

Tiratura: 16820 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 23 - Giugno 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: Carlo Guerrieri  
Gonzaga  
Uvaggio: Merlot, Carmenère  
Bottiglie prodotte: 21.000  
Enologo: Carlo Ferrini  
Prezzo allo scaffale:  
€ 40,00-42,00

### Tenuta San Leonardo Vigneti delle Dolomiti Igt Villa Gresti

La Tenuta San Leonardo, specie grazie al suo vino "bandiera", il San Leonardo, è una delle principali artefici del "rinascimento" enologico trentino e l'azienda, condotta da Carlo e Anselmo Guerrieri Gonzaga, ha saputo costruirsi una meritata fama anche fuori dai confini nazionali. Di assoluto valore questo Villa Gresti, affinato per circa un anno in barriques a cui seguono minimo 12 mesi di bottiglia, un vino capace di coniugare con grande equilibrio piacevolezza e complessità. I profumi sono riccamente speziati e il frutto è accompagnato da note erbacee di grande freschezza. In bocca, non mancano forza, energia e grande profondità. La Tenuta conta su circa 20 ettari coltivati a vigneto.



Vendemmia: 2004  
Proprietà: Ca del Bosco Spa  
Uvaggio: Chardonnay  
Bottiglie prodotte: 20.000  
Enologo:  
Stefano Capelli  
Prezzo allo scaffale:  
€ 45,00-47,00

### Ca' del Bosco Doc Terre di Franciacorta Bianco Chardonnay

Anche se Maurizio Zanella non si attribuisce alcun merito sui cambiamenti che dalla fine degli anni Settanta hanno risollevato le sorti dell'universo vitivinicolo italiano, la sua Ca' del Bosco è di fatto iscritta nell'esclusivo club dei "salvatori dell'enoica Patria". Oggi l'azienda di Erbusco dispone di 150 ettari vitati, e "sforna" più o meno un milione di bottiglie all'anno. Lo Chardonnay nasce nel 1983, ed è considerato uno dei bianchi più longevi d'Italia. La versione 2004, ancora giovanissima, possiede già importanti profumi di bella complessità che spaziano dalla frutta tropicale alle note di erba tagliata. In bocca, il vino è grasso, ma una notevole verve acida lo rende scattante e profondo.



Vendemmia: 2004  
Proprietà: Famiglia Tasca  
d'Almerita  
Uvaggio: Cabernet Sauvignon  
Bottiglie prodotte: 27.000  
Enologo: Laura Orsi e Carlo  
Ferrini  
Prezzo allo scaffale:  
€ 25,00-27,00

### Tasca d'Almerita Doc Contea di Sclafati Cabernet Sauvignon

Per storia e consolidamento di quote di mercato, Tasca d'Almerita è tra le primissime realtà enologiche della Sicilia, ma la ricerca verso il miglioramento qualitativo sui vini è incessante. Passi da gigante sono stati fatti dall'azienda condotta da Lucio e dai figli Giuseppe e Alberto, in cantina, ma soprattutto in vigna. Ben 400 sono gli ettari coltivati a vigneto e costituiscono la solida base su cui poggiano i vini aziendali, caratterizzati da maturità di frutto e pienezza gustativa. Il Cabernet Sauvignon possiede profumi intensi di frutti rossi e un bel timbro speziato di grande dolcezza. La bocca è carnosa, densa e di bella energia.



Vendemmia: 2004  
Proprietà: Giovanni Chiappini  
Uvaggio: Petit Verdot  
Bottiglie prodotte: 600  
Enologo:  
Emiliano Falsini  
Prezzo allo scaffale:  
€ 46,00-48,00

### Giovanni Chiappini Toscana Igt Lienà

Giovanni Chiappini si sta muovendo bene nel competitivo contesto della produzione bolgherese, proponendo vini più propensi all'eleganza e all'equilibrio che alla densità e alla struttura. Senza dubbio figlio di questa filosofia produttiva l'intrigante Lienà, Petit Verdot in purezza affinato per circa un anno in barriques, decisamente ben fatto. Il vino possiede naturalezza e slancio che si percepiscono fin dai profumi freschi, tendenzialmente piccanti e piacevolmente erbacei. Anche in bocca il vino non delude, esibendo una buona dolcezza tannica ben contrastata da una notevole freschezza acida che amplifica un finale di bella persistenza. Peccato per il numero davvero esiguo di bottiglie prodotte.

