

Tiratura: 18401 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 35 - Luglio 2008 - Info: iquadernidiwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - A cura di Franco Pallini e Antonio Boco



Vendemmia: 2001
Proprietà: Famiglia Lamborghini
Uvaggio: Sangiovese, Merlot
Bottiglie prodotte: 40.000
Enologo: Riccardo Cotarella
Prezzo allo scaffale:
€ 28,00-30,00

Lamborghini-La Fiorita Umbria Igt Campoleone

Giovane e brillante, Patrizia Lamborghini conduce con autorevolezza l'azienda di famiglia, pensata e realizzata dal padre a Panicale, non lontano dalle sponde del Trasimeno, ma reimpostata e lanciata sul mercato grazie alle sue idee. La collaborazione con Riccardo Cotarella ha fatto il resto, consegnando, anno dopo anno, dei vini non solo convincenti ma addirittura impetuosi nell'autorevolezza con cui sono emersi. Il Campoleone è il simbolo della cantina, un Sangiovese-Merlot in parti uguali che, dopo qualche anno dalla vendemmia, si dispiega ancor più convintamente nel bicchiere, largo e saporito, avvolgente e di risoluto tannino.



Vendemmia: 2006
Proprietà: Franz Pratzner
Uvaggio: Riesling
Bottiglie prodotte: 12.000
Enologo: Franz Pratzner
Prezzo allo scaffale:
€ 16,00-18,00

Falkenstein Doc Alto Adige Valle Venosta Riesling

Sette ettari e 45.000 bottiglie nel vocatissimo terroir della Valle Isarco, ormai vera e propria zona a sé stante nel fascino e caratteristico panorama vitivinicolo altoatesino. Sarebbe ingiusto, tuttavia, fermarsi al luogo d'elezione per indagare la grandezza dei vini Falkenstein, senza rendere omaggio ad un vignaiolo come Franz Pratzner, intimamente legato alla sua terra e capace di metodi di lavoro davvero poco invasivi, rispettosi della natura e delle sue potenzialità. I suoi Riesling sono, anno dopo anno, sempre più clamorosamente buoni. Minerali e acidi senza cedere di un passo su dolcezza e maturità di frutto, sinuosi e finissimi in uno spettro aromatico che fa dei toni fumè e dei sentori carburici il suo tratto distintivo.



Vendemmia: 2005
Proprietà: Cosimo Maria Masini
Uvaggio: Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 9.000
Enologo:
-
Prezzo allo scaffale:
€ 14,00-16,00

Cosimo Maria Masini Toscana Igt Nicolò

Tenuta di Poggio, l'azienda di Cosimo Maria Masini, è situata nei pressi di San Miniato, in provincia di Pisa e conta su circa 14 ettari coltivati a vigneto. L'allevamento delle viti è rigorosamente affidato ai dettami della biodinamica, ma anche in cantina, a cominciare dalla pigiatura delle uve, quasi completamente effettuata con i piedi, vige il più rigoroso ricorso alla semplicità e alla natura. Il risultato sono vini autentici di grande naturalezza, come nel caso del Nicolò 2005, dai profumi che alternano alla freschezza del frutto note erbacee e cenni minerali. In bocca, il vino è sapido, avvolgente e dal tannino levigato.



Vendemmia: 2005
Proprietà: Gruppo Farchioni
Uvaggio: Sagrantino
Bottiglie prodotte: -
Enologo:
Riccardo Cotarella
Prezzo allo scaffale:
€ 60,00-65,00

Terre de La Custodia Docg Montefalco Sagrantino Exubera

È una delle ultime realtà nate nelle terre del Sagrantino ma è stata capace da subito di imporsi grazie a investimenti importanti e collaborazioni prestigiose, garantite dalla famiglia Farchioni, appassionati imprenditori di fama nazionale, specie nel settore oleario. E' soprattutto Giampaolo, giovane rampollo di famiglia, ad occuparsi della nuova creatura, capace di centrare da subito obiettivi produttivi e commerciali. Il Sagrantino Exubera, bottiglia di pregio della cantina, mostra un incredibile colore rubino cupo, profumi intensamente fruttati e boisè, bocca carnosa, potente e concentrata. Da conservare in cantina ancora per qualche anno.

