



I quaderni di

Wine News

APPUNTI DI DEGUSTAZIONE



Tiratura: 17637 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 28 - Dicembre 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: 2005
 Proprietà: Josephus e Barbara Mayr
 Uvaggio: Lagrein
 Bottiglie prodotte: 5.000
 Enologo: Josephus Mayr
 Prezzo allo scaffale:
 € 38,00-40,00

Josephus Mayr - Unterganzner Lamarein - Vino da Tavola

Oltre alle viti e alla produzione di vino, Josephus Mayr è anche artefice di un'eccellente extravergine d'oliva nella sua tenuta in provincia di Bolzano. Cominciamo da qui, perché l'aneddoto la dice lunga sul carattere e la tenacia di questo personaggio, agricoltore nel senso più alto del termine, proprietario da generazioni di uno splendido maso pluricentenario. Per il resto Josephus coltiva meno di nove ettari, dai quali ottiene ogni anno circa 60 mila bottiglie. Cinquemila di Lamarein, un Lagrein estremo per struttura e concentrazione, realizzato con una parte di uve appassite, che sa tuttavia sorprendere anche per dinamismo, freschezza e infinita profondità.



Vendemmia: 1999
 Proprietà: Cav. G.B. Bertani srl
 Uvaggio: Corvina, Rondinella, Molinara
 Bottiglie prodotte: 100.000
 Enologo: Cristian Ridolfi
 Prezzo allo scaffale:
 € 50,00-55,00

Bertani Doc Amarone della Valpolicella Classico

L'Amarone è considerato, a ragione, uno dei grandi rossi italiani, frutto di una tecnica affascinante come il parziale appassimento delle uve. Proprio per questo, però, anche soggetto a qualche eccesso nelle versioni meno riuscite, in debito di equilibrio sul fronte della perfetta godibilità. Rischi lontani anni luce dallo stile Bertani, azienda storica al riparo da facili derive modaiolo e capace invece di emozionare con un caveau di vecchie bottiglie che ne testa la longevità assoluta. E di cui farà parte anche l'Amarone Classico 1999, perfettamente giocato nell'alternanza tra voluttuosità di frutto e austera profondità. Elegantissimo.



Vendemmia: 2003
 Proprietà: Vittoria e Maria Teresa Vallone
 Uvaggio: Negroamaro
 Bottiglie prodotte: 25.000
 Enologo:
 Severino Garofano
 Prezzo allo scaffale:
 € 44,00-46,00

Agricole Vallone Graticciaia Igt Salento Rosso

Non sono molte le aziende pugliesi che godono della fama delle Agricole Vallone, anche e soprattutto tra addetti ai lavori e super appassionati. Un prestigio dovuto, in buona parte, alla particolarità produttiva e stilistica del suo rosso di punta: il Graticciaia. Figlio di una selezione di Negroamaro da vecchie viti ad alberello, e di un deciso appassimento delle uve raccolte, è un vino intrigante che ha davvero pochi eguali. Decisamente buono, il 2003 si apre su toni speziati e lievemente fumè, ben posati su una base di prugne e uva passa, non senza una bella nota rinfrescante di erbe amare. Palato caldo ma fine e profondo. Lo storico enologo dell'azienda ha recentemente lasciato il posto alla collega Graziana Grassini.



Vendemmia: 2003
 Proprietà: Franco e Guido Martinetti
 Uvaggio: Timorasso
 Bottiglie prodotte: 5.000
 Enologo:
 Giuseppe Rattizzo, Giancarlo Scaglione, Guido Martinetti
 Prezzo allo scaffale:
 € 31,00-33,00

Martinetti Alcedo Vino da Uve Stramature

Figura rispettata e di lunga tradizione in Francia, i négociant élèveur di casa nostra, cioè coloro che non avendo praticamente vigne si impegnano in una grande opera di selezione di quello che offrono i diversi territori, sono sempre visti con qualche sospetto. A dare lustro alla categoria, grazie alla professionalità con cui svolge il suo lavoro, ci ha pensato la famiglia Martinetti, artefice di un'incredibile gamma di vini che comprende alcune delle più importanti denominazioni piemontesi, oltre che l'utilizzo di numerosi vitigni autoctoni. Tra questi c'è il Timorasso, che trova equilibrio e calore nella dolcezza dell'Alcedo.

