



I quaderni di
Wine News
 APPUNTI DI DEGUSTAZIONE



Tiratura: 17758 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 30 - Febbraio 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: 2005
 Proprietà: Famiglia Morricone
 Uvaggio: Montepulciano d'Abruzzo
 Bottiglie prodotte: 18.000
 Enologo: Riccardo Cotarella
 Prezzo allo scaffale:
 € 20,00-22,00

Villa Medoro

Doc Colline Teramane Adrano

Federica Morricone, la giovane e brillante "condottiera" di Villa Medoro, personifica al meglio lo spirito e la filosofia stessa dell'azienda di famiglia. Legata indissolubilmente alle tradizioni ampelografiche del territorio, questa realtà delle colline teramane non rinuncia a cavalcare con spirito moderno le potenzialità dei suoi vini. Un mix che, in pochi anni, l'ha proiettata con sicurezza tra le realtà di riferimento della zona. Il Montepulciano Adrano ha colore violaceo, decisamente carico, e mostra un naso intenso e compatto che spazia dai mirtilli alle spezie, da sensazioni tostate al cioccolato. In bocca mostra coerenza, ampiezza e articolata profondità.



Vendemmia: 2003
 Proprietà: Emidio Pepe
 Uvaggio: Montepulciano d'Abruzzo
 Bottiglie prodotte: 40.000
 Enologo: Emidio Pepe e Federico Staderini
 Prezzo allo scaffale:
 € 20,00-22,00

Emidio Pepe

Doc Montepulciano d'Abruzzo

Inutile nascondere, i vini di Emidio Pepe non sono certo tra quelli che mettono tutti d'accordo. Di impronta decisamente artigianale, travalicano spesso i moderni canoni enologici e si collocano in un alveo che merita grande attenzione. Vini da apprezzare in maniera laica, insomma, senza barriere né dogmi precostituiti. Niente forzature in vigna, niente lieviti selezionati né solforosa, affinamento in cemento vetrificato: pratiche che consegnano un Montepulciano 2003 dal frutto (sur)maturato, affiancato a sensazioni di macchia e grafite. La bocca è di grande sapidità e imprevedibile tenore acido. Da giudicare nel tempo.



Vendemmia: 2004
 Proprietà: Barba Srl
 Uvaggio: Montepulciano d'Abruzzo
 Bottiglie prodotte: 45.000
 Enologo:
 Stefano Chioccioli
 Prezzo allo scaffale:
 € 12,00-14,00

Fratelli Barba

Doc Montepulciano d'Abruzzo

Vignafrauca

L'azienda agricola dei Fratelli Barba (Vincenzo, Giovanni e Domenico), è situata nel nord dell'Abruzzo, lungo la vallata del fiume Vomano e comprende circa 68 ettari coltivati a vigneti, per una produzione complessiva che sfiora le 300 mila bottiglie. L'azienda, fondata relativamente di recente (1991), ha saputo emergere a partire da un serio e articolato lavoro nei vigneti, iniziato nel 1993, che ha progressivamente modernizzato i vecchi impianti, introducendo l'alta densità e una gestione più moderna e razionale. Ne è una bella riprova questo Vignafrauca '04 dai profumi complessi e dalla bocca ricca e scorrevole.



Vendemmia: 2002
 Proprietà: Leonardo Pizzolo
 Uvaggio: Montepulciano d'Abruzzo
 Bottiglie prodotte: 20.000
 Enologo:
 Giulio Vecchio
 Prezzo allo scaffale:
 € 25,00-27,00

Valle Reale

Doc Montepulciano d'Abruzzo San

Calisto

Il terroir di Valle Reale è prettamente montano, trovandosi tra il Parco del Gran Sasso, i monti della Laga e il Parco della Maiella. Il che non ha scoraggiato questa giovane azienda, nata nel 1999, in grado di mettersi da subito in evidenza fra le realtà produttive abruzzesi più importanti. Grazie ad un progetto vitienologico appassionato, condotto da due maestri come Leonardo Valenti e Carlo Ferrini, Valle Reale, circa 60 ettari di vigneto, produce vini di livello assoluto (quasi mezzo milione di bottiglie) e il San Calisto, il top della produzione, si conferma, anche in una annata difficile come il 2002, un vino di razza.

