



# I quaderni di Wine News

APPUNTI DI DEGUSTAZIONE



Tiratura: 17924 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 32 - Aprile 2008 - Info: [iquadernidivineweb@winenews.it](mailto:iquadernidivineweb@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: Giovanni Ricasoli  
Firidolfi  
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo  
Bottiglie prodotte: 16.000  
Enologo: Stefano Chioccioli  
Prezzo allo scaffale:  
€ 18,00-20,00

## Castello di Cacchiano Docg Chianti Classico Riserva

Tra le case vinicole più classiche del Chianti Classico, Cacchiano rappresenta un vero e proprio baluardo a salvaguardia di un'idea stilistica per questa tipologia, alla continua ricerca dell'essenza più pura del territorio d'origine. Venticinque ettari di vigneto, tutti accorpati intorno al castello che ospita la suggestiva cantina, nell'altipiano di Monti a Gaiole in Chianti, l'azienda è dal XII secolo in mano alla famiglia Ricasoli Firidolfi. Splendida la Riserva 2004, intensamente floreale al naso (giaggiolo), ricca di ricordi di terra e roccia, ben supportata da un frutto sapido e succoso, molto profondo seppur ancora giovanissimo.



Vendemmia: 2006  
Proprietà: Fattoria di Cinciano  
Spa  
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo  
Bottiglie prodotte: -  
Enologo: -  
Prezzo allo scaffale:  
€ 10,00-12,00

## Fattoria di Cinciano Docg Chianti Classico

Da sempre in territorio di confine, Cinciano nel Medioevo fu a lungo contesa tra le fazioni di Firenze e Siena, province che tutt'ora si spartiscono il suo territorio. La fattoria alberga in uno splendido poggio e si estende per più di 130 ettari tra Barberino Val d'Elsa e Poggibonsi, dove le vigne incontrano suoli di medio impasto, derivanti da rocce di alberese, ricchi di scheletro e con una leggera presenza di argilla. Il Chianti Classico, oggetto del nostro assaggio, offre ciliegia matura e lievi cenni erbacei al naso, polpa e bella acidità al palato. Grande bevibilità, insomma.



Vendemmia: 2004  
Proprietà: Famiglia Manetti  
Uvaggio: Sangiovese, Cabernet  
Sauvignon  
Bottiglie prodotte: 50.000  
Enologo:  
Franco Bernabei  
Prezzo allo scaffale:  
€ 33,00-35,00

## Fontodi Docg Chianti Classico Vigna del Sorbo

Chissà se la famiglia Manetti, realtà chiantigiana dedita da secoli alla produzione di terrecofte, immaginava di incidere così profondamente nella storia del vino del territorio quando, nel 1968, decise di acquistare Fontodi. Siamo nella così detta Conca d'Oro, a sud est di Panzano, più o meno a 400 metri d'altezza. Quella del Sorbo è una meravigliosa vigna impiantata a Sangiovese e Cabernet, dai terreni ricchi di galestro, che nella classica annata 2004 regala una Riserva impressionante per fittezza, articolazione e perfetto rapporto con i legni nuovi. Senza cedere di un passo sul fronte della personalità.



Vendemmia: 2006  
Proprietà: Cantina La Vis  
Uvaggio: Sangiovese  
Bottiglie prodotte: 60.000  
Enologo:  
Stefano Chioccioli  
Prezzo allo scaffale:  
€ 12,00-14,00

## Villa Cafaggio Docg Chianti Classico

Cupo fin dal colore, il vino mostra da subito profumi ricchi, di bella intensità, che spaziano dalla confettura di amarena a quella di mora, perfettamente coerente al palato, in grado di coniugare dolcezza di frutto ad una discreta reattività e una buona lunghezza. Si presenta così l'ultimo nato dei Chianti Classico di Villa Cafaggio, realtà storica che annovera 40 ettari di vigneti, la stragrande maggioranza dei quali coltivati a Sangiovese, nella Conca d'Oro di Panzano in Chianti. Procede spedito, dunque, il nuovo corso aziendale in mano ad una realtà solida e affidabile come la trentina La Vis.

