



I quaderni di Wine News

APPUNTI DI DEGUSTAZIONE



Tiratura: 17827 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 31 - Marzo 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: Luciano Arduini
Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara
Bottiglie prodotte: 4.300
Enologo: Gianpietro Zardini
Prezzo allo scaffale:
€ 18,00-20,00

Arduini

Doc Amarone della Valpolicella Classico

Luciano Arduini è persona schietta e piacevole, ancorata ai solidi principi della tradizione, ma anche attento a tutto ciò che può migliorare l'impronta del suo progetto. Da qui la nuova cantina, inaugurata nel 2002, che ha completato un'opera di restyling aziendale, prima di lui rivolta essenzialmente alla vendita di vino sfuso. Situati sul Monte Sacchetti, i sette ettari di vigneto si estendono su terrazzamenti di muri a secco, allevati con le classiche varietà della zona. L'Amarone 2004 è ricco di frutta fresca matura ma anche di note più personali, quasi terrose. In bocca è decisamente dinamico, addirittura scattante, lontano da sensazionaliste concentrazioni, anzi impreziosito da raffinate note speziate e floreali.



Vendemmia: 2004
Proprietà: Famiglia Rizzardi
Uvaggio: Corvina, Rondinella, Barbera
Bottiglie prodotte: 4.000
Enologo: Giuseppe Rizzardi
Prezzo allo scaffale:
€ 31,00-33,00

Guerrieri Rizzardi

Doc Amarone della Valpolicella Classico Calcarole

Nata dall'incontro tra due antiche realtà vinicole veronesi, quella dei Conti Guerrieri proprietari di una secolare tenuta con vigneti e cantina in Bardolino, e quella dei Conti Rizzardi che avevano acquistato i loro vigneti a Negrar già nel 1678, la Guerrieri Rizzardi è a tutt'oggi una delle aziende simbolo dell'eccellenza vitienologica veneta, e dunque italiana. Il Calcarole 2004, figlio di terreni argillosi poco spessi che ricoprono rocce di origine calcarea, è un tripudio di frutta matura, rossa e nera, spunti floreali e note di cioccolato. Coerente al palato, mostra struttura e complessità ma anche splendida beva e avvolgente calore.



Vendemmia: 2004
Proprietà: Famiglia Castagnedi
Uvaggio: Corvinone, Corvina, Rondinella, Croatina, Oseleta
Bottiglie prodotte: 12.000
Enologo:
Paolo Castagnedi, Paolo Grigolli
Prezzo allo scaffale:
€ 54,00-56,00

Tenuta Sant'Antonio

Doc Amarone della Valpolicella Campo dei Gigli

La Tenuta Sant'Antonio è una di quelle realtà che ha letteralmente percorso i tempi, intravedendo prima di altri scenari futuri che potevano apparire utopici. Ecco perché i suoi vini sono unici, ecco perché, a differenza di molti altri, non sembrano scimmiettare mode e tendenze, ma piuttosto paiono dettarle. Il Campo dei Gigli è figlio di questa filosofia, oltre che di terreni calcarei, impianti a 6000 ceppi per ettaro, appassimento e sosta in tonneau per ben tre anni. Un vino che esplose in profumi di ciliegie tritate, pepe, liquirizia, cioccolato e tabacco; che avvolge in un palato di grandiosa concentrazione, gran tannino e suadanza speziata.



Vendemmia: 2004
Proprietà: Famiglia Venturini
Uvaggio: Corvina, Rondinella, Corvinone
Bottiglie prodotte: 6.000
Enologo:
-
Prezzo allo scaffale:
€ 27,00-29,00

Venturini

Doc Amarone della Valpolicella Campomasua

Nata nel 1963, l'azienda della famiglia Venturini mantiene ancora oggi un fascino tutto artigianale, piuttosto insensibile a scorciatoie produttive o comodi ammiccamenti stilistici. L'Amarone Campomasua, che nasce dai vigneti situati nell'omonima zona collinare, dove i terreni sono piuttosto leggeri, ci è sembrato un vino splendido: scuro al colore, evidenza al naso le classiche sensazioni di ciliegia sotto spirito, senza cedere a note troppo esuberanti, accompagnate da timbri speziati molto fini e ampi. Un vino di grande sapore, articolazione aromatica e profondità. Chiude su cenni di cuoio e tabacco.