Editoriale

Largo ai giovani (del vino)

E se il mondo del vino, al contrario di quanto si pensi, fosse un comparto produttivo in cui la gioventù è premiata? Il nostro primo piano di questo mese cerca di cogliere, tra i molti casi italiani, proprio questo aspetto. Il ricambio generazionale nelle aziende vitivinicole sembra, infatti, avvenire con buona regolarità e, al di là del passaggio di consegne tra padre e figlio, nascono anche molte aziende guidate da giovani imprenditori, comprese anche molte donne. E così l'azienda Lamborghini è guidata da Patrizia, figlia del creatore della casa automobilistica Ferruccio, primo titolare della Tenuta La Fiorita. Alla guida della giovane azienda vitivinicola, sempre umbra, Terre de La Custodia, Giampaolo Farchioni, figlio del fondatore del colosso oleario di famiglia. Abbiamo scelto, poi, il vino di Cosimo Maria Masini, giovanissimo imprenditore vitivinicolo, pronto a scommettere senza compromessi sulla biodinamica. Infine, un giovane vignaiolo altoatesino: Franz Pratzner, capace di affermare in pochissimo tempo la propria azienda e i suoi vini tra le novità più intriganti e autentiche del panorama enologico del Bel Paese. Insomma, il mondo del vino italiano sembra, almeno per questo aspetto, liberarsi dal suo stereotipo legato indissolubilmente alle vecchie guardie, e, per una volta, vestire i panni più dinamici di un qualsiasi altro comparto produttivo, decisamente proiettato verso il nuovo. La nostra newsletter, nel prossimo mese di agosto, andrà in vacanza, appuntamento a settembre

Buona lettura
Antonio Boco
Franco Pallini





Vendemmia: 1999
Proprietà: Famiglia Coche-Dury
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 2.000
Enologo: -
Prezzo allo scaffale: €
1.000-1.500

Domaine Coche-Dury Appellation d'Origine C ntrol e Corton Charlemagne Grand Cru

1999. L'anno del Corton Charlemagne Coche Dury che abbiamo avuto la fortuna di assaggiare   una data simbolo su diversi fronti per questo straordinario Domaine di Mersault. A partire dall'ingresso in azienda in pianta stabile di Raphael, figlio di Jean-François, capace da subito di affiancare nel migliore dei modi il padre, a garanzia di una continuit  futura su livelli ancora stellari. La propriet  comprende una decina di ettari di vigneto (meno di otto allevati a Chardonnay e 2,5 a Pinot Noir) per una produzione annua di circa 45.000 bottiglie. Tutte letteralmente "bruciate" sul mercato, gi  vendute prima che vengano prodotte tanto che   praticamente impossibile entrare nel portafoglio clienti dell'azienda. Semmai ci si pu  accontentare di pescare qualche bottiglia nelle carte dei pi  prestigiosi ristoranti del mondo, a patto di essere disposti a "svenarsi", ovviamente, visti i prezzi delle etichette firmate Choche Dury. Cifre straordinarie, si capisce, almeno quanto i vini che quelle bottiglie contengono. Facendo qualche passo indietro, dalla tavola alla vigna, vale la pena ricordare che le viti sono piantate in alcuni dei siti pi  vocati della Côte d'Or: da Corton Charlemagne a Mersault Perrieres, da Caillerets a Narvaux, passando per Rougeots, Vireuils and Chevali res, pi  le recenti acquisizioni a Puligny Enseign res (per i bianchi); mentre Auxey-Duresses, Monthele, Pommard e Volnay regalano all'azienda le uve per i vini rossi. E' fuor di dubbio, comunque, che siano i grandi bianchi che hanno consegnato a Coche Dury le chiavi del suo enorme e meritato successo mondiale. Il Corton Charlemagne 1999   un vino difficile e allo stesso tempo semplice da commentare. Un vino grandioso, emozionante e indelebile, capace di sbalordire il pi  smaliziato dei degustatori come di coinvolgere il semplice appassionato. Un vino di incredibile energia, che pare giocare a rincorrere e soddisfare ogni desiderio di naso e palato, che unisce magicamente frutta tropicale e agrumi quasi acerbi (lime), dolcezza di frutto e veemente acidit , complessit  (anche grazie allo straordinario uso dei legni) e perfetta piacevolezza di beva. Infinito.