## Editoriale

Ritorno al "Classico"

*Diverse note di merito per l'ultima anteprima organizzata dal Consorzio del Chianti Classico, ribattezzata "Collection". Intanto la stazione Leopolda si sta dimostrando un palcoscenico logisticamente perfetto, oltre che decisamente suggestivo per uno degli appuntamenti di questo tipo meglio organizzati. Lasciando ad altre rubriche le considerazioni commerciali e i trend di mercato, che paiono comunque sorridere, confermiamo e rinnoviamo la nostra impressione circa un nuovo-vecchio corso per il Chianti Classico che, dopo le derive modaiole di inizio millennio, pare aver ritrovato, almeno in linea generale, una certa identità stilistica e territoriale. Non mancano esempi fuori dal coro, certo, però la sensazione è quella di una mano più "rilassata" da parte dei produttori, e di una rinnovata fiducia nel vitigno simbolo del territorio: il Sangiovese. Per il resto, accanto a qualche 2006 che conferma l'annata niente male e le difficoltà di un 2005 più complicato, almeno in certe zone, rinnoviamo l'entusiasmo per più di una Riserva 2004. Se lo spazio del nostro Primo Piano non fosse così esiguo, la nostra sintesi sarebbe stata ben più ricca, insomma. Magari rimpinguata da vini come la Rancia di Felsina, solo per fare un esempio, o da qualche curiosità, come quella della prima e unica bottiglia borgognotta della denominazione. L'azienda si chiama Il Borghetto, e la sensazione è che in futuro farà parlare di sé. Per il contenuto, non solo per il contenitore ...*

Buona Lettura  
Franco Pallini  
Antonio Boco

CITTA' DEL VINO



Vendemmia: 2004  
Proprietà: Famiglia Gaja  
Uvaggio: Nebbiolo  
Bottiglie prodotte: 60.000  
Enologo: Guido Rivella  
Prezzo allo scaffale: €  
125,00-130,00

## Gaja Docg Barbaresco

Angelo Gaja e i suoi vini non rappresentano soltanto l'esempio forse più cristallino del successo mondiale dell'Italia enoica, ma anche una vera e propria "case history" internazionalmente nota ed apprezzata. Eppure il personaggio preferisce considerarsi un artigiano: esperto in niente ma a conoscenza di un po' di tutto. Come in una completa sintonia con il sentire del Rinascimento, lui che è il portabandiera di quello che è stato definito, appunto, il "Rinascimento vitivinicolo" italiano. Diplomato alla scuola enologica di Alba e laureato in economia e commercio a Torino, arriva in azienda quando il padre Giovanni già aveva tratteggiato lo stile "Gaja". Prima di tutto in fatto di prezzi: agli inizi degli anni '60, infatti, il Barbaresco già costava più del Barolo. Angelo Gaja, con tenacia e coraggio, compiendo scelte che continuano ancora a far discutere, per primo "osò" innovare radicalmente l'enologia piemontese e non solo: dall'abbattimento delle rese per ettaro, al controllo della temperatura di fermentazione, all'uso di tappi sovradimensionati, all'affinamento in barriques, al completo sacrificio della produzione nelle annate cattive, solo per fare alcuni esempi, ha praticamente ridisegnato il modo di concepire il vino in Italia con l'adozione di pratiche, oggi scontate, ma agli inizi degli anni '60 letteralmente dirompenti. Oggi l'azienda piemontese conta su 92 ettari di vigneto, per una produzione complessiva di 300 mila bottiglie, ma si estende anche nelle dependance toscane di Bolgheri (Ca' Marcanda, dal 1996) e di Montalcino (Pieve di Santa Restituta, dal 1994). Il Barbaresco, oggetto del nostro assaggio, è prodotto dalle uve di 14 vigneti ubicati nei comuni di Barbaresco e Treiso, e matura per 12 mesi in barriques e 12 mesi in botti grandi. Vino concepito per affrontare un prolungato viaggio nel tempo, nella versione '04 è semplicemente straordinario: i profumi sono cristallini e di grande profondità; in bocca il vino possiede equilibrio, forza e vibranza.

