



I quaderni di

Wine News

APPUNTI DI DEGUSTAZIONE



Tiratura: 17028 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 24 - Luglio 2007 - Info: iquadernidiwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - A cura di Franco Pallini e Antonio Boco



Vendemmia: 2006
 Proprietà: Famiglia Capetta
 Uvaggio: Moscato Bianco
 Bottiglie prodotte: 40.000
 Enologo: Germano Bosio e Paolo Bussi
 Prezzo allo scaffale: € 4,00-6,00

Corte dei Balbi Soprani Docg Asti

Le note erbacee, di foglie e piante officinali, fanno subito immaginare quello che sarà lo spettro aromatico generale del vino, decisamente impostato su note verdi e dalla spiccata verticalità. In bocca le bollicine non sono mai invadenti, anzi risultano di buona finezza e accompagnano in maniera delicata un'acidità ben registrata e una sensazione zuccherina mai eccessiva. Bello il finale di arancia candita. Firmato dalla Balbi Soprani della famiglia Capetta, realtà di Santo Stefano Balbo (CN) specializzata nella produzione spumantistica della zona.



Vendemmia: 2006
 Proprietà: Famiglia Bera
 Uvaggio: Moscato Bianco
 Bottiglie prodotte: 20.000
 Enologo: Walter Bera
 Prezzo allo scaffale: € 8,00-10,00

Bera Docg Asti

Azienda storica del comprensorio astigiano, la Bera vanta una trentina di ettari di proprietà, diciassette dei quali vitati e ben dodici dimorati a Moscato. L'impresa viticola e vinicola di famiglia vanta una tradizione secolare, anche se è solo dagli anni '80 che questa realtà si è affacciata seriamente sul mercato con una propria etichetta. Il suo Asti, figlio della vendemmia 2006, presenta una bella grana al palato, che si mostra particolarmente dolce, e confeziona uno spettro aromatico fatto delle classiche note del vitigno.



Vendemmia: 2006
 Proprietà: Martini e Rossi
 Uvaggio: Moscato Bianco
 Bottiglie prodotte: 15.000.000
 Enologo: Team Martini
 Prezzo allo scaffale: € 4,00-6,00

Martini Docg Asti Dolce

No Martini, no party... La pubblicità, si sa, deve stupire e anche un po' eccedere, ed anche al bel George Clooney può succedere di essere escluso da una festa dopo essersi presentato a mani vuote... Figuriamoci se potevamo permetterci noi di rimanere senza una bottiglia di Asti (non proprio quella della reclame, a dire il vero) della premiata e celeberrima ditta nata a Pessione di Chieri più di 140 anni or sono e vero simbolo mondiale del made in Italy. Il suo Asti Dolce è un vino gradevole, fresco e aromatico con ricordi di salvia e rosmarino. Bollicine di buona grana.



Vendemmia: 2006
 Proprietà: Enrico Serafini (Gruppo Campari)
 Uvaggio: Moscato Bianco
 Bottiglie prodotte: 1.800.000
 Enologo: Lorenzo Pagliarino
 Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

Mondoro Docg Asti Dolce Mondoro

E' uno dei prodotti più in voga e consumati dalla nuova borghesia russa, considerato come una sorta di icona e status symbol da una crescente schiera di appassionati che lo identifica con il buon vivere italiano e lo adora fin dalla particolarissima bottiglia. Prodotto a Canale, negli storici stabilimenti della Barbero (oggi appartenente al gruppo Campari) questo vino è senz'altro tra i meglio riusciti della tipologia, almeno per quanto riguarda la sfera industriale. Delicato, con sentori di susina, pesca bianca e gelsomino, è fresco e equilibrato con cenni agrumati sul fine bocca.