Vendemmia: 2004
Propriet : Fazi Battaglia Spa
Uvaggio: Montepulciano, Sangiovese
Bottiglie prodotte: 200.000
Enologo: Dino Porfiri
Prezzo: € 7,90
Bottiglia acquistata il 21 giugno 2008,
all'Autogrill Cantagallo di Casalecchio (BO)

Fazi-Battaglia Doc Rosso Conero

La famiglia Sparaco-Giannotti ha stabilito il suo quartier generale nell'azienda di Castelplano fin dal lontano 1949, costruendo nel tempo un vero e proprio gruppo vitivinicolo (che comprende anche le aziende toscane Fassati e Greto delle Fate, nonch  la Fazi-Battaglia distribuzione). Certo, Fazi-Battaglia significa soprattutto Verdicchio; chi, infatti, non ha mai stappato, almeno una volta, la sua storica bottiglia ad anfora? Ma dai vigneti marchigiani arriva anche un altro bell'esempio di prodotto solido e concreto. Si tratta del Rosso Conero, vino dai profumi convincenti e dal gusto immediato e versatile.

Vendemmia: 2006
Propriet : Gruppo Italiano Vini
Uvaggio: Malvasia, Trebbiano, Greco
Bottiglie prodotte: 350.000
Enologo: Mauro Merz
Prezzo: € 5,40
Bottiglia acquistata il 21 giugno 2008,
all'Autogrill Cantagallo di Casalecchio (BO)

Fontana Candida Doc Frascati Superiore Terre dei Grifi

L'azienda di Monteporzio Catone ha da sempre prodotto grandi numeri, riuscendo, al tempo stesso, a lavorare ad un livello qualitativo invidiabile, che la pone fra le realt  produttive di riferimento del Lazio enologico. Fontana Candida in tutto il mondo significa soprattutto Frascati. Sono 97 gli ettari vitati che si estendono su quasi l'intero territorio della denominazione. Ed   proprio un Frascati, il Terre dei Grifi 2006, protagonista del nostro assaggio. Il vino possiede freschezza nei profumi e sapidit  al gusto, confermando le doti di assoluta piacevolezza dei prodotti di questa storica cantina.

Vendemmia: 2005
Propriet : Mottura Capo Leuca Srl
Uvaggio: Negroamaro
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo: Ennio Cagnazzo
Prezzo: € 6,90
Bottiglia acquistata il 21 giugno 2008,
all'Autogrill Cantagallo di Casalecchio (BO)

Mottura Salento Igt Negroamaro

Una famiglia, quella dei Mottura, dal 1927 alla guida dell'azienda con sede a Tuglie in provincia di Lecce, e che oggi conta su circa cento ettari di vigneto, distribuiti fra Cellino San Marco, Campi Salentino, Salice Salentino e Squinzano. Come sottolinea il motto aziendale "sangue mediterraneo", la produzione   soprattutto fondata sui vitigni di antica coltivazione della zona, primi fra tutti il Primitivo e il Negroamaro. Ed   proprio quest'ultimo che abbiamo assaggiato nella versione 2005. I suoi profumi sono intensi e caldi e ben assecondano un articolazione gustativa avvolgente e discretamente profonda.

Vendemmia: 2007
Propriet : Bersano Vini Spa
Uvaggio: Cortese
Bottiglie prodotte: 50.000
Enologo: Roberto Morosinotto
Prezzo: € 8,80
Bottiglia acquistata il 21 giugno 2008,
all'Autogrill Cantagallo di Casalecchio (BO)

Bersano Docg Gavi

Storica azienda piemontese, fondata nel 1907,   diventata, con il tempo, un vero e proprio colosso produttivo della regione con oltre tre milioni di bottiglie realizzate ogni anno, ottenute da circa 250 ettari di vigneto. L'azienda di Nizza Monferrato, di propriet  delle famiglie Massimelli e Soave, ha nella produzione di Gavi uno dei suoi cavalli di battaglia. La versione 2007 possiede finezza ed intensit  fin dai profumi fragranti e nitidi, di erba di campo e fiori bianchi. Al gusto,   un vino corposo e avvolgente, pur conservando una giusta reattivit , che gli deriva da una puntuale e continua spina acida.



