

Tiratura: 18328 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 34 - Giugno 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: 2003
Proprietà: Famiglia Baricci
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 12.000
Enologo: -
Prezzo allo scaffale:
€ 22,00-24,00

Baricci

Docg Brunello di Montalcino

Lo stile dei vini di questa storica azienda, tratteggiato dal "capostipite" della famiglia Baricci, almeno in senso enologico. Nello, già membro della pattuglia di produttori che fondarono il Consorzio del Brunello, ha mantenuto in oltre trent'anni di attività una salda e chiara connotazione artigianale e tradizionale. Dalla dozzina di ettari che sorgono alle pendici della collinetta di Montosoli, sul versante nord di Montalcino, una delle "sottozone" classiche di questa denominazione, ecco un Brunello 2003, dalla bevibilità piacevole e rilassata, dai profumi di fiori appassiti e incenso, e dal gusto caldo e sapido.



Vendemmia: 2003
Proprietà: Famiglia Biondi Santi
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 65.000
Enologo: Franco Biondi Santi
Prezzo allo scaffale:
€ 68,00-70,00

Biondi Santi

Docg Brunello di Montalcino

Rigoroso, fino all'intransigenza, lo stile dei vini di Franco Biondi Santi resta, insieme a quello di poche altre aziende, il testimone della storia più intima dell'enologia del Bel Paese. Anche in una annata difficile come il 2003, il Brunello prodotto al Greppo lascia pochi spazi alle incertezze, regalando un'interpretazione di questo millesimo solare e coerente. Etereo e terroso nei profumi, possiede una progressione gustativa ben contrastata, che culmina con un finale profondo e continuo. Alla vista il rubino un po' evoluto inganna: si tratta di un vino ancora giovane, destinato ad affrontare brillantemente il tempo.



Vendemmia: 2003
Proprietà: Giovanna Neri
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: -
Enologo: -
Prezzo allo scaffale:
€ 25,00-30,00

Col di Lamo

Docg Brunello di Montalcino

L'ingresso sul mercato del Brunello di Giovanna Neri (sorella dell'ormai celebrato Giacomo, patron di Casanova di Neri) rappresenta senz'altro una delle curiosità dell'anno per i vini di questa denominazione. Un esordio "caldo", a partire dall'annata, che tuttavia ci consegna un vino tutto sommato equilibrato, con cenni di fiori secchi, marasca, erbe aromatiche e pellame al naso e dotato di palato polposo, ricco, un filo rigido sul piano tannico ma di sicura piacevolezza generale, specie se immaginato a tavola. Se son rose ...



Vendemmia: 2003
Proprietà: Famiglia Pacenti
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 10.000
Enologo:
Simonetta, Marco, Francesco
Pacenti
Prezzo allo scaffale:
€ 24,00-28,00

Canalicchio di Sopra

Docg Brunello di Montalcino

Fondata da Primo Pacenti, uno dei più caparbi piccoli vigneron di Montalcino a credere in questa terra e nei suoi frutti, Canalicchio di Sopra vive oggi grazie alle premure dei nipoti Simonetta, Marco e Francesco. Circa 15 ettari di vigneto, una cantina piuttosto moderna, e vini di impostazione sostanzialmente classica, figli legittimi di una microzona (quella dei "canalicchi", appunto) con attitudini peculiari e non prive di un certo fascino. Anche la non facile vendemmia 2003 regala un Brunello coi fiocchi: floreale, terroso, con cenni di spezie e lavanda al naso, coinvolge in un palato succoso, ricco di contrasti e duro a morire