Editoriale

Quali i vini delle feste?

Da un po' di tempo a questa parte, nel mondo decisamente autoreferenziale del vino (soprattutto fra i critici e i giornalisti), si è propensi a consigliare vini dalla forte personalità, magari meno potenti ma più leggeri e godibili alla beva. Una tendenza in linea generale da condividere, anche se, evidentemente stimolata da una categoria un po' annoiata e sempre alla ricerca di emozioni nuove nel bicchiere, e che, alla fine, come solitamente succede in questi casi, finisce per avere esiti eccessivi. Per il consumatore medio, infatti, bersi, specie durante le feste natalizie e di fine anno, un bel bicchiere di vino dal corpo pieno e magari di carica alcolica elevata, resta evidentemente una bella esperienza sensoriale del tutto appagante e lontana dalla quotidianità che, in molti casi, non prevede il consumo di vino a tavola. E' in questa ottica, quindi, che abbiamo deciso un "primo piano" dedicato a vini che, magari in modo assolutamente originale, rappresentano questa tipologia e che potremmo definire come i vini delle feste. Dall'Amarone di Bertani, al Graticciaia di Vallone, passando per il Lamarein di Mayr e l'Alcedo di Martinetti, ecco dunque una serie di vini caldi e avvolgenti che sanno, con personalità stilistica non banale, regalare pienezza e soddisfazione adeguate al pranzo di Natale, piuttosto che al cenone di capodanno.

Buona Lettura e Auguri
 Franco Pallini
 Antonio Boco





Vendemmia: 2001
Proprietà: Famiglia Giacosa
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 14.000
Enologo: Dante Scaglione
Prezzo allo scaffale: €
135,00-140,00

Bruno Giacosa
Docg Barolo Le Rocche del Falletto
Riserva

Trovarsi di fronte ad una delle mitiche etichette rosse di Bruno Giacosa è una grande emozione per ogni appassionato e amante del vino. Emozione superata solo dal trovarsi di fronte, oltre alla bottiglia, anche il suo artefice, per una suggestiva e commovente chiacchierata. Che ben presto diventa riflessione su passato, presente e futuro di Langa, un tuffo nei ricordi di antiche passeggiate tra i filari, quasi ad intravedere tra le nebbie i cartelli che introducono a cru di impareggiabile suggestione come Falletto, Asili, Rabajà; ammirazione nostalgica per le grandi botti di Slavonia di un tempo e quelle (sempre grandi) di rovere francese di oggi, fino a respirare gli odori delle lunghe macerazioni. Parlare con Bruno davanti ai suoi vini è tutto questo e molto altro ancora, è immergersi anima e corpo, condotti da mano sicura, nelle suggestioni più intime e segrete di alcuni dei terroir più celebrati del mondo. La terra, il vino, l'uomo. Giacosa è persona pacata, mai altezzosa o saccente, capace di trasmettere le sue enormi esperienze con delicata semplicità, ancorato alle sue radici eppure moderno, perfettamente a suo agio in ogni situazione, mai forzatamente nostalgico. Lui che più di altri potrebbe esserlo. I suoi vini gli assomigliano: hanno il piglio e l'autorevolezza dei grandi senza per forza dover risultare scontroso o eccessivamente duri. Non hanno certo bisogno di urlare per farsi sentire, per farsi riconoscere. Il Barolo Le Rocche del Falletto Riserva 2001 ne è esempio limpidissimo: il colore granata tenue prelude a profumi di raffinata e suadente eleganza, capaci di schiudersi lentamente ma con grande incisività; il palato è semplicemente straordinario, magico connubio tra frutto, articolazione aromatica dei grandi legni, perfetta seppur marcata e serrata trama tannica (siamo a Serralunga, per diavole!). Chiudiamo dunque da dove avevamo cominciato. Da un uomo, un'etichetta e un vino emozionanti. Una vera rarità e un piccolo privilegio.