Editoriale

Le 4 stagioni del made in Italy

L'estate scorsa, più o meno di questi tempi, il vice - Presidente del Consiglio e Ministro per i beni e le attività culturali Francesco Rutelli si lanciava in un auspicio più che condivisibile: "destagionalizzare" il turismo italiano e soprattutto degli italiani, svincolando le ferie dalla chiusura di massa di Agosto. Un'idea intelligente, che infatti suscitò l'ilarità dell'opposizione e la freddezza di diversi esponenti della stessa maggioranza di Governo. Purtroppo. Quella della chiusura per ferie del sistema Paese per un mese e più, un'anomalia che non ha praticamente uguali al mondo, costringe molti operatori del settore a giocare tutto in un lasso di tempo decisamente breve. Le conseguenze? Impennata dei prezzi e crollo consequenziale dei servizi, con un'immagine complessiva che sta irrimediabilmente scivolando nella classifica delle preferenze. Insomma, spalmare in un periodo più lungo il consumo di beni e servizi è di certo una pratica intelligente che giova a tutti. E il vino non fa eccezione. Perché non pensare ad uno spumante fuori dalle classiche feste di Natale e fine anno? Come ad un'Asti, servito alla giusta temperatura, a metà pomeriggio, al posto del tè delle cinque, di una birra (in fondo il grado alcolico è davvero contenuto), così come compagno di una tiepida serata estiva in terrazza. Decidete voi, noi abbiamo già scelto ... Per ora è tutto, appuntamento a settembre.

Buona Lettura e
 Buone Vacanze
 Franco Pallini
 Antonio Boco



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



Vendemmia: 2001
Proprietà: Mastroberardino
Uvaggio: Aglianico
Bottiglie prodotte: 10.000
Enologo: Piero Mastroberardino
Prezzo allo scaffale: € 20,00-25,00

Mastroberardino Docg Taurasi Radici Riserva

Sfogliando il "Catalogo Bolaffi dei vini del mondo", edizione 1968, l'unico Taurasi segnalato era quello di Mastroberardino (ancora non Riserva e non battezzato Radici). L'azienda di Atripalda, infatti, è stata per anni l'unica realtà portabandiera della vitivinicoltura di qualità in Campania, grazie al grande lavoro del Cav. Antonio Mastroberardino, padre dell'attuale patron Piero, costantemente impegnato a diffondere e far conoscere il pregiato patrimonio varietale dell'avellinese (peraltro assai ben presente ai francesi, che ricorsero massicciamente alle uve irpine subito dopo il disastro della fillossera). Un vero e proprio classico, quindi, a partire dall'etichetta, che con poche variazioni resta ancora la stessa. E proverbiale la sua longevità, testimoniata da un archivio aziendale con pochi eguali in Italia. Questa cristallina continuità è stata garantita da un meticoloso lavoro sia in vigna che in cantina, che ha saputo nel tempo salvaguardare, senza però rinunciare al giusto apporto tecnologico, un vitigno e un vino, uno stile e un carattere, fino a diventare, ancora una volta, uno dei pochi esempi di questo genere nel panorama enologico del Bel Paese. Una robusta filosofia aziendale, che ha consegnato alla curiosità degli appassionati un vino, per certi aspetti, senza tempo. Ecco allora una smagliante versione 2001 del Radici che, pur nella sua estrema gioventù, è già in grado di raccontare tutta la sua grandezza futura. E' forse proprio questo uno dei pregi più importanti del Radici: un vino capace, diciamo, di mostrare "in anteprima", tutto il suo potenziale evolutivo, garantendo allo stesso tempo anche una compiuta piacevolezza giovanile. Profumi complessi di frutti rossi, terra, spezie orientali e note minerali a rifinitura. Bocca dalla solida massa tannica, ma distribuita con eleganza e leggerezza, fino ad un finale dal frutto croccante e freschissimo, decisamente lungo. Se a queste qualità organolettiche superiori aggiungiamo anche prezzi più che abbordabili rispetto alla tipologia di appartenenza ... Di peso la consulenza enologica a cura di Denis Dubourdieu, docente di enologia all'Università di Bordeaux.