Vendemmia: 2005  
Proprietà: Piero Colosi & C.  
Uvaggio: Malvasia, Corinto Nero  
Bottiglie prodotte: 15.000  
Enologo: Piero Colosi  
Prezzo: € 18,90  
Bottiglia acquistata il 28 marzo 2008, alla  
Bottega dei Sapori - Aeroporto di Catania

## Cantine Colosi Doc Malvasia delle Lipari Naturale di Salina

L'azienda, situata a Messina, è di proprietà della famiglia Colosi e, dal 1987, ha cominciato la produzione della Malvasia delle Lipari, selezionando la materia prima presso alcuni enopoli dell'isola. I profumi di questo vino evidenziano una tendenziale complessità, alternando aromi di miele, eucalipto, albicocca matura, e dattero. In bocca, possedendo un residuo zuccherino inferiore al suo alter ego "Passito", è un vino scattante e fresco, amabile più che dolce.

Vendemmia: 2004  
Proprietà: Carmelo e Giovanni Morgante  
Uvaggio: Nero d'Avola  
Bottiglie prodotte: 350.000  
Enologo: Riccardo Cotarella  
Prezzo: € 22,50  
Bottiglia acquistata il 28 marzo 2008, alla  
Bottega dei Sapori - Aeroporto di Catania

## Morgante Sicilia Igt Don Antonio

Antonio Morgante, insieme ai figli Carmelo e Giovanni, non solo producono vini in una delle zone più suggestive della Sicilia, siamo non lontani dalla Valle dei Templi, ma sono riusciti anche ad imporsi con prodotti sempre all'insegna dell'affidabilità qualitativa e dai prezzi equilibrati. Il Don Antonio, Nero d'Avola in purezza, rappresenta un po' il vino bandiera dell'azienda e uno dei vini più rappresentativi di questa tipologia. Intenso al colore e dal grande peso estrattivo, è un vino dal frutto dirompente e dalla progressione gustativa piena e avvolgente.

Vendemmia: 2006  
Proprietà: Donnafugata srl  
Uvaggio: Zibibbo  
Bottiglie prodotte: 35.000  
Enologo: Stefano Valla  
Prezzo: € 26,50  
Bottiglia acquistata il 28 marzo 2008, alla  
Bottega dei Sapori - Aeroporto di Catania

## Donnafugata Doc Moscato di Pantelleria Kabir

La produzione di Donnafugata a Pantelleria rappresenta forse l'esempio più limpido delle potenzialità enologiche di questa isola. Il bianco naturale dolce Kabir, in arabo "Il Grande", perché all'ombra del ben più possente Ben Ryé, è un delicatissimo Moscato, equilibrata interpretazione dello Zibibbo dai profumi netti ed equilibrati, di melone, scorza d'arancio e miele. Al gusto è articolato e dalla fresca bevibilità, mai stucchevole. Lo Zibibbo (Moscato d'Alessandria) prende il suo nome da "zibibb", parola araba che sta per uva passa; e proprio dalle coste del Nord Africa, centinaia di anni fa questo vitigno fu introdotto a Pantelleria dagli Arabi.

Vendemmia: 2003  
Proprietà: Duca di Salaparuta spa  
Uvaggio: Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon, merlot  
Bottiglie prodotte: 45.000  
Enologo: Carlo Casavecchia  
Prezzo: € 21,90  
Bottiglia acquistata il 28 marzo 2008, alla  
Bottega dei Sapori - Aeroporto di Catania

## Duca di Salaparuta Sicilia Igt Rosso Triskele

La Duca di Salaparuta nasce nel 1824, dalla volontà di Giuseppe Alliata, principe di Villafranca e duca di Salaparuta. Grande intenditore di vini e uomo di grandi idee, il duca Giuseppe inizia a vinificare in proprio le uve Inzolia, provenienti dalla sua fattoria in contrada Corvo di Casteldaccia. Inizia così la grande storia della casa vinicola Duca di Salaparuta, oggi importante tassello del mosaico Iltva di Saronno. Il Triskele, il cui nome evoca l'antico simbolo della Trinacria, è prodotto nell'entroterra tra Gela e Riesi. Dal colore rosso profondo, possiede profumi complessi di spezie, marasca e vaniglia. Attacco in bocca caldo e morbido, struttura solida e finale ampio.



