

Tiratura: 18621 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 37 - Ottobre 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: 2004
Proprietà: Cantine Sardus Pater
Scarl
Uvaggio: Carignano
Bottiglie prodotte: 12.000
Enologo: Riccardo Cotarella
Prezzo allo scaffale:
€ 28,00-30,00

Sardus Pater
Doc Carignano del Sulcis Superiore
Arruga

Tra i paesaggi del vino più affascinanti d'Italia, meritano un posto le vigne del Sulcis: piantate spesso a due passi dal mare, dunque su terreni sabbiosi, sopravvissute alla fillossera e quindi su piede franco, con viti ultracentenarie. I vini Sardus Pater nascono su questo scenario unico, grazie al lavoro di 500 soci conferitori. Il Carignano Arruga ha carattere, finezza e profondità che al naso si manifestano con note di carruba, cannella e noce moscata su un letto di frutta rossa. Lineare, serrato e di grande classe anche al palato, non difetta certo di profondità e avvolgenza.



Vendemmia: 2003
Proprietà: Famiglia Dettori
Uvaggio: Cannonau
Bottiglie prodotte: 5.000
Enologo: Alessandro Dettori
Prezzo allo scaffale:
€ 50,00-55,00

Dettori
Romagia Igt Tenores

I vini Dettori non sono fatti per mettere tutti d'accordo, questo è certo. Vini che difficilmente possono essere ricondotti sotto i dettami e le regole della moderna tecnica, eppure in grado di affascinare molti appassionati, mostrando vie, esperimenti, rotte e suggestioni fuori dal comune. Il Tenores 2003, Cannonau in purezza, ha bisogno di tempo per esprimersi al meglio: il colore granato con unghia aranciata è preludio di profumi molto ricchi e profondi, difficili da catalogare in confini troppo angusti, non privi di cenni intensamente fruttati e vegetal- balsamici. Palato di pari livello e dimensione, di sontuoso calore.



Vendemmia: 2005
Proprietà: Giuseppe Gabbas
Uvaggio: Cannonau
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo:
Lorenzo Landi
Prezzo allo scaffale:
€ 14,00-16,00

Gabbas
Doc Cannonau di Sardegna Riserva Dule

Torniamo a parlare, a distanza di oltre due anni, dell'azienda Gabbas e del suo Cannonau principe: la Riserva Dule. La versione che proponiamo stavolta, quella del millesimo 2005, mostra fin dal colore le sue principali credenziali. Un vino cupo, fitto, che sa traslare le note cromatiche in quelle aromatiche: c'è ancora qualche nota di legno nuovo di troppo, ci mancherebbe vista la gioventù del vino e il suo potenziale evolutivo, ben sostenuto da un frutto turgido perfettamente maturo (amarena), oltre a nuance di erbe e mallo di noce. La bocca è cremosa, molto speziata e articolata.



Vendemmia: 2005
Proprietà: Famiglia Sedilesu
Uvaggio: Cannonau
Bottiglie prodotte: 4.000
Enologo:
Francesco Sedilesu
Prezzo allo scaffale:
€ 34,00-36,00

Sedilesu
Doc Cannonau di Sardegna Riserva
Ballu Tundu

Quella della famiglia Sedilesu è una delle realtà del momento per il vino sardo. Nata circa 25 anni fa a Mamoiada, vanta una quindicina di ettari allevati ad alberello, su suoli di origine granitica ricchi di potassio. E' dal 2002 che il vino prodotto viene imbottigliato, ponendo da subito l'azienda sotto i riflettori di critica e appassionati. Il Ballu Tundu è imponente e prepotente nell'esplosione fruttata, arricchita e resa complessa da sensazioni di foglie secche, cuoio e cenni quasi marini. Un vino ricchissimo di contrasti anche al palato che appare, se possibile, è ancor più convincente del naso.