Vendemmia: -
Proprietà: Marchesi Antinori
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 50.000
Enologo: Giorgio Oddi
Prezzo: € 45,00
Bottiglia acquistata il 3 Luglio, al Duty Free
Aeroporto di Firenze

Montenisa Docg Franciacorta brut Satèn

Legame antico quello fra la famiglia Antinori e le bollicine. Fin dal 1905, lo storico marchio fiorentino cominciò a produrre metodo classico a San Casciano e, successivamente, diventò la sponda italiana per lo Champagne Krug, che ancora oggi importa nel nostro Paese. Dal 1999 ha intrapreso una nuova avventura con le bollicine più importanti d'Italia, acquisendo nel cuore della Franciacorta l'azienda Montenisa, 60 ettari coltivati a vigneto. Freschi ed intensi i profumi di frutti a polpa bianca e di agrumi di questo Satèn, che convince anche al palato dimostrandosi un vino polposo, ricco e fragrante.

Vendemmia: 2004
Proprietà: Famiglia Cecchi
Uvaggio: Sangiovese, Colorino
Bottiglie prodotte: 60.000
Enologo: Miria Bracali
Prezzo: € 29,00
Bottiglia acquistata il 3 Luglio, al Duty Free
Aeroporto di Firenze

Cecchi Docg Chianti Classico Riserva di Famiglia

Lo storico marchio chiantigiano condotto dai fratelli Andrea e Cesare Cecchi, propone una gamma articolata di vini, che, evidentemente, hanno nella denominazione Chianti Classico il loro punto di forza. E' certamente il caso della Riserva di Famiglia un vino di stile e carattere ben definiti e per nulla incline alle seduzioni dell'ultima moda enologica di grido. Ecco allora un Chianti Classico di impronta tradizionale dai profumi di tabacco, cuoio e frutta rossa. Stesso registro al palato, dove il vino è grintoso e caratterizzato da tannini nervosi e saporiti.

Vendemmia: 2006
Proprietà: Famiglia Zingarelli
Uvaggio: Vermentino
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo: Luca Francioni
Prezzo: € 9,00
Bottiglia acquistata il 3 Luglio, al Duty Free
Aeroporto di Firenze

Rocca delle Macie Maremma Igt Occhio al Vento

L'"impero" della famiglia Zingarelli si estende ormai su oltre 600 ettari di vigneto suddivisi tra i terreni storici dell'azienda, nel Chianti Classico, e la dependance maremmana di Campomaccione, nella denominazione del Morellino di Scansano. Provengono proprio da questi vigneti le uve del Vermentino Occhio al Vento, un vino di bellissima bevibilità, ma per nulla banale o scontato. Il suo profilo aromatico è copiosamente fruttato, e le note di ananas e pompelmo sono di ottima pulizia. In bocca, il vino è polposo, tendenzialmente minerale e di buona profondità.

Vendemmia: 2003
Proprietà: Noemi Marone Cinzano
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot
Bottiglie prodotte: 30.000
Enologo: Hans Vinding Diers
Prezzo: € 59,00
Bottiglia acquistata il 3 Luglio, al Duty Free
Aeroporto di Firenze

Argiano Toscana Igt Solengo

Argiano è una delle tenute più importanti del territorio di Montalcino e, evidentemente, deve molto al Brunello. Ma c'è un altro elemento che la distingue particolarmente: accanto a pochissime altre realtà, è stata una delle aziende capaci di imporre sul mercato un Supertuscan "made in Montalcino", in grado di stare alla pari con i più titolati vini di questa tipologia. Il merito va essenzialmente alla capacità del Solengo di rimanere un vino fortemente legato al suo territorio di origine, come in questa versione 2003, ampia e intensa nei profumi di frutti scuri ma anche di terra e nervosa e caratteriale al gusto.