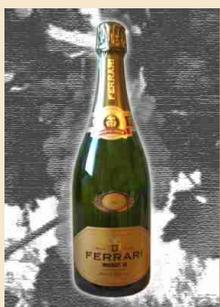
Editoriale

Facce da Montepulciano

A differenza di molti appassionati, giornalisti, addetti ai lavori a vario titolo, sempre più arroccati su contrapposte e inconciliabili posizioni, siamo convinti che ci siano molti modi di interpretare il vino, di assecondare o reinventare la tradizione, rispettando o dettando tendenze. Ci sembra presuntuoso, se non fuorviante, ergersi a difensori di un'unica idea di vino, come se per qualche arcano motivo questo non fosse soggetto alla normale evoluzione delle cose, a cambiamenti tecnici o di gusto. Abbiamo, insomma, rispetto degli innovatori come dei fanatici della tradizione e ci piace pensare che i consumatori siano in grado di scegliere i prodotti che preferiscono. Non che certi vini non ci piacciono più di altri; non che non abbiamo le nostre idee e i nostri indirizzi. Non ci sembra convincente, però, l'idea di scartare a priori, quando parliamo in pubblico e non in occasioni private, interpretazioni stilistiche che potrebbero invece soddisfare l'esigenza di una parte (spesso consistente) di consumatori. Presentare quello che riteniamo sia il meglio, al di là degli stili, e lasciare i lettori alle loro legittime riflessioni. Questa è la nostra linea di condotta, confermata dal Primo Piano di questo mese che, a partire da una varietà (il Montepulciano) e da una regione (l'Abruzzo, affermata anche grazie a realtà quali Valentini e Masciarelli, per l'appunto agli antipodi in quanto a scelte stilistiche), mette insieme aziende e vini che faranno storcere di certo il naso. A questa e a quell'altra schiera.

Buona Lettura
 Franco Pallini
 Antonio Boco





Vendemmia: 2002
 Proprietà: Ferrari F.lli Lunelli
 Spa
 Uvaggio: Chardonnay
 Bottiglie prodotte: 480.000
 Enologo: M. Lunelli, R. Larentis
 Prezzo allo scaffale: €
 30,00-32,00

Ferrari

Doc Trento Metodo Classico Perlé

La Ferrari del vino appartiene al ristrettissimo club di maison italiane (in certi casi è addirittura "la maison" italiana) in grado di giocare alla pari con le più celebrate griffe dello Champagne. Del resto era proprio questa l'idea del suo fondatore, quel Giulio Ferrari che, letteralmente stregato dal fascino delle bollicine francesi, si convinse che la terra trentina poteva essere il luogo ideale per un tipo di vino che ha sempre goduto di fascino esclusivo e senza tempo. Fu lui a piantare le prime viti di Chardonnay e a produrre i primi vini a rifermentazione in bottiglia in quelle terre. L'attuale "metodo classico", insomma. Sono passati più di cento anni da quel sogno visionario (gli annali citano il 1902 quale anno di fondazione dell'azienda) e la Ferrari Spumanti è più che mai realtà, saldamente ancorata alle sue tradizioni ma anche straordinariamente dinamica, sempre proiettata verso nuovi scenari futuri. Buona parte del merito di questo successo è da attribuire alla famiglia Lunelli, dal 1952 a capo della casa trentina, che ha saputo affiancare alla meticolosa cura per i vini anche il giusto piglio imprenditoriale, aumentando progressivamente il numero di bottiglie prodotte e lanciando l'azienda nell'olimpo delle più grandi case spumantistiche del mondo. Figlio legittimo di questo progetto è il Ferrari Perlé, prodotto per la prima volta nel 1971 e autentico campione del rapporto qualità - quantità - prezzo. Il millesimo 2002 (prodotto in quasi mezzo milione di esemplari!) mostra un bellissimo colore paglierino carico, spuma generosa e persistente, profumi da subito accattivanti e immediatamente riconducibili alla tipologia: dai fiori freschi alle note di frutta gialla, dalla leggera speziatura agli accenni di lievito. In bocca il vino non delude e si mostra decisamente reattivo, energico, di buona morbidezza eppure vivace, distinto da una pregevole spina acida. Prodotto con sole uve Chardonnay provenienti da vigneti di proprietà, matura per ben cinque anni a contatto sui lieviti.

