

Tiratura: 17728 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 29 - Gennaio 2008 - 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: 2004
Proprietà: Attilio Colucci
Uvaggio: Aglianico
Bottiglie prodotte: 4.000
Enologo: Marisa Di Matteo
Prezzo allo scaffale:
€ 24,00-26,00

La Molarata Docg Taurasi Santa Vara

L'etichetta che vedete nella foto non è quella definitiva, essendo arrivato alle nostre degustazioni un campione non ancora in commercio. Eppure, nonostante la gioventù del prodotto, tentando un azzardo neppure troppo ardito, ci sentiamo di segnalare questo rosso e questa nuova azienda irpina come una delle realtà emergenti che più ci hanno convinto. Nata nel 2002 a Luogosano, comprensiva di sette ettari vitati e tre adibiti alla coltivazione dell'olivo, è stata in grado di presentare un Taurasi 2004 di rara eleganza ed equilibrio, vivace eppure ben definito in un quadro aromatico preciso, senza smagliature né eccessi spigolosi. Raffinato e personale come pochi.



Vendemmia: 2004
Proprietà: Alessandro Di Stasio
Uvaggio: Aglianico
Bottiglie prodotte: 15.000
Enologo: Carmine Valentino
Prezzo allo scaffale:
€ 16,00-18,00

Tenuta Ponte Docg Taurasi

Non è più una novità. Nonostante la relativa gioventù dell'azienda, situata nel vocato comprensorio di Luogosano e affidata alle cure amorevoli del suo artefice Alessandro Di Stasio, la Tenuta Ponte è da annoverare tra le realtà più affidabili e coinvolgenti del ricco panorama enologico irpino. Il suo Taurasi non sbaglia un colpo, anzi l'annata favorevole gli regala ancor più carattere e completezza, seppur in un contesto ancora acerbo, lontano dalla definitiva amalgama tra tutte le componenti. Fascino in divenire, insomma, che regalerà emozioni a chi lo saprà aspettare.



Vendemmia: 2004
Proprietà: Pasquale Di Prisco
Uvaggio: Aglianico
Bottiglie prodotte: 10.000
Enologo:
Carmine Valentino
Prezzo allo scaffale:
€ 18,00-20,00

Di Prisco Docg Taurasi

Personaggio modesto, riflessivo, ma decisamente determinato, Pasquale Di Prisco ha saputo dar vita, negli ultimi anni, ad uno dei fenomeni più riusciti di quell'"Irpinia dream" che sta coinvolgendo, e per certi versi sconvolgendo, il mondo del vino italiano. Dai terreni vulcanici e sabbiosi di Fontanarosa nascono ogni anno Greco e Taurasi che fanno a gara a rubarsi la scena, tanto appaiono riusciti e ricchi di carattere. La versione 2004 dello storico rosso campano è ancora una volta un capolavoro di eleganza, riconoscibilità territoriale e stilistica, profondità aromatica. Semplicemente una grande dimostrazione delle potenzialità dell'Aglianico.



Vendemmia: 2004
Proprietà: Sabino Loffredo
Uvaggio: Aglianico
Bottiglie prodotte: 3.000
Enologo:
Sabino Loffredo
Prezzo allo scaffale:
€ 20,00-22,00

Pietracupa Docg Taurasi

Sabino Loffredo è Sabino Loffredo. Personaggio unico per stile, entusiasmo, passione, è l'esempio più eclatante di come la personalità del produttore possa essere trasmessa ai vini che realizza. Che infatti parlano la sua lingua, scalpitano, appaiono indomabili ad un primo approccio ma si rivelano, solo col tempo, affascinanti e profondi, addirittura raffinati, straordinariamente ricchi di energia. Conquistate le prime pagine per i suoi bianchi sensazionali, Sabino sembra intravedere la quadratura del cerchio anche per i rossi. A partire da un Taurasi 2004 che promette di crescere bene, sempre nel segno e nello stile del suo artefice. Ovviamente.

