

Tiratura: 18453 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 36 - Settembre 2008 - Info: [iquadernidiwinenews@winenews.it](mailto:iquadernidiwinenews@winenews.it)  
[www.winenews.it](http://www.winenews.it) - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - A cura di Franco Pallini e Antonio Boco



Vendemmia: 2006  
Proprietà: DCGH srl  
Uvaggio: Malvasia delle Lipari,  
Corino Nero  
Bottiglie prodotte: 6.000  
Enologo: -  
Prezzo allo scaffale:  
€ 24,00-26,00

## Giona

### Doc Malvasia delle Lipari

Sono giusto trent'anni che Giona Hauner, ereditando il lavoro del padre Carlo, seleziona, affitta e acquista i terreni più vocati dell'Isola di Salina per l'allevamento della Malvasia. Oggi, l'azienda conta su poco più di tre ettari di proprietà e appena 8.000 bottiglie di produzione complessiva (Malvasia in prevalenza, ma viene prodotto anche un Salina Bianco dal bel carattere sapido). La Malvasia delle Lipari, prodotta anche con una piccola parte di Corinto Nero, ha profumi intensi ma al contempo delicati che spaziano dall'albicocca alle pesche sciropate. Note che tornano in una bocca ricca ed elegante, affatto eccessiva, anzi armonica e dalla bella spina acida.



Vendemmia: 2005  
Proprietà: Famiglia Taffuri  
Pouchian  
Uvaggio: Chardonnay, Malvasia  
Bottiglie prodotte: 2.722  
Enologo: Cesare Ferrari  
Prezzo allo scaffale:  
€ 25,00-27,00

## Marisa Pouchain Taffuri

### Brut Metodo Classico Don Ferdinando

Sede centrale a San Lorenzello (Benevento) ma vigne anche nello straordinario spaccato dell'isola di Ponza, a disegnare uno spettro cromatico con pochi eguali: dal verde delle viti all'azzurro delle acque, fino al giallo delle rocce ricche di zolfo. Qui l'azienda di Marisa Taffuri e del marito Maurizio Pouchain coltiva le uve Biancolella, Chardonnay, Sauvignon e Malvasia da cui derivano i vini dell'isola. Un bianco (Vino di Bianca) e uno spumante (il Don Ferdinando, appunto) che mostra una cifra stilistica originale, fatta di fiori e frutti intensamente gialli, contornati da una crosta di pane via via più elegante, un palato cremoso e ampio, con bollicine piuttosto fini.



Vendemmia: 2007  
Proprietà: D'Ambra Vini d'Ischia srl  
Uvaggio: Biancolella  
Bottiglie prodotte: 30.000  
Enologo:  
Andrea d'Ambra  
Prezzo allo scaffale:  
€ 12,00-14,00

## D'Ambra

### Doc Ischia Biancolella Tenuta Frassitelli

Difficile da raccontare. Solo una visita può far capire la bellezza della Tenuta Frassitelli, incredibile terrazza vitata a picco sul mare d'Ischia. Magari durante la vendemmia, aggrappati ai muretti, lungo i vertiginosi saliscendi, ad ammirare la raccolta con la monorotaia tra il vociare dei vendemmiatori. Un paesaggio unico che dà vita ad un vino altrettanto originale, figlio delle uve Biancolella di questa terra scoscesa, in grado di stupire per i profumi complessi, salmastri, impreziositi da spunti di pietra focaia. Un vino che trova pienezza nel 2007, senza rinunciare al suo stile sinuoso.



Vendemmia: 2007  
Proprietà: Famiglia Carfagna  
Uvaggio: Ansonica  
Bottiglie prodotte: 4.000  
Enologo:  
-  
Prezzo allo scaffale:  
€ 28,00-30,00

## Altura

### Maremma Igt Ansonaco

Da una terra strappata all'abbandono, siamo sul promontorio di Capel Rosso sull'isola del Giglio, Francesco Carfagna ha tirato fuori un vigneto di circa 4 ettari a terrazze sul mare, sorretto da circa 12 chilometri di muretti a secco e coltivato interamente ad Ansonaco (il nome che sull'isola designa il vitigno Ansonica). Da questa terra aspra e generosa, nasce questo vino di grande fascino, tanto complesso al naso, quanto potente e minerale in bocca, dalle suggestioni che rimandano più ad un rosso, che ad un bianco. Un vino naturale per sua essenza propria, verrebbe da dire: le viti sono zappate a mano e il prodotto non è chiarificato e/o filtrato.