Editoriale

La via sarda alla eccellenza

Non solo la Sardegna del vino cresce, in quantità di etichette commercializzate e, soprattutto, nella qualità dei vini prodotti, ma lo fa nel senso più compiuto e attuale del termine. Oltre agli aspetti squisitamente tecnici, insomma, quello che colpisce è la personalità dei vini, la marcata differenziazione dei territori e dei vitigni, che del resto è una peculiarità che può essere ricondotta ad ogni angolo dell'isola, la ricerca di vie all'eccellenza non omologate e fuori, in qualche caso, da ogni possibile schema. Tutte caratteristiche che ne fanno un contenitore generoso, ricco e affascinante e, forse, non del tutto esplorato nelle sue numerose sfaccettature. Considerazioni che ci hanno convinto a dedicare all'isola un'edizione de "I Quaderni" praticamente al completo, dalla Griffe al Primo Piano, passando per i migliori qualità-prezzo del Best Buy. Riservandoci di integrare in altre occasioni un lavoro per definizione incompleto, abbiamo focalizzato la nostra attenzione soprattutto (ma non solo...) sul Cannonau, forse il vitigno più famoso e diffuso di questa terra, in grado di marcare la discontinuità naturale, paesaggistica e stilistica a cui alludevamo. Solo una prima, approssimativa selezione, insomma, tanto per iniziare un tragitto che la Sardegna sta dimostrando di voler percorrere fino in fondo, con risultati più che lusinghieri.

Buona lettura
Antonio Boco
Franco Pallini





Vendemmia: 2004
Proprietà: Famiglia Argiolas
Uvaggio: Cannonau, Carignano, Bovale, Malvasia
Bottiglie prodotte: 50.000
Enologo: Mariano Murru
Prezzo allo scaffale: € 47,00-49,00

Argiolas

Isola dei Nuraghi Igt Turriga

Francesco, poi Antonio, oggi i figli Franco e Giuseppe, le mogli Pina e Marianna ed i nipoti Valentina, Francesca, Maria Luisa ed Antonio. Quel che si dice un'azienda decisamente a gestione familiare quella con sede a Serdiana, in provincia di Cagliari. Ma Argiolas ha saputo, oltre che conservare questa sua profonda identità, svolgere un ruolo fondamentale per l'enologia della Sardegna. Difficile, infatti, anche per l'appassionato più distratto, non conoscere e soprattutto non avere una bottiglia a firma Argiolas nella propria cantina. La svolta arriva nel 1991, con la creazione del marchio e una più capillare distribuzione dei prodotti sia in Italia che all'estero, ma il lavoro più importante, quello nei vigneti, possiede una storia ben più lunga, cominciata addirittura nel 1918. Oggi l'azienda conta su oltre 230 ettari vitati e due milioni di bottiglie prodotte complessivamente ogni anno. Ma al di là della forza dei numeri, Argiolas rappresenta una di quelle fortunate realtà dove tecnica ineccepibile e carattere del territorio giungono alla loro sintesi più convincente. Simbolo di questa filosofia produttiva e di questo stile enologico è senza dubbio il Turriga, prodotto per la prima volta nel 1988. Ottenuto dalle uve dell'omonimo vigneto, posto a circa 230 metri sul livello del mare, in zona di Selegas, vicino a Piscina Trigus, il Turriga è un intrigante blend di uve autoctone (Cannonau, Carignano, Bovale e Malvasia Nera), che viene affinato per 18 mesi in barriques. La versione 2004, è particolarmente centrata, conciliando la consueta potenza di questo vino a una notevole eleganza, espressa soprattutto dalla docilità e dalla finezza del suo corredo tannico. I profumi sono ricchi e profondi, con note di ciliegia in grande evidenza, ma anche di mirto e cenni affumicati e minerali a rifinitura. In bocca, il vino possiede una struttura solida e ben articolata, grazie ad una verva acida continua, congedandosi con un finale lungo e fruttato, solo leggermente affaticato da un po' di rovere in esubero, destinato però al suo completo assorbimento con un ulteriore riposo in bottiglia.

