
Proprietà: Francesco Josko  
Gravner  
Uvaggio: Sauvignon,  
Chardonnay, Pinot Grigio,  
Riesling Italico  
Quotazione: -

## Gravner

### Doc Collio Bianco Breg

La discussione è aperta. Meglio un vino tecnicamente ineccepibile o un bicchiere più artigianale, magari con qualche imperfezione, che sia in grado però di regalare uno stile inconfondibile e fuori dagli schemi? Il Breg di Gravner, manco a dirlo, è uno dei portabandiera indiscussi della seconda schiera, un vino che è il risultato dell'essenza stessa del vino, della sua origine e delle sue più segrete espressioni. Un percorso complesso, non sempre immediatamente comprensibile, certo mai banale e scontato che ha portato Josko Gravner a sfide sempre più impegnative, in un solco che, tuttavia, è stato tracciato da tempo. Ecco allora un Breg '98, composito blend di vitigni apparentemente inconciliabili, presentarsi di uno stupefacente colore dorato - ambrato eppoi, subito dopo, saper regalare sensazioni forti sia al naso che al palato: scorze d'agrumi candite, pesche sciropate, cenni iodati in continua metamorfosi. Vino incredibilmente soggettivo, lontano dalla possibilità di esprimere giudizi definitivi.

## "fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

**Cave du Vin Blanc de Morgex et de La Salle**  
**Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de La Salle Rayon 2005**

Il Rayon si presenta con un colore giallo verdolino brillante, molto limpido. Al naso rivela aromi eleganti, puliti e freschi, che spaziano dalle note di albicocca e frutta tropical, a quelle floreali di biancospino e ginestra. In bocca, l'attacco è fresco e la sua espansione è equilibrata e sottile. Finale persistente, con marcati ricordi di agrumi.

**Luigi Gillioz**  
**enonauta**



Vendemmia: 2005  
Proprietà: Daniele Galluzzi  
Uvaggio: Sangiovese  
Bottiglie prodotte: 8.000  
Enologo: -  
Prezzo allo scaffale: € 10,00-12,00

## Casale Pozzuolo

### Doc Montecucco Sangiovese

#### Rosso della Porticcia

Daniele Galluzzi, con i consigli dell'amico Giuseppe Gorelli, produttore a Montalcino, ha da poco intrapreso l'attività di vignaiolo nel suo piccolo podere di circa 5 ettari, dimostrando da subito di avere le idee chiare. Il Rosso della Porticcia, vinificato in acciaio e affinato in barriques, è un vino di solida impostazione stilistica, espressione coerente del Sangiovese e del territorio di Montecucco. Buona la personalità dei suoi profumi, con cenni terrosi e speziati in bella evidenza, che rifiniscono le note fruttate. Altrettanto intrigante al palato, dove il contrasto tra la dolcezza del frutto e l'acidità donano al vino sapore e freschezza.

Vendemmia: 2005  
Proprietà: Famiglia Cecchetti  
Uvaggio: Prugnolo Gentile, Merlot, Teroldego  
Bottiglie prodotte: 40.000  
Enologo: Giovanni Crosato  
Prezzo allo scaffale: € 8,00-9,00

## Icaro

### Toscana Igt Rubi delle Pietrose

Punta tutto sulla sua piacevolezza e facilità di approccio degustativo il Rubi delle Pietrose, un originale blend di Prugnolo Gentile, Merlot e Teroldego, affinato in botti da 25 ettolitri e tonneau da 3 ettolitri. Pulito e intensamente fruttato al naso, è un vino di bella fattura, ed in bocca è sottile, fresco e piacevolmente scorrevole. La storia dell'azienda Icaro, di proprietà della famiglia Cecchetti, comincia nel 1998 con le acquisizioni dei primi 4 ettari di vigneto. Oggi la tenuta, che si trova nel cuore della denominazione Nobile di Montepulciano, conta su circa 22 ettari di vigneto e una cantina, prossima all'apertura, firmata dall'architetto romano Tommaso Valle.