Editoriale

Tutti dicono Amarone

Momento magico per l'Amarone. In termini di consensi e soprattutto di vendite, tanto da giustificare il clima ottimistico, ma diremmo quasi euforico, che si respirava a Verona in occasione dell'ultima Anteprima (26/27 gennaio 2008). Al di là delle considerazioni commerciali, comunque, le giornate al Palazzo della Gran Guardia sono servite per fare il punto della situazione su vari aspetti del grande rosso della Valpolicella. Anzitutto sull'annata, una 2004 giudicata eccellente, classica ed equilibrata. I nostri riscontri, seppur espressi in una fase ancora piuttosto embrionale (ma questo vale un po' per tutti gli appuntamenti di questo tipo, e poi qualche rischio bisogna pur prenderlo...), fotografa una certa eterogeneità stilistica, con vini austeri ed eleganti accanto ad autentici campioni di muscoli e concentrazioni, con residui zuccherini importanti e nasi oltremodo surmaturi. Le nostre scelte? Come al solito dettate dall'istinto del momento, cercando di cogliere i vini che, per un verso o per l'altro, ci hanno colpito e sorpreso. Solo quattro etichette, come al solito, finiscono dritte dritte in Primo Piano. Anche se di vini convincenti ce ne erano, naturalmente, molti altri. Tra chi non c'era, invece, vale la pena ricordare: Allegrini, Masi, Dal Forno, Quintarelli, Bolla, Zenato, ecc... Che di presentazioni, visto anche l'andamento dei mercati, possono anche fare a meno. Almeno per il momento.

Buona Lettura
Franco Pallini
Antonio Boco





Vendemmia: 2004
Proprietà: Famiglia De Castris
Uvaggio: Negroamaro, Malvasia
Nera
Bottiglie prodotte: 50.000
Enologo: G. Di Mastrogiovanni
Prezzo allo scaffale: €
25,00-27,00

**Leone De Castris
Doc Salice Salentino Rosso Riserva
Donna Lisa**

Se si riflette sulla storia vitivinicola italiana, almeno nell'accezione moderna del termine, il suo anno zero, quello del cambio di prospettiva per l'enologia del Paese, viene fatto spesso coincidere con quello "del metanolo" (1986) e fa una certa impressione leggere che la cantina Leone De Castris è stata fondata nel 1665. Niente di meno che dal Duca Oronzo Arcangelo Maria Francesco Conte di Lemos, che fa incetta di terreni a Salice, Guagnano, Veglie, Villa Baldassarri, Novoli e San Pancrazio, riuscendo a mettere insieme qualcosa come 5 mila ettari. E se nell'800 l'azienda è tra le prime ad esportare vino sfuso negli Stati Uniti, così come in Francia e Germania, l'imbottigliamento arriva nel 1925. Giusto il tempo di assestarsi ed ecco un altro primato. Era il 1943, e dalle cantine salentine uscivano, per la prima volta in Italia, le bottiglie di un rosato dal nome curioso: Five Roses, per volere del generale Charles Poletti, commissario per gli approvvigionamenti delle forze alleate, che aveva chiesto una grossa fornitura di vino rosato, che doveva però avere nome americano... Tante cose sono cambiate da allora, eppure l'azienda è ancora oggi nelle mani caparbie della famiglia De Castris, decisa a perpetuare la valorizzazione della Puglia del vino e a migliorarsi costantemente, come dimostra la recente "acquisizione" di un enologo consulente del calibro di Riccardo Cotarella. Testimone, tra gli altri, ne è il Donna Lisa, cavallo di razza dell'azienda, che in un'anteprema d'assaggio della vendemmia 2004 dimostra tutte le sue doti. Un vino potente sin dai profumi, segnati da una grande espressività fruttata, non senza accenni di spezie e cioccolato, ancora alla ricerca di una piena amalgama gustativa e di un perfetto bilanciamento con la componente tostata (ci mancherebbe, vista l'estrema gioventù di questo rosso!) ma che fa già intravedere elementi di grande complessità, che il tempo provvederà di certo ad equilibrare. Anche perchè su questo fronte, quello dei lunghi processi, la De Castris non ha davvero niente da invidiare a chicchessia.