Vendemmia: 1996
Proprietà: Leonildo Pieropan
Uvaggio: Garganega
Quotazione: -

Pieropan Doc Soave Classico Superiore La Rocca

Soave: uno dei pochi vini bianchi italiani in grado di invecchiare e trovare la sua stessa essenza nello scorrere del tempo. Pieropan: un tutt'uno col genius loci, anzi, forza propulsiva e motore stesso del territorio, prima di altri in grado di percepirne i tratti più reconditi ed esaltarne la bellezza. Cru: dalle colline di Pigno, Palestrello e La Santa ai possedimenti storici di famiglia: Calvario e La Rocca. Trasposizione liquida del terroir, quasi a rapirne i caratteri e traslarli in bottiglia. Il vino: incredibile, pare ringiovanirsi nel bicchiere. Va aspettato e coccolato ma è in grado di aprirsi al meglio e regalare sensazioni di rara suggestione: i primi accenni di miele e resina lasciano spazio a profumi minerali, terrosi, che uniscono cenni speziati (pepe bianco) a note di frutta gialla e addirittura di fiori, quasi balsamici, fino a incrociare lampi idrocarburi terziari da grande Riesling. In bocca, ancora meglio: si distende largo e profondo, iodato, decisamente sapido e dai ricordi finali interminabili.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Montevetrano, Colli di Salerno Rosso Igt 2001

Difficile non rimanere colpiti dalla giovinezza di questo vino fin dal suo colore fitto e luminoso. Profumi eleganti di grande energia e di cristallina pulizia: note floreali rincorrono ricordi di frutti di bosco, poi arrivano anche sensazioni speziate e balsamiche, cannella, liquirizia e sandalo. La struttura gustativa è di grande equilibrio: tannini morbidi e saporiti, frutto croccante e gustoso sono tenuti assieme da una splendida acidità. Finale lunghissimo che invita ad un altro sorso.

Claudia Barra
enonauta



Vendemmia: -
Proprietà: Fratelli Gancia & C.
Uvaggio: Moscato Bianco
Bottiglie prodotte: 20.000.000
Enologo: -
Prezzo allo scaffale: € 3,00-5,00

Gancia Docg Asti

Lamberto, Massimiliano e il cugino Edoardo rappresentano la quinta generazione dei Vallarino Gancia, storica famiglia del panorama spumantistico italiano. E', infatti, dal 1850 che l'azienda produce spumanti, mentre, dalla seconda metà degli anni '90, è nata una "costola" aziendale dedicata alla produzione di vini rossi, sempre nel territorio astigiano. Il metodo di spumantizzazione Martinotti, (o Charmat, cioè la rifermentazione in autoclave) permette di preservare i profumi tipici del Moscato Bianco; perciò questo spumante, presenta le note dell'uva originaria intense e fini, anche se immediate e semplici. Al gusto è un vino dolce reattivo e fresco, solo un po' corto nel finale.

Vendemmia: 2006
Proprietà: Banfi Spa
Uvaggio: Moscato Bianco
Bottiglie prodotte: 50.000
Enologo: Alberto Lazzarino
Prezzo allo scaffale: € 10,00-12,00

Vigne Regali Docg Moscato d'Asti Strevi

Vigne Regali è il marchio con cui la casa madre Banfi ha ribattezzato la storica cantina Buzzone di Strevi (acquisita dalla famiglia Mariani nel 1979), produttrice di spumanti di pregio fin dal 1860. Vigne Regali eredita e reinterpreta quello stesso concetto di "tradizione-innovazione" che da sempre è la chiave del successo di Banfi. L'azienda conta su 45 ettari di vigneti situati a Novi Ligure e ad Acqui, mentre a Strevi si trovano le cantine. Fresco e piacevolmente profumato questo Moscato d'Asti possiede al palato una progressione gustativa solida e attraente. Finale dolce e intenso, per nulla sovraccarico.

