

Tiratura: 18011 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 33 - Maggio 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 Caporali
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo
Bottiglie prodotte: 60.000
Enologo: Mauro Monicchi
Prezzo allo scaffale:
€ 18,00-20,00

Tenuta Valdipiatta

Docg Vino Nobile di Montepulciano

Nei vini della Tenuta Valdipiatta c'è tutta la grinta, la determinazione e la solarità di Miriam Caporali, sempre più condottiera di questa suggestiva cantina. Nel segno della continuità storica e stilistica, ci mancherebbe, ma anche con la consapevolezza di dover alzare sempre più l'asticella della qualità. Obiettivo centrato, a nostro avviso, sia nel Nobile "base" '05 (nella foto ancora con l'etichetta provvisoria), che nello storico cru Vigna d'Alfiero '04, senza dubbio uno dei Nobile più affascinanti. Il primo mostra naso elegante e profondo, suggellato da una bocca sinuosa, scattante e saporita.



Vendemmia: 2005
Proprietà: Gruppo Saiagricola
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, MAMmolò
Bottiglie prodotte: 300.000
Enologo: Lorenzo Landi
Prezzo allo scaffale:
€ 11,00-13,00

Fattoria del Cerro

Docg Vino Nobile di Montepulciano

Splendida. Da un punto di vista paesaggistico, fatto di dolci colline incastonate di vigne; architettonico, con Villa Grazianella a fare bella mostra di sé, accompagnata dalla moderna cantina; naturale, con i suoi 576 ettari, di cui 156 a vigneto su terreni di origine pliocenica, di medio impasto con presenza di sassi e conchiglie. Si presenta così la Fattoria del Cerro, importantissima realtà di Montepulciano e del gruppo Saiagricola. Il Nobile '05 mostra note di frutta rossa matura, via via più distese e suadenti, mentre al palato l'ottima struttura e la polposità del frutto, non intaccano freschezza e dinamismo.



Vendemmia: 2004
Proprietà: Rudi Bindella
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 15.000
Enologo:
Giovanni Capuano
Prezzo allo scaffale:
€ 16,00-18,00

Bindella

Docg Vino Nobile di Montepulciano

Riserva

Un grande Nobile, un grande vino. La Riserva '04 Bindella ci ha convinto in pieno, sintesi magistrale di un'annata classica e di uno stile che (forse) trova la quadratura del cerchio proprio in questa etichetta. Un rosso impeccabile, dicevamo, fluente, setoso nella trama tannica che pure si fa rispettare, sapido e succoso, di interminabile lunghezza. Giocato su una cifra gustativa classica, dai fiori all'amarena, fino alle spezie dolci, è figlio del progetto ambizioso e centrato di Rudi Bindella, imprenditore di origine svizzera col pallino della terra. Forse l'assaggio più convincente, almeno in questa fase.



Vendemmia: 2004
Proprietà: Famiglia Dei
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo:
Niccolò D'Afflitto
Prezzo allo scaffale:
€ 24,00-26,00

Dei

Docg Vino Nobile di Montepulciano

Riserva Bossona

Affascinante fin dai profumi, un tripudio di ciliegia matura, fiori, scorza d'arancio e cioccolato, sintesi perfetta di intensità ed eleganza, questo splendido rosso progredisce e si rafforza al palato: lineare, ricco e articolato, seppure un filo dominato da note di legno. Ancora un po' di pazienza, insomma, ma la Riserva Bossona '04 di Caterina Dei, firma pregiata dei vini di Montepulciano, ha tutta l'aria di poter giocare sfide importanti. Come importante è il cru da cui proviene, giocato su terreni tufacei e tutto sommato magri, benedetto da un clima ventilato che garantisce un'ottima maturazione delle uve.