Vendemmia: -
Proprietà: Famiglia Martellozzo
Uvaggio: Prosecco
Bottiglie prodotte: 40.000
Enologo: Francesco Adami
Prezzo: € 9,90
Bottiglia acquistata il 7 marzo 2008, nel
Supermercato Coop - Le Grondaie di Siena

**Bellussi
Doc Prosecco Belcanto Extra Dry**

La storica Azienda Bellussi Spumanti di Valdobbiadene, nel cuore del Prosecco, è stata rilevata nel 1993 dalla famiglia Martellozzo. Sotto la guida di Enrico Martellozzo l'azienda prende il nome di Bellussi Valdobbiadene per sottolineare il legame della Maison con la tradizione del proprio territorio. La linea Belcanto è il risultato di una rigorosa ricerca, a partire dal clone e dal vigneto e le bottiglie, tutte serigrafate, sono opera dell'artista e designer veneziano Enzo Mion. I profumi dell'Extra Dry sono freschi e ben a fuoco. Buono anche in bocca, dove struttura e acidità alimentano una progressione gustativa vibrante.

Vendemmia: 2007
Proprietà: Christof Tiefenbrunner
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 25.000
Enologo: Gerhard Sanin
Prezzo: € 7,80
Bottiglia acquistata il 7 marzo 2008, nel
Supermercato Coop - Le Grondaie di Siena

**Tiefenbrunner
Doc Alto Adige Chardonnay**

Azienda storica del vivace panorama enologico altoatesino, Tiefenbrunner produce una gamma di vini dallo spiccato carattere, che difficilmente non rimanda alle caratteristiche più intime di questo terroir. Con circa 750 mila bottiglie di produzione complessiva, l'azienda condotta da Christof Tiefenbrunner rappresenta anche una delle cantine più "prolifiche" del Sud Tirolo. Lo Chardonnay oggetto del nostro assaggio possiede profumi limpidi ed intensi, assolutamente varietali e in bocca è un vino solido e convincente, riuscendo a coniugare con bell'equilibrio una struttura tendenzialmente grassa a una spina acida continua e ficcante.

Vendemmia: 2006
Proprietà: Gruppo Italiano Vini
Uvaggio: Syrah
Bottiglie prodotte: 150.000
Enologo: Silvio Centonze
Prezzo: € 6,70
Bottiglia acquistata il 7 marzo 2008, nel
Supermercato Coop - Le Grondaie di Siena

**Rapitalà
Sicilia Igt Sire Nero Syrah**

Azienda di dimensioni importanti, 100 gli ettari vitati per quasi 3 milioni di bottiglie prodotte annualmente, situata in provincia di Palermo, Rapitalà rappresenta una importante realtà produttiva del colosso enologico Gruppo Italiano Vini. Il Sire Nero, da uve Syrah, fa parte della linea "I Templi". Si tratta di un rosso vinificato in acciaio, dai profumi intensi ma inizialmente un po' coperti, che successivamente aprono a note di mora, ribes e toni piacevolmente pepati. In bocca, evidenzia una buona struttura, tannino fine e buona spinta acida, con retrogusto che torna alle sensazioni speziate. Convincente la persistenza.

Vendemmia: 2007
Proprietà: Produttori di Cormòns Scarl
Uvaggio: Ribolla Gialla
Bottiglie prodotte: 24.000
Enologo: Rodolfo Rizzi
Prezzo: € 6,50
Bottiglia acquistata il 7 marzo 2008, nel
Supermercato Coop - Le Grondaie di Siena

**Cantina Produttori di Cormòns
Doc Colli Orientali del Friuli Ribolla
Gialla**

445 soci conferitori, quasi 2.300.000 bottiglie di produzione complessiva, fanno della cantina sociale con base a Cormòns una delle realtà più importanti del Friuli Venezia Giulia, un territorio che, nel recente passato, ha saputo conquistare una posizione di rilievo fra i territori più vocati dell'enologia del Bel Paese. Una vocazione soprattutto legata alla produzione dei bianchi, come dimostra anche la Ribolla Gialla in assaggio. Profumi intensi e caratterizzati da una buona timbrica minerale, introducono ad un gusto vivace, merito di un nerbo acido importante ben fuso ad una struttura articolata e di bella sapidità.