Editoriale

Montalcino, febbraio - giugno 2008

La mattina di martedì 19 febbraio, come sempre facciamo in quel periodo dell'anno, abbiamo cominciato il nostro girovagare enoico per la Toscana, dall'anteprima del Chianti Classico a quella del Nobile di Montepulciano per arrivare, infine, a Benvenuto Brunello. Delle prime due vi abbiamo già dato conto nei precedenti numeri dei nostri Quaderni. Eccoci arrivati al turno di Montalcino. Certo, sono passati più di tre mesi - 93 avvisi di garanzia e svariati milioni di polemiche - da quell'assaggio, ma non per questo ci sembra giusto glissare su alcuni appunti di degustazione per un vino e un territorio, che restano tra i più importanti del Paese, seppure in un'annata non certo straordinaria come la 2003. Ma ancora una parola, anzi una domanda, al molto (troppo?) già detto permettetecela: possibile che una bottiglia con tutti i crismi, fascetta Docg compresa (attribuita dallo Stato dopo tutti i controlli previsti dalla legge), debba essere "autenticata" dal giudizio di un semplice assaggiatore? Un'ultima nota sui vini: come al solito non i migliori in senso assoluto, ma quelli che, per un motivo o per un altro, ci piaceva mettere in primo piano.

Buona Lettura
Franco Pallini
Antonio Boco



Vendemmia: 2004
 Proprietà: Cristina Geminiani
 Uvaggio: Sangiovese
 Bottiglie prodotte: 15.000
 Enologo: Cristina Geminiani
 Prezzo allo scaffale: € 28,00-30,00

Fattoria Zerbina Doc Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Pietramora

La prima "griffe" dell'Emilia-Romagna ad entrare nei nostri Quaderni porta la firma della Fattoria Zerbina, una delle realtà che hanno contribuito, e non poco, al rinnovato blasone della regione sul fronte enoico. Capace di oltre 200 mila bottiglie prodotte ogni anno a fronte di circa 30 ettari vitati di proprietà, la cantina nata sui colli di Faenza deve molto del suo prestigio alla caparbia vena innovatrice di Cristina Geminiani. Non una qualsiasi imprenditrice prestata al vino, ma una vera protagonista dell'impresa di famiglia con importanti studi ed esperienze sul campo: dall'Università di Milano a quella di Bordeaux, fino a quelle col famoso enologo Vittorio Fiore. Capace come pochi di "respirare" la sua realtà, di sentire le diverse attitudini di ogni microzona, intuendone e precorrendone le potenzialità, Cristina ha finito per formare un'attitudine unica e una precisa idea di vino, fino a diventare una delle anime più pure e brillanti della zona, dettando tendenze e creando emuli. Sembra proprio questa sensibilità nel vivere la terra e le sue inclinazioni, in un'opera costante e quotidiana, il segreto del successo e della fama, ben oltre i confini regionali, dei vini Zerbina. Senza tralasciare, ovviamente, il lavoro su alcuni dei vitigni tradizionali dell'area, a partire dal Sangiovese. Dopo la necessaria attesa per una sua piena definizione, forte di un buon numero di mesi in bottiglia, il Sangiovese di Romagna Superiore Pietramora 2004 mostra con maggiore scioltezza la classe intuita fin dai primi assaggi. Un vino dal colore rubino, fitto e intenso, che si apre lento ma progressivo sul piano olfattivo fino a incrociare note di frutti rossi e neri, ben alternati ed amalgamati a cenni di cioccolato, polvere di cacao e spezie. Il palato ne è la logica conseguenza: pienezza e ricchezza tannica sono ben bilanciati da una bella progressione gustativa, in un gioco di polpa e freschezza che riconduce al vitigno, pur nella ricerca di uno stile decisamente personale. Da aspettare ancora qualche anno per goderne al meglio.