Vendemmia: 2005  
Proprietà: Giacomo Mori  
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Colorino  
Bottiglie prodotte: 30.000  
Enologo: Emiliano Falsini  
Prezzo allo scaffale: € 8,00-9,00

## Giacomo Mori

### Docg Chianti

L'azienda di proprietà di Giacomo Mori, 10 ettari coltivati a vigneto, si trova nei pressi di San Casciano dei Bagni, in provincia di Siena, e produce vino fin dalla seconda metà del XIX secolo. Oggi come allora, la produzione è strettamente legata ai vini di territorio, come dimostrano i vitigni piantati nei vigneti di proprietà, essenzialmente coltivati a Sangiovese, Canaiolo e Colorino. Il Chianti oggetto del nostro assaggio, affinato per un anno in botti grandi, tonneau e in barriques di terzo passaggio, possiede un fruttato intenso e pulito. In bocca, il vino è fresco, piacevolmente sottile e vibrante, chiudendo solo con qualche nota alcolica in esubero.

Vendemmia: 2006  
Proprietà: Umberto e Marisa Tortorella  
Uvaggio: Sangiovese  
Bottiglie prodotte: 10.000  
Enologo: Maurizio Alongi  
Prezzo allo scaffale: € 4,00-6,00

## Fornaci di Sotto

### Docg Chianti Colli Senesi

Umberto e Marisa Tortorella sono una simpatica coppia giunta in Toscana per lasciarsi alle spalle il caos di Milano. Nella loro azienda nei pressi di Castelnuovo Berardenga, oltre ad offrire ospitalità nel loro agriturismo e a produrre un ottimo olio, sono riusciti a costruire anche un piccolo capolavoro enologico. Si tratta di un Chianti Colli Senesi paradigmatico per legame con il territorio ed essenzialità (troppo spesso assente nei vini di ultima generazione). Ancora giovanissimo, possiede un naso tendenzialmente vinoso, in cui il frutto è quasi esuberante. Freschissimo l'impatto gustativo, con acidità e polpa del frutto in piacevole contrasto, ad esaltare una beva davvero piacevole.





Vendemmia: 2005  
Proprietà: Famiglia González - Ortiz  
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Carménère, Cabernet Franc, Petit Verdot  
Bottiglie prodotte: -  
Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

## Estampa

### Gold Assemblage Carménère

Quella di Colchagua è unanimemente considerata come una sorta di paradiso per i produttori cileni di vini rossi. Le diverse sottozone, che vanno da valli pianeggianti a colli e pendii più ripidi, contribuiscono a formare un sistema pedoclimatico invidiabile e composto, peraltro, da una dozzina di differenti tipi di suolo. E' proprio qui che l'azienda Estampa, di proprietà della famiglia González-Ortiz, ha la sua cantina e i suoi vigneti. Tre siti fondamentali (Estampa, Estación e Marchigüe) per una superficie vitata che complessivamente supera i 300 ettari. L'enologo di Estampa è un giovane preparato con le idee chiare, che tra l'altro vanta esperienze e consulenze anche in Italia: Ricardo Baettig. Il Carménère 2005 mostra un naso piuttosto complesso e ben articolato su sensazioni di polvere di pirica, menta, cioccolato e noce moscata su una base fruttata di ottima fattura. Fitto e largo al palato, ha solo bisogno di un po' di bottiglia per riassorbire qualche eccesso di tostatura finale.

## Cosa vende

L'Enoteca Dante (Piazza Dante 18/19, Napoli, tel. 0815499689) conta su circa un migliaio di etichette e la sua politica di vendita punta decisamente sui vini con il rapporto qualità/prezzo più interessante:

### Cantina del Taburno, Taburno Falanghina 2006 - € 5,50

Quantità e qualità trovano in questo vino una solida sintesi

### D'Ambra, Ischia Biancolella 2006 - € 6,50

Vino fresco e vibrante, dal gusto particolarmente sapido

### Antonio Caggiano, Tauri 2004 - € 9,00

Una variazione sul tema Aglianico da una delle aziende storiche di Taurasi

### Planeta, La Segreta Bianco 2005 - € 6,00

Chardonnay di bella sapidità da una delle aziende di riferimento della Trinacria

### Feudi di San Gregorio, Taurasi 2004 - € 20,00

Da una delle aziende leader della Campania, un solido e convincente Aglianico irpino