Vendemmia: 1996
 Proprietà: Famiglia Romano
 Uvaggio: Fiano
 Quotazione: -

Colli di Lapio Doc Fiano di Avellino

Benché di recente l'azienda produca anche vini rossi, Clelia Romano resta la "signora del Fiano". Un legame indissolubile, quello con l'elegante varietà irpina, che ha segnato i tratti distintivi di questa realtà fin dall'inizio, diremmo fin dall'idea di produrre vino. Suo malgrado, forse, visto che il terroir d'elezione, le colline di Arianiello di Lapio, più o meno a 500 metri d'altezza, rappresentano una sorta di paradiso per il Fiano, lasciando davvero poco spazio all'immaginazione e a bizzarrie ampelografiche. Dal 1994, anno della prima vendemmia, Clelia e la sua famiglia hanno messo insieme circa sei ettari vitati di proprietà, affidandosi alle cure di Maurizio Petrillo (agronomo) e Angelo Pizzi (enologo). Che il vino abbia bisogno di tempo per esprimersi al meglio è testimoniato, invece, dallo stato di grazia assoluta in cui si trova oggi la versione 1996. Un bianco clamoroso dove i profumi quasi sottili degli anni giovanili lasciano spazio ad un ventaglio di sensazioni, dalla frutta matura alla pietra bagnata, e dove l'acidità tagliente si fa affusolata, senza perdere vibranza e progressione minerale.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

La "grande" promozione dei vini italiani all'estero: un caso eclatante

Metti il naso fuori dai confini nazionali e scopri come funziona realmente la promozione del vino italiano all'estero. Quella che vi invio (a destra nella foto) è la quarta di copertina di una nota rivista di settore diffusa in Belgio, Olanda e Lussemburgo. L'Associazione Italiana Sommelier e la Camera di Commercio Italiana promuovono un corso italiano sul vino. Peccato che per farlo usino una bottiglia di vino francese, e un grappolo d'uva di plastica!

Giovanni Aragonesi
 enonauta



Vendemmia: 2007
 Proprietà: Piergiovanni Pistoni Salice
 Uvaggio: Tocai, Chardonnay, Sauvignon
 Bottiglie prodotte: 25.000
 Enologo: Luigi Franco
 Prezzo allo scaffale: € 6,00-8,00

Vigneti Le Monde Doc Greve Bianco Prà de Gai

Non dalla Francia, quanto piuttosto dalla parola germanica "Mundio", che stava ad indicare la protezione dell'imperatore su alcuni terreni del posto, sembra ereditare il suo nome l'azienda Le Monde, così come il territorio dove essa sorge. La cantina settecentesca mantiene le caratteristiche architettoniche dell'epoca, mentre i terreni di proprietà, a differenza della predominanza ghiaiosa del Grave, virano verso un quadro più argilloso e calcareo. Il Prà de Gai è un bianco dai profumi fruttati, piuttosto aromatico, distinto da un ingresso in bocca decisamente morbido e da un finale di mandorla amara.

Vendemmia: 2006
 Proprietà: Rivera Spa
 Uvaggio: Montepulciano, Uva di Troia
 Bottiglie prodotte: 350.000
 Enologo: Leonardo Palumbo
 Prezzo allo scaffale: € 5,00-7,00

Rivera Doc Castel del Monte Rupicolo

Se la Puglia del vino conosce oggi un fermento e una considerazione mai toccate finora, se la zona di Castel del Monte viene ormai identificata come una di quelle dalle maggiori potenzialità della regione, parte del merito va attribuito a quella manciata di produttori che per primi hanno investito sul futuro, spingendo sull'acceleratore della qualità. La Rivera è tra queste, forse anche prima di queste. Il Rupicolo gioca su un frutto intenso, accompagnato in profondità da sensazioni balsamiche, simili all'eucalipto, e su una certa facilità di beva, sempre nel segno di una certa rotondità.