Vendemmia: 1989
 Proprietà: Famiglia Cazes
 Uvaggio: Cabernet Sauvignon,
 Cabernet Franc, Merlot, Petit
 Verdot
 Quotazione: € 280,00

Château Lynch-Bages Cinqüème Grand Cru Classé Appellation Pauillac Controlée

Château Lynch-Bages, dal 1934 in mano alla famiglia Cazes, proprietaria anche di Château Ormes de Pez e Château Villa Belair, conta su 90 ettari di vigneto e si trova nel Medoc, sulla riva sinistra dell'estuario del fiume Gironde (vini a base maggioritaria di Cabernet), alle porte di Pauillac, il comune da cui provengono un terzo dei vini oggetto della classificazione del 1855. Come tutti i grandi Pauillac, è un vino strutturato in modo magistrale, ma l'annata '89 si distingue soprattutto per eleganza e armonia d'insieme, a scapito della potenza, che ha segnato, a tratti pesantemente, lo stile dei vini bordesi a cavallo fra gli anni '90 e il nuovo millennio. Un Bordeaux classico, insomma, tutto giocato sulla finezza e in grado, ancora oggi, di esprimere una integrità davvero sorprendente. Lynch-Bages, classificato come uno dei diciotto "Cinqüèmes Crus" nel 1855, è un vino che può stare comodamente ben più in alto, ma questo gli appassionati più attenti già lo sanno benissimo.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

**Fontana Candida, Frascati Superiore
 Santa Teresa 2007**

L'azienda, di proprietà del Gruppo Italiano Vini, è uno degli storici punti di riferimento della produzione del Frascati, un vino forse ingiustamente accostato a produzioni che privilegiano più la quantità che la qualità. Lascia, quindi, sorpreso soltanto l'appassionato meno esperto, la versione Superiore Santa Teresa, capace di evidenziare profumi puliti e di buona complessità, accanto ad un gusto vivace e per nulla banale, che emerge da una solida struttura.

**Mario Giuliacci
 enonauta**



Vendemmia: 2005
 Proprietà: Famiglia Tamburello
 Uvaggio: Perricone
 Bottiglie prodotte: 10.000
 Enologo: Fabrizio Zardini
 Prezzo allo scaffale: € 9,00-10,00

Tamburello Doc Monreale Rosso Pietragavina

Pare che il suo allevamento in Sicilia sia addirittura antecedente a quello del Nero d'Avola, anche se il suo utilizzo in assemblaggio per la produzione di Marsala ruby ne ha decisamente limitato la diffusione e la conoscenza, tanto che oggi sono in pochi a coltivarlo. Il Perricone, però, è un vero pallino per l'azienda Tamburello che ne produce qualche migliaio di bottiglie in purezza, a partire da piante ventennali allevate su colli ciottolosi. Ne esce un vino dal colore rubino intenso con unghia granata, dal naso caldo e speziato con tocchi di ciliegia matura; decisamente pieno, piuttosto alcolico ma tutto sommato equilibrato.

Vendemmia: 2007
 Proprietà: Sergio Botrugno
 Uvaggio: Ottavianello
 Bottiglie prodotte: 4.000
 Enologo: Sergio Botrugno
 Prezzo allo scaffale: € 8,00-9,00

Botrugno Salenti Igt Ottavianello

Il mare del Salento è lì a due passi, così come la città di Brindisi, e pare davvero caratterizzare questi vini dal sapore antico. Naturale che la famiglia Botrugno (dal greco botrus, cioè grappolo d'uva...) abbia voluto puntare tutto sulla valorizzazione di questo micro patrimonio, sempre più grande in considerazione del ritrovato entusiasmo verso le varietà autoctone della penisola e i vini di forte personalità. L'Ottavianello è una rarità, almeno quando è vinificato in purezza, capace di declinare i toni caldi della terra d'origine, non senza rinfrescanti spunti di erbe aromatiche (al naso) e vivaci trame acidule che ne semplificano la beva.