Editoriale

Montepulciano di ogni vino è re

Scomodiamo per l'ennesima volta Francesco Redi e il suo ditirambo Bacco in Toscana, per rimarcare che il Nobile di Montepulciano sembra ormai aver raggiunto un livello qualitativo generalmente convincente, che si conferma per la produzione di pressoché tutte le aziende. Una constatazione che proviene dall'assaggio di un'annata, la 2005, non certamente da annoverare fra le più importanti (benché si fregi delle quattro stelle come il 2004, secondo noi un millesimo decisamente di un altro passo). Ma se sul fronte della piacevolezza generale dei vini, siamo, come ricordato, piuttosto convinti, quello che forse ancora manca a questa denominazione nel suo complesso è una precisa e riconoscibile impronta stilistica. Non che manchino vini intriganti e di carattere, perfettamente a loro agio con le parole d'ordine del territorio di riferimento, ma il quadro generale appare ancora un po' sfumato e a macchia di leopardo. Dal punto di vista quantitativo (anche se il numero delle aziende si mantiene tendenzialmente stabile da quasi un ventennio), Montepulciano presenta una buona crescita: il Vino Nobile è passato dagli 800 ettari del 1990 (che in termini di bottiglie erano pari a circa 1.800.000 di produzione complessiva) ai 1207 ettari del 2006 (circa 5.800.000 bottiglie), con una previsione al rialzo per l'annata 2007, che raggiungerà i circa otto milioni di produzione complessiva.

Buona Lettura
Franco Pallini
Antonio Boco



Vendemmia: 2004
Proprietà: Famiglia Zenato
Uvaggio: Corvina
Bottiglie prodotte: 5.000
Enologo: Sergio e Alberto Zenato
Prezzo allo scaffale: € 25,00-27,00

Zenato

Corvina Veronese Igt Cresasso

Il nucleo storico dei vigneti di Zenato si trova a San Benedetto di Lugana, appena fuori Peschiera sul Garda. Qui è sorta la prima cantina che conta su circa 40 ettari di vigneto. In Valpolicella, invece, Zenato possiede, in zona Sant'Ambrogio di Valpolicella, circa 20 ettari, impiantati a partire dal 1975. L'azienda, fondata negli anni '60, resta un'impresa vitivinicola a conduzione familiare. A guidarla il suo fondatore Sergio Zenato coadiuvato dalla moglie Carla e dai figli Alberto e Nadia. Un'atmosfera che segna profondamente la filosofia di questa realtà produttiva, a partire dalla concezione dei suoi vini, contraddistinta da versatilità, completezza e alta qualità. Per quanto riguarda i rossi, l'Amarone, l'Amarone Riserva e il Ripasso rappresentano decisamente il nerbo fondamentale della gamma, con un occhio privilegiato rivolto ad una certa sobrietà e classicità. A questo approccio, fa da perfetto contrappeso l'ulteriore proposta di Zenato, che offre anche vini, come nel caso del Cresasso protagonista del nostro assaggio, capaci di rispondere più immediatamente alle suggestioni dettate dal mercato, mantenendo tuttavia una connotazione stilistica mai appesantita da inutili orpelli e mostrando un'anima decisamente veronese. Una filosofia di successo che viene adottata anche nella produzione dei bianchi di Lugana. Il Cresasso '04, nasce nella tenuta Costalunga di Sant'Ambrogio, nel cuore della Valpolicella. I terreni, contraddistinti da abbondanti stratificazioni cretaceo-moreniche e scheletro sassoso, ispirano il nome di questo vino. I vigneti sono allevati a guyot, con una densità di impianto di 5400 viti per ettaro e l'età media delle piante in produzione è di 10 anni. Affinato per 18 mesi in tonneau da 500 litri, il vino possiede profumi intensi di amarena candita e liquirizia e un attacco in bocca tendenzialmente dolce, a cui segue una progressione ricca, non troppo tannica e di buona reattività, accentuata da una nota sapida a contrasto.