Editoriale

Saranno famosi

Cominciano il nuovo anno con il racconto di due belle esperienze che hanno chiuso il nostro 2007. L'Anteprima Taurasi, che vedeva la presentazione di un'annata giudicata a 5 stelle come la '04, è stato un momento importante per il "principe" dei rossi del sud, alle prese con un rilancio in grande stile che vede coinvolte aziende (sempre più numerose), istituzioni, giornalisti e addetti ai lavori irpini, in uno sforzo teso a far conoscere, le immense potenzialità di una varietà considerata tra le più interessanti in Italia (l'Aglianico) e i mille volti di un territorio poliedrico e per certi versi aspro, ma dall'indubbia vocazione ai grandi vini da invecchiamento. E a proposito di grandi rossi che sfidano il tempo, la rubrica Vintage ospita questo mese una delle migliori annate prodotte (a nostro giudizio) del Kurni di Oasi degli Angeli, cantina simbolo dell'avanguardia enologica picena. Un vino del quale abbiamo potuto assaggiare tutte le annate prodotte fino ad oggi, dalla '97 alla '05, in una degustazione verticale che ha confermato, e per certi versi esaltato, l'idea che abbiamo di questa etichetta straordinaria, luminoso esempio di viticoltura naturale, autentico vanto del vino italiano. Infine, una doverosa rettifica ad un nostro errore commesso nella newsletter del mese di dicembre: la proprietà dell'azienda veneta Bertani è della Cav. G.B. Bertani Srl - di cui il presidente è Emilio Pedron - e non del Giv (Gruppo Italiano Vini).

Buona Lettura
Franco Pallini
Antonio Boco



Vendemmia: 2004
Proprietà: Rossi di Medelana
Uvaggio: Cab. Sauvignon,
Merlot, P. Verdot
Bottiglie prodotte: 27.000
Enologo: Carlo Ferrini
Prezzo allo scaffale: €
90,00-95,00

Castello del Terriccio Toscana Igt Lupicaia

Volendo riassumere in una parola il tratto organolettico distintivo del Lupicaia, senza dubbio dovremmo evocare l'eucalipto. E' quell'impatto aromatico così singolare e distintivo che ne traccia decisamente il carattere predominante. Quella nota d'eucalipto per nulla fantasiosa e, probabilmente, evidente anche per i nasi meno esperti, nasce dai microelementi della sua terra, dei suoi alberi, e indica quanto quei vigneti li abbiano come respirati per elaborarli in forma di vino. E poi c'è una bocca decisa e potente, quanto elegante e fine a marcare ulteriormente il legame con il suo territorio e il mare. I 1700 ettari del Castello del Terriccio (60 ettari circa coltivati a vigneto) si trovano, infatti, ad un passo dal mare, e a pochissima distanza da Bolgheri. Il Lupicaia, senza dubbio, ha segnato inequivocabilmente il successo dell'azienda di Gian Annibale Rossi di Medelana. Un vino che fin dagli esordi (1993) suscitò tanto interesse da assumere immediatamente l'aura di caso enologico e trasformarsi in cult wine. Ottenuto da un uvaggio a prevalenza di Cabernet Sauvignon con una piccola aggiunta di Merlot (a cui più di recente si è aggiunto anche un po' di Petit Verdot) fin da subito è stato capace di rivaleggiare ad armi pari con i "cugini" bolgheresi e assumere con sempre maggiore sicurezza il ruolo di una delle risposte italiane più convincenti a Bordeaux. Più o meno negli stessi anni, intanto, il Sangiovese incontrava il Cabernet e il Merlot, per dar vita al Tassinaia, un vino anch'esso diventato in breve tempo un classico dell'azienda. A completare la gamma alta dei vini del Terriccio è arrivato nel 2000 il Castello del Terriccio (uvaggio di Syrah, Petit Verdot e altri vitigni). Per quanto riguarda la versione '04 del Lupicaia sostanziale conferma delle sue superiori doti organolettiche: in bocca il vino si è rivelato pieno ed elegantissimo, dai tannini di rara finezza e dotato di grande energia, che gli dona una bevibilità incredibilmente docile. Ottimo anche il profilo aromatico con le classiche note balsamiche e mentolate in buona evidenza ma, a tratti, frenate da una timbrica un po' più spostata su tonalità dolci.