Vendemmia: 2005
Proprietà: Andrea Franchetti
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: £5.000
Enologo: -
Prezzo: € 28,00
Bottiglia acquistata il 26 settembre al negozio Buona Sicilia dell'aeroporto di Punta Raisi (PA)

Franchetti

Sicilia Igt Passopisciaro

Il vulcanico, è il caso proprio di dirlo, Andrea Franchetti non si è accontentato di riprodurre un piccolo Chateau bordelose a Sarteano, in una sperduta zona della Toscana meridionale, ma ha creato anche una delle realtà più interessanti della vitivinicoltura etnea, in quella che ormai è unanimemente riconosciuta, anche per merito suo, come la "sottozona" per eccellenza della Sicilia. L'assaggio del Passopisciaro 2005 lascia davvero pochi dubbi sulla sua capacità di interpretare il complesso, quanto generoso terroir dell'Etna: sfaccettato per articolazione aromatica, quanto intrigante per dinamica gustativa, è un vino davvero originale.

Vendemmia: 2006
Proprietà: Famiglia Cambria
Uvaggio: Merlot
Bottiglie prodotte: 10.000
Enologo: Lorenzo Landi
Prezzo: € 23,00
Bottiglia acquistata il 26 settembre al negozio Buona Sicilia dell'aeroporto di Punta Raisi (PA)

Cottanera

Sicilia Igt Grammonte

L'azienda dei fratelli Cambria possiede una non piccola estensione di vigneti, circa 50 ettari, sul versante nord dell'Etna, e rappresenta a buon diritto una delle realtà più importanti di questo angolo di Sicilia. Almeno per adesso, però, deve il suo successo non tanto alle varietà di antica coltivazione del comprensorio etneo, quanto ai vitigni internazionali, interpretati con uno stile impeccabile e con grande equilibrio. Ne è un bell'esempio il Grammonte 2006, elegante quanto intenso nei profumi dai nitidi ricordi fruttati, che anticipano una bocca ricca e ben strutturata, dalla progressione gustativa fresca e ben ritmata, garantita da una solida verva acida.

Vendemmia: 2006
Proprietà: Famiglia Planeta
Uvaggio: Moscato
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo: -
Prezzo: € 26,00
Bottiglia acquistata il 26 settembre al negozio Buona Sicilia dell'aeroporto di Punta Raisi (PA)

Planeta

Doc Moscato di Noto

Storico marchio dell'enologia siciliana, Planeta ha diffuso i vini di questa isola praticamente in tutti gli angoli del mondo. Attraverso una politica aziendale costruita sul modello del Nuovo Mondo enologico, ha da poco concentrato la propria strategia su un progetto di più chiara vocazione territoriale, di cui il Moscato di Noto ne è un punto di passaggio non secondario. Complesso e ben profilato il bagaglio aromatico di questo Moscato, che spazia dalle note di albicocca a quelle di agrumi, fino a cenni di dattero e miele. In bocca, il vino è concentrato, quasi grasso, ma dalla dolcezza mai stucchevole, rinfrescata da una giusta dose di acidità.

Vendemmia: 2006
Proprietà: Famiglia Rallo
Uvaggio: Zibibbo
Bottiglie prodotte: 80.000
Enologo: Carlo Ferrini
Prezzo: € 23,50 (bottiglia da 0,375 cl.)
Bottiglia acquistata il 26 settembre al negozio Buona Sicilia dell'aeroporto di Punta Raisi (PA)

Donnafugata

Doc Moscato Passito di Pantelleria Ben Ryé

La famiglia Rallo è senza dubbio uno dei nomi che più hanno contribuito all'affermazione del vino siciliano. Ed è altrettanto certo che il Ben Ryé, prima annata 1989, rappresenta il punto di riferimento assoluto nella sua tipologia e più in generale fra i vini dolci italiani. Il suo nome, che in arabo significa "Figlio del vento", rimanda alle particolari condizioni climatiche dell'isola di Pantelleria e di questa isola il vino sa trasmettere tutte le suggestioni. A partire dai suoi profumi di fichi, datteri e mandarini, preludio ad una bocca in cui la dolcezza del frutto si distende con grande naturalezza e persistenza.