Vendemmia: 2005
 Proprietà: Gruppo Santa Margherita
 Uvaggio: Nero d'Avola
 Bottiglie prodotte: 60.000
 Enologo: Loris Vazzoler
 Prezzo: € 8,00
 Bottiglia acquistata il 7 giugno 2008, al Duty Free dell'aeroporto di Catania

Terrelade Sicilia Igt Nirà

L'azienda siciliana, con base a Sambuca in provincia di Agrigento, fa parte del Gruppo veneto Santa Margherita, che possiede aziende un po' in tutta Italia (Kettmeir, Cantine Torresella, Ca' del Bosco, Lamole di Lamole, Fattoria Vistarenni, Feudo Zirtari). Si tratta di una realtà produttiva di circa 240 ettari, per un totale di 250 mila bottiglie, che si trova in una delle zone più vocate della Sicilia enoica. Il Nirà, da uve Nero d'Avola in purezza, ha una buona pulizia dei profumi e un'articolazione gustativa non banale, che privilegia morbidezza e sapidità.

Vendemmia: 2006
 Proprietà: Alessio, Francesca, Santi Planeta
 Uvaggio: Nero d'Avola, Frappato
 Bottiglie prodotte: 90.000
 Enologo: Alessio Planeta
 Prezzo: € 15,00
 Bottiglia acquistata il 7 giugno 2008, al Duty Free dell'aeroporto di Catania

Planeta Doc Cerasuolo di Vittoria

Prodotto nel comune di Acate in provincia di Agrigento, rappresenta uno dei punti di riferimento del "nuovo corso" di Planeta, un tempo azienda tutta concentrata sui vini ad indicazione geografica tipica e, oggi, dalla sempre più crescente attenzione verso i prodotti di territorio. La storica firma dell'enologia siciliana, con base a Menfi, conta su circa 350 ettari di vigneto per una produzione complessiva che supera i 2 milioni di bottiglie. Il Cerasuolo possiede intensi profumi di piccoli frutti rossi e una bocca succosa, fresca, e contrastata.

Vendemmia: 2006
 Proprietà: Marchesi Antinori
 Uvaggio: Chardonnay
 Bottiglie prodotte: 400.000
 Enologo: Renzo Cotarella, Davide Sarcinella
 Prezzo: € 10,00
 Bottiglia acquistata il 7 giugno 2008, al Duty Free dell'aeroporto di Catania

Tormaresca Puglia Igt Chardonnay

La "dependance" pugliese della famiglia Antinori, circa 350 ettari di vigneto per una produzione che supera di poco il milione di bottiglie, brilla di luce propria visto che in pochi anni (l'acquisto della tenuta risale al luglio 1998) ha saputo mettere insieme dei vini capaci di imporsi nel vasto e competitivo mondo enologico pugliese. Accanto alle etichette di punta poi non mancano, come da tradizione, ottimi prodotti dal convincente rapporto qualità-prezzo, come nel caso di questo Chardonnay, dai profumi varietali di buona nitidezza e intensità e dal gusto lineare, sapido ed equilibrato.

Vendemmia: 2006
 Proprietà: Gruppo Ilva di Saronno
 Uvaggio: Inzolia, Grecanico
 Bottiglie prodotte: 1.750.000
 Enologo: Carlo Casavecchia
 Prezzo: € 7,80
 Bottiglia acquistata il 7 giugno 2008, al Duty Free dell'aeroporto di Catania

Corvo Sicilia Igt Bianco Glicine

La Corvo, storica casa vinicola siciliana, insieme a Duca di Salaparuta e a Cantine Florio, forma il polo produttivo della Ilva di Saronno in Sicilia. Un colosso produttivo capace di produrre, con i tre marchi, circa 10 milioni di bottiglie, ma anche di regalare un convincente livello qualitativo, spalmato su tutta la propria gamma di prodotti. Ne è un bell'esempio il Glicine, un vino prodotto in un quantitativo decisamente alto, ma che mantiene caratteristiche di assoluta godibilità a partire dai profumi dolci e netti per continuare con un sapore semplice ma tendenzialmente salato.