Vendemmia: 2003
Proprietà: Collemassari Spa
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese
Bottiglie prodotte: 25.000
Enologo: Maurizio Castelli
Prezzo: € 61,30
Bottiglia acquistata il 22 aprile 2008, al Duty Free dell'Aeroporto di Firenze

Podere Grattamacco Doc Bolgheri Rosso Superiore Grattamacco

Nel 2001 Maurizio Castelli, enologo sia di Collemassari che di Grattamacco, fa conoscere Piermario Meletti Cavallari, proprietario dal 1977 dell'azienda bolgherese, esperimento enologico secondo solo a quello della Tenuta San Guido, a Claudio Tipa. L'immediata stima reciproca ha reso possibile l'acquisizione, sino al 2012, da parte della Collemassari della storica realtà produttiva di Castagneto Carducci, circa 11 ettari vitati, allevati con i criteri dell'agricoltura biologica. La versione '03 del Grattamacco possiede naso terroso e bocca rotonda e dolce, dal finale caldo e profondo.

Vendemmia: 2004
Proprietà: Jacopo Biondi Santi
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 150.000
Enologo: Luca Martelli
Prezzo: € 26,20
Bottiglia acquistata il 22 aprile 2008, al Duty Free dell'Aeroporto di Firenze

Castello di Montepò Toscana Igt Sassoalloro

Il Castello di Montepò non è soltanto uno degli esempi più interessanti di architettura militare realizzati da Baldassarre Peruzzi nella seconda metà del XVI secolo, ma è anche l'azienda vitivinicola di Jacopo Biondi Santi (60 ettari vitati), dove vengono prodotti vini legati alla tradizione di questo territorio, Morellino in testa, e vini di ideazione aziendale. Fra quest'ultimi il Sassoalloro, un Sangiovese in purezza ottenuto dal clone BBS 11 (Brunello Biondi Santi 11), che nella versione '04 possiede profumi freschi e tendenzialmente eleganti e una bocca corposa e reattiva.

Vendemmia: 2004
Proprietà: Franco e Mario Scrimaglio Snc
Uvaggio: Barbera, Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 3.000
Enologo: Vincenzo Muni
Prezzo: € 26,50
Bottiglia acquistata il 22 aprile 2008, al Duty Free dell'Aeroporto di Firenze

Scrimaglio Doc Monferrato Rosso Alfa Romeo

Franco e Mario Scrimaglio hanno guadagnato la ribalta del mondo del vino italiano soprattutto per le loro originali operazioni di marketing, prima fra tutte quella di unire il vino al mondo dello sport e dell'automobile, offrendo alla Juventus e al Milan, come alla Fiat, all'Alfa Romeo e alla Lancia, l'opportunità di firmare alcune collezioni di bottiglie realizzate dalla stessa azienda di Nizza Monferrato. Ne fa parte questo Monferrato Rosso Alfa Romeo, dalla inconfondibile bottiglia che ritrae in rilievo lo storico marchio della casa di Arese, intenso e profondo al naso, quanto ricco e potente al palato.

Vendemmia: 2006
Proprietà: Famiglia Soldati
Uvaggio: Cortese
Bottiglie prodotte: 7.000
Enologo: Giorgio Soldati
Prezzo: € 21,90
Bottiglia acquistata il 22 aprile 2008, al Duty Free dell'Aeroporto di Firenze

La Scolca Docg Gavi Gavi dei Gavi

La Tenuta La Scolca inizia la sua attività nel 1919 ed oggi conta su circa 35 ettari di vigneto per una produzione complessiva di circa 360.000 bottiglie. Adesso come in passato a contraddistinguere la produzione di questa azienda è il vitigno Cortese, protagonista pressoché indiscusso delle etichette de La Scolca. Il Gavi dei Gavi '06 si presenta alla vista di un bel giallo paglierino con riflessi dorati e profumi intensi e ben calibrati di fiori bianchi e mela matura, con una nota erbacea piacevolmente rinfrescante. In bocca, il vino è pieno e gustoso e dal nerbo acido discretamente vibrante.