Vendemmia: 1995
 Proprietà: Gruppo LVMH
 Uvaggio: Chardonnay, Pinot
 Noir
 Quotazione: € 230,00

Moët & Chandon

Champagne Dom Pérignon Vintage

Lo Champagne forse più famoso al mondo, non tanto e non solo per essere stato costantemente nel bicchiere dell'agente 007 Sean Connery (costituendo uno dei primi esempi di "product placement"), ma soprattutto perché rappresenta una vera e propria icona della classicità dell'arte spumantistica francese. Ad amplificare questa sua essenza il nome che porta: Dom Pérignon, appunto, tributo all'abate benedettino Pierre Pérignon, che, fra storia e leggenda, è considerato il padre dello Champagne. Ottenuto dai vigneti di Cramant e Le Mesnil (Chardonnay) e Hautvillers e Verzenay (Pinot Noir) è prodotto in circa due milioni di bottiglie e assemblato dagli chef de cave Dominique Foulon e Richard Geoffroy. Vino profondo e teso, il Dom Pérignon 1995, possiede una complessità olfattiva assoluta, espressa da una varietà di riconoscimenti che aumentano progressivamente nel bicchiere. In bocca, lo sviluppo è decisamente potente, ma ritmato da un'acidità vibrante e da una bellissima nota minerale.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Lodola Nuova, Cortona Syrah 2006

Ho provato questo nuovo prodotto della Ruffino, proveniente dall'azienda Lodola Nuova, da un amico ristoratore. Il suo assaggio mi ha incuriosito, così, cercando nel sito aziendale, ho trovato il commento di Carlo Ferrini, artefice del vino in questione, che mi trova perfettamente d'accordo e che vi propongo: "le caratteristiche pedoclimatiche di Cortona permettono al potente e muscolare Syrah di garantire anche eleganza, finezza e lunghezza. Il risultato è un vino che unisce grazia, profondità e complessità aromatica".

Furio Betti
 enonauta



Vendemmia: 2007
 Proprietà: Ferruccio Deiana
 Uvaggio: Cannonau
 Bottiglie prodotte: 90.000
 Enologo: Ferruccio Deiana
 Prezzo allo scaffale: € 10,00-12,00

Ferruccio Deiana

Doc Cannonau di Sardegna Sileno

La cantina Deiana si trova nel comune di Settimo S. Pietro, in località Su Leunaxi. Anche la coltivazione dei vigneti alberga in questa zona, così come nell'area di Sibiola, dai peculiari caratteri collinari. E' qui che Ferruccio Deiana, col diploma di enologo in tasca, ha cominciato la sua storia di produttore, che lo ha portato a proporre oggi vini dallo standard qualitativo molto buono. Il Cannonau Sileno 2007 mostra precise note tostate, sotto le quali scalpitano sensazioni di frutta rossa matura e cenni ferrosi. Vino grintoso e di bella stoffa, in cerca di completa definizione.

Vendemmia: 2007
 Proprietà: Cantina Sociale Gallura Scarl
 Uvaggio: Cannonau
 Bottiglie prodotte: 20.000
 Enologo: Dino Addis
 Prezzo allo scaffale: € 8,00-10,00

Cantina Gallura

Doc Cannonau di Sardegna Templum

Senza ombra di dubbio una delle rivelazioni tra i nostri assaggi del mese, oltre che uno dei vini più centrati e divertenti. Lontano da improbabili forzature, incapace di scimmiettare uno stile che non gli appartiene, il Cannonau di Sardegna Templum della cooperativa gallurese gioca con buone carte la partita della piacevolezza. I profumi giovanili spaziano dai fiori alla visciola, passando per cenni di mirto, quasi balsamici, e spezie fini. Il palato è sinuoso, saporito, snello ma ampio sul piano aromatico. Da bere in scioltezza ...