Vendemmia: 1985
Proprietà: Coralia Ghertsos
Pignatelli della Leonessa
Uvaggio: Sangiovese
Quotazione: -

Castell'in Villa Docg Chianti Classico Riserva

Castell'in Villa, circa 40 ettari di vigneto, si trova a Castelnuovo Berardenga. L'azienda è stata fondata dalla principessa Coralia Ghertsos Pignatelli della Leonessa insieme al suo consorte Riccardo Pignatelli, diplomatico romano, nel 1967. Nel 1977 l'incontro decisivo con Giacomo Tachis, che li incoraggia nell'impresa, con preziosi consigli. Il 1985, non è soltanto l'anno che ha espresso il vino oggetto del nostro assaggio, da più parti considerato come "il" Sangiovese in purezza, ma, purtroppo, anche l'anno in cui la principessa perde prematuramente il suo consorte. Coralia non lascia quel luogo così condiviso con il proprio compagno, ma decide di restare a Castell'in Villa. Da allora, diventa una vera e propria vignaiola, approfondendo sul campo una esperienza già importante, che aveva ed ha il suo quasi esclusivo interesse rivolto al Sangiovese. Dopo 23 anni, difficile non rimanere colpiti dalla solare e cristallina finezza di questo vino, dal suo slancio vitale giunto alla sua massima compiutezza, che ne fa, davvero, una bottiglia indimenticabile.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Desmorosso Igt 2006

Desmorosso nasce nell'azienda Le Pignole di Brendola (Vicenza), in collaborazione con la nota Casa motociclistica bolognese Ducati. Prodotto nella vendemmia 2006, in 16.000 bottiglie, è caratterizzato da una buona polpa fruttata ben integrata con le note di spezie, ed è il primo di una lunga serie che coinvolgerà tutte le principali zone vitivinicole italiane con uscite differite ogni due mesi. Venduto solo su Internet: www.desmorosso.com, dietro registrazione, in casse da sei. Il prezzo del primo Desmorosso è, quindi, di 168 euro spese di spedizione incluse.

Francesco Beghi
giornalista e sommelier



Vendemmia: -
Proprietà: Renato e Giorgio Anselmet
Uvaggio: Petit Rouge, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 2.000
Enologo: -
Prezzo allo scaffale: € 11,00-13,00

Anselmet Vino da Tavola Monrosè

Riconosciuto come uno dei leader della complessa viticoltura valdostana, Giorgio Anselmet non smette di impressionare per il livello generale dei suoi vini e per la voglia di sperimentare. In uno scenario da sogno, praticamente sul Parco del Gran Paradiso, gli impervi vigneti (neppure 4 ettari!) sostenuti dai muri a secco, regalano uve e vini del tutto peculiari e caratteristici. Il Monrosè ci è piaciuto per i profumi di rosa e ciliegia, ma soprattutto per un palato saporito (quasi salato), di buonissima profondità. Intendiamoci, si tratta di un vino non impegnativo, ma proprio questo carattere ne fa una scelta divertente e piacevole.

Vendemmia: 2007
Proprietà: Marco Martin
Uvaggio: Pinot Gris
Bottiglie prodotte: 6.000
Enologo: Marco Martin
Prezzo allo scaffale: € 9,00-11,00

Lo Triolet Doc Valle d'Aosta Pinot Gris

Il mondo del vino ha dei parametri di grandezza piuttosto peculiari, non sempre adeguati ad altri settori. Nessuno avrà da ridire, però, se definiamo "piccola realtà" l'azienda Lo Triolet, appena 2 ettari di terreni vitati secondo le varietà della zona, ad un'altitudine media di circa 850 metri. Addirittura minuscola nel 1993, al momento del primo raccolto, cresciuta nel tempo con un deciso impulso nel 2000, grazie ai nuovi impianti nella zona di Nus. Il Pinot Gris, di fatto la prima varietà allevata, ricorda al naso la pera matura e mostra un palato fatto da un'intrigante chiaroscuro dolce-acido.