Vendemmia: 2005
Proprietà: Famiglia Planeta
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 200.000
Enologo: -
Prezzo: € 20,90
Bottiglia acquistata il 18 dicembre 2007, nel
Duty Free dell'Aeroporto Leonardo da Vinci di
Roma

Planeta Sicilia Igt Chardonnay

Prodotto a partire dal 1994, lo Chardonnay di Planeta è riuscito a diventare un vero e proprio classico dell'enologia siciliana e, insieme a poche altre etichette, a lanciare questa terra nell'Olimpo dell'enologia italiana e non solo. Merito di una conduzione aziendale moderna e intelligente (a cura di Alessio, Francesca e Santi), ma anche dell'esperienza di personaggi come Diego Planeta e Carlo Coraggio, l'enologo purtroppo recentemente scomparso. Ricco ed intenso nei profumi, con note di pesca, fico e timidi cenni di vaniglia, in bocca un nerbo acido deciso che non nasconde struttura e morbidezza tendenziale.

Vendemmia: -
Proprietà: Guido Berlucchi & C. Spa
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 500.000
Enologo: Ferdinando dell'Aquila, Arturo Ziliani
Prezzo: € 16,90
Bottiglia acquistata il 18 dicembre 2007, nel
Duty Free dell'Aeroporto Leonardo da Vinci di
Roma

Berlucchi Cuvée Imperiale Max Rosé

L'azienda è stata fondata nel 1955 da Guido Berlucchi, Franco Ziliani e Giorgio Lanciani. Leader di mercato in Italia nel settore spumanti metodo classico, produce complessivamente 4.6 milioni di bottiglie ed è, probabilmente, una delle aziende che ha maggiormente inciso a livello globale sulla diffusione della bollicina italiana. Né è una bella dimostrazione questo Rosé, una sorta di piccolo capolavoro nella sua tipologia, gradevole al gusto e di impeccabile fattura. I profumi sono lievi e puliti e l'impatto in bocca è brioso e snello.

Vendemmia: 2006
Proprietà: Famiglia Sparaco
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 3.000.000
Enologo: Dino Porfiri
Prezzo: € 5,90
Bottiglia acquistata il 18 dicembre 2007, nel
Duty Free dell'Aeroporto Leonardo da Vinci di
Roma

Fazi Battaglia Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Titulus

Difficile che questo vino non sia passato dalle tavole di ciascuno di noi. L'inconfondibile bottiglia ad anfora (recentemente oggetto di un leggero restyling) resta il simbolo della Fazi Battaglia e il più solido biglietto da visita della costanza qualitativa dell'azienda di proprietà della famiglia Sparaco. Anche la versione '06 non delude, dimostrando la sua proverbiale affidabilità. Franco nell'espressione olfattiva, decisamente varietale, quanto saporito e calibrato al gusto.

Vendemmia: 2006
Proprietà: Giv
Uvaggio: Malvasia, Trebbiano, Greco
Bottiglie prodotte: 150.000
Enologo: Mauro Merz
Prezzo: € 7,50
Bottiglia acquistata il 18 dicembre 2007, nel
Duty Free dell'Aeroporto Leonardo da Vinci di
Roma

Fontana Candida Doc Frascati Superiore Santa Teresa

L'azienda si trova nell'Agro Tuscolano, sulla collina che le dà il nome e conta su circa 100 ettari di vigneto, per una produzione complessiva di oltre sei milioni di bottiglie. Circa mezzo secolo di storia aziendale legato ai grandi numeri, non ha ostacolato la ricerca di un livello qualitativo solido e convincente. Come nel caso del Frascati Santa Teresa, dai profumi freschi e puliti di fiori di campo e frutti a polpa bianca. Gusto caldo e morbido, ma ben sorretto da una gradevole sapidità.