Vendemmia: 2006
 Proprietà: Volo Rosso Srl
 Uvaggio: Chardonnay, Grillo
 Bottiglie prodotte: 200.000
 Enologo: Attilio Pagli
 Prezzo: € 4,30
 Bottiglia acquistata il 4 febbraio 2008, nel
 Supermercato Pam del Centro Commerciale
 Porta di Siena

Volo Rosso

Sicilia Igt Bianco

La Cantina di Casteggio (Lombardia), La Delizia (Friuli), Madonna dei Miracoli (Abruzzo), Cantina sociale Europa (Sicilia), Cantine Leonardo (Toscana), e Caviro (Emilia Romagna) si sono unite nel 2003 per questo progetto enologico e commerciale (che vede anche una cospicua partecipazione (48%) della Banca Monte dei Paschi di Siena). Nel bicchiere, questo bianco siciliano è paglierino limpido e brillante, i profumi sono semplici e ben delineati, in evidenza note di mandorla tostata e ananas. In bocca, il vino è altrettanto semplice, certamente corretto ma poco emozionante.

Vendemmia: 2006
 Proprietà: Gruppo Italiano Vini
 Uvaggio: Trebbiano, Malvasia, Rossetto
 Bottiglie prodotte: 150.000
 Enologo: Massimo Panattoni
 Prezzo: € 3,10
 Bottiglia acquistata il 4 febbraio 2008, nel
 Supermercato Pam del Centro Commerciale
 Porta di Siena

Bigi

Doc Est Est Est di Montefiascone

L'Est Est Est è un bianco leggero che nasce attorno al lago di Bolsena, su terreno vulcanico ed è uno dei più famosi vini laziali. La cantina Bigi di Orvieto (legata al Giv) è una cooperativa fondata alla fine del 1800 e dispone di oltre 190 ettari. Giallo paglierino scarico ma brillante, questo vino possiede profumi freschi con rimandi agli agrumi. In bocca è sapido, piacevole e con una buona corrispondenza gusto-olfattiva, che rimanda alle note agrumate del naso. Un vino che sgombra un po' il campo da qualche luogo comune sui vini sotto i cinque euro, risultando più che dignitoso e senza inutili velleitarismi.

Vendemmia: 2005
 Proprietà: Donnafugata Srl
 Uvaggio: Nero d'Avola
 Bottiglie prodotte: 690.000
 Enologo: Stefano Valla
 Prezzo: € 7,80
 Bottiglia acquistata il 4 febbraio 2008, nel
 Supermercato Pam del Centro Commerciale
 Porta di Siena

Donnafugata

Sicilia Igt Rosso Sedàra

Il nome di questo Nero d'Avola in purezza rimanda a quello della famiglia di Angelica, l'affascinante Claudia Cardinale del film Il Gattopardo diretto da Luchino Visconti. L'impatto olfattivo è intenso, segnata da note fruttate, di tabacco, spezie e ricordi appena minerali. Bocca di buon equilibrio, fruttata e di bella consistenza, dal finale deciso e vibrante. Donnafugata è una delle realtà più importanti della Sicilia enica e conta su circa 160 ettari di vigneto, per una produzione complessiva che supera i due milioni e mezzo di bottiglie. La consulenza enologica è a cura di Carlo Ferrini.