Vendemmia: -
Proprietà: Famiglia Paladin
Uvaggio: Raboso, Malbec
Bottiglie prodotte: 40.000
Enologo: Franco Bernabei
Prezzo allo scaffale: € 6,00-8,00

Paladin Roè Vino Rosato Frizzante

Un vino brioso e soprattutto di grande bevibilità, pensato per un pubblico giovane, ma non per forza inesperto. E' un po' questo il senso di Roè, ottenuto da un uvaggio di Raboso e Malbec e la cui presa di spuma avviene con metodo Charmat. Il Raboso dona al vino freschezza, mentre il Malbec conferisce corpo e persistenza. Il risultato è un vino non impegnativo, che tuttavia incuriosisce, specie rispetto all'evoluzione dei gusti nel mondo del vino. L'immagine accattivante a partire dall'etichetta, infatti, indirizza questo vino nei locali di tendenza e alla moda, del bere giovane.

Vendemmia: 2006
Proprietà: Famiglia Zonin
Uvaggio: Moscato Bianco
Bottiglie prodotte: 60.000
Enologo: Franco Giacosa e Corrado Surano
Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

Castello del Poggio Docg Moscato d'Asti

Castel del Poggio, circa 160 ettari di vigneto, è la dependance situata nel Monferrato astigiano della famiglia Zonin e rappresenta il risultato di un paziente lavoro di riordino di centinaia di piccoli appezzamenti di terreno effettuato dalla famiglia Zonin, che ha permesso di riunire e mantenere attiva la coltivazione della vite in zone storicamente vocate, ma a rischio di estinzione. Sono perfettamente intelleggibili le note aromatiche del vitigno, veramente pulite e ben espresse. In bocca, questo Moscato possiede una piacevole acidità che contrasta perfettamente gli zuccheri, rendendo il vino assolutamente non stucchevole.





Vendemmia: 2005
Proprietà: Clos de los Siete
Uvaggio: Malbec, Cabernet
Sauvignon, Merlot, Syrah
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: €
10,00-15,00

Clos de los Siete

Michel Rolland è un personaggio fuori dagli schemi e questo è uno dei pochi assunti che mette d'accordo estimatori e critici del suo modo di intendere il vino. Quello che l'enologo francese ha realizzato, soprattutto in Argentina e in Cile, ha però davvero dell'incredibile: dalle classiche consulenze alla stesura di vere e proprie guide sulle realtà vitivinicole del continente, fino a progetti imprenditoriali in prima persona. Clos de Los Siete è uno di questi, frutto della proiezione "visionaria" di Rolland e del coinvolgimento di investitori francesi (sette in tutto e legati al mondo degli Chateaux di Bordeaux). L'azienda si trova a Vista Flores, ai piedi della cordigliera delle Ande, a sud di Mendoza, e comprende 850 ettari di vigneto ad un'altitudine che va dai 1.000 ai 1.200 metri. Il primo vino del "Clos" nasce con la vendemmia 2002, da un assemblaggio tra la varietà principe dell'Argentina (Malbec) e altre del panorama ampelografico francese. Un vino dai profumi intensi: frutti neri, spezie e tostature. Rotondo e concentrato al palato, è un vino di fattura impeccabile, anche se non emozionante.

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

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 Beresapere (via Mentana 43, Perugia; tel. 075.5056053; www.beresapere.it) rischia di diventare un vero e proprio punto di riferimento per l'appassionato perugino. A guidarla, Roberto Canali e Gabriele Ricci Alunni, presidente Ais Umbria:

Travaglino, Oltrepò Pavese Gran Cuvée Brut - € 13,50

Bollicine dallo stile evoluto e dalla robustezza strutturale

Firriato, Ribeca 2004 - € 19,00

Vino ottenuto da Nero d'Avola e Perricone tecnicamente ineccepibile

Elena Walch, Alto Adige Müller Thurgau 2006 - € 8,90

Vino immediato, ma allo stesso tempo non banale

Villa Russiz, Collio Sauvignon 2005 - € 15,50

Villa Russiz è una delle cantine più solide del Friuli, difficile che i suoi vini deludano