Vendemmia: 1996  
 Proprietà: Piero Palmucci  
 Uvaggio: Sangiovese  
 Quotazione: -

## Poggio di Sotto

### Docg Brunello di Montalcino

Poggio di Sotto - l'azienda di proprietà del maremmano d'origine, ma più che meritatamente ilcinese d'adozione Piero Palmucci - nasce nel 1989 e conta attualmente su 12 ettari vitati, per una produzione complessiva di circa 25mila bottiglie. Un percorso relativamente breve quello compiuto da questa realtà, ma alla resa dei fatti in linea con la tradizione e la storia più intima del Brunello, costruito su un'idea di purezza, rispetto, sobrietà e raffinatezza. Ecco allora vini austeri ed essenziali, talvolta difficili, ma stilisticamente definiti e per nulla propensi a concedersi alle mode enologiche, a partire dalla scelta dei consigli di Giulio Gambelli. Dallo studio delle correnti d'aria, all'umidità assistita della bottaia, dal nastro di cernita delle uve, all'attenzione alla giusta fittezza delle viti, Poggio di Sotto si muove fra arcaismi e misurata tecnologia. Il Brunello 1996, a parte qualche asciuttezza olfattiva e un apporto calorico deciso, evidenzia una finezza superiore, soprattutto al gusto, dove il vino esprime un carattere salato e terroso di grande fascino.

## "fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

**Falesco, Lazio Igt Passirò 2005**

Si parla tanto di vitigni autoctoni, ma difficile che questo argomento riguardi la mia regione, il Lazio. Mi permetto allora di segnalarvi questo vino della Falesco, dove il vitigno Roschetto diventa protagonista. Passirò è già seducente fin dal colore ambrato limpido. Al naso esprime aromi di albicocca, mandorla, miele, scorza d'agrume, zafferano, vaniglia, frutta candita e dattero. In bocca ha buona corrispondenza con il naso, buon corpo e sapori intensi.

**Livio Ceretti  
 enonauta**



Vendemmia: 2005  
 Proprietà: Vinicola Zito snc  
 Uvaggio: Gaglioppo  
 Bottiglie prodotte: 28.000  
 Enologo: Benedetto Lorusso  
 Prezzo allo scaffale: € 6,00-8,00

## Zito

### Doc Cirò Classico Superiore

Era l'ormai lontanissimo 1870 quando Stefano Zito impiantava le prime barbatelle in Contrada Martà e Difesa Piana, dando di fatto vita ad una delle più antiche realtà vitivinicole calabresi. Dopo lunghi anni di commercializzazione in botte dei propri vini, la svolta arriva negli anni '60, ed oggi si attesta su buonissimi livelli qualitativi. Il Cirò Classico Superiore 2005 ci ha colpito per la finezza espressiva, austera e speziata al naso, succosa, sapida e dal tannino croccante al palato. Davvero un vino piacevole, tra i migliori della tipologia.

Vendemmia: 2005  
 Proprietà: Famiglia Ippolito  
 Uvaggio: Gaglioppo  
 Bottiglie prodotte: 30.000  
 Enologo: Franco Bernabei  
 Prezzo allo scaffale: € 6,00-8,00

## Ippolito 1845

### Doc Cirò Classico Superiore

Ippolito 1845. C'è storia, tanta storia in questa cantina e nei suoi vini, figli legittimi dei terreni di Cirò Marina, dunque in una delle zone più classiche della viticoltura calabrese, tutti impiantati con i soli vitigni tradizionali della zona: Gaglioppo, Greco Bianco e Mantonico su tutti. La versione 2005 del Cirò Classico Superiore, vanto e baluardo dell'azienda, mostra profumi di prugna e spezie dolci uniti ad un palato di buona struttura, maturo nel frutto e saporito nello spettro gustativo generale. Bello anche il fine bocca, piuttosto lungo e armonico.