Vendemmia: 2007
Proprietà: Institut Agricole Régional
Uvaggio: Petite Arvine
Bottiglie prodotte: 2.800
Enologo: -
Prezzo allo scaffale: € 10,00-12,00

Institut Agricole Régional Doc Valle d'Aosta Petite Arvine

Formazione, ricerca, produzione, vendita. L'attività dell'"Institut" è decisamente articolata, spazia su diversi campi d'azione che ne fanno un vero baluardo del paniere agroalimentare valdostano, fino a diventare strumento imprescindibile per un territorio di montagna, complesso e difficile. Sul fronte enologico l'azione è ovviamente improntata alla valorizzazione delle varietà tipiche della zona, come ad esempio il Petite Arvine. Un vino che ad onor del vero si mostra piuttosto ricco, almeno in relazione alle premesse, con profumi che vanno dal cedro alla mela cotogna, ed un palato caldo (quasi alcolico) e pieno.

Vendemmia: 2007
Proprietà: Didier Gerbelle
Uvaggio: Pinot Grigio
Bottiglie prodotte: 1.300
Enologo: -
Prezzo allo scaffale: € 9,00-11,00

Gerbelle Didier Doc Valle d'Aosta Pinot Grigio Le Plantise

Altra realtà decisamente "mignon", se consideriamo le quantità prodotte (più o meno 8.000 bottiglie per due ettari di vigna in tutto...) che sa ribaltare la considerazione generale se si sposta lo sguardo verso parametri più squisitamente qualitativi. Vini di carattere, insomma, e anche piuttosto originali. Il Pinot Grigio Le Plantise racconta nella versione 2007 di un'annata più calda della precedente, ricca di note aromatiche e dolcezza di frutto. Seppure in quadro sostanzialmente dinamico e di discreta eleganza.



Vendemmia: 2002
Proprietà: Carmelo Patti
Uvaggio: Cabernet Sauvignon,
Franc, Merlot, Malbec
Bottiglie prodotte: 10.000
Prezzo allo scaffale: €
48,00-50,00

Carmelo Patti Gran Assemblage

Nato in Sicilia nel 1950, Carmelo Patti, come tanti in quei tempi, è costretto ad emigrare in Argentina (Mendoza) quando era ancora in fasce. Forse neppure immaginava, però, quello che il destino aveva in serbo per lui: farne uno dei miti viventi del vino argentino. Beninteso, l'azienda è minuscola in confronto alla media del Paese, i suoi vini si vendono quasi esclusivamente in patria (anzi, direttamente in cantina) e risultano praticamente opposti, per stile e concezione, allo stereotipo nuovomondista. Carmelo, tanto per dirne una, sta pensando all'utilizzo di botti grandi, non è attratto da colori troppo concentrati e preferisce eleganza e buone acidità a muscoli e tenori alcolici elevati. Una mosca bianca, insomma, almeno a queste latitudini. Il Gran Assemblage ha colore rubino mediamente carico, profumi dapprima sottili e poi via via più intesi ed eleganti. In bocca è un vino articolato, succoso e saporito, di bella e austera profondità.

Cosa vende

L'Enoteca Grado 12 (Largo Carducci 12, Trento; tel. 0461982496) rappresenta senza dubbio un punto di riferimento affidabile per gli appassionati trentini, con oltre 1.500 referenze e un ricco programma di serate dedicate al meglio dell'enologia italiana:

Ferrari, Trento Brut Perlè 2003 - € 21.80

Profumi eleganti, bocca tendenzialmente minerale per un vino prodotto in quasi 500 mila bottiglie

Foradori, Teroldego Rotaliano 2006 - € 16,50

Buone doti olfattive accompagnano un vino dal bel profilo gustativo, contrastato e intenso

Franz Haas, Alto Adige Pinot Nero 2006 - € 20.40

Storica azienda altoatesina, "specializzata" nella produzione di questa difficile varietà borgognona