## Editoriale

I vini delle isole

*La ricchezza vitivinicola del Bel Paese non è soltanto riconducibile alla pur straordinaria varietà di vitigni di antica coltivazione, spesso, peraltro, "reclamizzata" con qualche eccesso trionfalistico, ma è decisamente contraddistinta dall'eccezionale numero di territori, anche apparentemente improbabili, dove la vite viene, per giunta, coltivata nel solco di una tradizione plurisecolare. Luoghi spesso ingiustamente dimenticati e sacrificati, magari, sull'altare di una sempre più sfrenata omologazione non solo dei prodotti, ma anche dei luoghi che questi originano. Ne è un bell'esempio la viticoltura praticata nelle nostre isole, ma non parliamo di quelle maggiori, dove l'eco dei vini prodotti in loco è sostanzialmente ben presente al pubblico degli appassionati e la produzione si è generalmente adeguata ai diktat del mercato. Abbiamo, piuttosto, cercato di porre la nostra attenzione su quelle isole fuori dal circuito classico dei luoghi del vino, in una sorta di piccola ricerca delle tracce di una storia enologica che, ancora oggi, fonda identità e cultura di quelle realtà. Così ecco spuntare il Giglio, Ponza, Salina e Ischia, luoghi molto più conosciuti come mete vacanziera che per essere terroir dalla solida vocazione vitivinicola. Piccole realtà produttive, capaci però di proporre vini decisamente originali e che non ci hanno lasciato indifferenti. I quattro protagonisti del nostro "primo piano" sono prodotti che posseggono doti caratteriali spiccate e, ognuno a suo modo, una piacevolezza davvero avvincente.*

Buona lettura  
Antonio Boco  
Franco Pallini



Vendemmia: 2002  
Proprietà: Nadi and Charlie Foucault  
Uvaggio: Cabernet Franc  
Bottiglie prodotte: -  
Enologo: -  
Prezzo allo scaffale: € 70,00-75,00

## Domaine Clos Rougeard Appellation d'Origine Contrôlée Samur-Champigny Le Bourg

Scrivere di vino, almeno per noi, vuol dire cercare la massima oggettività possibile nei giudizi, spogliandosi da gusti troppo personali, umori del momento, mode o tendenze varie; cercando insomma di descrivere questa o quella bottiglia senza cadere in una partecipazione eccessiva, emozionale e dunque (forse) incomprensibile ai più. Più facile a dirsi che a farsi, indubbiamente, specie quando si incontrano per strada dei vini tanto in sintonia con le proprie corde come ci è capitato con questo Clos Rougeard Le Bourg 2002. Intendiamoci, il vino è "oggettivamente" grandioso, ma stavolta non vogliamo sottrarci a calcare un po' la mano sui tasti del cuore, tanto ci entusiasma e ci intriga questa etichetta e, più in generale, questa cantina nel cuore della Loira. La vigna parla di nove ettari di Cabernet Franc (a Champigny) e appena uno a Chenin Blanc (a Brézé). Nelle annate "giuste" le uve nere dei diversi vigneti vengono vinificate separatamente: Les Poyeux da una parte e Le Bourg dall'altra, affinato a lungo in piccoli fusti di rovere. Condotta magistralmente dai fratelli Foucault, l'azienda è da annoverare senza alcun dubbio tra le realtà più importanti e prestigiose di tutto il comprensorio della Loira tanto da far dire al grande enologo Charles Joguet che "ci sono due soli. Uno tramonta per tutti, l'altro solo nella cantina dei Foucault". Mettiamoci che il millesimo 2002 è stato eccezionale in quasi tutta la Francia, capace di regalare vini ricchi e allo stesso tempo eleganti, profondi, dotati di splendidi tannini, ed ecco spiegato in buona parte il nostro entusiasmo per questo vino. Il naso si apre da subito su toni di erbe officinali, radici e sensazione di cenere, quasi affumicate, sempre supportate da un frutto nero turgido e intenso, oltre che da lievi note tostate. La bocca non è da meno, ampia e profonda, di splendido equilibrio e rara coerenza. Un vino complesso, in grado di cambiare e trasformarsi nel bicchiere, eppure anche appagante, di grande e (quasi) immediato piacere.

