



I quaderni di

Wine News

APPUNTI DI DEGUSTAZIONE



Tiratura: 17389 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 26 - Ottobre 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: 2006
 Proprietà: Cantina Produttori Valle Isarco Scarl
 Uvaggio: Sylvaner
 Bottiglie prodotte: 10.000
 Enologo: Thomas Dorfmann
 Prezzo allo scaffale: € 11,00-13,00

Cantina Produttori Valle Isarco Doc Alto Adige Valle Isarco Sylvaner Aristos

Il Sylvaner è, a nostro avviso, una delle varietà più interessanti che albergano tra le alture altoatesine. Nelle bottiglie che compongono la più che affidabile gamma della cooperativa Valle Isarco, la linea Aristos ne sintetizza freschezza espressiva e complessità aromatica. Il naso è un tripudio di fiori freschi, sentori di pesca e mela, la bocca carnosa ma di grandissima profondità e spina acida, saporita e affumicata, dal finale minerale. Solo conferme, dunque, per una cooperativa che dimostra di saperci fare, tanto con le selezioni quanto con la così detta linea base.



Vendemmia: 2004
 Proprietà: Gruppo Italiano Vini
 Uvaggio: Chiavennasca
 Bottiglie prodotte: 50.000
 Enologo: Casimiro Maule
 Prezzo allo scaffale: € 43,00-45,00

Nino Negri Doc Sforzato di Valtellina 5 Stelle

La Valtellina è una gola decisamente profonda circondata da catene montuose. Sembra incredibile che proprio qui, coi terrazzamenti in perenne lotta per strappare terra coltivabile alla montagna, possa trovare casa uno dei vini rossi più interessanti d'Italia. Merito della natura e dell'ingegno umano. Merito della determinazione di una stella di prima grandezza del firmamento Gruppo Italiano Vini. Oltre che di un conoscitore raffinato di quella realtà come Casimiro Maule. Il vino è imperioso, raro esempio di equilibrio tra potenza ed eleganza: radici di china e liquirizia, prugne secche al naso. E poi palato armonioso, reattivo, di gran tannino e caldo finale.



Vendemmia: 2004
 Proprietà: Costantino Charrère
 Uvaggio: Fumin
 Bottiglie prodotte: 13.000
 Enologo: Pietro Boffa
 Prezzo allo scaffale: € 19,00-21,00

Les Crêtes Doc Valle d'Aosta Fumin Vigne La Tour

"Il nostro vino è la montagna che si fa bere". Una delle tante, suggestive riflessioni di Costantino Charrère, condottiero de Les Crètes, fotografa al meglio le sensazioni che si provano nell'assaggiare i suoi vini d'alta quota, figli legittimi delle montagne intorno ad Aymavilles. Ed è proprio qui, quando Bernardin Charrère vi approdò nel 1750, che tutto ebbe inizio. E che prosegue oggi grazie alla determinazione di Costantino e delle figlie Elena ed Eleonora. Il Fumin, vitigno tradizionale di questi luoghi, trova nelle bottiglie firmate Les Crètes definizione e stile, pienezza e leggerezza, piacevolezza e complessità.



Vendemmia: 2005
 Proprietà: Fratelli Cambria
 Uvaggio: Nerello Mascalese, Nero d'Avola
 Bottiglie prodotte: 25.000
 Enologo: Lorenzo Landi
 Prezzo allo scaffale: € 12,00-14,00

Cottanera Sicilia Igt Fatagione

Oltre ad esprimere una delle migliori produzioni dell'Etna, l'azienda Cottanera ha lanciato anche un termine nuovo nell'enologia italiana: la "vulca-enologia", a sottolineare ulteriormente che questo territorio rappresenta davvero un luogo d'elezione per ricercare identità e originalità stilistica. Per adesso, l'azienda dei fratelli Cambria ha concentrato i suoi sforzi soprattutto su vini ottenuti da vitigni internazionali, ma è in arrivo anche un più classico Etna Rosso. Il Fatagione, da uve Nerello e Nero d'Avola, tuttavia, è un vino già in grado di esprimere tratti stilistici di bella personalità, dettati da finezza aromatica e gusto intenso e bilanciato.