Vendemmia: 2006
 Proprietà: Francesco ed Heide Kronlein Siclari
 Uvaggio: Vermentino
 Bottiglie prodotte: 30.000
 Enologo: Donato Lanati
 Prezzo allo scaffale: € 8,00-10,00

Feudi della Medusa Doc Vermentino di Sardegna Albithia

Giovane azienda e altrettanto giovani proprietari per una realtà che, tuttavia, si è già imposta a critica e pubblico come una di quelle che sembrano aver intrapreso con decisione la strada della qualità. Tra la composita gamma di etichette aziendali, il Vermentino di Sardegna Albithia, nella versione 2006, dimostra l'attenzione della proprietà per la viticoltura tradizionale della zona, seppure rivisitata in versione moderna. Un vino dai profumi floreali e lievemente erbacei, in grado di evolvere positivamente nel bicchiere, accompagnati a un palato armonico, coerente, di buona spina acida.

Vendemmia: 2004
 Proprietà: Famiglia Giannattasio
 Uvaggio: Aglianico
 Bottiglie prodotte: 7.000
 Enologo: Sergio Paternoster
 Prezzo allo scaffale: € 12,00-14,00

Giannattasio Doc Aglianico del Vulture Arcà

Riacquistati i terreni appartenuti un tempo al nonno, Arcangelo Giannattasio decide di recuperare anche la tradizione di famiglia legata al vino, investendo su un territorio ad alta vocazione enoica come Barile, in Vulture, e sul suo vitigno di riferimento, l'Aglianico. Vecchi e nuovi impianti si collocano ad un'altitudine media di 450 metri, con sistemi di allevamento che vanno dal cordone speronato all'alberello. L'Arcà si mostra austero, piuttosto lineare, in linea con le aspettative date dalla zona e dal vitigno. Bella la freschezza gustativa, intriganti i profumi che col passare dei minuti si fanno lievemente fumè.





Vendemmia: 2004
Proprietà: Conte Marone
Cinzano
Uvaggio: Cabernet Sauvignon,
Merlot
Bottiglie prodotte: 50.000
Prezzo allo scaffale: €
18,00-20,00

La Reserva de Coliboro Maule Valley Viña Reserva de Coliboro Erasmio

Non solo Brunello, non solo Montalcino. Oltre a quella che può essere considerato, a tutti gli effetti, uno dei capisaldi dell'enologia di qualità del vecchio continente, il Conte Marone Cinzano, Mr. Col d'Orcia e attuale presidente del Consorzio del pregiato rosso toscano, ha dal 1995 intrapreso un'altra difficile sfida: produrre grandi vini dall'altra parte del mondo, e non solo in senso geografico. La Reserva de Coliboro, 230 ettari complessivi, 50 dei quali coltivati a vigneto, è l'azienda cilena di sua proprietà, situata nella valle del Maule, in uno dei territori più vocati per la produzione di vini rossi del continente latinoamericano. Il panorama ampelografico è piuttosto ricco e vede coltivazioni che spaziano dal Cabernet Sauvignon al Cabernet Franc, dal Merlot al Mourvèdre, dal Carménère allo Shiraz, passando per Petit Verdot, Barbera, Montepulciano e Tempranillo. Il vino oggetto del nostro assaggio mostra un naso dolce di frutto, intenso, seppur mai eccessivo, e una bocca morbida, in un contesto di buona freschezza e articolazione aromatica.