Vendemmia: 1998
Proprietà: Marco Casolanetti
Uvaggio: Montepulciano
Quotazione: -

Oasi degli Angeli Marche Igt Rosso Kurni

Il mondo del vino italiano è, forse, ancora alla ricerca di una sua piena consapevolezza, oltre che di una ferma e specifica idea di eccellenza. In questo divenire le mode non aiutano, così come appaiono spesso dannose le "guerre di religione" tra i seguaci di questa o di quell'altra impostazione stilistica. Fermo restando uno schema comune che tracci le linee guida e premi l'articolazione aromatica e la complessità di un prodotto, sarà bene adoperare per ogni tipologia dei precisi parametri di riferimento, onde evitare ridicole generalizzazioni. Se poi abbiamo di fronte un vino come il Kurni, i parametri vanno addirittura creati, tanto è personale questo vino. Un Montepulciano figlio di una viticoltura senza compromessi, amorevole e naturale, diventato un punto di riferimento di un'area che si vuole scoprire grande come il piceno. La versione 1998 è, oggi, semplicemente grandiosa, per certi versi emozionante: ricchissima eppure vibrante, complessa ed elegante, croccante e succosa, lunghissima e completamente appagante. Un caleidoscopio di sensazioni, per chissà quanto tempo ancora...

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

**Castello di San Polo in Rosso,
Chianti Classico Riserva 1995**

Sottopongo alla vostra attenzione un vino che non esiste più. Mi era rimasta in cantina una cassa di questo meraviglioso Chianti Classico che, per colpa di una smodata rincorsa all'ultima novità, è rimasta dimenticata forse troppo a lungo. Non che il vino ne abbia sofferto, tutt'altro, piuttosto ne ha sofferto il mio gusto non più avvezzo ad un Sangiovese come questo. Rosso rubino brillante, profumi di fiori, cuoio, tabacco e leggera speziatura a contrasto. Gusto tutto giocato sull'equilibrio tra acidità e dolcezza, bevibilità assoluta e tempo di durata della bottiglia in tavola, veramente troppo scarso.

**Lapo Aldobrandi
enonata**



Vendemmia: 2006
Proprietà: Cantine Giorgio Lungarotti Srl
Uvaggio: Trebbiano, Grechetto
Bottiglie prodotte: 450.000
Enologo: Vincenzo Pepe
Prezzo allo scaffale: € 7,00-7,50

Lungarotti Doc Torgiano Bianco Torre di Giano

Azienda fondata nel 1962 da Giorgio Lungarotti, uno dei personaggi più incisivi del mondo del vino italiano, da sempre punto di riferimento enologico per l'Umbria, ha saputo nel tempo costruirsi una solida reputazione, conciliando con grande dinamismo quantità e qualità. Come nel caso di questo Torgiano bianco che, pur nella sua semplicità, sfodera profumi freschi e puliti di fiori d'acacia e polpa di mela verde. Fresco anche l'impatto al gusto, dove il vino resta vivace e tendenzialmente sapido. Consulenza enologica a cura di Lorenzo Landi.

Vendemmia: 2006
Proprietà: Felice Mergè
Uvaggio: Malvasia, Trebbiano
Bottiglie prodotte: 16.000
Enologo: Riccardo Cotarella
Prezzo allo scaffale: € 800-8,50

Poggio Le Volpi Doc Frascati Superiore Epos

Realtà produttiva relativamente giovane quella di Felice Mergè (1996, l'anno della sua fondazione), sospinta dalla passione e dalla competenza del suo titolare, che l'ha imposta come una delle aziende più interessanti del Lazio enoico. Poggio le Volpi conta su circa 11 ettari vitati per una produzione complessiva di un po' più di 200 mila bottiglie. Affascinante il Frascati Epos fin dai suoi profumi netti che alternano note di erba tagliata e cenni floreali. Bello l'impatto anche in bocca, dove predomina la freschezza e tratti di buona mineralità su una solida e articolata struttura.