Vendemmia: 1996
Proprietà: Famiglie Catello,
Murena e Celentano
Uvaggio: Aglianico, Piediroso
Quotazione: € 100,00

Galardi

Igt Rocca Monfina Terra di Lavoro

Un'avventura cominciata per gioco, come spesso accade, per coincidenze e qualche incontro. Quello delle cugine Maria Luisa Murena e Dora Catello coi rispettivi mariti, il giornalista Roberto Maria Selvaggi e Arturo Celentano. E quello delle due famiglie con l'enologo Riccardo Cotarella, che tramuta l'idea di fare un vino per amici e parenti in impresa vera e celebrata. Ma andiamo per gradi. Siamo proprio sotto la bocca spenta del vulcano di Roccamonfina, con vista da cartolina su Gaeta (almeno nelle belle giornate), dove la tenace vite è riuscita a strappare un ruolo da protagonista assoluto. Ne è passato di tempo dai primi, timidi tentativi di vinificazione del Terra di Lavoro, annate '93 e '94. Da un punto di vista temporale, certo, ma anche dalla percezione che critica e appassionati hanno di questa etichetta, sempre più in grado di mettere tutti d'accordo. La versione 1996 ci è parsa in splendida forma: leggiadra, a tratti raffinata, con quel timbro lievemente affumicato che il tempo non cancella e che lo rende un vino inconfondibile.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Guado al Melo, Toscana Igt Jassarte 2004

Sono stato di recente nella cantina bolgherese di Guado al Melo, dove ho avuto come anfitrione il Prof. Attilio Scienza (padre di Michele, titolare dell'azienda). Ho assaggiato, tra gli altri, il Jassarte 2004 (nome greco del fiume che segnava il confine fra mondo ellenico e Asia), blend di circa 30 vitigni mediterranei e caucasici (Syrah, Alicante, Malvasia Nera, Tempranillo, Grenache, Mourvedre, Ratzeli ...). Al naso, possiede profumi di frutti di bosco, ma anche di fiori, spezie, salvia e rosmarino. In bocca, è un vino soffice, rotondo e sottile. Interessante il rapporto qualità/prezzo: una bottiglia in cantina costa 16 euro.

Paolo Neri
enonata



Vendemmia: 2006
Proprietà: Famiglia Pantaleoni
Uvaggio: Barbera, Bonarda
Bottiglie prodotte: 30.000
Enologo: Giulio Armani
Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

La Stoppa

Doc Colli Piacentini Gutturnio

Frizzante

Azienda storica sorta sui declivi della Val Trebbiala, nel piacentino, La Stoppa è stata rilevata nel '73 dalla famiglia Pantaloni (oggi è Elena ad occuparsene pienamente), capace di imprimerle un sostanziale e razionale rinnovamento (52 ettari di proprietà di cui 30 dimorati a vigneto). Le etichette parlano la lingua del territorio e il Gutturnio figura tra i portabandiera di questi colli. Vinificato con macerazione sulle bucce per sette-otto giorni, dopo la presa di spuma a temperatura controllata mostra un naso vinoso e netto, seguito da una beva facile ma gustosa, di buona freschezza e profondità.

Vendemmia: 2007
Proprietà: Andreana Burgazzi
Uvaggio: Barbera, Bonarda
Bottiglie prodotte: 7.000
Enologo: Stefano Testa
Prezzo allo scaffale: € 6,00-8,00

Baraccone

Doc Colli Piacentini Gutturnio

Frizzante

Località Baraccone, appunto. Prende il nome dal toponimo del posto questa realtà piacentina di lunga militanza; un nome che racconta di giostre itineranti e spettacoli circensi, un tempo lieti compagni di queste zone, oggi scignono di vini schietti, ancorati a solide tradizioni ma decisamente al passo coi tempi. L'azienda vanta poco meno di otto ettari vitati (che diverranno presto il doppio), per lo più impiantati a Barbera e Croatina (detta localmente Bonarda). Le uve del Gutturnio, insomma, un vino vivace e gioioso, fruttato ma affatto banale. Al naso tripudio di piccoli frutti rossi e neri con accenno balsamico, al palato scattante e brioso.