## Editoriale

Internazionali d'Italia

*Niente paura, non abbiamo deciso di darci al tennis ma piuttosto di proporre un "Primo Piano" provocatorio, fuori dal coro, almeno rispetto al vociare che si sente in giro e a cui tutti, navigati o neofiti del vino, sembrano volersi accodare. Il fatto è che le nuove tendenze del settore, diciamo quelle del terzo millennio visto che molte cose sono cambiate dalla fine degli anni novanta ad oggi, parlano di poche e sempre più dogmatiche parole d'ordine, spesso frutto di dicotomie (apparentemente) inconciliabili. Sfide all'ultimo "sorso" che mettono a duello barrique e botte grande, imprenditori e contadini, natura e tecnica e, per l'appunto, vitigni autoctoni (e/o tradizionali) e varietà "internazionali". Oltre a molto altro, naturalmente, visto che quando si tratta di chiacchiere amiamo proprio non farci mancare niente. Noi, si badi bene, non siamo contro la dialettica, anzi crediamo che sia fondamentale per la crescita, così come siamo convinti che la ricerca dovrebbe diventare una priorità per il Paese. Non solo per il vino. Proprio per questo, però, non vorremmo che tutto, e sempre, si riducesse alle solite discussioni da bar dove preferire Inzaghi ad Ibrahimovic è un po' come investire sulla Corvina e rifiutare il Merlot. Insomma, ci vorrebbe un po' più di equilibrio e qualche addetto ai lavori "ultra" in meno. Intanto, fermo restando il valore inestimabile del nostro panorama ampelografico tradizionale, ecco quattro ottimi esempi di come le grandi varietà del mondo possono trovare asilo in Italia. Con reciproca soddisfazione, crediamo.*

Buona Lettura  
Franco Pallini  
Antonio Boco



Cortina d'Ampezzo 14-19 agosto  
Valdobbiadene 7-10 settembre  
Roma 10 novembre



Vendemmia: 2004  
Proprietà: Famiglia Bucci  
Uvaggio: Verdicchio  
Bottiglie prodotte: 22.000  
Enologo: Giorgio Grai  
Prezzo allo scaffale: €  
26,00-28,00

## Bucci

### Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva Villa Bucci

Il mondo del vino di ultima generazione ha imparato alcune, ormai scontate, parole d'ordine: il vino si fa in vigna, ripetono tutti; in maniera naturale, asseriscono i più; e (che diamine!) rispettando ed esaltando le caratteristiche e il legame col territorio. Già ... Il fatto è che spesso sono parole vuote, senza alcun riscontro reale, che giungono per di più da pulpiti non proprio attendibili. Con Ampelio Bucci, invece, straordinario vigneron marchigiano, come dire, andiamo sul sicuro e certe affermazioni non suonano come facili slogan o seducenti parole d'ordine di circostanza, ma si riempiono concretamente di significato e svelano, in men che non si dica, tutti i segreti dei suoi vini straordinari. Facendo un po' di ordine, le parole chiave sono allora vigne decisamente vecchie (mediamente sopra i quaranta anni di età), grandi botti di rovere di Slavonia e tanto, tanto tempo. Il resto lo fa una varietà fantastica come il Verdicchio, un terroir decisamente vocato e il lavoro dell'uomo. Anzi, degli uomini e delle donne che concorrono ad ottenere risultati che sono, ormai, sotto gli occhi di tutti. Il Villa Bucci, uno dei migliori esempi in circolazione di Verdicchio dei Castelli di Jesi nella nobile versione Classico Riserva, è senza dubbio la punta di diamante dell'azienda. Prodotto nelle sole annate ritenute eccellenti è decisamente un fuoriclasse e, come tutti i suoi pari grado, in grado di esprimersi al meglio solo con il giusto tempo d'affinamento. L'ultimo nato mostra una finezza, una complessità aromatica ed una mineralità sorprendenti, seppure in divenire. Profumi che mostrano come la perfetta maturità del frutto (la componente floreale incrocia addirittura cenni tropicali di ananas maturo) si possa sposare, e non sostituire, con un riferimento stilistico di grande freschezza che richiama i fiori di campo e la clorofilla. L'impatto in bocca, oltre ad una grande coerenza, mostra profondità assoluta e bella sapidità (pietra focaia), malgrado il contesto di estrema giovinezza. Da annoverare obbligatoriamente nel ristretto club dei grandissimi bianchi italiani.