Vendemmia: 2005  
Proprietà: Famiglia Caprai  
Uvaggio: Sangiovese, Sagrantino, Merlot  
Bottiglie prodotte: 185.000  
Enologo: Attilio Pagli  
Prezzo: € 8,10  
Bottiglia acquistata il 22 agosto 2008, al supermercato Coop Le Grondaie di Siena

## Caprai Doc Montefalco Rosso

Un vino all'insegna della immediata piacevolezza, ma senza perdere di vista eleganza e complessità. Questo in estrema sintesi il ritratto del Rosso di Montefalco firmato Caprai, l'azienda che ha letteralmente portato Montefalco e l'Umbria ai vertici dell'enologia internazionale. Affinato per 12 mesi, metà in botte grande e metà in barrique, passa due mesi in bottiglia prima di essere immesso sul mercato. I suoi profumi sono ricchi, freschi e articolati e in bocca, il vino è ampio e ben contrastato, congedandosi con una bella e personale nota sapida.

Vendemmia: 2007  
Proprietà: Gruppo Campari  
Uvaggio: Vernaccia di San Gimignano  
Bottiglie prodotte: 550.000  
Enologo: Alberto Bramini  
Prezzo: € 6,20  
Bottiglia acquistata il 22 agosto 2008, al supermercato Coop Le Grondaie di Siena

## Teruzzi & Puthod Docg Vernaccia di San Gimignano

Storica realtà produttiva di San Gimignano, Teruzzi & Puthod, 90 ettari coltivati a vigneto, è stata acquisita nel 2005 dal gruppo Campari, che ha deciso di affidare il ruolo di enologo consulente a Carlo Ferrini, uno dei più importanti tecnici italiani. La Vernaccia di San Gimignano 2007 sembra già in grado di esprimere questa nuova filosofia produttiva, esibendo un naso decisamente pulito e ben ritmato, a cui corrisponde una bocca materica, quasi grassa, ma al contempo viva e reattiva, grazie ad una spina acida decisa e puntuale.

Vendemmia: 2007  
Proprietà: Antinori Spa  
Uvaggio: Sangiovese, Colorino e altre varietà rosse  
Bottiglie prodotte: 1.000.000  
Enologo: Renzo Cotarella  
Prezzo: € 3,50  
Bottiglia acquistata il 22 agosto 2008, al supermercato Coop Le Grondaie di Siena

## Antinori Santa Cristina Toscana Igt Rosato Cipresseto

Il Rosé di Antinori, dal 1998 ribattezzato "Cipresseto", fa parte della gamma dei prodotti Antinori ormai da molti anni ed è stato tra i primi vini rosati prodotti in Italia. Godendo del ritrovato interesse da parte dei consumatori per questa tipologia, ingiustamente trascurata, questo vino sa cogliere una sua specifica fetta di estimatori, specie nei mesi estivi. Il Cipresseto 2007 evidenzia un bel colore rosato limpido e brillante. Al naso, gli aromi sono ben a fuoco e rimandano a ricordi di lampone e ciliegia. Al palato, è un vino vivo, sapido e di bella corrispondenza gusto-olfattiva.