Vendemmia: 2006  
 Proprietà: Antonio e Nicodemo Librandi  
 Uvaggio: Gaglioppo  
 Bottiglie prodotte: 800.000  
 Enologo: Donato Lanati  
 Prezzo allo scaffale: € 5,00-7,00

## Librandi

### Doc Cirò Classico

Che la Cantina Librandi rappresenti l'eccellenza del vino in Calabria, non è certo una novità. Non scopriamo niente affermando il suo ruolo decisivo nella riscoperta e valorizzazione dei vitigni autoctoni della zona, unito ad un marchio stilistico che, senza tradire le origini, ha saputo emanciparsi dalle incerte produzioni enoiche offerte dalla regione, ma anche dalle mode enologiche passeggiare. Il Cirò Classico è, però, un vino solo discreto, ancorato a profumi ampi, maturi, solo leggermente velati e ad una bocca agile, ma dal finale un po' contratto.

Vendemmia: 2005  
 Proprietà: Alessandro e Giacomo Candido  
 Uvaggio: Negroamaro, Malvasia Nera  
 Bottiglie prodotte: 100.000  
 Enologo: Donato Lanati  
 Prezzo allo scaffale: € 5,00-7,00

## Candido

### Doc Salice Salentino La Finestra

Centosessanta ettari vitati tra le province di Brindisi e Lecce, cantina a San Donaci (Brindisi) e produzione assai articolata in termini di tipologie ed etichette. Questa in sintesi l'attività della Candido, solida realtà salentina, già celebre tra critica e consumatori, in grado di sfornare ogni anno qualcosa come due milioni di bottiglie. La Finestra è un "Salice" di colore rubino non troppo carico, etereo e fruttato con note di arancia candita in sottofondo. Agile al palato, mostra coerenza e bel finale sapido e contrastato.



Vendemmia: 2004  
Proprietà: Salentein Group  
Uvaggio: Malbec  
Bottiglie prodotte: -  
Prezzo allo scaffale: €  
11,00-12,00

## Bodegas Salentein

### Malbec Roble

Una cantina che fotografa fedelmente il nuovo corso del vino argentino, iniziato più o meno col nuovo millennio, capace di stupire anche il più smaliziato dei critici o appassionati che siano. L'incontro delle quattro ali della struttura forma una camera centrale circolare, una sorta di anfiteatro, che permette alla luce di entrare, illuminando la zona sotterranea. Ma c'è di più: la figura a croce è pensata in modo tale che ogni ala formi una piccola cantina autosufficiente a due livelli; qui albergano le barrique (livello sotterraneo) e le vasche d'acciaio e di legno per la fermentazione (livello del suolo). Siamo in piena Valle de Uco, in una zona piuttosto alta sul livello del mare, nel lato orientale della cordigliera andina. Molte le varietà allevate, tra queste l'immane Malbec che, nella versione Roble 2004, mostra una bella amarena matura, corroborata da decise pennellate di pepe e lampi balsamici al naso; anche il palato è di impostazione simile: opulento, persino grasso, sa comunque mantenere una discreta bevibilità. Buona acidità (almeno per la media argentina), finale un filo alcolico.