### Fattoria La Rivolta, Taburno Coda di Volpe 2006 - € 5,50

Poche vendemmie sono bastate a Paolo Cotroneo per imporre i suoi vini

### Kettmeir, Alto Adige Müller Thurgau 2006 - € 7,00

Vino sottile, fine e delicato, ma allo stesso tempo sapido e fruttato

### Produttori Colterenzio, Alto Adige Gewürztraminer 2006 - € 9,50

Un vino di stile moderno ma molto misurato

### E' Curti, Infuso di noci Nocillo - € 22,00

Tipico liquore partenopeo, ottimo come digestivo da fine pasto

### Leonildo Pieropan, Soave Classico 2006 - € 7,00

Pieropan è una vera e propria certezza, assicurando vini sempre eleganti e minerali

## Cosa consiglia

Ed ecco la lista dei vini consigliati dal bravo Emanuele Annunziata, titolare del locale:

### Agricola Vallone, Brindisi Rosso Villa Flaminio 2003 - € 5,50

Solido vino di buona coerenza e territorialità

### Valle Reale, Montepulciano d'Abruzzo 2005 - € 4,50

L'azienda dei Pizzolo sforna vini sempre convincenti, come nel caso del suo Montepulciano "base"

### Frescobaldi, Chianti Rufina Riserva Nipozzano 2004, € 11,00

Vino dai profumi di rovere tostato, vaniglia, cioccolato e piccoli frutti rossi

### Michele Moio, Falerno del Massico 2004 - € 8,50

Dall'azienda del fratello del noto enologo Luigi, un vino convincente e ben fatto

### Luigi Maffini, Kratos 2005 - € 10,50

Sapido e scattante, è un vino contrastato e dal buon allungo finale

### Cantina del Taburno, Aglianico del Taburno Fidelis 2003 - € 5,50

Vino affidabile e intenso, prodotto in circa 380.000 bottiglie

### D'Ambra, Ischia Rosso Per'e Palummo 2004 - € 8,00

Un Piediroso dal carattere deciso, ma al contempo morbido e delicato

### Giovanni Puiatti, Friuli Isonzo Pinot Grigio Le Zuccole 2005 - € 7,50

Vino pulito ed elegante con note di mela e pera, alleggerite da una bella freschezza acida

### Tasca d'Almerita, Regaleali Bianco 2005 - € 5,50

Vino equilibrato che sa farsi apprezzare per la bella bevibilità

### Jermann, Sauvignon 2005 - € 13,50

Vino tecnicamente irreprensibile, ma non privo di personalità

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](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.

## Il vino ha preso la sbornia

Ormai è chiaro: il vino non provoca più ebbrezza a noi umani. Non solo perché abbiamo imparato a bere con moderazione ma anche perché, da qualche tempo a questa parte, il vino è troppo indaffarato ad ubriacarsi di se stesso, generando una vera e propria perdita di senso e di contatto con la realtà. La vediamo esemplificata nell'immane fenomeno di "collateralismo", in cui tutto quanto gira intorno al vino, sceneggiato e spettacolarizzato ad arte, diventa il protagonista assoluto. Qualcuno ha felicemente associato questo fenomeno ad una sorta di abnorme e delirante "Circo Barnum" dove "più gente entra e più animali si vedono", e dove i numeri e le attrazioni, ritagliate addirittura su misura, sono talmente vari, che ce n'è davvero per tutti i gusti: cantine firmate da architetti di grido, bottaie come gallerie d'arte, tappi in materiali high-tech, bottiglie che parlano grazie a microchip, madrine di aziende vitivinicole sempre più svestite ..., ma cosa c'entra tutto questo con il vino? Probabilmente nulla, ma non importa, purché il vino sia sempre più metafora di se stesso, mera parvenza che velocemente si dilegua ...