Vendemmia: 2006
Proprietà: Salvatore Ajello
Uvaggio: Grillo, Catarratto
Bottiglie prodotte: 60.000
Enologo: Vincenzo Bambina
Prezzo: € 15,00
Bottiglia acquistata il 19 Novembre 2007,
nell'Enoteca Tinto Vini di Palermo

Ajello
Sicilia Igt Bianco Mayus

L'azienda della famiglia Ajello, fondata nel 1860, è situata nella Val di Mazara in contrada Giudeo. Attualmente, la superficie vitata è di 68 ettari ripartita su varietà autoctone (Grillo, Insolia, Catarratto, Nero d'Avola) e alloctone (Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Syrah) e la produzione complessiva si aggira sulle 250.000 bottiglie. Il Mayus, da uve Grillo e Cataratto, è fermentato in acciaio e affinato per alcuni mesi in bottiglia. Fresco ed immediato, è un vino di discreta caratterizzazione territoriale, dai profumi tendenzialmente agrumati e dal gusto sapido e ricco.

Vendemmia: 2005
Proprietà: Francesco Maurigi
Uvaggio: Viognier
Bottiglie prodotte: 25.000
Enologo: Giovanni Rizzo
Prezzo: € 20,00
Bottiglia acquistata il 19 Novembre 2007,
nell'Enoteca Tinto Vini di Palermo

Maurigi
Sicilia Igt Bianco Le Chiare

Giovane realtà produttiva del ricco panorama enologico siciliano, l'azienda di Francesco Maurigi, situata nei pressi di Piazza Armerina, località nota per i suoi straordinari mosaici di età romana, nasce nel 1996 ed oggi conta su 40 ettari vitati per una produzione complessiva di circa 65.000 bottiglie. Le Chiare '05, Viognier in purezza, coglie in modo quasi didascalico i caratteri varietali di questa uva, almeno quelli derivanti dalla sua coltivazione in una zona calda, evidenziando profumi di frutti esotici e note agrumate, che anticipano una bocca concentrata, dal finale largo e sapido.

Vendemmia: 2004
Proprietà: Famiglia Cambria
Uvaggio: Mondeuse
Bottiglie prodotte: 15.000
Enologo: Lorenzo Landi
Prezzo: € 33,00
Bottiglia acquistata il 19 Novembre 2007,
nell'Enoteca Tinto Vini di Palermo

Cottanera
Sicilia Igt L'Ardenza

L'azienda di Castiglione di Sicilia è una delle più rappresentative della "sottozona" etnea. I circa 50 ettari di vigneto sono coltivati ad un'altezza media sul livello del mare di 700 metri e le particolari e favorevoli condizioni pedoclimatiche garantiscono risultati qualitativi importanti e originali. Come nel caso de L'Ardenza '04, ottenuto da Mondeuse in purezza (vitigno originario dell'Alta Savoia), affinato per 12 mesi in barriques. Un vino affascinante sin dall'approccio olfattivo, dal timbro piacevolmente erbaceo rifinito da una ricca speziatura. Al palato, una fresca nota vegetale introduce a un bel fruttato maturo e succoso, ben assecondato da tannini dolci e eleganti.

Vendemmia: 2002
Proprietà: Famiglia Spadafora
Uvaggio: Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo: Francesco Spadafora
Prezzo: € 28,00
Bottiglia acquistata il 19 Novembre 2007,
nell'Enoteca Tinto Vini di Palermo

Spadafora
Sicilia Igt Schietto - Cabernet
Sauvignon

L'azienda di Francesco Spadafora si trova in contrada Virzi, nel comune di Monreale e conta su 100 ettari di vigneto per una produzione complessiva di 260.000 bottiglie. Una storia lunga circa un ventennio ha affinato le caratteristiche dei vini di questa realtà produttiva, che oggi godono di una solida e convincente qualità e lo Schietto '02, protagonista del nostro assaggio, ne è una buona conferma. Fine il suo profilo aromatico, dove un frutto leggermente vegetale è ben integrato dalle note di cioccolato provenienti dai legni di affinamento. Gustoso il suo sviluppo gustativo, non particolarmente pieno ma fragrante e succoso.