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

Giovanni Porta e Monica Savastano hanno di recente dato vita ad una bella enoteca (La Corte Del Gusto - Via Roma, 163 - Pomigliano d'Arco (NA), tel. 081.8034620) che, oltre ad una rappresentanza di vini di tutte le regioni italiane, conta numerose referenze tra formaggi artigianali, oli, cioccolate:

Vigna Villae, Greco di Tufo Carazita - € 9,00

Da terreni argilloso-calcarei un Greco decisamente fruttato

Vigna Villae, Taurasi 2003 - € 19,00

Florenale, elegante, di buona intensità olfattiva

Bisceglia, Treje 2005 - € 9,40

L'essenza dell'assemblaggio: Aglianico, Merlot, Syrah. "Treje", ovvero tre, in dialetto lavellese

Vigna Villae, Aglianico della Contrada Paladusi 2006 - € 4,50

L'Aglianico di Taurasi e quello di Benevento si incontrano in un rosso morbido e maturo

Cantina del Vesuvio, Lacryma Christi Bianco 2006 - € 6,50

Una delle migliori espressioni di questa divertente tipologia

Giannoni-Fabbri, Cortona Cabernet Sauvignon 2004 - € 8,50

Non solo Syrah, anche il Cabernet si dimostra affidabile sui colli cortonesi

Albino Armani, Traminer Aromatico Claps 2006 - € 7,10

Traminer aziendale, per una buona realtà con cantina e vigneti in Valdadige

Tenute Collefrisio, Montepulciano d'Abruzzo Uno 2004 - € 11,00

Nuova azienda abruzzese che promette di crescere bene. A partire, naturalmente, dal Montepulciano

Borgo S. Anna, Gragnano della Penisola Sorrentina 2006 - € 4,80

Genius loci nel bicchiere, da abbinare ai piatti della tradizione

Fontana delle Selve, Barbera del Sannio Thelemako 2006 - € 8,50

Una Barbera del Sannio vinosa, piuttosto morbida e facile da bere

Cosa consiglia

Ed ecco i vini consigliati sempre con occhio attento al rapporto qualità/prezzo:

Giannoni-Fabbri, Cortona Cabernet Sauvignon 2004 - € 8,50

Non solo Syrah, anche il Cabernet si dimostra affidabile sui colli cortonesi

Tenute Collefrisio, Montepulciano d'Abruzzo Uno 2004 - € 11,00

Nuova azienda abruzzese che promette di crescere bene. A partire, naturalmente, dal Montepulciano

Salvatore Molettieri, Aglianico Cinque Querce 2004 - € 13,50

Non solo Taurasi, anche l'Aglianico di Salvatore è già leggenda

Vigna Villae, Fiano d'Avellino Piano dell'Angelo 2006 - € 9,00

Dopo il Greco, ecco il "gemello diverso" del territorio: il Fiano di Avellino

Vigna Villae, Aglianico della Contrada Pezze de Petri 2004 - € 12,80

Aglianico varietale, con buoni spunti gustativi

Albino Armani, Foja Tonda 2004 - € 11,00

Una varietà del tutto a se stante, coltivata nella Vallagarina meridionale

Bindella, Nobile di Montepulciano Riserva 2001 - € 11,60

Tra le aziende più affidabili del poliziano, un Nobile di bello spessore e tensione

Jerzu, Cannonau di Sardegna Marghia 2005 - € 10,00

Sentori di mora matura e piccoli frutti di sottobosco, sapido e di buon corpo: il tipico Cannonau

Donna di Coppe, Nero d'Avola Nativo 2005 - € 11,30

Direttamente dal cuore agricolo della Sicilia, un autentico Nero d'Avola della Valle del Belice

Santi, Valpolicella Classico Superiore Ripasso Solane 2003 - € 9,30

Corvina e Rondinella per un vino che unisce quantità, qualità e giusto prezzo

I furbetti del quartierino (fieristico): parte da Vinitaly l'iniziativa "Porta in gita un giornalista"

Ai giornalisti in partenza per il Vinitaly, invitati dallo staff di Veronafiere, segnaliamo un nuovo e utilissimo servizio, rivolto in particolare a coloro che non hanno voglia di trascorrere intere giornate a camminare ore e ore tra stand affollati, rumori e luci artificiali. Sono molti infatti i produttori-furbetti del quartierino (fieristico) che hanno aderito all'iniziativa "Porta in gita il giornalista" una simpatica occasione per farsi belli, anzi bellissimi, spendendo il giusto. Punto d'incontro: il piazzale del Vinitaly, da cui partono signorili macchine con autista, più popolari pulmini o pretenziosi pulman da crociera diretti verso cantine più o meno vicine a Verona. Il programma dell'allegria scampagnata prevede tour promozionale in azienda, degustazione delle etichette prodotte e talvolta lauta cena. Impossibile non congratularsi con gli svegli vignaioli, che, approfittando dell'alta concentrazione di penne specializzate del settore, possono, con uno sforzo economico ridicolo, portarsi direttamente a casa i giornalisti e farsi una mini-fiera praticamente su misura. Come dire, tanto a pagare la permanenza nel capoluogo veronese ci pensa "Pantalone": meglio noto come Vinitaly ... Un modello di grande successo che vede anche eventi minori "sfruttati" con le medesime modalità.