Vendemmia: 2006
 Proprietà: Famiglia Bologna
 Uvaggio: Grignolino
 Bottiglie prodotte: 35.000
 Enologo: Raffaella e Giuseppe Bologna
 Prezzo: € 8,79
 Bottiglia acquistata il 4 febbraio 2008, nel
 Supermercato Pam del Centro Commerciale
 Porta di Siena

Braida - Giacomo Bologna

Doc Grignolino d'Asti

L'azienda di Rocchetta Tanaro, fondata dal mitico Giacomo Bologna nel 1961, oggi conta su circa 40 ettari di vigneto ed è condotta con la stessa passione dal figlio Giuseppe. E non stupisce che da una firma storica dell'enologia piemontese come Braida, esca un Grignolino dalle intriganti sensazioni. Gentile e leggero, fin dal suo rubino chiaro trasparente, evidenzia profumi intensi dai delicati sentori più floreali che fruttati, leggermente affumicati. In bocca è un vino decisamente piacevole, di bella sapidità e freschezza, che ne amplificano la rilassatezza di beva.



Vendemmia: 1996
 Proprietà: Antonella e Vincenzo D'Isanto
 Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon
 Quotazione: -

I Balzini

Colli Orientali Toscana Centrale Igt Rosso White Label

Proprio nel 2007, Antonella e Vincenzo D'Isanto, proprietari de I balzini, hanno festeggiato i 20 anni del loro White Label, oggetto del nostro assaggio. L'azienda di Barberino Val d'Elsa - circa 5 ettari e mezzo di vigneto per una produzione complessiva che si aggira sulle 50 mila bottiglie (circa la metà di White Label) - ha articolato la propria filosofia produttiva sulla coerenza stilistica e la poca propensione all'inseguimento di mode enologiche dal corto respiro. Il White Label 1996 (blend paritario di Sangiovese e Cabernet Sauvignon) ne è un esempio cristallino, a partire dal suo artefice in cantina Giulio "bicchierino" Gambelli. Figlio di un'annata non a cinque stelle, ma di grande fascino, esibisce profumi eleganti di fiori leggermente appassiti, note affumicate e cenni minerali. In bocca, il vino è sottile e di grande energia e può contare su un'articolazione complessa e un finale decisamente profondo.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Querciabella, Toscana Igt Palafreno 2000

Sono andato a ripescare questo vino nella mia cantina, ma non l'ho più incontrato sugli scaffali delle enoteche. Peccato, perché mi ricordo che aveva un prezzo piuttosto abbordabile. L'ho assaggiato volentieri per vedere il suo stato di tenuta nel tempo. Piuttosto buono, specialmente per quanto riguarda l'integrità dei profumi, ancora abbondantemente fruttati. In bocca, l'ho trovato un po' semplice, di buona materia, ma non di grande contrasto.

Augusto Nardò
 enonauta



Vendemmia: 2006
 Proprietà: Famiglia Cecchi
 Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Colorino
 Bottiglie prodotte: 1.200.000
 Enologo: -
 Prezzo allo scaffale: € 5,50-7,50

Cecchi

Doc Chianti Classico

Per la Casa Vinicola Cecchi il Chianti Classico è sicuramente il vino di riferimento perché rappresenta una parte importante della sua storia e ricopre un ruolo primario nell'intera produzione. La famiglia Cecchi possiede una proprietà nel Chianti Classico dove oltre a produrre alcune selezioni, vinifica le uve acquistate da altri produttori della zona. Di colore rosso rubino intenso, ha nella bevibilità il suo punto di forza, con una buona tensione acida che articola con freschezza una struttura solida e asciutta. I profumi sono netti e fragranti, anche se non molto complessi.

Vendemmia: 2006
 Proprietà: Agostino Lenci
 Uvaggio: Sangiovese, Syrah
 Bottiglie prodotte: 150.000
 Enologo: Graziana Grassini
 Prezzo allo scaffale: € 8,00-10,00

Fattoria di Magliano

Doc Morellino di Scansano Heba

La Fattoria di Magliano, acquistata nel 1997 da Agostino Lenci, si estende su circa 90 ettari, 50 dei quali coltivati a vigneto, per una produzione complessiva che sfiora le 200 mila bottiglie. L'azienda maremmana ha saputo fin da subito imporsi sul mercato con prodotti dallo stile solido e moderno. Molto di questo successo è attribuibile al suo Morellino, il cui nome evoca l'antica città etrusca che sorgeva nelle vicinanze di Magliano. Intenso l'impatto olfattivo, contraddistinto da toni speziati e da ricordi di macchia mediterranea. Succosa e potente la sua articolazione gustativa, solo frenata da un po' di legno in esubero.