Vendemmia: 1985
Proprietà: May Eliane de Lencquesaing
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot
Quotazione: € 200,00

Deuxième Cru Classé Pauillac Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande

Uniti in una stessa proprietà fino al 1850, Château Pichon-Longueville (Le Baron) e Château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande sono oggi due châteaux distinti, che si trovano uno di fronte all'altro, in pieno terroir di Pauillac. La Comtesse, oggetto del nostro assaggio, rappresenta uno dei migliori esempi della classicità dei vini provenienti da questo angolo del Medoc (a prevalenza di Cabernet Sauvignon). Nella versione '85 troviamo una espressività olfattiva di grande respiro e complessità, dove ad intriganti speziature si sovrappongono note di sottobosco e piccoli frutti scuri, ancora di bella integrità. Affascinante anche la bocca, di estrema bevibilità e dalla energia gustativa scalpitante, che si congela con un finale intenso di liquirizia. Château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande (la cui proprietà possiede anche Château Bernadotte, nell'Haut-Médoc) attualmente conta su 85 ettari di vigneto per una produzione complessiva di circa 400.000 bottiglie.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Zisola, Sicilia Igt Zisola 2005

Una famiglia storica del panorama enologico toscano, che dalla "casa madre" del Castello di Fonterutoli, è, dapprima, sbarcata in Maremma (Tenuta Belguardo), e, recentemente (2003), anche in Sicilia con l'acquisizione di Zisola, l'azienda situata nei pressi di Noto. Tradizione e classicità, dunque, ma anche innovazione intelligente. Ecco allora il Zisola 2005, un Nero d'Avola in purezza, dallo stile moderno e accattivante: colore profondo, profumi intensi di frutti neri e note balsamiche, gusto morbido, che rimanda a ricordi di cioccolato e finale speziato (il vino passa 10 mesi in barriques).

Carlo Parisi
enonauta



Vendemmia: 2006
Proprietà: Famiglia Jacono
Uvaggio: Frappato
Bottiglie prodotte: 70.000
Enologo: Giuseppe Romano e Antonino Di Marco
Prezzo allo scaffale: € 6,00-8,00

Valle dell'Acate Sicilia Igt Il Frappato

Decisamente all'insegna della piacevolezza questo Frappato in purezza, uno dei molti e interessanti vitigni di antica coltivazione della Trinacria, dal fruttato intenso e fine. Fragrante l'impatto olfattivo e saporito il suo sviluppo in bocca, ben contrastato e dal finale di ciliegia fresca. L'azienda di proprietà della famiglia Jacono si trova ad Acate, nella valle del fiume Dirillo, alle pendici dell'Etna, e conta su circa cento ettari di vigneto, per una produzione complessiva che sfiora il mezzo milione di bottiglie.

Vendemmia: 2004
Proprietà: Vito Catania
Uvaggio: Nero d'Avola
Bottiglie prodotte: 40.000
Enologo: Salvatore Foti
Prezzo allo scaffale: € 12,00-14,00

Gulfi Sicilia Igt Nerojbleo

L'azienda di proprietà di Vito Catania, situata in provincia di Ragusa, ha saputo ritagliarsi un posto di tutto rispetto nell'affollato panorama enologico siciliano, grazie ad una produzione giocata quasi completamente sul Nero d'Avola e sul suo carattere più intimo e territoriale. Caratteristiche che emergono con buona evidenza anche nel Nerojbleo, il Nero d'Avola "entry level" dell'azienda di Chiaromonte. Profumi dolci e nitidi anticipano una bocca docile e fresca. Produzione complessiva di circa 200.000 bottiglie, ottenute da circa 70 ettari di vigneto, in alcuni casi con vecchie vigne di oltre 70 anni di età, allevate ad alberello.