Cosa hanno in comune Wim Kieft, noto a tifosi italiani per aver militato con buoni risultati in Pisa e Torino in alcune stagioni degli anni '80, ed Edgard Davids? Semplice, direte voi, sono due calciatori olandesi con trascorsi nel campionato italiano. Non solo, rispondiamo noi, sono anche due assidui frequentatori del Toscanini (Lindengracht 75, 1015 KD Amsterdam, tel. +31206232813), uno dei migliori ristoranti italiani di Amsterdam. Solo una battuta, certo, tanto per inquadrare il tipo di locale fondato da Maud Moody, Leonardo Pacenti (chef) e Jeannot Van Gool, e che vede oggi Mattijs Koornneef (executive chef) e Gijs Thio (sommelier e chef de rang) tra i protagonisti di sala e cucina. Una cucina che ci è sembrata davvero azzeccata, fatta di materie prime selezionate, spesso biologiche, pane e pasta fatti in casa, tecniche e cotture impeccabili. Il menù cambia a seconda delle stagioni e non mancano stuzzicanti proposte del giorno. Una bella sorpresa, dunque, che prosegue e si amplia sfogliando la lista dei vini.

La "top five" del Toscanini

Ca' Rugate, Soave Classico Montefiorentine 2006 - € 27,00

Edi Keber, Tocai Friulano 2006 - € 38,00

Podere San Giuseppe, Rosso di Montalcino 2005 - € 59,00

Feudo Montoni, Nero d'Avola 2004 - € 33,00

Giuseppe Cortese, Barbaresco Riserva Rabaja 1999 - € 90,00

Non solo vino

H. M. Borges Madeira

Tra i vini "speciali", merita senz'altro un posto di primo piano, per fascino e storia, il Madeira; che prende il nome dall'omonima isola portoghese dove viene prodotto. E' proprio qui che, nell'ormai lontano 1877, Henrique Menezes Borges fonda l'azienda che ancora oggi porta il suo nome. Con i suoi 2.500 ettolitri di produzione annua, la H.M. Borges è una media azienda, presente con i suoi prodotti nei più grandi Paesi dell'Unione Europea, negli Stati Uniti e in Giappone. Il packaging dell'azienda sono stati completamente rivisti. Questo Madeira è distribuito in esclusiva per l'Italia dalla Fratelli Rinaldi Importatori di Bologna.



I tre vini del cuore di...

Sergio Marchionne

Nato a Chieti nel 1952 possiede doppia nazionalità italiana e canadese, ed è attualmente l'amministratore delegato del Gruppo Fiat, nonché vicepresidente non esecutivo del CDA del gruppo bancario svizzero Ubs. Laureatosi in legge a Toronto (ma possiede anche una laurea in filosofia), svolge la prima parte della sua attività professionale come dirigente in Nord America. Nei primi anni '90 è responsabile dell'area finanza della Acklands Ltd. e contemporaneamente responsabile per lo sviluppo legale del Lawson Group. Qui ricopre ruoli di crescente responsabilità, presso la sede centrale di Zurigo, fino a diventare l'amministratore delegato. Nel 2002, diventa amministratore delegato del Gruppo SGS di Ginevra, leader mondiale nei servizi di ispezione, verifica e certificazione, con 46 mila dipendenti in tutto il mondo. Dal giugno 2004 è amministratore delegato del Gruppo Fiat, e con la sua gestione i titoli Fiat sono passati da un minimo prossimo ai 4 € del 2005 ai 23 € del luglio 2007.

Brunello di Montalcino

Barbera d'Alba

Bordeaux