Vendemmia: 2004

Proprietà: Mariacristina e Mariavittoria

Oddero

Uvaggio: Barbera

Bottiglie prodotte: 7.000

Enologo: Mariacristina Oddero

Prezzo: € 9,80

Bottiglia acquistata il 5 Giugno, all'Enoteca di Eataly, Torino

## Oddero

### Doc Barbera d'Alba

Non sono molte, in Italia, le aziende che posso vantare una storia pari a quella scritta dagli Oddero, realtà che gli annali vogliono fondata nel 1878 ma che conosce i primi vagiti nel mondo del vino fin dai primi '40 dell'800. La Barbera d'Alba è prodotta con uve provenienti da La Morra, Manforte e Castiglione Falletto, da vigne di media collina e terreni ricchi di marne calcaree ed arenaree. Il vino, un po' restio ad aprirsi sulle prime, si fa poi largo con profumi di piccoli frutti rossi e spezie dolci, supportati da una bocca snella, fresca e di buona precisione.

Vendemmia: 2003

Proprietà: Franco Martinetti

Uvaggio: Barbera, Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 20.000

Enologo: Giuseppe Rattizzo, Giancarlo

Scaglione, Guido Martinetti

Prezzo: € 23,50

Bottiglia acquistata il 5 Giugno, all'Enoteca di Eataly, Torino

## Martinetti

### Doc Monferrato Rosso Sul Bric

In Francia è una condizione piuttosto diffusa e rispettata mentre in Italia fa storcere il naso a qualche purista. Stiamo parlando di certe aziende che, al pari di quella condotta da Franco Martinetti, sempre più affiancato nell'opera dai figli Guido e Michele, non hanno praticamente uve di proprietà ma sono specialisti nell'acquisto dei migliori grappoli in circolazione. Una condizione, tra l'altro, che permette di presentare con scioltezza una nutrita pattuglia di differenti etichette e denominazioni. Il Monferrato Rosso Sul Bric è denso e succoso, ricco di colore e richiami speziati.

Vendemmia: 2005

Proprietà: Sergio Germano

Uvaggio: Dolcetto

Bottiglie prodotte: 3.500

Enologo: Sergio Germano

Prezzo: € 8,90

Bottiglia acquistata il 5 Giugno, all'Enoteca di Eataly, Torino

## Ettore Germano

### Doc Dolcetto d'Alba Lorenzino

Sergio Germano è persona affabile e volitiva che impegna tutte le sue energie nella conduzione dell'azienda agraria di famiglia (da qualche tempo affiancata da un bell'agriturismo, situato in posizione strategica per un soggiorno di qualche giorno in questo splendido spaccato langarolo). Una dozzina di ettari in tutto coltivati con varietà tradizionali della zona e qualche divagazione che tradisce la curiosità e la passione bianchista del produttore. Il Dolcetto Lorenzino è puntuale e caratteristico nei profumi, decisamente piacevole e croccante al palato.

Vendemmia: 2005

Proprietà: Famiglia Bucci

Uvaggio: Montepulciano, Sangiovese

Bottiglie prodotte: 15.000

Enologo: Giorgio Grai

Prezzo: € 9,50

Bottiglia acquistata il 5 Giugno, all'Enoteca di Eataly, Torino

## Bucci

### Doc Rosso Piceno Tenuta Pongelli

Ancora un vino della famiglia Bucci. Del resto era forte la tentazione di assaggiare questo rosso, in considerazione della spiccata vocazione bianchista dell'azienda. Un vino base, che non avrà la struttura e l'articolazione del Rosso Piceno Villa Bucci, ma che sa regalare una piacevolezza assoluta, tanto è immediato, fresco e succoso. Il naso è ancora vinoso e ricorda la prugna e la frutta rossa in genere mentre al palato non manca di qualche spigolo che lo rende poco scontato e affatto banale. Vinificato in tini di legno.