Vendemmia: 2007
 Proprietà: Enzo Oliveto
 Uvaggio: Bellone
 Bottiglie prodotte: 3.000
 Enologo: Carlo Roveda
 Prezzo allo scaffale: € 5,00-7,00

I Pampini Lazio Igt Bellone

Acciarella, Borgo Sabotino, Latina. L'azienda vitivinicola I Pampini, scelta di vita dei coniugi Carmen lemma ed Enzo Oliveto si trova qui, lungo il litorale laziale, ad appena due chilometri dal mare. Acquistato nel 1999 dai vecchi proprietari, il podere ha conosciuto negli ultimi anni decisi ammodernamenti che hanno riguardato soprattutto l'aspetto vitivinicolo. Fedeli alle consuetudini ampelografiche della zona, Enzo e Carmen producono un saporito Bellone (detta anche uva pane in quanto caratterizzata da acini grossi e delicati che i contadini della zona mangiavano insieme al pane), caratterizzato da profumi di miele e resina al naso e da un palato generoso ma di sostenuta acidità.

Vendemmia: 2007
 Proprietà: Giovanni Manzone
 Uvaggio: Rossese bianco
 Bottiglie prodotte: 2.000
 Enologo: Gianfranco Cordero
 Prezzo allo scaffale: € 10,00-12,00

Manzone Doc Langhe Bianco Rosserto

Non solo ottimi Dolcetto, classiche Barbera e sontuosi Barolo (straordinario per fascino e delicata eleganza quello del cru Le Gramolere), Giovanni Manzone e famiglia da Monforte d'Alba dimostrano di saperci fare anche con i bianchi. E che bianchi! Il Rosserto (da uve Rossese bianco) è un vino praticamente unico, frutto di ricerche e approfondimenti sulle varietà tradizionali meno note della zona, capace di stupire per il ventaglio aromatico di pietra focaia, frutta gialla matura e cedro candito, dal palato pieno, sapido e lungo. Un vino certamente raro, anche per la produzione davvero esigua.



Vendemmia: 2005
Proprietà: Marchesi Antinori
Uvaggio: Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 1.000
Prezzo allo scaffale: €
67,00-70,00

Antica

Napa Valley Cabernet Sauvignon

Antinori in Usa, non significa soltanto un marchio ormai affermato sul mercato a stelle e strisce, ma è anche una presenza importante nella stessa dinamica produttiva dei vini americani. Se Col Solare, progetto enologico nato nello stato di Washington con Ted Baseler della Chateau Ste. Michelle, è una forma di joint-venture, "Antica", il definitivo brand californiano della Marchesi Antinori, che prende il posto di "Atlas Peak", rappresenta addirittura un impegno strategico in cui l'azienda fiorentina produrrà vini negli Stati Uniti. La proprietà dell'azienda, situata sull'altopiano delle Vaca Mountains nella Napa Valley (300 ettari per un potenziale produttivo di circa 1,5 milioni di bottiglie) era della Marchesi Antinori fin dal 1993, ma un accordo lasciava la gestione ai titolari precedenti fino al 2008. Il Cabernet Sauvignon '05, è un vino dal registro stilistico tutto giocato su eleganza ed armonia, piuttosto che su intensità ed opulenza. Certo, la dolcezza sia al naso che in bocca è assoluta protagonista, ma il vino ha freschezza nei profumi e grande slancio al palato.



INFORMAZIONI:

☎ 3295472394 (Antonio Boco)
3470712457 (Franco Pallini)
il lunedì dalle ore 11.00 alle ore 13.00;
✉ iquadernidivinenews@winenews.it

Questa newsletter è inviata esclusivamente ad indirizzi e-mail che ne hanno dato consenso. Ai sensi della Legge 675/1996, in relazione al D.Lgs 196/2003 la informiamo che tutti i destinatari della e-mail sono in copia nascosta (Privacy L. 75/96). Qualora il messaggio pervenga anche a persona non interessata, è possibile rimuovere l'indirizzo dalla nostra mailing list inviando una e-mail a iquadernidivinenews@winenews.it specificando la rimozione dalla lista dei destinatari della newsletter. Tendiamo ad evitare fastidiosi multipli invii, ma laddove ciò avvenisse La preghiamo di segnalarcelo e ce ne scusiamo sin d'ora. Grazie.