Editoriale

Vini di montagna, il gusto ci ...

Più che l'altitudine nella coltivazione della vite incide la latitudine, ma esiste un limite altimetrico, quasi perentorio, che possiamo fissare a 1000 metri. Nel caso della viticoltura italiana, proprio le produzioni che si trovano vicine a questo limite (e in questo numero abbiamo scelto alcuni esempi fra i tanti) esprimono tratti caratteriali decisi e riconoscibili, ponendo questi vini tra i più interessanti del Bel Paese enoico. Una viticoltura, quella di montagna, che ha il merito di mettere insieme, oltre all'interazione necessaria fra vitigno, geo-morfologia del terreno, clima e opera dell'uomo, anche condizioni logistiche particolarmente difficili (e dai costi ingenti), una propensione "connaturata" alla tutela ambientale e tradizioni produttive davvero irripetibili. Vini che saranno senz'altro protagonisti anche dell'importante appuntamento fieristico del Salone del Vino, di scena a Torino (26-29 ottobre). Infine, su sollecitazione di molti lettori, precisiamo con piacere che i vini della Borgogna (Domaine Des Lambrays, Domaine Antonin Guyon, Domaine Jean Grivot, Domaine Leflaive) recensiti nel numero di settembre della nostra newsletter, sono importati e distribuiti in esclusiva per l'Italia da Sarzi Amadè di Milano (tel. 02/26113396), mentre Domaine de Montille è importato e distribuito da Masciarelli distribuzioni (tel. 0871/85241).

Buona Lettura
 Franco Pallini
 Antonio Boco





Vendemmia: 2003
Proprietà: Livio Felluga & Figli
Uvaggio: Refosco, Merlot,
Pignolo
Bottiglie prodotte: 38.000
Enologo: Stefano Chioccioli
Prezzo allo scaffale: €
36,00-38,00

Livio Felluga
Doc Colli Orientali del Friuli Rosazzo
Rosso Riserva Sossò

Una non piccola parte della ritrovata fama del Friuli enoico va senza dubbio attribuita a Livio Felluga, grande personaggio del mondo del vino italiano che ha saputo far risorgere tutto un territorio, convinto che solo la rinascita della coltivazione di qualità potesse riportare la vita nella campagna friulana. A partire dal lungo e paziente lavoro di sistemazione delle vecchie vigne, fino all'impianto di nuovi e moderni vigneti, Felluga ha introdotto in Friuli idee e metodi innovativi, che, attraverso scelte anche coraggiose, hanno impresso letteralmente un nuovo corso alla viticoltura e all'enologia di questa regione. Oggi Livio Felluga è coadiuvato nella gestione dell'impresa dai figli Maurizio, Elda, Andrea e Filippo e l'azienda vanta un'estensione di terreni, parte nel Collio e parte nei Colli Orientali del Friuli, di oltre 160 ettari di proprietà, di cui 135 a vigneto, dove nascono i vini della "carta geografica" (effigiata nelle etichette più importanti dell'azienda friulana). Simbolo indiscusso del successo di Felluga il "Terre Alte", un bianco nato nel 1981 e ottenuto da uve Tocai Friulano, Pinot Bianco e Sauvignon, un vino capace di esprimere un profondo radicamento territoriale e una grande coerenza stilistica, che ne fanno senza dubbio uno dei più prestigiosi vini bianchi italiani. Ma l'azienda di Cormons ha saputo nel tempo anche costruirsi una buona reputazione nella realizzazione di vini rossi, solitamente inappuntabili quanto a pulizia di esecuzione e a caratteristiche qualitative. Ne è una bella prova il cru Sossò, maturato per circa 18 mesi in barriques a cui seguono minimo 12 mesi di affinamento in bottiglia. La versione '03 sfoggia grande profondità e concentrazione di colore, preludio ad un profilo aromatico dai profumi riccamente fruttati, che tuttavia riescono a non scadere nella banalità. Voluminoso e di grande struttura in bocca, dove, accanto ad una trama tannica fitta e levigata, ritorna a prevalere un copioso fruttato, ben contrastato da una certa sapidità e da cenni balsamici e speziati sul finale.