Vendemmia: 1995  
 Proprietà: Famiglia Caprai  
 Uvaggio: Sagrantino  
 Quotazione: -

### Caprai - Val di Maggio Docg Sagrantino di Montefalco 25 Anni

Quali sono le potenzialità evolutive del Sagrantino di Montefalco? Certo il vitigno, e il vino che ne deriva, potente e ricchissimo in polifenoli, hanno i numeri per gareggiare nel ristretto lotto dei grandi rossi italiani. Ma la prova empirica può contare su un numero relativamente esiguo di vecchie bottiglie, essendo una tipologia, almeno nella sua accezione più compiuta e moderna, di recente rilancio e, oltretutto, ancora alla ricerca di un numero più rilevante di aziende capaci di garantire qualità ineccepibile. Dovessimo attenerci alle performance del suo rappresentante più illustre, però, molti dubbi comincerebbero davvero a scomparire. Il 25 Anni 1995 di Marco Caprai, per intenderci, è un vino sensazionale che, svela senza incertezze tutte le potenzialità del Sagrantino: da giovane un vino difficile ma in grado di sorprendere sulla lunga distanza. Al naso, note minerali, senza cedere sul frutto, sono accompagnate dai primi accenni di tartufo. Finissimo al palato: sapido e succoso, possiede tannini risolti e di grande tessitura. Insomma, un vero fuoriclasse.

*"fermo email"*

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

**Giovanni Cherchi, Isola dei Nuraghi  
 Igt Cagnulari 2004**

Alla vista si presenta con un colore rosso rubino brillante, abbastanza trasparente. Al naso esprime aromi intensi, puliti, gradevoli, che si aprono con note di ciliegia e prugna seguite da aromi di lampone, melograno, mora, e vaniglia in chiusura. In bocca, il vino ha buona corrispondenza con il naso, un attacco leggermente tannico e apprezzabile freschezza, buon corpo, ravvivato da una interessante sapidità. Il finale è persistentemente fruttato, con il ritorno di ricordi di ciliegia, lampone e prugna. Discreta e ben amalgamata la presenza del legno di invecchiamento.

**Bruno Canalis  
 enonauta**



Vendemmia: 2006  
 Proprietà: Fratelli Melia  
 Uvaggio: Nero d'Avola  
 Bottiglie prodotte: 80.000  
 Enologo: Giuseppe e Vincenzo Melia  
 Prezzo allo scaffale: € 8,00-9,00

### Ceuso Sicilia Igt Scurati

Tutto all'insegna dell'essenzialità lo Scurati '06, vino alla base della piramide produttiva dell'azienda dei fratelli Giuseppe e Vincenzo Melia, nata ad inizio anni '90, e che attualmente conta su 50 ettari di vigneto nei dintorni di Alcamo. Fresco e di notevole pulizia il naso, dove un fruttato intenso si fonde a piacevoli note di spezie orientali. In bocca, il vino è ancora giovanissimo e il frutto è fragrante, polposo e di bella dolcezza, ben supportato da una decisa vena acida. Un vino dal solido rapporto qualità/prezzo, vinificato in cemento, e capace di distinguersi per equilibrio, eleganza ed energia gustativa.

Vendemmia: 2006  
 Proprietà: Coop Sociale Placido Rizzotto -  
 Libera Terra arl  
 Uvaggio: Nero d'Avola, Syrah  
 Bottiglie prodotte: 20.000  
 Enologo: Salvatore Martinico  
 Prezzo allo scaffale: € 8,00-10,00

### Centopassi Sicilia Igt Placido Rizzotto Rosso

Ritornano a nuova vita le terre appartenute ai boss Brusca e Riina, grazie al progetto Libera Terra e alla Cooperativa Placido Rizzotto, che porta il nome del giovane sindacalista ucciso da Luciano Liggio nel 1948. Dopo l'esordio avvenuto con un bianco è la volta di questo rosso ottenuto da uve da agricoltura biologica. Dai profumi netti e speziati, è un vino coerente e di buona energia gustativa. Il progetto enologico Centopassi è un altro omaggio alle vittime della mafia: si tratta, infatti, del titolo del film di Marco Tullio Giordana, dedicato a Peppino Impastato. Consulenza eno-agronomica di Federico Curtaz e Giuseppe Caviola.