Cosa vende

L'Enoteca Vino al vino (Via del Duomo, 10 – Sovana (GR); tel. 0564.617108; www.enotecadisovana.it), di proprietà di Vittorio Vais, conta circa 400 etichette (il 70% toscane) con un'attenzione speciale verso i vini del territorio di Sovana:

Le Fabbre, Sovana Ghenea 2007 - € 7,80

Giovane realtà produttiva del territorio, dai vini semplici ma ben fatti

Sassotondo, Ciliegiolo 2007 - € 8,00

Fresco e saporito, il ciliegiolo "base" di Edoardo Ventimiglia

Sassotondo, Bianco di Pitigliano 2007 - € 11,00

Lineare e fine questo bianco di una delle denominazioni più antiche della Maremma

Poggio Paoli, Morellino di Scansano Lorenzolo 2006 - € 8,10

Teso, sapido e di bella struttura è un vino di solida piacevolezza

Argentiera, Bolgheri Poggio ai ginepri 2006 - € 9,50

L'entry level di una delle aziende emergenti del bolgherese

Sassotondo, San Lorenzo 2003 - € 32,00

Forse l'esempio più importante delle potenzialità del terroir di Sovana

Simone Castelli, Morellino di Scansano Podere 414 2006 - € 11,00

Vino austero e rigoroso, dal gusto sapido e reattivo

Cavit, Trento Brut Altemasi Millesimato 2001 - € 16,90

Fine e minerale al naso, quanto sapido e contrastato al gusto

Fattoria Aldobrandesca, Vie Cave 2005 - € 14,00

Piacevole Malbec in purezza da una delle dependance maremmane di Antinori

La Selva, Vermentino 2007 - € 8,70

Ottenuto da uve da agricoltura biologica, è un vermentino a dir poco paradigmatico

Cosa consiglia

Ed ecco la lista dei vini consigliati dal bravo Vittorio Vais, che coincide con quella dei più venduti:

Le Fabbre, Sovana Ghenea 2007 - € 7,80

Giovane realtà produttiva del territorio, dai vini semplici ma ben fatti

Sassotondo, Ciliegiolo 2007 - € 8,00

Fresco e saporito, il ciliegiolo "base" di Edoardo Ventimiglia

Sassotondo, Bianco di Pitigliano 2007 - € 11,00

Lineare e fine questo bianco di una delle denominazioni più antiche della Maremma

Poggio Paoli, Morellino di Scansano Lorenzolo 2006 - € 8,10

Teso, sapido e di bella struttura è un vino di solida piacevolezza

Argentiera, Bolgheri Poggio ai ginepri 2006 - € 9,50

L'entry level di una delle aziende emergenti del bolgherese

Sassotondo, San Lorenzo 2003 - € 32,00

Forse l'esempio più importante delle potenzialità del terroir di Sovana

Simone Castelli, Morellino di Scansano Podere 414 2006 - € 11,00

Vino austero e rigoroso, dal gusto sapido e reattivo

Cavit, Trento Brut Altemasi Millesimato 2001 - € 16,90

Fine e minerale al naso, quanto sapido e contrastato al gusto

Fattoria Aldobrandesca, Vie Cave 2005 - € 14,00

Piacevole Malbec in purezza da una delle dependance maremmane di Antinori

La Selva, Vermentino 2007 - € 8,70

Ottenuto da uve da agricoltura biologica, è un vermentino a dir poco paradigmatico

Da prediletta dell'harem a moglie ripudiata

E' buffo osservare come i giornalisti enogastronomici (inclusi i grandi critici Usa) si muovano, tranne rare eccezioni, come greggi di pecore: accodandosi nel formulare i propri giudizi ai loro simili, pronto ad esaltare quando tutti esaltano, fulmineo nello stroncare quando tutti stroncano.

Capita così che, per lungo tempo, il Brunello sia stato descritto come uno dei migliori vini dell'orbe terracqueo, uno dei simboli del made in Italy, uno dei più intelligenti investimenti possibili. Di Montalcino si lodava praticamente tutto: la poesia dei vigneti, la passione dei vignaioli per un territorio, la ricerca della qualità portata all'esasperazione.