Vendemmia: 2005
Proprietà: Vinzia e Salvatore Di Gaetano
Uvaggio: Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 350.000
Enologo: Giuseppe Pellegrino
Prezzo allo scaffale: € 6,00-8,00

Firriato Sicilia Igt Altavilla della Corte Rosso

Firriato, l'azienda di proprietà di Vinzia e Salvatore Di Gaetano, è una delle realtà produttive più importanti del panorama enologico siciliano. L'intera gamma dei vini, dai top ai base, si distinguono per piacevolezza e uno stile decisamente moderno in linea con la dinamica impostazione aziendale. Ne è un buon esempio l'Altavilla della Corte Rosso, morbido e appagante al gusto, come intenso e pulito al naso. L'azienda di Paceto, nata nel 1985, conta su circa 200 ettari di vigneto, per una produzione complessiva che sfiora i cinque milioni di bottiglie.

Vendemmia: 2005
Proprietà: Viticoltori Associati Soc. Coop. Canicatti
Uvaggio: Nero d'Avola, Syrah
Bottiglie prodotte: 12.900
Enologo: Angelo Molito
Prezzo allo scaffale: € 8,00-10,00

Viticoltori Associati Canicatti Sicilia Igt Scialo

Canicatti, cittadina ingiustamente nota soltanto per i luoghi comuni più triti sulla Sicilia, potrebbe invece segnalarsi per una produzione enologica di tutto rispetto, grazie alla sua Cantina Sociale, decisamente orientata alla qualità. Sono 1.000 gli ettari di vigneto coltivati dai soci conferitori per una produzione che supera le 500.000 bottiglie, e, soprattutto, di confortante e solida qualità, distribuita su tutta la gamma dei vini. Lo Scialo '05 evidenzia un impianto olfattivo di grande intensità e pulizia, dove un bel frutto fresco è rifinito da bellissime note di pepe nero. L'impatto al palato è dolce e di buona morbidezza, mentre il finale è fruttato e coinvolgente. Consulenza enologica di Luigi Guzzo.





Vendemmia: 2006
Proprietà: Bodegas Chakana
Uvaggio: Malbec
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: €
10,00-12,00

Bodegas Chakana Mendoza Malbec

Per gli antichi popoli andini la Chakana, ovvero la "croce quadrata", era il simbolo dell'universo, inteso come forza creatrice del sole e della terra. Una croce legata a doppio filo al calendario stellare, in grado di stabilire con le sue leggi i cicli e le dinamiche dell'agricoltura. Insomma, un insieme di misticismo e concretezza, tipico di molti insegnamenti legati alla terra, che rivivono oggi in questa azienda dal paesaggio inarrivabile. Più o meno 300 ettari dislocati tra i territori di Agrelo e Lujan de Cuyo, a poco meno di mille metri sul livello del mare e trentaquattro chilometri da Mendoza. Tra le varietà allevate non manca il Malbec, naturalmente, il Cabernet Sauvignon e la Bonarda ma c'è anche Merlot, Petit Verdot, Syrah, Tannat e Sauvignon Blanc. E proprio dalla varietà principe del Paese nasce questo vino piuttosto riuscito che oltre ad una certa dolcezza di frutto esprime sensazioni speziate (pepe) e venature di menta appassita. In bocca è articolato, succoso e profondo, dal finale aromaticamente interessante. Consulenza enologica di Alberto Antonini.