Vendemmia: 2007
Proprietà: Giovanni Colonna di Paliano
Uvaggio: Albana
Bottiglie prodotte: -
Enologo: Leonardo Conti
Prezzo allo scaffale: € 4,00-6,00

Spalletti Colonna di Paliano

Docg Albana di Romagna Secco

Duchessa di Montemar

Il naso paglierino carico annuncia l'opulenza del frutto, che infatti si spalanca in tutto il suo ardore aromatico, ricco e tendenzialmente dolce, dalla rosa al litchee, dalla salvia alla confettura di cotogne; in bocca, come spesso accade in questi casi, la componente aromatica lascia spazio ad un finale leggermente amarognolo, di sostenuta acidità, pur mantenendo un contesto di sostanziale piacevolezza. Appare così l'Albana Duchessa di Montemar, figlio di terre da tempo immemore dedite alla vite e di una cantina dallo spirito decisamente moderno.

Vendemmia: 2007
Proprietà: Corte Manzini
Uvaggio: Lambrusco di Castelvetro, Fortana
Bottiglie prodotte: 8.000
Enologo: Stefano Manzini
Prezzo allo scaffale: € 5,00-7,00

Corte Manzini

Doc Lambrusco Grasparossa di

Castelvetro Secco Bolla Rossa

L'azienda fondata dai fratelli Manzini nel 1978 supera ormai i venticinque ettari, dai quali giungono tutte le uve trasformate in cantina. Una tipica realtà a conduzione familiare, orgogliosa del suo territorio, così come delle potenzialità dei vini della zona. Che naturalmente non possono prescindere dal Lambrusco, e in particolar modo dall'affascinante Grasparossa di Castelvetro. La versione "Secco" mostra un luminoso color rubino-violaceo che annuncia profumi primari di bella armonia, dai frutti di bosco alle ciliegie selvatiche. In bocca il vino è cremoso, di bella profondità acida e ampia sapidità. Perfetto nei tradizionali abbinamenti regionali.



Vendemmia: 2007
Proprietà: Pedro Estrada Belli
Uvaggio: Chenin Blanc
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: €
10,00-12,00

Belbon Hills

Western Cape Chenin Blanc

L'azienda Belbon Hills, di proprietà di Pedro Estrada Belli (il cui nome non nasconde la sua origine italiana) produce complessivamente circa 120.000 bottiglie annue e si trova alle pendici dello Hex River, nella Breede River Valley, nella regione del Western Cape. Tra i vini prodotti da quest'azienda abbiamo assaggiato un piacevole Chenin Blanc, vitigno particolarmente apprezzato dai produttori e dagli enoappassionati sudafricani. La versione 2007, si presenta nel bicchiere di un bel giallo paglierino e dai profumi ben scolpiti ma non particolarmente intensi, con note di lime e mela verde e qualche ricordo minerale. In bocca, non propone una freschezza esasperata, ma un corpo robusto e una bella sapidità. Un altro esempio di prodotto molto godibile che proviene da quel Sud Africa, troppo spesso rubricato come un semplice Paese del Nuovo Mondo enologico, pur avendo circa due secoli di storia vitivinicola e terroir di buona personalità. Il vino protagonista del nostro assaggio è importato in Italia da AfriWines (www.afriwines.com).

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

Per gli appassionati valdostani Les Saveurs d'Antan, o se preferite, I Sapori di un Tempo (via Chanoux, 100 - Saint-Vincent (AO), tel. 0166513329), rappresenta un punto di riferimento non solo per la sua ampia offerta di gastronomia locale, ma anche per la ricca scelta di vini del territorio:

Cave des Onze Communes, Valle d'Aosta Superiore Torrette 2006 - € 6,90

Produzione di affidabile qualità quella della cantina sociale, diretta da Dino Darenso