Poi, all'improvviso, in concomitanza con le ormai note vicende giudiziarie, il Brunello è passato dal ruolo di prediletta dell'harem a quello di moglie ripudiata. Ed i critici non hanno perso tempo: chi ha preso le distanze, chi ha esclamato "io l'avevo detto!", chi ci ha preso gusto a tirare sassate e sputare dove prima leccava.

Premesso che ognuno è libero di esprimere la propria opinione, viene spontaneo chiedersi perché si siano svegliati tutti adesso ...

In questi giorni di piena estate difficile non cadere nella tentazione di trascorrere un fine settimana al mare. Noi lo abbiamo fatto su litorale grossetano e abbiamo fatto anche un bell'esperimento: siamo andati a provare il ristorante di un bagno, un po' come avveniva nei film degli anni '60. Il Ristorante "Val Bona" (località Riva del Sole, Castiglione della Pescaia) si trova sulla spiaggia e dal suo balcone si può vedere da un lato la punta delle "Rocchette" e dall'altro il piccolo golfo di Castiglione della Pescaia, con al centro, sull'orizzonte, la sagoma dell'isola d'Elba. Cucina semplice, quello che ci vuole con il pesce, materia prima di eccezionale qualità (pesci in testa: rombo, sampietro e spigola), ne fanno un luogo di sicuro godimento. Si può cominciare con un soute di cozze o con un polpo con patate, per passare ad un ottimo risotto allo scoglio e poi ad una frittura di paranza oppure ad un bel pesce all'acquapazza. Se a questo ci sommiamo un conto davvero onesto, non resta che aspettare il prossimo fine settimana disponibile. Solo un piccolo appunto alla carta dei vini: centrata sul territorio, ma davvero troppo scarna.

La top five del "Val Bona"

Rocca di Montemassi, Vermentino 2007 - € 16,00

Cacciagrande, Viojnier 2007 - € 18,00

La Badiola, Acquagiusta Rosè 2007 - € 18,00

Volpe Pasini, Ribolla Gialla 2007 - € 22,00

Niedermayr, Gewurztraminer 2007 - € 25,00

Non solo vino

Segnana-Lunelli Grappa Segnana Solera Selezione



Nata nel 1860 durante la dominazione austro-ungarica, la storica distilleria Segnana è stata rilevata nel 1982 dalla famiglia Lunelli e oggi è uno dei vanti del nutrito portafoglio aziendale. La distilleria si è dunque trasferita a Trento, a fianco delle cantine di proprietà, e vanta prodotti esclusivamente realizzati con il metodo discontinuo, a bagnomaria di vapore. Fra le grappe prodotte ecco un'affascinante versione "Solera", ottenuta con vinacce trentine selezionate e affinata in legno con il celebre metodo inventato per Jerez e Marsala.

I tre vini del cuore di...

Alessandro Profumo

Laureato in economia aziendale all'Università Bocconi, inizia la sua esperienza nel settore creditizio al Banco Lariano, dove lavora per un decennio. Lasciato il settore bancario per approdare nella consulenza aziendale, diventa responsabile progetti strategici per McKinsey & Company, e, successivamente, capo relazioni istituzionali alla "Bain, Cuneo e associati" (oggi Bain & Company). Torna nel credito agli inizi degli anni '90, assumendo la carica di direttore centrale settore bancario e parabancario per la RAS. Nel 1994 passa al Credito Italiano, un anno dopo la privatizzazione dell'istituto di credito, con la carica di condirettore centrale. Qui scala le posizioni di vertice: direttore generale (1995), amministratore delegato (1997) e, con la nascita del Unicredit Italiano (1998), assume la guida del nuovo colosso bancario con la carica di amministratore delegato del gruppo Unicredit. Nel 2004 è stato insignito dal presidente Carlo Azeglio Ciampi del titolo di Cavaliere del Lavoro. Profumo è anche vicepresidente e membro esecutivo dell'ABI.

Caprai, Montefalco Sagrantino "25 Anni"

Bricco Giubellini, Langhe Rosso Eresia

Bricco Giubellini, Barolo