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 Connubio (Piazza S. Paolo all'Orto n. 1, Pisa; tel. 050.970622) rischia di rappresentare, e forse già rappresenta, il punto di riferimento per ogni appassionato pisano. Scelta oculata delle etichette e ricarichi sempre onesti:

Antinori, Tignanello 2004 - € 45,50

Un vino storico che in questa annata ha riconquistato tutto il suo splendore

Egly Ouriet, Champagne Premier Cru Les Vignes de Vrigny - € 36,50

Pinot Meunier in purezza, proveniente dai 2 ettari di proprietà a Vrigny

Castello della Sala, Cervaro della Sala 2005 - € 28,50

Costantemente tra i migliori bianchi italiani. Una certezza

Tenuta di Trinoro, Le Cupole di Trinoro 2005 - € 22,00

Il Second Vin dell'azienda "bordolese" di Andrea Franchetti

Gottardi, Pinot Nero 2004 - € 21,00

Uno dei migliori Pinot Nero italiani, capace di avvicinare la finezza dei Borgognoni

Le Macchiole, Bolgheri Rosso 2005 - € 14,70

Solido e affidabile "entry level" di una delle aziende più quotate del bolgherese

Terlano, Lagrein Gries Riserva 2004 - € 12,00

Note fruttate di grande naturalezza e decisa vibrazione acida

Ronco del Gelso, Tocai Friulano 2005 - € 11,50

Vino vitale, grintoso e allo stesso tempo elegante

Tenuta di Ghizzano, Veneroso 2004 - € 20,70

Grande impatto fruttato per un vino solido e severo

Termeno, T Bianco 2006 - € 7,00

Blend di Chardonnay, Pinot Bianco, Sauvignon e Riesling, fresco e profumato

Cosa consiglia

Ed ecco la lista dei vini consigliati dal bravo titolare Lorenzo Servadio:

Bernard Dugat Py, Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes Coeur de Roy 2000 - € 145,00

Piccolo Domaine collocato stabilmente fra i punti di riferimento della Côte de Nuits

Case Basse, Brunello di Montalcino Riserva 2001 - € 145,00

Un vino indifferente alle mode come il suo artefice Gianfranco Soldera

Bruno Giacosa, Barolo Rocche del Falletto Riserva 2001 - € 138,00

Ancora molto giovane, è timido all'olfatto, ma profondissimo al palato

Miani, Merlot Filip 2004 - € 105,00

Il friulano Enzo Pontoni produce questo vino, uno dei migliori Merlot in purezza in circolazione

Domaine Roulot, Meursault Les Tesson Clos de Mon Plaisir 2003 - € 88,00

Apprezzabile consistenza qualitativa di un Domaine decisamente in crescita

Le Macchiole, Paleo 2001 - € 51,00

Speziato, ancora balsamico, è un vino di bella e armonica struttura

Castell'in Villa, Chianti Classico Riserva 1995 - € 43,80

Un vino che sa esprimere come pochi equilibrio, freschezza e tipicità

San Giusto a Rentennano, Percarlo 2004 - € 39,00

Sangiovese in purezza di eccezionale grinta anche se un po' spigoloso

Poderi Bertelli, Chardonnay Giarone 2004 - € 32,00

Uno Chardonnay piemontese strutturato e persistente

Giacomo Conterno, Barbera d'Alba Cascina Francia 2005 - € 24,00

Fresco e scattante, un vino che pur nella sua semplicità lascia il segno

Scusi, ma la bottiglia sboccia direttamente sulla pianta?

All'ingenuo consumatore del terzo millennio non bastava la favola che il vino non è una merce come tutte le altre. A confondere ulteriormente la scelta dell'appassionato medio, ci si mettono anche i "naturalisti" del vino. Nell'immane massa delle "marketing-trovata" non poteva certo mancare il ritorno alle origini e l'evocazione del mondo "ideal-agreste" di Arcadia memoria. Così, tra vini veri e vini naturali, dogmi quali il vino si fa soltanto in vigna, il vino è un prodotto della natura, nel vigneto non si interviene, e in cantina lavora soltanto la natura, e via amenizzando, qualcuno potrebbe chiedere all'imprenditore vitivinicolo di turno: la bottiglia sboccia direttamente sulla pianta, o la coltiva altrove? Una domanda surreale ma, a ben guardare, non completamente campata in aria, vista la dose massiccia di comunicazione banale e, talvolta, forviante. Storicamente, il vino sarebbe (usiamo il condizionale, perché in questo pazzo mondo, non solo del vino, ogni certezza è ormai un lusso per pochi) un prodotto di trasformazione e molte delle tecnologie (temute e considerate alla stregua della mano del diavolo) non hanno fatto altro che migliorare la qualità organolettica di questa antica bevanda e, soprattutto, renderla molto più "potabile". Perché, nessuno avverte il cliente finale che, comunque la si pensi, il prodotto naturale della fermentazione alcolica è l'aceto?