**Franco Pallini**  
**Antonio Boco**

*Il Ristorante La Cantinella (Lungomare di Santa Lucia, Via N. Sauro, 23 - Napoli; tel. 081/7648684), di proprietà di Giorgio Rosolino, zio del noto nuotatore Massimiliano, è nato nei primi anni '60 e rappresenta un vero e proprio "santuario" della grande tradizione gastronomica partenopea, anche se, evidentemente, il menu offre anche mirate digressioni nella cucina internazionale. Un "viaggio" nelle specialità di questo ristorante consiglia di assaggiare piatti sia di mare che di terra: fiori di zucca ripieni di mousse di spigola, linguine Santalucia con seppioline e gamberoni, risotto alla Cantinella, con punte di asparagi, gamberoni e frutti di mare, cocchio al brodetto, nodino di vitello alla Cantinella, medaglioni di manzo Arlecchino con salsa maderata, pepe verde e gocce di panna. Il tutto inaffiato dai migliori vini campani, provenienti dalla ben fornita cantina. Al locale storico si è aggiunto anche La Cantinella Club, l'ideale cornice per serate importanti, e La Cantinella Capri, dependance caprese del ristorante dei Rosolino, in cui il re incontrastato è il pesce freschissimo da godersi alla vista degli storici Faraglioni.*

## La "top five" de La Cantinella

**Feudi di San Gregorio, Fiano di Avellino Campanaro 2005 - € 36,00**

**Marisa Cuomo, Costa d'Amalfi Bianco di Fiorduva 2005 - € 50,00**

**Salvatore Molettieri, Taurasi Vigna Cinque Querce 2002 - € 60,00**

**Ca' del Bosco, Franciacorta Brut - € 40,00**

**Jermann, Vintage Tunina 2005 - € 60,00**

## Non solo vino

### SoSalt

Si fa presto a dire sale. Un ingrediente apparentemente semplice, ma in grado di cambiare sostanzialmente la qualità di un piatto. Dalle celeberrime e fascinosissime saline trapanesi nasce il sale marino naturale SoSalt, disponibile nelle varianti fino, finissimo e grosso. Un sale fantastico che viene prodotto nei mesi più caldi e asciutti: già da maggio tutte le vasche vengono rifornite dell'acqua necessaria in modo da prepararle alla fase di raccolta (fatta a mano, come da tradizione) che avviene nei mesi di agosto e settembre. Un sale in media più completo e solubile degli altri, grazie soprattutto all'ottima presenza di magnesio.



## I tre vini del cuore di...

### Giulio Gambelli

Classe 1925, 65 vendemmie all'attivo, non è un enologo in senso stretto, ma senza di lui il Sangiovese toscano non sarebbe uno dei simboli dell'enologia italiana. Il suo lavoro, cominciato nel 1940 con Tancredi Biondi Santi come maestro, è fatto di passione, umanità, palato fuori dalla norma e solide quanto semplici tecniche enologiche: massima pulizia in vinificazione e rispetto assoluto per l'integrità delle uve, che Gambelli assaggia da più di 50 anni, prima cioè che questa pratica approdasse fra le "finezze" di molti enologi di fama. Numerose le aziende dove "Bicchierino" (così lo chiamano affettuosamente gli amici) è consulente tra le altre: Bibbiano, Villarosa, Monteverdine, Case Basse, Ormanni, Poggio di Sotto. Bottiglie scolme, per testare il vino in evoluzione, e il naso di Gambelli sono la "ricetta" di alcuni dei vini più importanti d'Italia. Troppo semplice per essere vero, evidentemente, visto che Gambelli è stato denunciato per esercizio abusivo della professione e ancora oggi nessun ateneo ha deciso di attribuirgli una laurea honoris causa.

**Lilliano, Chianti Classico 1985**

**Case Basse, Brunello di Montalcino Riserva 1983**

**Monteverdine, Le Pergole Torte 1988**