Vendemmia: 2006
 Proprietà: Cantina Sociale Dolianova Scarl
 Uvaggio: Cannonau
 Bottiglie prodotte: 70.000
 Enologo: Ercole Iannone
 Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

Cantina di Dolianova

Doc Cannonau di Sardegna Anzenas

Sant'Esu è una località alle porte di Dolianova, dunque ad una manciata di chilometri da Cagliari. Capoluogo della Petrolia, la città che da il nome alla cooperativa si trova in una zona decisamente collinare, ideale per la coltivazione della vite grazie ai terreni di medio impasto con tracce di calcare di origine miocenica. L'Anzenas ha profumi dapprima un po' velati, poi via via più nitidi e fruttati, non senza qualche accenno di resina. Il palato è coerente e salmastro, con centro bocca di amarena e finale di erbe aromatiche e pepe nero.

Vendemmia: 2006
 Proprietà: Attilio Contini Spa
 Uvaggio: Cannonau
 Bottiglie prodotte: 60.000
 Enologo: Piero Cella
 Prezzo allo scaffale: € 9,00-11,00

Contini

Doc Cannonau di Sardegna Tonaghe

Il naso si apre da subito su toni aromatici, diremmo addirittura vinosi e ancora in fase di assestamento. Anche la componente tostata apportata dal legno è in via di definizione e troverà certo un maggior equilibrio col frutto dopo un altro periodo in bottiglia. Vino piuttosto snello al palato, di buona verve, distinto da cenni fumè e finale lievemente amarognolo. Sono queste le nostre impressioni sul Cannonau Tonaghe di Contini, storica azienda fondata nel 1898 a Cabras, nel fascinioso territorio della Sardegna centro - occidentale.





Vendemmia: 2004
Proprietà: Foster's Group
Uvaggio: Shiraz
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: €
17,00-19,00

Penfolds

Coonawarra Shiraz Bin 128

Penfolds, con alle spalle circa 150 anni di storia, è forse il marchio australiano più noto al mondo, una sorta di icona del cosiddetto Nuovo Mondo enologico. La vera svolta arriva nel 1950, quando Jeffrey Penfold Hyland, spostò decisamente l'attenzione sulla produzione di vini da tavola. Artefice tecnico di questo cambio di marcia l'enologo Max Schubert, che realizzò la prima annata di Grange, che ancora oggi rappresenta il vino bandiera dell'azienda. Nel 1960 Schubert sviluppa la "famiglia" dei prodotti contrassegnati dalla dicitura "bin" (contenitore), che ha posizionato Penfolds in tutti i segmenti più importanti del mercato dei vini. Il Bin 128, prima annata 1962, possiede profumi fruttati accattivanti, dai registri dolci e leggermente segnati da toni pepati e balsamici. In bocca, il vino ha un impatto morbido e caldo, pur conservando una buona reattività e un piacevole contrasto, grazie ad una verve acida di bella vivezza, che ne dinamizza la beva. Il Penfolds Bin 128 è importato in esclusiva nel nostro Paese dal Gruppo Meregalli.

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

L'enoteca Le Sommelier (viale Europa, 21, tel. 065923300) offre un buon spaccato delle tipologie di vini che a Roma vanno per la maggiore. Una proposta che privilegia il buon rapporto qualità/prezzo, con una offerta ampia, capace di fornire un bel quadro d'insieme del ricco patrimonio enico del Bel Paese:

Cos, Rami 2007 - € 11.50

Bianco da uve Inzolia e Grecanico, è un vino intenso e saporito

Tenuta Sant'Antonio, Scaia Bianca 2007 - € 8.50

Uvaggio di Garganega, Soave e Chardonnay, possiede freschezza e buona stoffa

Cantine Terzano, Terzano Classico 2007 - € 9.50

Bianco fresco, diretto e immediato

Cantine Termeno, Gewürztraminer Nussbaumer 2007 - € 20.70

Nella sua tipologia un vero e proprio vino simbolo per la sua misurata eleganza

Lis Neris, Sauvignon 2007 - € 13.80

Produttore friulano capace di sfornare vini sempre all'altezza

Grattamacco, Bolgheri Rosso 2006 - € 17.50

Storico marchio del bolgherese, affidabile a partire dalla sua etichetta di base

Guado al Tasso, Bolgheri Il Bruciato 2006 - € 18.50

Dalla depandance bolgherese di Antinori un vino accattivante e dal prezzo centrato

Franz Hass, Alto Adige Pinot Nero 2006 - € 20.50

Firma classica dell'enologia altoatesina propone vini sempre convincenti

Antinori, Chianti Classico Badia a Passignano Riserva 2004 - € 32.00

Vino classico e inappuntabile, espressione nitida di uno dei marchi storici dell'Italia enica

Prunotto, Monferrato Mompertone 2006 - € 13.00

Blend di Barbera e Syrah ricco e saporito, prodotto dall'azienda piemontese di proprietà Antinori

Cosa consiglia

Ed ecco i vini consigliati dal bravo Massimo Cinti, titolare del locale situato in zona Eur:

Tercic, Collio Sauvignon 2007 - € 15.00

Piccola azienda di stampo artigianale, che produce vini di buon carattere e tipicità

Cavit, Trentino Maso Toresella Chardonnay 2007 - € 15.50

Dai vigneti posti sul lago di Tobino, un vino dai profumi limpidi e dal buon equilibrio gustativo

Cantine Termeno, Alto adige Bianco Stoan 2007 - € 16.80

Vino dalla deliziosa freschezza e dall'armonia avvincente

Schiopetto, Collio Tocai Friulano 2007 - € 19.50

Vino rigoroso, elegante e dal buon carattere

Falesco, Marciliano 2005 - € 31.00

Blend di Cabernet Sauvignon e Franc frutto di una tecnica e di una precisione esecutiva da manuale

Cantina Gianolio, Barolo 2004 - € 25.00

Figlio di un'annata molto buona, è un vino intenso ed elegante

Schiopetto, Rivarossa 2006 - € 19.00

Uvaggio di Cabernet Sauvignon, Franc e Merlot, morbido e saporito

Andrea Franchetti, Passopisciaro 2006 - € 28.00

Successo rapido e convincente per la depandance siciliana della Tenuta di Trinoro

Baglio di Pianetto, Ramione 2004 - € 12.50

Dal corredo strutturale imponente, è un vino intenso e solare

Zisola, Nero d'Avola 2006 - € 13.80

Convincente il primo vino dell'azienda siciliana della famiglia Mazzei

Il mondo e Wall Street salvati da una bottiglia

E se, in piena o quasi catastrofe finanziaria, fosse il nettare di Bacco il nuovo bene-rifugio per gli investitori "investiti" dal crollo dell'economia di carta? Immaginate distinti broker scampati al precipitare della crisi abbandonare gli abiti firmati per indossare tute da lavoro e poter trasportare più agevolmente nel traffico in tilt di Wall Street casse di Romanée Conti a garanzia delle azioni di Morgan & Stanley. In Italia, direttori generali e amministratori delegati in affanno, cercare di mitigare le perdite con Magnum di Sassicaia (possibilmente 1985), mentre a Londra la riserva speciale di Champagne della casa reale venire nazionalizzata a garanzia delle possibili perdite future. A Bordeaux, concluse le operazioni di vendemmia, i negociants predisporre vendite en primeur da qui all'eternità, mentre in Borgogna venire aperto il disciplinare al Gamay, per aumentare la produzione dei Cru più importanti, anche in annate sfavorevoli. Riunione straordinaria del G8 per imporre la statalizzazione delle enoteche e garantire ai privati, in possesso di grandi bottiglie, buone quotazioni, vietando però il gioco al rialzo, per scoraggiare ogni possibile speculazione, e concedendo la possibilità di scolarsi le bottiglie se non collocate in vendita.