Hofstätter, Alto Adige Gewürztraminer 2007 - € 12.50

Nome storico dell'Alto Adige enoico, capace di assicurare grande costanza qualitativa nei suoi vini

Abbazia Novacella, Alto Adige Kerner 2007 - € 12.40

Profumi floreali di grande nitidezza, per un vino pieno e sapido

Tenuta Caparzo, Brunello di Montalcino 2003 - € 28.40

Pieno e caldo, interpreta coerentemente un'annata difficile per i vini di Montalcino

Valle Reale, Montepulciano d'Abruzzo Vigne Nuove 2007 - € 6.20

Ricco e concentrato, è un vino dalla solida bevibilità

Zeni, Trentino Moscato Rosa 2006 (bottiglia da 375 ml) - € 21.60

Un Moscato Rosa molto riuscito quello di Andrea Zeni

Morgante, Nero d'Avola 2007 - € 7.90

Colore fitto, dolcezza di frutto e tannini vellutati, sono il marchio di fabbrica dei vini Morgante

Pojer & Sandri, Merlino '06-92' - € 19.80

Vino liquoroso da mosti di uve rosse del 2006 con brandy annata 1992

Cosa consiglia

Ed ecco la lista dei vini consigliati da Enoteca Grado 12 che coincide con quella dei più venduti:

Ferrari; Trento Brut Perlè 2003 - € 21.80

Profumi eleganti, bocca tendenzialmente minerale per un vino prodotto in quasi 500 mila bottiglie

Foradori, Teroldego Rotaliano 2006 - € 16.50

Buone doti olfattive accompagnano un vino dal bel profilo gustativo, contrastato e intenso

Franz Haas, Alto Adige Pinot Nero 2006 - € 20.40

Storica azienda altoatesina, "specializzata" nella produzione di questa difficile varietà borgognona

Hofstätter, Alto Adige Gewürztraminer 2007 - € 12.50

Nome storico dell'Alto Adige enoico, capace di assicurare grande costanza qualitativa nei suoi vini

Abbazia Novacella, Alto Adige Kerner 2007 - € 12.40

Profumi floreali di grande nitidezza, per un vino pieno e sapido

Tenuta Caparzo, Brunello di Montalcino 2003 - € 28.40

Pieno e caldo, interpreta coerentemente un'annata difficile per i vini di Montalcino

Valle Reale, Montepulciano d'Abruzzo Vigne Nuove 2007 - € 6.20

Ricco e concentrato, è un vino dalla solida bevibilità

Zeni, Trentino Moscato Rosa 2006 (bottiglia da 375 ml) - € 21.60

Un Moscato Rosa molto riuscito quello di Andrea Zeni

Morgante, Nero d'Avola 2007 - € 7.90

Colore fitto, dolcezza di frutto e tannini vellutati, sono il marchio di fabbrica dei vini Morgante

Pojer & Sandri, Merlino '06-92' - € 19.80

Vino liquoroso da mosti di uve rosse del 2006 con brandy annata 1992

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.

Allegato IV

j) chiarificazione con una o più delle seguenti sostanze d'uso enologico: gelatina alimentare, colla di pesce, caseina e caseinati di potassio, ovalbumina e/o lattalbumina, bentonite, diossido di silicio sotto forma di gel o di soluzione colloidale, caolino, tannino, enzimi pectolitici, preparato enzimatico di betaglucanasi a condizioni da determinare;
k) utilizzazione di acido sorbico o di sorbato di potassio;
l) uso di acido tartarico per l'acidificazione alle condizioni di cui all'allegato V, sezioni E e G;
m) impiego per la disacidificazione, alle condizioni previste all'allegato V, sezioni E e G, di uno o più dei prodotti seguenti: tartrato neutro di potassio, bicarbonato di potassio, carbonato di calcio contenente eventualmente piccoli quantitativi di sale doppio di calcio degli acidi L (+) tartarico ed L (-) malico, tartrato di calcio, acido tartarico a condizioni da determinare, preparato omogeneo di acido tartarico e di carbonato di calcio in proporzioni equivalenti e finemente polverizzato;
n) uso di preparati di scorze di lieviti, entro certi limiti;
o) uso di polivinilpirrolidone, entro certi limiti e a condizioni da determinare;
p) uso di batteri lattici a condizioni da determinare;
q) aggiunta di lisozima entro limiti ed a condizioni da determinare.