Vendemmia: 2003
Proprietà: Fratelli Cavallotto
Uvaggio: Barbera
Bottiglie prodotte: 13.000
Enologo: Giuseppe e Alfio Cavallotto
Prezzo: € 18,00
Bottiglia acquistata il 22 Settembre 2007,
all'Osteria del Boccondivino di Bra (Cuneo)

Cavallotto-Bricco Boschis
Doc Barbera d'Alba Vigna del
Cuculo

Laura, Alfio e Giuseppe Cavallotto conducono con grande passione questa azienda posta nella "sottozona" di Castiglione Falletto, producendo una gamma di vini di bella personalità all'insegna di uno stile coerente e rigoroso. Decisamente deliziosa, nonostante un millesimo non molto favorevole, la Barbera Vigna del Cuculo '03. I suoi tratti aromatici sono piacevolmente fragranti e il fruttato è di grande definizione, senza nessuna traccia di inopportune surmaturazioni. In bocca, il vino si distende con generosità e buona progressione, privilegiando la morbidezza, ma congedandosi con un finale tendenzialmente saporito.

Vendemmia: 2006
Proprietà: Aldo e Milena Vaira
Uvaggio: Dolcetto
Bottiglie prodotte: 5.000
Enologo: Aldo Vaira e Gianfranco Cordero
Prezzo: € 10,50
Bottiglia acquistata il 22 Settembre 2007,
all'Osteria del Boccondivino di Bra (Cuneo)

Vajra
Doc Dolcetto d'Alba

L'azienda con sede a Barolo, 27 ettari coltivati a vigneto, è condotta da Aldo Vaira e la moglie Milena, con grande sensibilità e passione. Una produzione rigorosa che non lascia nulla al caso e se questa meticolosità è d'obbligo per quanto riguarda la produzione dei vini di punta, è una bella e gradita sorpresa quando è rintracciabile anche nei vini cosiddetti "quotidiani". Ecco allora un Dolcetto, versione '05, di bellissima stoffa. I profumi sono intensi e immediati, ma per nulla banali; di particolare piacevolezza al gusto, dove il vino è solido, di buona lunghezza retrofativa e intenso nel finale.

Vendemmia: 2005
Proprietà: Giuseppe Rinaldi
Uvaggio: Dolcetto
Bottiglie prodotte: 6.000
Enologo: Giuseppe Rinaldi
Prezzo: € 12,00
Bottiglia acquistata il 22 Settembre 2007,
all'Osteria del Boccondivino di Bra (Cuneo)

Rinaldi
Doc Dolcetto d'Alba

Dopo la scomparsa di Bartolo Mascarello, il custode più autentico della tradizione enologica langarola è probabilmente Giuseppe Rinaldi. Certo, una coerenza stilistica che si esprime principalmente nei suoi Barolo, ma che, evidentemente ad un livello meno complesso, trova spazio anche nei vini di minore pretesa. Come nel caso del Dolcetto '05, protagonista del nostro assaggio. Assolutamente fragrante l'impatto olfattivo, lieve, ma condotto da un buon fruttato fresco e fine. Un vino immediatamente piacevole al palato, con una corrispondenza gusto-olfattiva puntuale e con una propensione alla bevibilità, accentuata da una bella verve acida.

Vendemmia: 2001
Proprietà: Produttori del Barbaresco Scarl
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 13.000
Enologo: Gianni Testa
Prezzo: € 30,00
Bottiglia acquistata il 22 Settembre 2007,
all'Osteria del Boccondivino di Bra (Cuneo)

Produttori del Barbaresco
Docg Barbaresco Riserva Vigneti in
Paje

La cantina dei Produttori del Barbaresco, con sede nell'omonima cittadina langarola, è una delle poche realtà cooperative italiane che riesca a competere, per qualità, con le analoghe cantine altoatesine. Proprietaria di circa 90 ettari di vigneto, conta sulle uve, provenienti dai migliori cru della zona, di sessanta soci conferitori. Dalla ricca gamma di vini prodotti, il Barbaresco Vigneti in Paje Riserva '01, spicca per qualità organolettiche superiori. Profumi complessi lasciano sfilare note di lampone, fiori appassiti e cenni di liquirizia e tabacco dolce. In bocca, il vino è docile e profondo, dotato di una struttura solida dalla trama tannica fitta e dolce.