Vendemmia: 2007  
Proprietà: Gruppo Saigricola  
Uvaggio: Sangiovese, Colorino e altre varietà rosse  
Bottiglie prodotte: 140.000  
Enologo: Lorenzo Landi  
Prezzo: € 4,00  
Bottiglia acquistata il 22 agosto 2008, al supermercato Coop Le Grondaie di Siena

## Fattoria del Cerro Docg Chianti Colli Senesi

Una tipologia, quella del Chianti sottozona Colli Senesi, che stenta un po' ad emergere, soprattutto, evidentemente, per il fatto che viene ottenuto nei pressi dei territori di origine delle cinque grandi Docg della provincia di Siena. L'interpretazione che ne dà la Fattoria del Cerro è assolutamente ben centrata e capace di cogliere l'essenza più intima di questa tipologia. Corposo ma allo stesso tempo fresco e saporito, questo Chianti Colli Senesi possiede profumi nitidi e non banali, e ha nella sua bevibilità appagante e rilassata il suo punto di forza.



Vendemmia: 1990  
 Proprietà: Fratelli Zampi  
 Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon  
 Quotazione: € -

## Fattoria di Ambra

### Vino da Tavola di Toscana Gavignano

Nel variegato panorama enologico del Bel Paese, può capitare di imbattersi in cantine estinte, che, come in questo caso, lasciano tracce non banali, rappresentate, evidentemente, dai loro vini, capaci di esprimere ancora qualità organolettiche di tutto rispetto. E' il caso del Gavignano 1990, prodotto in una zona della Toscana, la Val d'Ambra in provincia di Arezzo, non di grande blasone, ma in grado di esprimere comunque quello stile, che ha contraddistinto non poco il corso dell'enologia della terra di Dante e non solo. Si tratta di un Sangiovese in prevalenza con piccole aggiunte di Cabernet Sauvignon, costruito sul modello del Tignanello (peraltro, il suo ispiratore era lo stesso Giacomo Tachis, artefice del vino di casa Antinori), affinato parte in barriques e parte in botte grande. Bella la sua integrità aromatica con note fruttate e cenni speziati ancora ben intelleggibili, assecondata decisamente bene da una bocca fresca, reattiva e non priva di personalità. Finale ampio e piacevolmente tannico.

## "fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

**Cantina La Vis, Trentino Müller Thurgau Ritratti 2007**

E' appena uscito questo Müller Thurgau, a festeggiare i 20 anni della fortunata linea "Ritratti" della Cantina La Vis, con una presentazione di grande livello, tra le meraviglie artistiche del museo Guggenheim di Venezia. Un vino che evidenzia profumi ben articolati e una bocca fresca, distesa e sapida.

**Case Basse, Toscana Igt Pegasos Soldera 2005**

Sangiovese in purezza maturato per 32 mesi in botte grande, e prodotto a Montalcino in 10.000 bottiglie, rappresenta la rigorosa filosofia produttiva di Gianfranco Soldera, all'insegna della naturalità in vigna come in cantina.



Vendemmia: 2007  
 Proprietà: Famiglia Martuscello  
 Uvaggio: Piediroso, Aglianico, Sciascinoso  
 Bottiglie prodotte: 180.000  
 Enologo: Gennaro Martusciello  
 Prezzo allo scaffale: € 6,00-8,00

## Grotta del Sole

### Doc Gragnano della Penisola Sorrentina

E' tra i Gragnano di riferimento, almeno per critica e appassionati della zona. Quale? Naturalmente quello di Grotta del Sole, l'azienda della famiglia Martusciello, capace di sfornare ogni anno una serie incredibile di ottime etichette, tra cui le imperdibili bollicine rosse della Penisola Sorrentina. Un vino rubino violaceo che ammalia per i profumi dapprima vinosi, poi via via floreali (rosa e violetta), dunque capaci di lievi accenni pepati. Palato pieno, vivace, dal finale di erbe di campo. Consulenza enologica a cura di Attilio Pagli.

Vendemmia: 2007  
 Proprietà: Cantina d'Isera Scarl  
 Uvaggio: Schiava  
 Bottiglie prodotte: 10.000  
 Enologo: Giulio Cavagna  
 Prezzo allo scaffale: € 8,00-10,00

## Cantina d'Isera

### Doc Valdadige Schiava Rosato Costa Felisa

Cantina d'Isera, cent'anni di vino. Era il 1907, infatti, quando alcuni viticoltori della zona decisero di avviare un importante progetto vitivinicolo, conferendo le uve della zona ad un'unica realtà. Oggi, sotto la direzione del bravo Fausto Campostrini, i soci sono circa duecento, gli ettari vitati duecentotrenta, ma quello spirito pionieristico è ancora vivo. La Schiava Costa Felisa ha colore rubino chiaro, profumi di piccoli frutti rossi (fragoline di bosco) e cenni salmastri, palato scorrevole e rinfrescante con fine bocca dai cenni di resina. Da bere fresco.