Vendemmia: 2006  
 Proprietà: Famiglia Morgante  
 Uvaggio: Nero d'Avola  
 Bottiglie prodotte: 250.000  
 Enologo: Riccardo Cotarella  
 Prezzo allo scaffale: € 6,00-7,00

### Morgante Sicilia Igt Nero d'Avola

Antonio Morgante, insieme ai figli Carmelo e Giovanni, non solo producono vini in una delle zone più suggestive della Sicilia, siamo non lontani dalla Valle dei Templi, ma sono riusciti anche ad imporsi con prodotti sempre all'insegna dell'affidabilità qualitativa e dai prezzi equilibrati. L'azienda conta su 30 ettari di vigneto e i vini a marchio Morgante sono stilisticamente ben caratterizzati da colori intensi, grande peso estrattivo, notevole presenza di frutto e tannini molto ben lavorati. Fruttato rigoglioso e note di spezie orientali caratterizzano i profumi di questo nero d'Avola, che al palato è ricco, pieno e gustoso.

Vendemmia: 2006  
 Proprietà: Francesco Lena  
 Uvaggio: Nero d'Avola  
 Bottiglie prodotte: 300.000  
 Enologo: Riccardo Cotarella  
 Prezzo allo scaffale: € 8,00-9,00

### Abbazia Santa Anastasia Sicilia Igt Contempo Nero d'Avola

La famiglia Lena in poco più di vent'anni ha saputo individuare per i suoi vini uno stile preciso e di successo, proponendo sul mercato rossi robusti, di grande espressione olfattiva e dalla bocca avvolgente. Come nel caso del Contempo oggetto del nostro assaggio, un Nero d'Avola "base", in grado di esprimere doti organolettiche di rilievo. E' soprattutto al naso che il vino si esprime in modo davvero convincente, in virtù di un fruttato rigoglioso, non privo di profondità. Più semplice l'approccio al palato, dove a tannini ben profilati, si accompagna una moderata freschezza che semplifica un po' la beva, anche se il vino si mantiene piacevolmente gustoso e bevendo.





Vendemmia: 2005  
Proprietà: Proyecto Más  
Uvaggio: Malbec  
Bottiglie prodotte: -  
Prezzo allo scaffale: €  
8,00-10,00

## Proyecto Más

### Ave MALbec

Alzi la mano chi, almeno una volta nella vita, non ha pensato di lasciare tutto e trasferirsi dall'altra parte del mondo. Ecco allora che per Mario e Iacopo, il primo broker con ottime prospettive alla City di Londra, il secondo giornalista del Corriere della Sera a Milano, entrambi lucchesi di origine, la scelta di mettere radici in Argentina, dopo un viaggio che sarebbe dovuto durare pochi giorni, è stato forse un passo naturale, seppur straordinario e lungo. Individuato il luogo, una splendida tenuta a Lujan de Cuyo, nella "Primera Zona" della regione vitivinicola di Mendoza, i due avviano Proyecto Más, proprio nel cuore del così detto Nuovo Mondo enologico. Un progetto che lega la tradizione vitivinicola toscana (l'enologo è Alberto Antonini del Gruppo Matura) ad una terra generosa, fondendo in maniera dinamica e moderna due realtà fortemente identitarie. Ave è il loro primo vino, un Malbec dal colore rubino, dai profumi nitidi di piccoli frutti rossi contrastati da cenni erbacei, e dal gusto scattante e di grande beva.