Vendemmia: 1996
Proprietà: Famiglia Rallo
Uvaggio: Moscato d'Alessandria
Quotazione: -

Donnafugata Doc Moscato Passito di Pantelleria Ben Ryè

Quarantadue ettari impiantati a Zibibbo in undici differenti contrade, non senza piante che superano i cento anni di età, viti ad alberello dentro i tradizionali muretti a secco e tutte le fasi di lavoro inevitabilmente manuali, sono gli elementi che fotografano una sorta di avventura "limite", che Donnafugata, azienda con sede a Marsala vive dal 1989. Un'avventura che è anche salvaguardia del paesaggio e del sistema socio-economico dell'isola, oltre che del suo sistema vitienologico più autentico, come dimostra la costruzione di una nuova cantina a Khamma, perfettamente integrata al paesaggio e alla cultura architettonica pantese. Terroir differenti, si diceva, per produrre un unico Passito di Pantelleria, il famoso Ben Ryè. La versione 1996 mostra uno stile molto diverso da quello attuale, di impronta per così dire "artigianale" e forse ancora alla ricerca di una precisa definizione. Vino comunque intrigante e di notevole fascino, che richiama i datteri e i fichi secchi, note di tabacco e legni antichi.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

**Domaine Louis Carillon et Fils,
Puligny-Montrachet 1er Cru Les
Perrières 2004**

Era già programmato il viaggio in Borgogna in occasione del mio 52° compleanno e anche sulla scorta del vostro editoriale apparso sul numero di settembre 2007 la scoperta è stata davvero grande. Nel cuore della Cote-d'Or, ho degustato un Puligny-Montrachet 1er Cru Les Perrières 2004 del Domaine Louis Carillon et Fils: giallo oro, molto concentrato e minerale, un vino vivo e strutturato con bella acidità, fine, armonioso. Quattro giorni speciali immerso fra i vigneti, lungo la mitica N74, tra tanta gente ospitale e cordiale. Grazie e cordiali saluti.

**Paolo Neri
enonauta**



Vendemmia: 2005
Proprietà: Famiglie Alagna e Tumbarello
Uvaggio: Grillo
Bottiglie prodotte: 40.000
Enologo: Gaspare Catalano
Prezzo allo scaffale: € 8,00-9,00

Pellegrino Sicilia Igt Grillo Duca di Castelmonte

Le cantine della Carlo Pellegrino nascono proprio al centro della città di Marsala, alla fine dell'Ottocento per opera di Paolo Pellegrino e costituiscono una delle aziende storiche della Sicilia, legando il suo successo soprattutto alla produzione di Marsala. Ottima fragranza per questo Grillo in purezza che nella versione '05, una vendemmia molto felice in Sicilia, possiede una non banale articolazione dei profumi che evidenzia aromi di frutti bianchi e fiori gialli, rifiniti da cenni agrumati. In bocca, freschezza e sapidità, sottolineano la sua spiccata propensione alla bevibilità.

Vendemmia: 2006
Proprietà: Famiglia Stefanoni
Uvaggio: Rossetto
Bottiglie prodotte: 5.000
Enologo: Stefano Stefanoni
Prezzo allo scaffale: € 6,00-8,00

Stefanoni Lazio Igt Rossetto Colle de' Poggeri

La Cantina Stefanoni vede la luce nei primi anni '90 e, ancora oggi, dimostra la sua predilezione per i vitigni tradizionali dell'area di Montefiascone, in provincia di Viterbo ma praticamente sul confine con l'Umbria. Da segnalare, soprattutto, la produzione di uve rossetto, o trebbiano giallo, frutto di una ricerca fatta in collaborazione con l'Università di Agraria di Perugia, che ha visto i primi risultati nel 2003. Un'uva utilizzata in purezza per l'etichetta Roschetto, dai sentori di camomilla e mela, ma anche fresche note agrumate, distinta da un palato sapido, quasi salato, con l'acidità solo un filo scomposta.