Vendemmia: 2006
Proprietà: Famiglia Tessari
Uvaggio: Garganega
Bottiglie prodotte: 30.000
Enologo: Valentina Tessari
Prezzo allo scaffale: € 11,00-13,00

Suavia Doc Soave Classico Monte Carbonare

Azienda veneta tutta al femminile quella condotta dalle sorelle Arianna, Meri, Valentina e Alessandra Tessari, che conta su una dozzina di ettari di vigneto per una produzione di circa 100 mila bottiglie. Suavia si trova nel bel mezzo della denominazione Soave e fonda il suo successo sulla ricerca delle radici più autentiche e naturali di questo vino, espresse a partire dalla valorizzazione dei cru, e dell'uva Garganega. Passando al Monte Carbonare colpiscono i profumi di fiori bianchi e le note quasi salmastre, preludio ad un palato ricco e articolato, dove la freschezza acida è quasi travolgente.

Vendemmia: 2006
Proprietà: Famiglia Greco
Uvaggio: Greco
Bottiglie prodotte: -
Enologo: Riccardo Cotarella
Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

Fattorie Greco Doc Cirò Bianco Filù

Quasi 3.000 ettari (70 dei quali vitati) per un'azienda che ha nella produzione olearia il suo punto di forza e che si affaccia in quella del vino con un progetto di grande respiro, con l'ambizione (neppure tanto nascosta, a giudicare dal battage pubblicitario) di diventare uno dei marchi di riferimento della Calabria enoica. Ecco allora questo bianco da uve Greco in purezza che mette in evidenza profumi di buona complessità che spaziano dai ricordi di fiori di pesco alle note di albicocca e nocciola leggermente tostata. Vino interessante anche al palato: nerbo acido deciso e corpo pieno, per una progressione gustativa tesa e di piacevole bevibilità.





Vendemmia: 2003
Proprietà: Ricardo Reina Rutini
e H. Ward Lay
Uvaggio: Malbec
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: € -

Andeluna

Pasionado Grand Reserve

Il cognome tradisce da subito le origini di uno dei proprietari di questa splendida bodega argentina. Come molti altri emigranti, infatti, anche Filippo Ruini, nonno di Ricardo Reina, a capo della proprietà insieme a H. Ward Lay, decise di lasciare l'Italia in cerca di fortuna. Era il 1879. Oggi, Andeluna è una moderna cantina, inserita nello strepitoso paesaggio naturale della Tupungato Valley, "dove la luna argentina illumina le montagne andine", e capace di una produzione che supera le 700 mila bottiglia all'anno. A dar man forte all'enologo di casa Silvio Alberto, una delle giovani stelle dell'Argentina enologica, niente meno che i consigli del flying winemaker francese Michelle Rolland. Il Pasionado Grand Reserve 2003 è il classico vino del Nuovo Mondo Bordeaux style: ricchissimo fin dai profumi, che evidenziano nota di frutta matura e confettura segnate da una decisa tostatura, mostra un corpo pieno, addirittura grasso, limitato sul piano dell'articolazione aromatica e dell'incisività acida.

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 Vinoteca al Chianti (loc. Bottai, via Cassia 2, Tavarnuzze (FI), tel. 055.2373267) propone oltre 3.000 etichette e senza retorica, ma con i fatti e tanta passione, offre alla sua clientela qualità, servizio e cultura del vino:

Jacky Charpentier, Champagne Brut Cuvée Pierre-Henri - € 45,00

100% Pinot Meunier per questo Champagne, importato in Italia dalla stessa Vinoteca al Chianti

René Geoffroy, Champagne Brut Premier Cru Cuvée Expression - € 29,50

Champagne di bellissimo equilibrio, ottenuto da Pinot Meunier, Noir e Chardonnay

Vivaldi-Arunda, Alto Adige Brut Rosé - € 18,50

Patron dell'azienda Joseph Reiterer, punto di riferimento della spumantistica altoatesina