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](mailto: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](mailto: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

Divisa tra il Ristorante Roscioli (via dei Giubbonari, 21; tel. 06.6875287) e l'adiacente Antico Forno Roscioli (via dei Chiavari, 34; tel. 06.6864045) l'attività di questo storico punto di riferimento per i gourmet romani offre anche un puntuale servizio di bottiglieria:

### Colle Massari, Montecucco Rosso Colle Massari Riserva 2004 - € 14,80

Vino solido ottenuto da un blend di Sangiovese, Cilieggiolo e Cabernet Sauvignon

### Castello di Ama, Chianti Classico 2004 - € 27,80

Vino affidabile, coerente e dalle spiccate doti di bevibilità

### Cefalicchio, Canosa Rosso Riserva Romanico 2005 - € 9,20

Da Nero di Troia in purezza un vino prodotto con i criteri dell'agricoltura biodinamica

### Valle Reale, Mnotepulciano d'Abruzzo San Calisto 2005 - € 11,40

Vino dall'impatto generoso e concentrato

### Produttori di Termeno, Alto Adige Gewurztraminer Nussbaumer 2006 - € 16,80

Profumato, contrastato e solido

### Sirch, Ribolla Gialla 2007 - € 8,50

Azienda che basa tutta la sua produzione su vini monovarietali

### Petrussa, Colli Orientali del Friuli Tocai 2005 - € 14,80

Azienda familiare dinamica e dai prodotti sempre ben bilanciati

### Tenuta San'Antonio, Amarone della Valpolicella 2003 - € 33,50

Sempre di alto profilo i vini dell'azienda di Colognola ai Colli

### Passopisciario, Passopisciario 2005 - € 28,50

Un vino stilisticamente "inaspettato" rispetto al suo demiurgo Andrea Franchetti

### Palari, Faro Palari 2005 - € 34,00

Un vino straordinario, in un'annata particolarmente grande

## Cosa consiglia

Ed ecco i vini consigliati dal bravo e competente Alessandro Roscioli:

### Castello di Ama, Chianti Classico 1999 - € 48,00

Grande annata per una grande espressione chiantigiana

### Passopisciario, Passopisciario 2005 - € 28,50

Un vino stilisticamente "inaspettato" rispetto al suo demiurgo Andrea Franchetti

### Massolino, Barolo Vigna Rionda Riserva 1996 - € 58,00

Autentico, caratteriale e intenso

### Dario Raccaro, Collio Tocai 2005 - € 18,50

Grintoso, profondo e solido

### Edi Keber, Collio Tocai 2006 - € 15,80

Vino reattivo, senza inutili orpelli e dalla progressione energica

### Palari, Faro Palari 2005 - € 34,00

Un vino straordinario, in un'annata particolarmente grande

### Isole e Olena, Cepparello 1997 - € 65,00

Un vino ormai diventato un classico della produzione enologica toscana

### Antinori, Tignanello 2004 - € 58,00

Uno dei precursori dello stile "supertuscan"

### La Massa, Chianti Classico Giorgio Primo 1997 - € 68,00

Concentrato e ampio, dalla bocca morbida e profonda

### Produttori Termeno, Alto Adige Pinot Nero Schiesstand 2004 - € 21,50

Complesso e articolato, nel solco della tradizione borgognona

## Piccolo manuale di sopravvivenza per un Vinitaly felice

Prontamente archiviato il Vinitaly 2008, ecco un piccolo manuale ad uso e consumo degli addetti ai lavori per affrontare al meglio la prossima edizione della kermesse veronese, indubbiamente una delle esperienze più dure e traumatiche nella vita degli operatori del mondo del vino. Dopo cinque giorni di fiera ad alto tasso adrenalinico, i vignaioli, gli imprenditori, le p.r. ed i giornalisti tornano infatti a casa letteralmente distrutti. Questi alcuni preziosi consigli per uscirne vivi e senza danni permanenti. Prima di tutto occhio all'abbigliamento: le signore lascino a casa zeppe, tacchi a stiletto e pericolanti borsette, se non vogliono rischiare caviglie slogate o nel migliore dei casi piedi in fiamme. Per tutti, scarpe comode e vestiti leggeri, per difendersi dal microclima tropicale dei padiglioni della fiera. Attenzione però a munirsi di un impermeabile quando si esce, per non rischiare shock termici dovuti ad improvvisi acquazzoni o grandinate. Indispensabile una bottiglietta d'acqua sempre a portata di mano, per non incorrere in pericolose sindromi da disidratazione. Infine, un ultimo suggerimento: combattete con tutte le vostre forze la tentazione di assaggiare vino qua e là, limitandovi al minimo indispensabile. O a fine giornata rischiate di trovarvi, oltre che stanchissimi, anche barcollanti e pericolosamente ubriachi.