La Crotta di Vigneron, Valle d'Aosta Chambave Muscat 2006 - € 9,50

Vino di grande freschezza e impatto aromatico

Caves Cooperatives de Donnas, Valle d'Aosta Picotendro 2006 - € 8,90

Ottenuto da uve Nebbiolo, è un vino saporito e lineare

Les Crêtes, Vin de La Sabla 2005 - € 11,00

Petit Rouge, Fumin e Barbera sono i vitigni protagonisti di questo vino firmato da Costantino Charrère

Les Crêtes, Coteau La Tour 2005 - € 17,40

Syrah in purezza prodotto in circa 15.000 bottiglie, elegante e di buona personalità

Pavese Ermes, Valle d'Aosta Blanc de Morgex et de la Salle 2006 - € 8,95

Ottenuto da uve Prié Blanc è forse il vino valdostano per eccellenza

Cave du Vin Blanc de Morgex et de la Salle, Chaudelune Vin de Glace 2005 - € 22,00

Esperimento ben riuscito di icewine valdostano a base di Prié Blanc

Cave du Vin Blanc de Morgex et de la Salle, Valle d'Aosta Blanc de Morgex Brut 2004 - € 16,00

Spumantizzazione del Prié Blanc, vitigno simbolo della Valle d'Aosta

Lo Triolet, Valle d'Aosta Pinot Noir 2005, - € 10,00

Sempre di bella personalità i vini prodotti da Marco Martin

La Crotta di Vigneron, Valle d'Aosta Chambave Moscato Passito 2005 - € 19,00

Nitido e definito al naso, quanto solido e ben ritmato al palato

Cosa consiglia

Ed ecco i vini consigliati dai titolari Vanni Argentour e Bruna Yeullaz:

Lo Triolet, Valle d'Aosta Pinot Gris 2005 - € 11,90

E' forse il vino più riuscito di Marco Martin, dai profumi ricchi e complessi e dal gusto fresco e deciso

Lo Triolet, Mistigri 2006 - € 21,80

Vino dolce da uve Pinot Grigio stramature, è avvolgente e articolato

Lo Triolet, Coteau Barrage 2006 - € 17,70

Blend di Syrah e Fumin affinato in barriques

Lo Triolet, Valle d'Aosta Nus Rouge 2006 - € 9,50

Vino tutto votato alla godibilità, sapido, fresco e di grande bevibilità

Les Grange, Valle d'Aosta Fumin 2005 - € 15,90

Buone doti di equilibrio e di eleganza per questo vino affinato in acciaio

La Vrille, Valle d'Aosta Fumin 2005 - € 16,90

Hervé e Luciana Deguillame producono vini di buona fattura come questo Fumin

La Vrille, Valle d'Aosta Cornalin 2005 - € 12,70

Dalle uve del vitigno di antica coltivazione Cornalin, un vino originale e convincente

Feudo di San Maurizio, Grapillon 2006 - € 9,95

Davvero ben riuscito questo Traminer in purezza, ricco e dinamico

Feudo di San Maurizio, Pierrots 2005 - € 16,90

Blend di Petit Rouge e Fumin è un vino rosso da uve stramature

Feudo di San Maurizio, Valle d'Aosta Fumin 2005 - € 12,50

Vino succoso e beverino dagli spiccati aromi di frutti di bosco

Allegato IV

- a) arieggiamento o aggiunta di ossigeno;
- b) trattamenti termici;
- c) centrifugazione e filtrazione, con o senza coadiuvante di filtrazione inerte, a condizione che il loro uso non lasci residui indesiderabili nei prodotti così trattati;
- d) utilizzazione di anidride carbonica, detta altresì biossido di carbonio, di argo o di azoto, soli o miscelati tra loro, unicamente per creare un'atmosfera inerte e manipolare il prodotto al riparo dell'aria;
- e) utilizzazione di lieviti per vinificazione;
- f) applicazione di una o più delle pratiche seguenti, per favorire lo sviluppo dei lieviti:
 - aggiunta di fosfato di ammonio bibasico o di solfato di ammonio entro certi limiti,
 - aggiunta di solfito di ammonio o di bisolfito di ammonio entro certi limiti,
 - aggiunta di dicloridrato di tiamina entro certi limiti;
- g) utilizzazione di anidride solforosa, detta altresì biossido di zolfo, di bisolfito di potassio o di metabisolfito di potassio, detto altresì disolfito di potassio o piro-solfito di potassio;
- h) eliminazione dell'anidride solforosa con procedimenti fisici;
- i) trattamento dei mosti bianchi e dei vini bianchi nuovi ancora in fermentazione con carbone per uso enologico entro certi limiti;

continua ...