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 Ferrara (via del Moro 1/A - p.zza Trilussa 41, Roma; tel. 06.58333920; [www.enotecaferrara.it](http://www.enotecaferrara.it)) rappresenta senza dubbio uno dei locali di riferimento per gli enofili e i gourmet della capitale. A guidarlo, dal 1988, le sorelle Maria e Lina Paolillo:

### Vodopivec, Vitoska 2002 - € 68,00

Dai profumi di frutti gialli e miele, al palato è potente e tannico

### Tenuta Sant'Antonio, Valpolicella Superiore La Bandina - € 38,00

Vino di solida affidabilità prodotto dall'azienda della famiglia Castagnedi

### Benanti, Etna Bianco Pietramarina 2002 - € 44,00

Ormai un fermo punto di riferimento dell'enologia siciliana

### San Michele Appiano, Alto Adige Gewürztraminer Sanct Valentin 2005 - € 35,00

Vino straordinariamente ricco, pur conservando una bevibilità superiore

### Vie di Romans, Isonzo del Friuli Chardonnay Vie di Romans 2004 - € 35,00

Intenso nei profumi e grasso al palato, rappresenta uno dei simboli del Friuli enico

### Planeta, Cometa 2005 - € 39,00

Ricco e di bella struttura, è un vino equilibrato, dal finale di notevole pulizia

### Curto, Eoro Fontanelle 2003 - € 32,00

Nero d'Avola in purezza territoriale e dal carattere spiccatamente mediterraneo

### Pietracupa, Cupo 2005 - € 45,00

Fiano in purezza dalla timbrica minerale e dalla grande energia gustativa

### Ajello, Furat 2004 - € 32,00

Nero d'Avola e Cabernet Sauvignon, dallo stile diretto e immediatamente piacevole

### San Patrignano, Colli di Rimini Rosso Noi 2003 - € 32,00

Vino di grande tecnica ma in grado di conservare un convincente grado di naturalezza

## Cosa consiglia

Ed ecco la lista dei vini consigliati dalla brava Lina Paolillo, sommelier e anima enoica del locale:

### Palari, Faro 2004 - € 59,00

Profondo e netto nei profumi, ha straordinaria progressione gustativa, delicata e naturale

### Ronco dei Tassi, Collio Bianco Fossarin 2005 - € 26,00

Profumi delicati a rifinitura di un gusto slanciato e di buon passo

### Michele Satta, Giovin Re 2002 - € 45,00

Viognier denso e dal gusto continuo e intenso

### Manfred "Manni" Nössing, Alto Adige Valle Isarco Kerner 2005 - € 25,00

Cristallino al naso, ha un'espansione al palato vibrante e definita

### I Clivi, Colli Orientali del Friuli Bianco Galea 2001 - € 39,00

Bella la complessità di questo vino firmato da Ferdinando Zanusso

### Bruno Gottardi, Alto Adige Pinot Nero Mazzon 2004 - € 37,00

Elegante, tonico e nitido: forse uno dei migliori Pinot Nero prodotti in Italia

### Dettori, Dettori Bianco 2002 - € 34,00

Vermentino poderoso, di grande struttura e complessità

### Villa Russiz, Collio Merlot Graf de la Tour 2001 - € 72,00

Vino di grande espressività varietale e bella evoluzione

### Maffini, Cilento Cenito 2002 - € 52,00

Sapido e tonico è un Aglianico capace di coniugare eleganza e personalità

### Casale della Ioria, Cesanese del Piglio 2005 - € 24,00

Vino equilibrato, di carattere deciso e notevole bevibilità

## Il paradosso del terroir

Prima di tutto qual è la definizione di terroir? Classicamente il terroir è un luogo in cui sussiste una specifica "interazione" fra vitigno, caratteristiche geo-morfologiche del terreno, clima e opera dell'uomo, necessaria per ottenere un vino originale e irripetibile in altri luoghi. Un'alchimia che non può reggersi su un unico di questi "ingredienti", ma neppure fondarsi sulla semplice somma algebrica di quegli stessi elementi. Da qualunque lato guardiamo la questione, dunque, il terroir è un concetto complesso, che, proprio per questa sua caratteristica, ha permesso ai "furbacchioni" del marketing e della comunicazione (ma anche a molti tecnici smalzati) di modellarlo a piacere, attribuendo la "patente" di terroir a praticamente qualsiasi luogo dove si produce vino. A ben guardare, poi, almeno riferendosi ai terroir per definizione, cioè quelli francesi, questi luoghi sono diventati di grande vocazione, grazie soprattutto ad una serie di limiti, anche molto pesanti. Un esempio per tutti la Champagne, dove la rifermentazione in bottiglia, non è altro che un ingegnoso escamotage per poter rendere bevibili vini ottenuti da uve impossibilitate, a causa della latitudine della zona di produzione, a raggiungere una maturazione accettabile. Con buona pace, per giunta, della stessa natura ...