Vendemmia: 2007  
 Proprietà: Collefrisio srl  
 Uvaggio: Trebbiano d'Abruzzo  
 Bottiglie prodotte: 13.000  
 Enologo: Romeo Taraborrelli  
 Prezzo allo scaffale: € 6,00-8,00

## Collefrisio

### Doc Trebbiano d'Abruzzo Zero

Azienda nuova di zecca, o quasi, capace in poco tempo di ritagliarsi uno spazio importante nel sempre più interessante panorama vinicolo abruzzese. Collefrisio dimora sulle colline di Frisa, annovera trentacinque ettari di vigneto in tre diverse tenute: Valle del Moro, Morrecine, Giuliano Teatino. Il Trebbiano d'Abruzzo Zero ci ha convinto pienamente grazie ad una struttura rigogliosa eppure dinamica, perfettamente godibile e profonda. Un vino aromaticamente complesso, che spazia dai sentori di frutta gialla alla ginestra, fino a sorprendere con belle nuance di lavanda ed erbe aromatiche. Complimenti.

Vendemmia: 2006  
 Proprietà: Famiglia Stucchi Prinetti  
 Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo  
 Bottiglie prodotte: 155.000  
 Enologo: Maurizio Castelli  
 Prezzo allo scaffale: € 10,00-12,00

## Badia a Coltibuono

### Docg Chianti Classico

Badia a Coltibuono è una delle aziende più antiche del territorio del Chianti Classico. Da oltre un secolo e mezzo è di proprietà della famiglia Stucchi Prinetti, che ha saputo consegnare all'ampia gamma di vini prodotti una connotazione stilistica ben definita. Oggi, sotto la guida di Emanuela Stucchi Prinetti, l'azienda ha subito importanti trasformazioni, a partire dalla conduzione dei vigneti, completamente a biologico. Il Chianti Classico '06 è davvero un vino ben riuscito, dagli eleganti profumi e dalla bocca sapida, contrastata e di ottimo equilibrio.





Vendemmia: 2004  
Proprietà: Famiglia Best  
Uvaggio: Pinot Noir  
Bottiglie prodotte: -  
Prezzo allo scaffale: €  
35,00-40,00

## Leabrook

### Adelaide Hills Pinot Noir Reserve

Lobethall, Adelaide Hill, sud dell'Australia. In questo particolare e affascinante spaccato naturale nasce la realtà vitivinicola della famiglia Best, capitanata da Colin (che si occupa di vigna e cantina) e da sua moglie Chris (addetta al marketing e alla gestione della fase commerciale). Qui vengono prodotte diverse varietà di uve e altrettante etichette, passando con buona scioltezza dai vari Merlot, Cabernet Sauvignon e Franc, ma non c'è alcun dubbio che sia lo Chardonnay e, soprattutto, il Pinot Noir la varietà del cuore di Leabrook Estate. Il perché è presto detto: la regione, caratterizzata da microclimi e terreni anche piuttosto diversi, presenta delle zone collinari decisamente fresche, con buone escursioni termiche. L'ideale per una varietà come il Pinot Noir, caratterizzato spesso da ottimi livelli di acidità e buona eleganza. E infatti l'Adelaide Hills Reserve 2004 mostra una buonissima tensione, naso di piccoli frutti di bosco, decisamente varietale, e palato di bella profondità, solo un filo troppo dolce a centro bocca e non completamente lineare nel finale.