Muri-Gries, Alto Adige Lagrein 2005 - € 9,50

Molto tipico, fragrante e di piacevolissima beva

Travaglino, Oltrepò Pavese Pernerò 2006 - € 6,50

Pinot Nero immediato, sottile e beverino

Elvio Cogno, Barbera d'Alba Bricco dei Merli 2004 - € 14,50

Di ottima materia è un vino succoso, fruttato e naturale

La Palazzola, Vendemmia Tardiva 2005 - € 11,50

Dolce ma non stucchevole è un vino denso e intensamente aromatico

Revello, Moscato d'Asti 2006 - € 6,50

Vino piacevolmente fresco e dalla dinamica gustativa di buon peso

Jasci, Pecorino Atteso 2005 - € 10,00

Antica varietà a bacca bianca dell'Italia centrale dalle notevoli caratteristiche organolettiche

Cosa consiglia

Ed ecco la lista dei vini consigliati dai proprietari di Beresapere:

Gaston Chiquet, Champagne Tradition - € 33,00

Champagne di impostazione molto classica a prevalenza Pinot Noir dalla sottozona di Ay

Carini, Poggio Canneto 2006 - € 12,50

Uvaggio di Chardonnay, Pinot Bianco e Grechetto, fresco ed intenso

Nicolas Joly, Coulée de Serrant 2003 - € 54,50

Da uve Chenin Blanc in purezza, è il capolavoro del massimo teorico della biodinamica nel vino

Luretta, Colli Piacentini Sauvignon I Nani e Le Ballerine 2005 - € 14,50

Vino di struttura agile, tendenzialmente minerale e dai profumi varietali

Pianpolvere Soprano, Barolo Riserva Bussia 1999 - € 85,00

Tutte le suggestioni del Nebbiolo condensate in un vino davvero regale

Florio, Malvasia delle Lipari 2004 - € 33,00

Aromi di albicocca candita e macchia mediterranea, gusto dolce e intenso

Travaglino, Oltrepò Pavese Gran Cuvée Brut - € 13,50

Bollicine dallo stile evoluto e dalla robustezza strutturale

Muri-Gries, Alto Adige Lagrein 2005 - € 9,50

Molto tipico, fragrante e di piacevolissima beva

Travaglino, Oltrepò Pavese Pernerò 2006 - € 6,50

Pinot Nero immediato, sottile e beverino

Jasci, Pecorino Atteso 2005 - € 10,00

Antica varietà a bacca bianca dell'Italia centrale dalle notevoli caratteristiche organolettiche

E' l'assaggio estremo l'ultima frontiera dei gourmet

Se il lardo di Colonnata è nazionale-popolare come il Festival di Sanremo e se persino la casalinga di Voghera è capace di abbinare la mortadella con lo Champagne, cosa resta da fare? Fondere il gusto con l'esperienza: ecco allora la "degustazione estrema". Vediamo alcuni esempi con l'aiuto dell'ironia.

"L'Antropologica": assaggiare locuste arrosto con gli aborigeni australiani, o succhiare pelle rinsecchita di balena a -40°, in compagnia di un eschimese, sono considerate esperienze irrinunciabili per il gourmet del nuovo millennio.

"La Sportiva": grazie a speciali botticelle agganciate sulla schiena, possiamo sorseggiare vini griffati giocando a calcetto. Ma possiamo anche paracadutarci infilando in bocca stecche di cioccolato fondente al 99%, godendo dell'abbinata tra adrenalina ed endorfine.

"L'Animalista": cosa provano i nostri amici animali quando mangiano il loro cibo preferito? Scopriamolo rosicchiando carote in compagnia di simpatici conigli o leccando lische di pesce insieme a gatti randagi. Per i più abbienti la versione safari: divorare carne cruda circondati da leoni in piena savana.