## Non solo vino

### Pasticceria Palazzolo Cassata siciliana

Per fortuna che all'Aeroporto di Palermo c'è la Pasticceria Palazzolo (con sede in via Nazionale 123, Cinisi (Pa); tel. 091.8665265), dove è possibile, anzi, quasi doveroso, comprare qualcosa da portarsi in "continente". Noi abbiamo preso una cassata, forse mancando un po' di originalità, ma, vi assicuriamo, centrando l'obbiettivo del completo appagamento sensoriale. Che dire? Davvero straordinaria! Ricotta freschissima, frutta candita strepitosa, e, soprattutto, grande equilibrio complessivo per un dolce mai stucchevole.



*Probabilmente uno dei migliori indirizzi "classici" di Firenze. La Taverna del Bronzino (via delle Ruote 27r - Telefono 055 49 5220), che prende il nome dal grande pittore rinascimentale e si trova in un palazzo della stessa epoca, vanta esperienza ultraventennale ed è ormai un vero simbolo di "toscanità". Di livello sia i piatti di carne che quelli di pesce, sempre con occhio attento alle specialità di stagione. Umberto Rabotti, patron di grande carisma e professionalità, ha saputo perpetuare appieno lo stile del locale, anche grazie ad un gruppo di collaboratori sempre all'altezza. Della stagionalità dei piatti si è già detto, ma tra quelli storici meritano menzione pastasciutte e risotti (splendidi quelli con funghi), i crostini di fegatini, le bistecche, i fagioli di Sorana o il prosciutto della Garfagnana che testimoniano una certa attenzione per i presidi Slow Food, per non dire del pesce fresco e di una prelibatezza ormai introvabile come il fritto di cervello. Solo per fare qualche esempio. Cantina con diverse chicche, soprattutto toscane, senza rinunciare al meglio delle altre regioni.*

## La "top five" della Taverna del Bronzino

**Valdicava, Brunello di Montalcino Madonna del Piano 1999 - € 120,00**

**Casanova di Neri, Brunello di Montalcino Cerretalto 1997 - € 200,00**

**Brancaia, Chianti Classico 2004 - € 35,00**

**Vecchie Terre di Montefili, Chianti Classico 2004 - € 25,00**

**Domenico Clerico, Barolo Percristina 2001 - € 150,00**

## I tre vini del cuore di...

### Giampaolo Fabris

Nato a Livorno nel 1938 è uno dei pionieri delle ricerche sull'opinione pubblica in Italia. Inizia a lavorare nel 1962 alla Doxa, creando il dipartimento di ricerche sociali. Successivamente nel 1965 fonda, insieme a Bartolo Mardessich e Carlo Erminero, la Demoskopoea che diverrà in pochi anni uno dei principali Istituti di Ricerche sull'Opinione Pubblica. Agli inizi degli anni Ottanta denunciando le manipolazioni e le strumentalizzazioni dei sondaggi di opinione da parte del mondo politico e cessa polemicamente di condurre sondaggi di opinione. In questo senso, il suo saggio "I sondaggi di opinione pubblica: strumento di democrazia o di manipolazione del cittadino?" è considerato un testo di riferimento. Dopo aver fondato la GPF&Associati una società di ricerca sociale e sui consumi, continua la sua attività di ricercatore, insegnando all'Università di Torino, Venezia Ca-Foscari, Trento, Milano IULM, Milano San Raffaele. Esperto di marchi, ha indicato quest'ultimi senza addentrarsi nelle tipologie dei vini.

**Planeta**

**Tasca d'Almerita**

**Donnafugata**