Siamo nel settimo arrondissement, dove Enrico Bernardo, già Chef sommelier del celebre e "tristellato" Le Cinq, all'interno del Four Season Hotel George V, nonché miglior Sommelier del Mondo nel 2004, ha aperto un ristorante tutto all'insegna del vino. Il Vino, questo è il nome del locale (che si trova in Boulevard de la Tour-Maubourg, 13), si caratterizza per una "originale inversione di tendenza": alla scelta dei piatti ci penserà lo chef. Aperto il menù, si sceglierà soltanto quali vini al bicchiere assaggiare da una ricca lista di etichette francesi e italiane ma anche intriganti proposte poco note, scovate da Bernardo stesso. A questo punto godetevi la sorpresa. Per gli "eno-fanatici" più radicali, invece, è possibile sfruttare un'altra opportunità: degustazione alla cieca di 4 vini e altrettante portate per un prezzo fisso di 95 euro. Come si dice a Parigi "un bon marché!" Una sfida per enoappassionati riuscire a capire quale vitigno sia nascosto nel bicchiere e da quale zona provenga quel determinato vino alla quale ci siamo sottoposti anche noi. Ecco i fantastici quattro:

Gioia Bazzotti

I vini al bicchiere de Il Vino

Bera - Cascina Palazzo, Barbera d'Asti 2006

Bernard Faurie, Saint Joseph 2005

Chinon, Vieilles Vignes 2005

Cote du Luberon, Domaine des 5 2007

Non solo vino

Glen Grant 25 anni

Per chi, come noi, ha degustato questo whisky "single malt" con Dannis Malcolm, mastro distillatore di Glen Grant, difficilmente dimenticherà i suoi profumi intensamente dolci dai vaghi sentori di frutti e miele d'erica, il deciso color ambrato, la sua fragranza profonda e il finale lunghissimo. Se poi la degustazione è avvenuta nella distilleria dello Speyside, cuore della produzione dello scotch whisky, fondata nel 1898 da George Grant e immersa in un giardino botanico, allora l'esperienza resterà davvero unica. Per ora è possibile assaggiarlo solo nel Visitor Centre aziendale, in attesa che venga distribuito (da Campari) anche in Italia.



I tre vini del cuore di...

Massimo Giletti

Nato a Torino nel 1962, laureatosi in Giurisprudenza, negli anni 90, si accorge sempre più che la sua vera strada è il giornalismo; così cerca di mettersi in contatto con Giovanni Minoli e, dopo vari colloqui, riesce ad ottenere un posto come giornalista nella redazione di Mixer. Ha condotto tra l'altro Mattina in famiglia nel 1994 su Raidue e per due anni anche Mezzogiorno in famiglia insieme a Paola Perego. Dal 1996 al 2001 e per un certo periodo anche nella stagione 2001/2002 conduce I fatti vostri e a fine anni 90, inizio nuovo millennio Il Lotto alle Otto e le maratone di Telethon. Nell'estate del 2003 le maratone di Telethon e Beato tra le donne. Dal 2002 presenta Beato tra le donne. Dal 2002 al 2004 è il conduttore di Casa Raiuno e per le tre stagioni successive è tra i conduttori di Domenica In.

Ferrari, Trento Brut Riserva del Fondatore Giulio Ferrari

Monte Rossa, Franciacorta Brut Cabochon

Cantina Santadi, Carignano del Sulcis Terre Brune