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

L'enoteca-osteria *Vino Buono* (tel. 035.4420450; [www.vinobuono.net](http://www.vinobuono.net)), si trova a Grumello del Monte, a due passi dal lago d'Iseo e da Bergamo. Si tratta di un luogo del vino a tutto tondo, dove, oltre a poter acquistare le bottiglie, è possibile mangiare e discutere di vini:

### Castello di Grumello del Monte, Valcalepio Rosso 2004 - € 6,00

Di proprietà della famiglia Reschigna Kettlitz, questo antico castello produce vini di buon livello

### Carlozadra, Brut Millesimato 2003 - € 17,00

Prodotto da uve Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero, ha buona stoffa e profumi nitidi

### Barone a Prato, Trentino Pinot Nero 2005 - € 9,00

Vino tendenzialmente austero, dalla bella tessitura tannica e dai profumi ben centrati

### Moris Farms, Morellino di Scansano 2006 - € 11,00

Gustoso e di immediata e godibile bevibilità, possiede profumi freschi e accattivanti

### Gualdo del Re, Val di Cornia Sangiovese - € 24,00

Vino dalla struttura poderosa e dall'apporto del rovere sostenuto

### Cantina di Gries, Alto Adige Lagrein Perl - € 11,00

Prodotto dalla pienezza strutturale e dalla notevole armonia d'insieme

### Morgante, Nero d'Avola 2006 - € 7,00

Uno dei nero d'Avola in purezza più acclamati, dalla grande dolcezza di frutto e dai tannini copiosi

### Cantina Rotaliana, Trentino Teroldego Rotaliano Riserva 2005 - € 14,00

Il vino di punta di questa realtà produttiva, situata a Mezzolombardo

### Giuseppe Rinaldi, Langhe Nebbiolo 2006 - € 15,00

I vini di Beppe Rinaldi rappresentano una delle espressioni più autentiche di Langa

### Terredora, Greco di Tufo 2007 - € 11,00

Vino di bella solidità per la cantina di Daniela, Lucio e Paolo Mastroberardino

## Cosa consiglia

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

### Castello di Grumello del Monte, Valcalepio Rosso 2004 - € 6,00

Di proprietà della famiglia Reschigna Kettlitz, questo antico castello produce vini di buon livello

### Carlozadra, Brut Millesimato 2003 - € 17,00

Prodotto da uve Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero, ha buona stoffa e profumi nitidi

### Barone a Prato, Trentino Pinot Nero 2005 - € 9,00

Vino tendenzialmente austero, dalla bella tessitura tannica e dai profumi ben centrati

### Moris Farms, Morellino di Scansano 2006 - € 11,00

Gustoso e di immediata e godibile bevibilità, possiede profumi freschi e accattivanti

### Gualdo del Re, Val di Cornia Sangiovese - € 24,00

Vino dalla struttura poderosa e dall'apporto del rovere sostenuto

### Cantina di Gries, Alto Adige Lagrein Perl - € 11,00

Prodotto dalla pienezza strutturale e dalla notevole armonia d'insieme

### Morgante, Nero d'Avola 2006 - € 7,00

Uno dei nero d'Avola in purezza più acclamati, dalla grande dolcezza di frutto e dai tannini copiosi

### Cantina Rotaliana, Trentino Teroldego Rotaliano Riserva 2005 - € 14,00

Il vino di punta di questa realtà produttiva, situata a Mezzolombardo

### Giuseppe Rinaldi, Langhe Nebbiolo 2006 - € 15,00

I vini di Beppe Rinaldi rappresentano una delle espressioni più autentiche di Langa

### Terredora, Greco di Tufo 2007 - € 11,00

Vino di bella solidità per la cantina di Daniela, Lucio e Paolo Mastroberardino

## Ode dell'enologo condotto

Dai filari di sopra e di sotto  
Ecco spuntare l'enologo condotto\*  
Gran brutta bestia il tuo mestiere  
Nessuno ti vuole solo per il bicchiere  
Senza tregua e senza respiro  
Come la posta sei sempre in giro  
Ma più la macchina è polverosa  
Più la tua parcella è alta e onerosa  
Guardi la vigna dal finestrino  
Da cui d'incanto sgorga il buon vino  
Detti al telefono strane ricette  
Mettendo in riga barrique e provette  
E se salvi qualche vino ammalato  
È San Giovese che l'ha salvato  
Ma se per disgrazia o per altrui svista  
Parker o il Gambero lo perdon di vista  
"Can d'un enologo intrugliatore  
Perché non gli hai dato ancor più sapore?"