Non è affatto facile conciliare i numeri con la qualità, e tanto meno con la piacevolezza e il comfort di un ristorante. Una sorta di quadratura del cerchio che invece sembra riuscire alla perfezione al Cavour di Dossobuono, ad una manciata di chilometri da Verona (tel. 045513038). Un locale spesso affollato eppure spazioso, affatto claustrofobico, che mette a proprio agio e di buon umore. Sensazioni accentuate con l'arrivo dei piatti, un vero godimento per gli amanti della buona cucina della tradizione, interpretata con rispetto assoluto di materie prime e tecniche. Il servizio premuroso vi introdurrà in un mondo di sapori, dalle paste fatte in casa (asciutte e in brodo) ad un carrello di bolliti che tocca vette assolute. Anche la cantina lascia buone opportunità di scelta, mentre i giorni di chiusura sono domenica (sera) e mercoledì.

La "top five" del Cavour

Melini, Chianti Classico La Selvanella 2001 - € 30,00

Dettori, Tenores 2003 - € 40,00

Allegrini, Amarone della Valpolicella 2003 - € 65,00

Roccolo Grasso, Amarone della Valpolicella 2001 - € 90,00

Romano Dal Forno, Amarone della Valpolicella 2002 - € 250,00

Non solo vino

Caffè Jamao

"Sorseggiando una tazza di questo caffè avrete il doppio piacere di gustare un aroma autentico e di sostenere rapporti più giusti con i produttori del sud del mondo". Questo è il messaggio non secondario che porta con sé Jamao, un 100% arabica prodotto tra i 700 e i 1400 metri di altezza, in zone montuose della Repubblica Dominicana e all'ombra della foresta sub-tropicale. Un progetto dell'Ong Ucodep di Arezzo, realizzato in collaborazione e con il sostegno della Caffè River Spa (www.cafferiver.com), che prova decisamente a portare un po' di solidarietà, fin dal mattino quando beviamo il nostro abituale primo caffè.



I tre vini del cuore di...

Daniel Thomases

Nato a Stratford negli Stati Uniti e laureato alla Harvard University nel Massachusetts, vive a Firenze dal 1971. E' curatore della Guida "I Vini di Veronelli" dal 1985. Autore di numerose pubblicazioni e collaboratore di numerose riviste specializzate, ha redatto tutte le voci italiane dell'Oxford Companion to Wine (1994), pubblicato dall'Oxford University Press, ed ha anche partecipato alla realizzazione della Enzyklopädie des Italienischen Weins (1995), l'enciclopedia del vino italiano concepita e realizzata sotto la supervisione di Eckhard Supp. Ha collaborato per lo statunitense Wine Spectator, il britannico Decanter e per lo svizzero Vinum. In Italia collabora regolarmente ad Ex Vinis, Il Consenso, Il Sole 24 Ore, e, da oltre un decennio, a l'Etichetta. Con Giorgio Pinchiorri ha scritto Le Regioni del Vino: La Toscana (Ponte alle Grazie). Oltre a I Vini della Toscana, ha anche scritto I Vini del Piemonte e della Valle d'Aosta e I Vini del Triveneto per Demomedia. E' stato corrispondente dall'Italia per The Wine Advocate di Robert Parker dal 2003 al 2006.

Salvioni, Brunello di Montalcino

Galardi, Terra di Lavoro

Bruno Giacosa, Barolo Riserva Rocche del Falletto