Lontano dai tanti agriturismi (che poi agriturismi spesso non sono...) o case vacanze sorte negli ultimi anni, anche in Umbria, Roccafiore (località Collina - Chioano di Todi (PG); tel. 075 8942416; www.roccafore.it) è una vera e propria dimora di campagna pensata e realizzata in chiave moderna. Con gusto e contrasti di stili perfettamente riusciti, tanto nel restauro esterno quanto nel design degli interni. Ricettività, centro benessere, ovviamente ristorante, il tutto immerso nello splendore della campagna tuderte, con tanto di vigna (e infatti la proprietà ha anche una sua cantina con relativa produzione di vino) e oliveto. Le sale da pranzo invitano alla sosta, ancor più la lettura delle carte... Molti piatti sono realizzati con materie prime "di prossimità": non solo il vino, l'olio, le verdure ed i legumi (prodotti in casa) ma anche le carni, i formaggi, i tartufi. Gnocchetti di patate rosse al pecorino umbro e fili di zafferano, tra i primi, e Guance di vitellone al ristretto di rosso Roccafiore, tra i secondi. Ottimi i dessert.

La top five di Roccafiore

Rocche dei Manzoni, Brut Zero Valentino 2001 - € 30,00

Palazzone, Orvieto Classico Superiore Campo del Guardiano 2004 - € 22,00

Manni Nossig, Alto Adige Kerner 2007 - € 20,00

Cantina Roccafiore, Roccafiore Rosso 2006 - € 18,00

Monteverdine, Pergole Torte 2001 - € 48,00

Non solo vino

Antonio Mattei Biscottini di Prato

Da poco festeggiati i 150 anni della "bottega di cantucci, biscotti e altri generi", il Biscottificio Antonio Mattei rappresenta un classico emblema della migliore tradizione pasticceria toscana. I biscottini "Mattonella", realizzati con mandorle, pinoli, uova fresche, zucchero e farina, sono ormai diventati un'icona e i biscottini di Prato, dalla scatola legata con lo spago, hanno fatto il giro del mondo, mantenendo intatta tradizione e tipicità. Questa straordinaria eredità storico-gastronomica è oggi affidata ai fratelli Francesco, Marcella, Elisabetta e Letizia della famiglia Pandolfini, alla guida del Biscottificio dai primi del '900.



I tre vini del cuore di...

Brunello Cucinelli

Cinquantacinquenne imprenditore-mecenate, determinato e sognatore, una moglie e due figlie, preferisce parlare più di dignità umana e cultura che di mercati e profitto. Investe il 2% dei proventi della sua azienda in cultura e arte e, con una sua personale interpretazione, ha realizzato una sorta di capitalismo etico nel nostro Paese, secondo la lezione di Adriano Olivetti. Il cuore di questo progetto è Solomeo, paesino umbro, che in 23 anni ha riportato in vita. Tutto ruota intorno al trecentesco castello, che ospita la casa e la fabbrica di cashmere, con gli oltre 400 dipendenti che lavorano tra dipinti antichi, guadagnando stipendi più alti della media, non timbrano il cartellino, e, al posto della mensa aziendale, pranzano in un ristorante interno con otto cuochi. Diploma di geometra a Perugia, due anni di Ingegneria, ha aperto la sua prima fabbrica a 25 anni. Il successo è arrivato a partire da un'idea semplice, quanto geniale: colorare il cashmere, lasciato troppo a lungo nelle sue tonalità grigie o beige, ed oggi la Brunello Cucinelli Spa è una tra le griffe del made in Italy più conosciute nel mondo.

Antinori, Tignanello

Tenuta San Guido, Bolgheri Sassicaia

Antinori, Solaia