Vendemmia: 2005
 Proprietà: Fontanafredda Srl
 Uvaggio: Nebbiolo
 Bottiglie prodotte: 45.000
 Enologo: Danilo Drocco
 Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

Fontanafredda

Doc Barbera d'Alba Raimonda

Dire che Fontanafredda è una delle realtà storiche di Langa può apparire addirittura riduttivo, tanto è forte il suo blasone nel panorama enologico nazionale e internazionale. Di proprietà della Banca Monte dei Paschi di Siena dal 1931, annovera ben 62 ettari di vigneto, alcuni dei più celebri cru della zona (si pensi a Lazzarito o a Vigna La Rosa) e un caveau di bottiglie con pochi eguali al mondo. Non solo Barolo, comunque. Anche la Barbera sembra essere una varietà fortunata per l'azienda. Il nostro assaggio parla di un naso intrigante con sensazioni di frutti di bosco, una bocca polposa e acida e un finale decisamente succoso.

Vendemmia: 2006
 Proprietà: Proprietà: Produttori del Barbaresco Scarl
 Uvaggio: Nebbiolo
 Bottiglie prodotte: 60.000
 Enologo: Giovanni Testa
 Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

Produttori del Barbaresco

Doc Langhe Nebbiolo

Compie cinquant'anni, ma mostra una vitalità e un dinamismo impressionante questa cooperativa dall'inossidabile rapporto tra altissima qualità e prezzi abbordabili. Oltre agli affascinanti cru di Barbaresco (Moccagatta, Montefico, Montestefano, Ovello, Rabaja, Rio Sordo ...), al sempre splendido Barbaresco "base", ecco un altro gioiellino pescato tra i nebbioli dei "Produttori". Un vino semplice ma divertente, che affianca ai sentori fruttati eleganti note di spezie e liquirizia, di ottima freschezza e sapidità. Per chi sceglie, anche nel quotidiano, un vino non banale, in grado di coinvolgere con la finezza tipica delle migliori espressioni langarole.



Vendemmia: 2005
Proprietà: Famiglia Suter
Uvaggio: Pinotage
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: €
18,00-20,00

Rico Suter Estate Pinotage

L'azienda Rico Suter è situata nel distretto vitivinicolo del Breede Rivier, caratterizzato da un clima tendenzialmente fresco. Condotta da Rico insieme ai figli Bruno e Carlo non solo pratica una viticoltura biologica, ma è anche parte del progetto "biodiversity and wine initiative" in collaborazione con il WWF e la Società di Botanica del Sud Africa per la salvaguardia ambientale delle biodiversità. Ottenuto dal vitigno Pinotage - considerata in Sud Africa un' "uva locale", dato che fu il professor Abraham Perold dell'Università di Stellenbosch che, nel 1924, la "creò" dall'incrocio fra Pinot Nero e Hermitage (o Cinsault, vitigno del sud della Francia) - il vino di Rico Suter comprende anche una piccola aggiunta di Petit Verdot e matura in barriques per 24 mesi. Profumi esuberanti, condotti da un fruttato rigoglioso, introducono ad una articolazione gustativa tutta all'insegna della dolcezza, che rende il vino piacevole anche se poco reattivo. Il vino è importato in esclusiva per l'Italia da Afiwinews di Muggiò (MI).

I quaderni di
Wine News
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'Arcante Enoteca (via Pergolesi, 86/88 Pozzuoli (NA), tel. 081.3031039) è il risultato della passione dei bravi Angelo Di Costanzo e Raffaella Avallone. 700 le etichette proposte (40% campane) ma non mancano olii extravergine italiani, pasta, cioccolati e distillati. Occhio di riguardo ai vini dal solido rapporto prezzo-qualità:

Grotta del Sole, Campi Flegrei Falanghina 2006 - € 7,20

Forse il vino più rappresentativo dell'azienda della famiglia Martusciello

Terre degli Svevi, Basilicata Bianco Re Manfredi 2006 - € 9,90

Fresco e sapido questo bianco prodotto dall'azienda lucana del Gruppo Italiano Vini