Michel Genet, Champagne Brut Blanc de Blancs Grand Cru Prestige de la Cave - € 37,00

Ottenuto dallo Chardonnay proveniente dai vigneti di Chouilly e Cramant

Gumphof, Alto Adige Sauvignon 2006 - € 14,00

Piccola azienda (4,5 ettari di vigneto) per un grande vino

San Savino, Offida Pecorino Ciproa 2006 - € 9,90

Vino grintoso e verace, svela tutte le potenzialità di questo vitigno di antica coltivazione

Niedermayr, Alto Adige Pinot Noir Riserva 2004 - € 10,90

Si devono a questo storico produttore vini considerati come veri e propri classici della regione

Ormani, Chianti Classico Borro del Diavolo Riserva 1999 - € 15,60

Produttore storicamente legato alla consulenza di Giulio "bicchierino" Gambelli

Torcilacqua, Chianti Classico Badia a Passignano 2004 - € 9,90

Azienda chiantigiana fuori dai circuiti classici, ma dalla produzione solida e autentica

Le Berne, Vino Nobile di Montepulciano 2004 - € 15,00

Un Nobile senza fronzoli, territoriale e dalla docile bevibilità

Cosa consiglia

Ed ecco la lista dei vini consigliati dal bravo titolare Andrea Formigli in un certo senso "figlio d'arte" (suo padre Silvano è stato per anni l'anima di Selezione Fattorie):

Case Basse, Brunello di Montalcino Riserva 2001 - € 165,00

Un vino indifferente alle mode come il suo artefice Gianfranco Soldera

Castell'in Villa, Chianti Classico Riserva 1985 - € 89,00

A detta di molti la più bella bottiglia di Chianti Classico mai realizzata

Quintarelli, Amarone della Valpolicella Classico 1997 - € 250,00

Un monumento a questa intrigante tipologia

Giacomo Conterno, Barolo Monfortino Riserva 2000 - € 270,00

Una delle espressioni enologiche più intime e autentiche dei vini di Langa

Oasi degli Angeli, Kurni 2005 - € 62,00

Un vino fuori da ogni schema e punto di riferimento dell'enologia picena

Château Rayas, Chateaneuf du Pape 2003 - € 110,00

Una denominazione francese sempre più al centro dell'attenzione degli appassionati

Henri Giraud, Champagne Brut Grand Cru Cuvée Fut de Chene 1998 - € 115,00

Classica e intrigante espressione del terroir di Ay

Bonneau du Martray, Corton Charlemagne 2002 - € 119,00

Uno dei Domaine di riferimento di questa denominazione, in una annata memorabile

Hervé Sigaut, Chambolle Musigny Premier Cru Les Sentiere 2005 - € 55,00

Domaine a conduzione familiare dai vini eleganti e sottili

Egon Muller, Riesling Kabinett 2005 - € 47,00

Difficile non cedere al fascino del Riesling made in Germany

"Functional Food": come restare magri e in salute (ma con un portafoglio più leggero)

Yogurt probiotici e prebiotici, corn flakes con vitamine e antiossidanti, uova arricchiti in omega-3, barrette agli isoflavoni: sugli scaffali dei supermercati abbondano i cosiddetti "functional foods", prodotti alimentari innovativi che, pur non essendo farmaci, vantano effetti positivi di vario genere sulla salute di chi li mangia. Un business in grande espansione, tanto che persino un brand massmarket come Barilla si è inventato Alixir, una linea contraddistinta da un packaging nero lucido, raffinato e stiloso, ovviamente ipercostosa. Da oggi poi nelle farmacie italiane è possibile acquistare "miracolose" pillole fatte nientemeno che di puro cioccolato fondente. Ma la domanda che sorge spontanea è: perché pagare una fortuna 12 pastiglie microscopiche invece di gustarsi un buon pezzetto di cioccolato fondente? Attendiamo una risposta dagli esperti di "functional food"... PS: quattro noci forniscono il fabbisogno giornaliero di omega-3 e omega-6, sono più buone e costano molto, ma molto meno di un qualunque cibo artificiale e addizionato.