Vendemmia: 2006
Proprietà: Famiglia Roversi
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 7.000
Enologo: Roberto Potentini
Prezzo allo scaffale: € 4,00-6,00

Del Carmine Doc Verdicchio di Matelica Petrarà

Una decina di ettari di vigneto nel comprensorio della Doc matelicese, in larga parte dimorati a Verdicchio, il restante con uve tradizionali e alloctone della zona. Questo, in sintesi, il quadro agronomico dell'azienda che ama distinguersi anche per la qualità dei suoi olii extravergine, oltre che per la crescita costante di quella dei suoi vini. Ovviamente. Il Petrarà mostra un naso davvero entusiasmante con sentori di nocciola tostata e una lieve aromaticità; l'attacco in bocca è morbido, piuttosto pieno ma forse non così vibrante come ci si sarebbe aspettato. Comunque un vino assolutamente riuscito e consigliabile, anche in virtù del prezzo.

Vendemmia: 2006
Proprietà: Famiglia Marotti Campi
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 50.000
Enologo: Roberto Potentini
Prezzo allo scaffale: € 4,50-6,50

Marotti Campi Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Luzano

L'azienda della famiglia Marotti Campi, con sede nei pressi di Morro d'Alba e 120 ettari di estensione complessiva, è da almeno un secolo impegnata in agricoltura, ma è solo dal 1999 che ha concentrato la sua attività nella viticoltura, con 52 ettari di vigneto. Davvero interessante il Verdicchio Classico Luzano '06, dai profumi netti e non privi di complessità che spaziano dalle note di mandorla affumicata ai ricordi di fiore di acacia. Altrettanto convincente in bocca, dove il vino possiede uno sviluppo misurato e saporito, con un bel finale fresco e leggermente dolce.





Vendemmia: 2004
Proprietà: Maria Luz Marin
Uvaggio: Pinot Noir
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: €
55,00-60,00

Casa Marin

Lo Abarca Hills Pinot Noir

Spesso si parla di viticoltura "estrema" per indicare delle situazioni non proprio usuali per l'allevamento della vite, riferendosi a coltivazioni di montagna, terrazzamenti che conquistano fazzoletti di terra, suoli vulcanici, vigne in zone proibite di un'isola. Nel vecchio continente, però, è piuttosto improbabile incrociare la situazione microclimatica in cui si trova Casa Marin, deliziosa cantina cilena, praticamente in riva all'oceano. Ci troviamo nella così detta San Antonio Valley dove l'influenza del mare è determinante, specie in relazione alle basse temperature, alle incredibili escursioni termiche, ai forti venti e ai suoli prevalentemente calcarei che ne fanno un luogo completamente diverso dalle altre zone vitate del Cile, ideale per alcune varietà "nordiche" come il Pinot Noir. Quest'ultimo, almeno nella versione da noi assaggiata, risulta piuttosto fine, ricco di piccoli frutti rossi e segnato da una sottile linea affumicata. Anche il palato è piuttosto caratteristico con le note fruttate ad incrociare cenni di caffè e sensazioni addirittura floreali. Buona lunghezza finale. Il prezzo? Estremo anche lui ...

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 Il Vinaio (via Cibrario 38, Torino, tel. 011.480277) è in attività da circa 60 anni e propone oltre 1000 etichette (ricca l'offerta anche di vecchie annate), privilegiando i vini di buona qualità e prezzo corretto:

Produttori del Barbaresco, Barbaresco 2003 - € 15,00

Vini sempre validi dalla cantina sociale forse più affidabile del Piemonte

Cantina Sociale Vinchio & Vaglio Serra, Barbera d'Asti 2004 - € 6,50

Prodotti solidi e senza inutili fronzoli per questa realtà cooperativa

Oddero, Barolo 2003 - € 23,00

Un indirizzo imperdibile per gli amanti del Barolo sottile e raffinato

Conti di Gambarana, Oltrepo' Pavese Bonarda 2006 - € 4,50

Un vitigno semplice ma convincente, per un vino di grande bevibilità

Pio Cesare, Dolcetto d'Alba 2006 - € 10,00

Marchio storico del Piemonte enoico, dai vini sempre ben riusciti

Balbiano, Freisa di Chieri 2006 - € 5,50

Da un vitigno tipicamente monferrino, un vino agile e saporito

Vietti - Perbacco, Langhe Nebbiolo 2005 - € 11,00

Intense note aromatiche, bella maturità di frutto e acidità vibrante e decisa

Cantine Colosi, Salina Igt Bianco 2006 - € 6,00

Realtà siciliana di dimensioni ragguardevoli, sa conciliare quantità e qualità

Cantina di Terlano, Alto Adige Terlaner - € 7,00

Apprezzabile, già a partire dai vini base, la classe della Cantina di Terlano

Cascina Chicco, Roero Arneis 2006 - € 6,50

La famiglia Faccenda ha trovato nella produzione del Roero la sua vera dimensione

Cosa consiglia

Ed ecco la lista dei vini consigliati dalla titolare Manuela Zacchello, figlia del fondatore Giancarlo:

Vietti - Perbacco, Langhe Nebbiolo 2005 - € 11,00

Intense note aromatiche, bella maturità di frutto e acidità vibrante e decisa

Vignone - Generaj, Langhe Nebbiolo 2005 - € 6,00

Speziato negli aromi e di buona presa tannica è un vino fresco e vigoroso

Pico Maccario - La Vignone, Barbera d'Asti 2005 - € 7,00

Vino dal fruttato rigoglioso e dalla non banale immediatezza di beva

Burlotto, Verduno Pelaverga 2006 - € 8,50

Vino tendenzialmente sottile al palato, possiede un affascinante registro aromatico di pepe e spezie

Oddero, Barolo 2003 - € 23,00

Un indirizzo imperdibile per gli amanti del Barolo sottile ed elegante

Bricco Maiolica, Dolcetto di Diano d'Alba 2006 - € 7,50

Beppe Accomo è uno dei produttori più rappresentativi delle colline di Diano

Cantina Sociale Castagnole Monferrato, Ruché di Castagnole Monferrato - € 7,00

Delicato e fragrante nei profumi, è un vino morbido e caldo

Cantina Marchesi Incisa della Rocchetta, Grignolino d'Asti 2006 - € 7,00

Aromi speziati e floreali, anticipano un gusto asciutto e tipicamente tannico

Cascina Chicco, Roero Arneis - € 6,50

La famiglia Faccenda ha trovato nella produzione del Roero la sua vera dimensione

Rottensteiner, Alto Adige Gewürztraminer 2006 - € 8,00

Uno dei Gewürztraminer più convincenti di tutto l'Alto Adige

Tra luoghi comuni e banalità ecco il decalogo della dichiarazione perfetta sulla vendemmia (da qui all'eternità)

Attingendo all'ampia "letteratura" (a dir poco lapalissiana) dei produttori del Bel Paese ecco alcune dichiarazioni di rito del bon ton vendemmiale. Auspichiamo la più ampia diffusione di questi consigli perché la vendemmia resti nella sua consueta nebbia rassicurante:

- n. 1: l'uva è bella e sana;
- n. 2: l'andamento stagionale non ha posto particolari problematiche (gennaio è venuto dopo dicembre, marzo dopo febbraio etc.);
- n. 3: anticipata o posticipata, la vendemmia è sempre bella;
- n. 4: le grandinate colpiscono inevitabilmente e soltanto i vigneti del vicino;
- n. 5: pH e grado alcolico sono interessanti e la maturità fenolica perfetta;
- n. 6: l'ultima vendemmia rientra sempre nel novero delle grandi annate;
- n. 7: buona la qualità delle uve bianche e ottima quella delle rosse (se siamo in Toscana, o in Piemonte), viceversa se siamo in una regione bianchista;
- n. 8: la quantità risponde alle nostre esigenze di mercato;
- n. 9: non possiamo esprimere giudizi definitivi, finché tutta l'uva non è in cantina;
- n. 10: per l'enologo consulente "se l'azienda è condotta bene (come la nostra) otterrà dei grandi risultati, se condotta male (come altre che non posso citare) otterrà vini mediocri".