Franco Pallini  
Antonio Boco

*Nella Valgraveglia, siamo nell'interno della Liguria di Levante, si trova la Trattoria "La Brinca" (Campo di Ne (GE), 58 - tel. 0185337480; [www.labrinca.it](http://www.labrinca.it)), ovvero "caneva con fùndego da vin", il che non lascia dubbi sulla vocazione di questo locale tutto all'insegna della cucina contadina e di territorio. Condotta con entusiasmo dalla famiglia Circella, "La Brinca" offre un menu di impronta tradizionale, con accurata scelta delle materie prime, di stagione e, soprattutto, del territorio. Tripudio di paste rigorosamente fatte a mano, dai ravioli ai tagliolini, passando dagli gnocchi di patata, condite con sugo di carne, pesto al mortaio o sugo di funghi; arrosti al forno, maialino in porchetta, involtini genovesi o fritto misto. Dolci fatti in casa per terminare, un pranzo (solo nei fine settimana o nei festivi) o una cena (è necessaria però la prenotazione) annaffiati da una selezione di vini anch'essi rigorosamente di territorio. Prezzo sui 35 euro escluso i vini, che peraltro hanno ricarichi onestissimi.*

## La "top five" de La Brinca

**G. B. Farma, Bianchetta Genovese La Vigna del Tigullio 2006 - € 10,00**

**Bisson, Golfo del Tigullio Rosso Musaico 2005 - € 15,00**

**Bisson, Il Granaccio 2005 - € 20,00**

**Lambruschi, Colli di Lumi Vermentino Costa Marina 2006 - € 16,00**

**La Felce, Re di Macchia 2005 - € 12,00**

## Non solo vino

### Pasticceria Artigianale Daniella Torta "La Nocciola"



Daniella è frutto di una sintesi. Di due nomi, anzitutto, quelli delle titolari di questa deliziosa pasticceria artigianale di Asti (Via Brofferio, 159 - tel. 0141355650): Daniela e Raffaella. Ma soprattutto della professionalità di due amiche con la passione per un'arte sempre più rara, almeno nell'accezione più pura e tradizionale del termine. Nato nell'aprile del 1997, il laboratorio artigiano vanta numerose perle dove spicca, per richieste e qualità, l'ormai mitica "Nocciola". Si tratta di una torta prodotta esclusivamente con nocciole "tonde e gentili" del Piemonte, senza aggiunta di burro né di farina. Una vera ghiottoneria.

## I tre vini del cuore di...

### Carlo Petrini

Nato 58 anni fa a Bra in provincia di Cuneo, comincia la sua carriera pubblica decisamente guardando alla politica. Agli inizi degli anni '70, si iscrive alla Facoltà di Sociologia dell'Università di Trento, fondando a Bra, la Cooperativa "Circolo Leonardo Cocito", che darà vita a "Radio Bra Onde Rosse". Nel 1975 "Carlin" è nel Consiglio comunale di Bra. Dal 1977, Petrini comincia ad occuparsi di enogastronomia sui principali periodici e giornali italiani. Nel 1986 fonda "Arcigola" di cui diventerà immediatamente Presidente e da cui nascerà, di lì a poco, Slow Food. Oggi, Carlo Petrini, che ha saputo vedere dove altri non hanno visto, anima iniziative di portata globale come "Terra Madre", e, in una sorta di "gioco al rialzo", passando dai Presidi italiani a quelli internazionali, dalla difesa del diritto al piacere conviviale a quello di un'agricoltura sostenibile, conduce battaglie di avanguardia sui temi della cultura materiale, che lo hanno condotto anche nella commissione costituente del Partito Democratico.

**Bartolo Mascarello, Barolo**

**Josko Gravner, Collio Breg**

**Edoardo Valentini, Montepulciano d'Abruzzo**