\*per enologo condotto s'intende colui che è vincolato da una "condotta", nell'antico significato di "condurre" come "stipendiare"

*Del livello (alto) di questo ristorante londinese, al numero 1 di Kensington High Street (www.zaika-restaurant.co.uk), ci si accorge subito. Non tanto per l'arredo, che pure è decisamente di grande sobrietà e gusto se non fosse per le luci molto più che soffuse e le candeline rosse sui tavoli, quanto per il diffuso profumo di spezie. Non quello scomposto, pervasivo e invasivo di qualche improbabile ristorante orientaleggiante, bensì un aroma lineare e armonico, addirittura elegante. Ma ogni dubbio svanisce con l'arrivo dei piatti, frutto di un magico connubio tra oriente e occidente, che poi è anche quello del giovane chef indiano Sanjay Divedi. Imperdibile il Kesari Jalpari, una sorta di pescatrice tandoori con risotto alle foglie di curry (divino), così come straordinario ci è sembrato il Nariyal Jhinga, vale a dire gamberoni nel latte di cocco con foglie di lime, curry e riso al vapore. Divertente e riuscito il menù vegetariano, intrigante la lista dei vini se non fosse per i prezzi piuttosto alti.*

## La top five del "Zaika"

**Gaja, Barbaresco Costa Russi 1982 - £ 595,00**

**Tenuta San Guido, Bolgheri Sassicaia 2001 - £ 295,00**

**Caparzo, Brunello di Montalcino La Casa 1999 - £ 160,00**

**Lungarotti, Torgiano Rosso Riserva Rubesco Vigna Monticchio 2000 - £ 50,00**

**Pietracupa, Irpinia Aglianico Quirico 2005 - £ 42,50**

## Non solo vino

### Maestri Pastai Paccheri

Maestri Pastai, l'azienda di Mercato San Severino, in provincia di Salerno (tel. 089894528; [www.maestripastai.it](http://www.maestripastai.it)), propone pasta di grano duro esclusivamente trafilata in bronzo che assicura la famosa superficie ruvida e porosa. Molta attenzione è posta anche nel processo di essiccazione della semola (a bassa temperatura - circa 50°C - da un minimo di 20 ore ad un massimo di 56) indispensabile per conservarne inalterate le proprietà organolettiche. Risultato: una pasta che è buona, addirittura, anche senza condimento. Classica la gamma di prodotti: spaghetti, bucatini, penne, rigatoni, paccheri, cannelloni, trofie, orecchiette.



## I tre vini del cuore di...

### Carlo De Benedetti

Nato a Torino nel 1934, comincia la sua carriera nell'azienda paterna Compagnia Italiana Tubi Metallici, per poi acquisire la Gilardini, una società quotata in Borsa e impiegata nell'industria metalmeccanica. Nel 1976, diventa amministratore delegato della Fiat, che lascia quasi subito per rilevare le Compagnie Industriali Riunite, acquisendo il controllo azionario di Repubblica e de L'Espresso. Nel 1978 arriva in Olivetti, di cui diventa presidente. All'inizio degli anni ottanta entra nell'azionariato del Banco Ambrosiano guidato da Roberto Calvi, ma dopo appena due mesi, De Benedetti ne esce. Nel 1996 lascia la Olivetti poco dopo aver fondato la Omnitel. Cavaliere del Lavoro ed Ufficiale della Légion d'Honneur, ha inoltre ricevuto la laurea ad honorem in Legge dalla statunitense Wesleyan University. Nel 2005 fonda la società di investimenti Management & Capitali. Dal 2006 è tornato a guidare in prima persona le sue attività editoriali, subentrando a Carlo Caracciolo nel ruolo di presidente del Gruppo editoriale L'Espresso.

**Vietti, Barbera d'Alba**

**Donnafugata, Passito di Pantelleria Ben Ryé**

**Gaja, Barbaresco**