Benito Ferrara, Greco di Tufo Vigna Cicogna 2006 - € 15,30

Interpretazione estrema ma autentica e intrigante del vitigno irpino

Silvio Nardi, Sant'Antimo Merlot 2004 - € 12,90

Snello, gustoso e dal buon equilibrio

Michele Moio, Falerno del Massico Primitivo 2004 - € 10,00

Vino di temperamento e di bella progressione gustativa

Ferruccio Deiana, Cannonau di Sardegna Sileno 2005 - € 9,80

Meticoloso viticoltore sardo dai vini sempre di buon livello

Roberto Sarotto, Barbera d'Alba Elena la Luna 2005 - € 13,20

Vino dal buon equilibrio e dalla bevibilità superiore

Salvatore Molettieri, Taurasi Cinque Querce 2003 - € 33,50

Forse uno dei migliori interpreti della tipologia Taurasi

Miceli, Moscato Passito di Pantelleria Yanir 2005 - € 19,80

Vino che racchiude il fascino della terra da cui nasce

Mastroberardino, Irpinia Bianco Passito Melizie 2005 - € 13,90

La cantina di Atripalda offre una gamma di prodotti che difficilmente deludono

Cosa consiglia

Ed ecco la lista dei vini consigliati dalla coppia Di Costanzo e Avallone:

La Sibilla, Campi Flegrei Falangina Cruna DeLago 2005 - € 12,00

Un vino intenso come la passione dei titolari dell'azienda Luigi e Tina Di Meo

Franz Haas, Vigneti Dolomiti Bianco Manna 2005 - € 17,30

Riesling e Chardonnay di bella acidità e solida struttura

Castello della Sala, Umbria Bianco Cervaro della Sala 2004 - € 29,00

Un classico inossidabile di una delle griffe più importanti del vino italiano

Sartori, Valpolicella Ripasso Regolo 2004 - € 9,90

Caldo e avvolgente, ma anche gustoso e contrastato

Falesco, Lazio Rosso Montiano 2004 - € 27,80

Il vino che ha lanciato definitivamente l'azienda dei fratelli Cotarella

Gaja, Barbaresco 2004 - € 125,00

Classico nella sua modernità, è un vino di grande stoffa ed eleganza

Firato, Nero d'Avola Harmonium 2004 - € 19,90

Uno dei Nero d'Avola che hanno storicamente sancito il successo di questo vitigno

Donnafugata, Passito di Pantelleria Ben Ryè 2006 - € 34,00

Grandi profumi e grande impatto gustativo, per un vino di vertice assoluto

Kellerei Kaltern, Alto Adige Moscato Giallo Serenade 2005 - € 28,00

Grandissimo vino dolce contrastato e dinamico

Ferruccio Deiana, Nuragus di Cagliari Oirad 2004 - € 22,00

Meticoloso viticoltore sardo dai vini sempre di buon livello

Aria di sconforto nel mondo enoico? Niente paura, arriva lo psicologo del vino, per ascoltare, consigliare e rincuorare i produttori in crisi esistenziale

Per le aziende di casa nostra il 2007 è stato un "annus horribilis", almeno per quanto riguarda la tenuta nervosa (visto che gli affari, a detta dei più, sono andati benissimo). Lo stress mentale è stato causato dalle minacce delle leggi proibizioniste, il nuovo Ocm e l'umore sempre più ondivago dei critici, alla caccia della perduta originalità dei vini. Queste nuove difficoltà hanno subito trovato la loro soluzione in questo variegato e folle mondo del vino, con l'arrivo di una nuova figura professionale. Si tratta dello psicologo del vino, pronto a raccogliere gli sfoghi dei produttori in crisi esistenziale, elargire costosi quanto inutili consigli e passare kleenex in caso di irrefrenabili crisi di pianto. Lo psicologo del vino, che potrà ricevere i pazienti nel proprio studio, a mo' di medico, o recarsi come consulente direttamente presso le aziende, a mo' di enologo, fornirà un valido supporto alle crisi di autostima più violente (leggi: il mio vicino fa il vino migliore del mio), alle ansie da persecuzione (leggi: le guide ce l'hanno con me?), ma anche nei casi più gravi di depressione (leggi: calo del fatturato).