"La Fashionist": si tratta di abbinare ciò che si mangia a ciò che si indossa. C'è chi predilige accostamenti classici: Bollinger indossando Chanel, oppure Vermentino di Sardegna in total look Antonio Marras. Ma ci si può anche vestire da tirolese per meglio apprezzare un Sylvaner, o da Pulcinella per degustare un Fiano.

Moderno, elegante ed essenziale, senza mai rinunciare a qualche tocco di "piemontesità", il Cascinalenuovo (s.s Asti - Alba, 15 - Isola d'Asti (AT); tel. 0141.958166), è un'azzeccatissima sosta in piena campagna langarola, lungo la direttrice che da Asti conduce ad Alba. Siamo in una delle terre benedette dell'enogastronomia italiana e non si può proprio derogare alle materie prime della zona (perché farlo, poi?), ma la loro elaborazione, come quella delle ricette del posto è realizzata con mano fresca, curiosa, innovativa senza voli pindarici e, quel che più conta, sempre completamente appagante. Complimenti allo chef Walter Ferretto e alla magistrale interpretazione della sala di Roberto Ferretto, autore anche di una carta dei vini che sa far divertire. Splendido, in stagione, il menù a base di tartufo. A proposito di territorio ...

La "top five" del Cascinalenuovo

Castello di Neive, Pinot Nero Brut Metodo Classico - € 25,00

Bertelli, Chardonnay Giarone 2003 - € 35,00

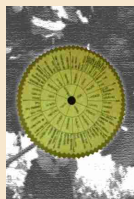
Brema Ermanno, Barbera d'Asti Superiore Nizza 2004 - € 25,00

Domenico Clerico, Barolo Ciabot Mentin Ginestra 2001 - € 80,00

La Caudrina, Asti La Selvatica 2005 - € 25,00

Non solo vino

Alter-Eno, l'inconscio del vino Sottobicchieri didattici



I sottobicchieri didattici sono solo un esempio del variegato e giocoso mondo Alter-Eno (via Don Vittorio Brunetti, 8 - Gavirate (VA); tel. 0332.744734; www.alter-eno.it). Piccoli oggetti d'arredo che riassumono i principi e gli elementi cardine della degustazione: dai colori ai profumi, fino a tutte le sfumature del gusto. Solo uno spunto, dicevamo, per presentare l'incredibile mondo Alter-Eno fatto di tantissime idee legate al vino, ed in grado di presentarlo in una versione innovativa e ricca di spunti. Da non perdere il delizioso vigneto zen, il gioco dell'uva o il Grapper (un tipo di flipper ad alto contenuto di "spirito").

I tre vini del cuore di...

Walter Veltroni

Romano, cinquantaduenne, l'attuale sindaco di Roma e candidato al vertice del neonato Partito Democratico, comincia la sua carriera politica nel 1976 nelle file del PCI, diventando nel 1994 Segretario del PDS. Giornalista professionista, innamorato da sempre del cinema, è stato direttore dell'Unità, che sotto la sua direzione ampliò l'offerta editoriale con supplementi settimanali come i film in videocassetta, il Vangelo e le repliche degli album delle figurine Panini. Di rilievo la sua presenza nella vita politica italiana (è stato vice-presidente del Consiglio e ministro dei Beni Culturali nel primo governo Prodi), che gli è valsa anche la francese Legione d'Onore per i suoi risultati nella valorizzazione del patrimonio culturale italiano. Scrittore di buon successo (suoi "Il sogno spezzato. Le idee di Robert Kennedy", "Forse Dio è malato. Diario di un viaggio africano" e "La scoperta dell'alba") è un cultore del bel calcio e tifoso juventino, ma gli piace molto anche la pallacanestro, tanto che, nel 2006, è stato eletto Presidente onorario della Lega Basket.

Caprai, Rosso di Montefalco

Castello Banfi, Brunello di Montalcino

Una fra le etichette dei vini da vitigni autoctoni laziali