La "Tenda Rossa" nasce nel 1971 come uno di quei ristorante-pizzerie di cui è disseminata l'Italia, ma con la voglia di diventare qualcosa di molto diverso e speciale. La prima stella Michelin arriva nell'82; la seconda nel '98, a riconoscimento del ruolo di faro della nostra ristorazione, che ha saldamente rappresentato per almeno un paio di generazioni di gourmet. Patron del locale (P.zza del Monumento, 9/14; tel. 055. 826132; Cerbaia Val di Pesa, Firenze) Silvano Santandrea, di origini romagnole, trasferitosi in questo angolo nel cuore del Chianti Classico fiorentino per amore di Maria Salcuni, pugliese di nascita che, con i fratelli Antonio e Michele (e le rispettive mogli Paola e Fernanda) da subito hanno condiviso il lavoro al ristorante. Oggi è la volta della seconda generazione, rappresentata dai figli dei tre fratelli: Natasha, Cristian, Barbara e Cristiana. Attenzione fin nei minimi dettagli; cucina di tradizione, mirabilmente rivisitata, impeccabile sia nei piatti di terra che in quelli di mare e nei dolci; paste ripiene, pane, piccola pasticceria tutto prodotto in casa; servizio formale, ma rilassante; inesauribile la cantina. Cosa chiedere in più?

La "top five" de "La Tenda Rossa"

Le Macchiole, Scio 1997 - € 170,00

Grattamacco, Bolgheri Superiore Grattamacco 1997 - € 98,00

Piaggia, Carmignano Riserva 2001 - € 50,00

Valentini, Trebbiano d'Abruzzo 2004 - € 52,00

Aubry, Champagne Le Nombre d'Or 1998 - € 95,00

Non solo vino

Pasta La Tosca

Sarà perché parla di grano, o magari perché è un'impresa collettiva che valorizza il saper fare contadino. Quel che è certo è che la storia della pasta La Tosca ha qualcosa di terribilmente romantico. In più è la prima pasta certificata da un Ente pubblico: la Regione Toscana, prodotta con solo grano duro della Maremma, della Val d'Orcia, delle Crete senesi, delle colline pisane e di quelle livornesi; trasformata in semola dal Molino Maionchi di Lucca, trafilata in bronzo e lentamente essiccata. Per adesso è venduta esclusivamente in Toscana ed è possibile trovarla nei punti vendita di Coop, Ipercoop e Conad. Per maggiori informazioni: www.pastalatosca.it



I tre vini del cuore di...

Gino Paoli

Formatosi nella cosiddetta "Scuola genovese", Paoli è uno dei cantautori più sensibili e intelligenti del nostro Paese. Autore di pezzi memorabili come, solo per fare un esempio, "Il cielo in una stanza", è stato anche deputato e oggi è olivicoltore (la sua azienda, "Le Cave", si trova a Campiglia Marittima, in Toscana). Come talent scout, Paoli scopre e lancia Lucio Dalla e Fabrizio De André. Traduce e adatta in italiano le canzoni del cantautore francese Alain Barrière. Molte delle sue canzoni vengono interpretate da colleghi di rilievo, anche molto distanti dal suo approccio musicale. Oltre a Mina e Ornella Vanoni, anche Claudio Villa, Carla Boni, Umberto Bindi, Luigi Tenco (di cui Paoli è stato grandissimo amico), Gianni Morandi, Patty Pravo, Franco Battiato e Marco Masini. Con Zuccherò scrive "Come il sole all'improvviso" e "Con le mani". Nel 2007 esce la raccolta "Milestones" con Enrico Rava, Danilo Rea, Flavio Boltro, Rosario Bonaccorso e Roberto Gatto.

Marchesi di Barolo, Dolcetto d'Alba Madonna di Como 2005

Beppe Rinaldi, Barolo Brunate - Le Coste 2001

Gaja, Barbaresco 2001