Basta solcare la porta rossa del suo locale e si capisce che Antonello Colonna (Via Roma, 89 - Labico (Roma); tel. 069510032) è la sintesi perfetta tra l'alta cucina e le ricette di territorio. E così anche nel menù dedicato alle imminenti feste natalizie non mancano molti dei suoi must: pancetta di maialino con farro e mele cotogne, cappelletti di coda alla vaccinara, filetto di baccalà e melanzane. E naturalmente anche il suo famoso spaghetti cacio e pepe. La carta dei vini comprende 1.000 etichette tra nazionali e internazionali e una speciale sezione è completamente dedicata ai vini laziali, con oltre 100 referenze. Ma non finisce qui, perché è creatura di Antonello anche l'Open Colonna: un ristorante-bar, inaugurato a fine ottobre, al Palazzo delle Esposizioni di Roma. Un locale più di tendenza adatto ai tempi che cambiano, ma fedele ai rigorosi criteri del suo patron tutti all'insegna della cucina (e dell'ospitalità) romana, capace però di farsi, allo stesso tempo, internazionale e innovativa.

La "top five" di Antonello Colonna

Poggio Le Volpi, Frascati Superiore Epos 2005 - € 6,00

Sant'Andrea, Moscato di Terracina 2003 - € 10,00

Castello di Ama, Chianti Classico 2001 - € 20,00

Tenimenti D'Alessandro, Syrah Il Bosco 2001 - € 20,00

Charles Heidsieck, Brut Champagne - € 30,00

Non solo vino

Bonaventura Maschio Acquavite di Uva Prime Uve

Prime Uve, la linea di acquavite d'uva di Bonaventura Maschio, compie vent'anni ed entra di diritto nel gotha dei più rappresentativi e apprezzati distillati italiani. A differenza della grappa, che utilizza le vinacce, l'acquavite Maschio usa solo acini d'uva (come Riesling e Prosecco) perfettamente maturi e si distingue per la grande pulizia gusto-olfattiva. I profumi floreali e fruttati, della versione a base di acini di Riesling, lievemente aromatici, incontrano un palato morbido, caldo e avvolgente, di bella lunghezza e armonia.



I tre vini del cuore di...

Leonardo Pieraccioni

Giovanissimo forma il trio comico "Fratelli d'Italia" con gli amici Giorgio Panariello e Carlo Conti. Il suo debutto televisivo avviene alla fine degli anni Ottanta, partecipando a DeeJay Television e poi a Fantastico. Dopo una lunga gavetta nel cabaret fa la sua prima apparizione a teatro con lo spettacolo comico Leonardo Pieraccioni Show (1990). L'anno successivo Alessandro Benvenuti lo vuole nel suo film Zitti e Mosca, che lo proietta nel mondo del cinema. Nel 1995, Pieraccioni compie la sua prima esperienza come regista: il film I Laureati diventa campione d'incassi e lancia lo stesso Pieraccioni anche come attore, accanto a Massimo Ceccherini, amico e spesso collaboratore di Leonardo. Segnano il suo pieno successo i film Il Ciclone (1996) e Fuochi d'artificio (1997). Pieraccioni impersona la classica maschera toscana, fatta però di una comicità garbata ma assolutamente coinvolgente. Tra i film che mirano a primeggiare nelle classifiche degli incassi per le prossime feste, sicuramente Una moglie bellissima, l'ultima fatica cinematografica di Pieraccioni.

Castello di Ama, Chianti Classico 2003

Tenuta San Guido, Bolgheri Sassicaia 2004

Belriguardo, Baccano 2004