Sorta in un'antica cascina, l'Antica Trattoria Da Sandro al Navile (via del Sostegno 15, Bologna - tel. 051 6343100) è il tipico locale arredato con gusto, volutamente retrò, dall'impostazione "rustica" ma curata. La gestione, fin dall'ormai lontano 1961, è affidata alle mani esperte della famiglia Montanari, ormai arrivata alla quarta generazione di ristoratori, ed oggi conta anche sulla competenza di Alessandro, Imerio, Maurizio e Alessandro Rizzi che saggiamente hanno mantenuto lo stile della cucina sulle solide basi della tradizione emiliana, con un caleidoscopio di prodotti e di ricette in grado di rappresentare una vera pietra miliare della gastronomia italiana. Dalle paste tirate a mano ai secondi di carne (filetti e arrostiti su tutto) e ai contorni rigorosamente figli della stagionalità, tutto mostra grande schiettezza e genuinità, senza fronzoli o inutili orpelli. Una cucina concreta che mantiene la sua peculiarità anche nel carrello dei dolci, in cui merita una particolare segnalazione il gelato all'aceto balsamico, montato a mano e servito su una coppetta ad hoc. Da sottolineare, infine, una carta dei vini piuttosto ricca, frutto anche questa di accurata ricerca, e una grande selezione di distillati che comprende pezzi unici e una collezione di oltre 3.500 etichette di whisky.

La "top five" di Antica Trattoria Da Sandro al Navile

Antinori, Chianti Classico Riserva Badia a Passignano 2003 - € 40,00

Tenuta San Guido, Bolgheri Sassicaia 1998 - € 150,00

Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri Superiore Ornellaia 1999 - € 90,00

Tenuta dell'Ornellaia, Masseto 2002 - € 180,00

Antinori, Solaia 1997 - € 145,00

Non solo vino

Angostura Aromatic Bitters

Due gocce d'angostura, please ... Quanti cocktail assumono un non so che di esotico e intrigante con l'aggiunta della preziosa bevanda? Prodotta per la prima volta nel 1824 dal Dottor J.G.B. Siegert, medico militare dell'esercito di Simon Bolivar, prese il nome dalla città venezuelana di Angostura (oggi Ciudad Bolivar) e divenne ben presto il complemento ideale di molte altre bevande. Prodotta ancor oggi a Trinidad dai discendenti del Dottor Siegert, importata in Italia dalla Fratelli Rinaldi Importatori, può anche trovare posto in cucina (zuppe, carne, pesce e verdure ma anche gelati, dessert e caffè).



I tre vini del cuore di...

Carlo Conti

Fiorentino, inizia a lavorare nelle radio e nelle tv private locali. Nel 1985 approda a Discoring su Rai Uno, suo debutto televisivo. Ma il primo riconoscimento arriva nel giugno 1992, quando il suo programma Vernice fresca vince l'Oscar Tv locali. Da qui una lunga carriera che lo porta alla conduzione di Big!, la Tv dei ragazzi, Uno per tutti, Telethon, Anteprema di Miss Italia. In teatro, nel 1994, scrive e interpreta lo spettacolo Fratelli d'Italia con Giorgio Panariello e Leonardo Pieraccioni. Nell'estate 1995 realizza e conduce per VideoMusic Aria fresca, il cui successo si ripete in autunno su Tmc. Poi il ritorno a Rai Uno con Su le mani, Luna Park, la Zingara, Miss Italia nel mondo, L'uomo e lo sport, Va ora in onda, Colorado, Cocco di mamma, In bocca al lupo, Caccia al lupo. Nel 2000, l'avventura di Domenica in. Dopo la conduzione del quiz Il Gladiatore affronta di nuovo l'impegno domenicale con Dom&Nika in. Da gennaio 2003 conduce lo show di Rai Uno i Raccomandati e dal 2006 è conduttore del preserale Rai L'eredità.

Tenuta San Guido, Bolgheri Sassicaia 1997

Antinori, Tignanello 2001

Tenuta degli Dei, Cavalli Selection 2004