Non solo vino

Mancini Maccheroni

I maccheroni sono solo una delle numerose tipologie di pasta della Mancini (l'azienda di Massimo Mancini situata a Monte San Pietrangeli in provincia di Ascoli Piceno, tel. 0734.969311), senza alcun dubbio una delle realtà più affascinanti di quella che è la vera essenza della cucina italiana. Del resto è da oltre sessant'anni che l'azienda si dedica alla coltivazione dei cereali, selezionando nell'ultimo decennio le diverse varietà di grano duro e trasformando direttamente, dal 2001, il grano in pasta. Trafilata in bronzo e asciugata in telai di legno o canne per 40-60 ore (a seconda della tipologia), quella Mancini è una pasta di qualità superiore, di grande consistenza e sapore.



La nouvelle cuisine marocchina passa da Marrakech. E' proprio nella splendida capitale del sud del Paese, epicentro del turismo che si riversa ogni giorno nella Medina, dai caotici souq ai sontuosi Riad, fino alla vocante Djemaa el-Fna, la piazza che brulica al tramonto dei chioschi carichi dei piatti più tradizionali, che ha trovato sede il Ristorante Dar Moha (Rue Dar el - Bacha, 81-024-386400). Anima del locale, arredato con cura sia nelle sale interne che nel verde giardino esterno con piscina, appartenuto allo stilista francese Pierre Balmain, è lo chef che gli da il nome: Moha. Dopo quattordici anni in giro per i migliori ristoranti d'Hotel in Svizzera, torna a Marrakech nel 1998 e decide di dare vita a quello che può essere considerato il luogo dell'avanguardia gastronomica marocchina. I piatti infatti, lungi dal tradire le origini dei prodotti e le tradizioni culinarie del posto, sono invece un autentico inno ai sapori di quella terra, solo realizzati e presentati in forma moderna, rivisitata, alleggerita. Tra i nostri assaggi spicca la Pastilla di piccione, il classico Tajine di vitello ai frutti e legumi dolci, il Cous Cous di foie gras all'olio di Argan e uno splendido dessert: il Chakhchoukha alle mele e pistilli di zafferano.

La "top five" di Dar Moha

Cuvée du President Rosée 2006 - € 15,00

Cuvée du President Rouge 2006 - € 15,00

Jean Max Roger, Sancerre Les Caillotes 2006 - € 65,00

Rodet, Vosne Romanée 2001 - € 150,00

Chateau La Tour Haut Brion 2004 - € 220,00

I tre vini del cuore di...

Gianni Letta

Nato ad Avezzano (L'Aquila) il 15 aprile 1935, laureato in giurisprudenza, dopo aver esercitato per alcuni anni la professione forense, si dedica al giornalismo, come corrispondente dall'Aquila di alcuni quotidiani nazionali. Dal 1958 diventa redattore de Il Tempo e nel 1973, ne diventa il direttore, carica che ha ricoperto fino al 1987. Lascia la testata romana per assumere responsabilità manageriali e giornalistiche in Fininvest. Dopo la vittoria elettorale del 1994, Silvio Berlusconi lo vuole come sottosegretario alla Presidenza del Consiglio dei Ministri nel suo primo governo, carica che ricoprirà anche nel secondo governo Berlusconi (2001-2006). Eminenza grigia per eccellenza, stretto collaboratore di Berlusconi prima alla Fininvest e poi in Forza Italia, attualmente è senatore e uno dei collaboratori più acuti dello staff del Cavaliere. Suo nipote Enrico, ricopre attualmente il medesimo ruolo istituzionale di sottosegretario alla Presidenza del Consiglio dei Ministri, ma da sponda politica opposta.

(a.re.)

Gaja, Barbaresco 2004

Castello Romitorio, Brunello di Montalcino 2001

Ghiaccioforte, Morellino di Scansano 2005