

Tiratura: 18701 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 38 - Novembre 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: 2004  
Proprietà: Famiglia Brezza  
Uvaggio: Nebbiolo  
Bottiglie prodotte: 3.000  
Enologo: Enzo Brezza  
Prezzo allo scaffale:  
€ 40,00-45,00

## Brezza

### Docg Barolo Bricco Sarmassa

Il Bricco Sarmassa della famiglia Brezza è, fuori da timidezze diplomatiche, il Barolo 2004 che più ci ha impressionato. Figlio di una cantina modello a due passi dal centro che dà il nome alla denominazione, impostata secondo i dettami della tradizione (la fondazione risale alla fine dell'800), forte di 23 ettari di vigna, il "Bricco" nasce nella parte più alta del cru Sarmassa. Incredibile per finezza aromatica e sinuosa eleganza, è la quintessenza stessa del Nebbiolo di questa zona, e pare non voler rinunciare proprio a niente: materia, complessità, strepitosa bevibilità, interminabile lunghezza. Capolavoro.



Vendemmia: 2004  
Proprietà: Luca Currado e  
Mauro Cordero  
Uvaggio: Nebbiolo  
Bottiglie prodotte: 6.000  
Enologo: Luca Currado e  
Giuseppe Caviola  
Prezzo allo scaffale:  
€ 60,00-65,00

## Vietti

### Docg Barolo Lazzarito

Gli stantii, provinciali e un pò noiosi dibattiti su modernità e tradizione in Langa paiono svuotarsi di ogni senso davanti ai vini Vietti. Difficilmente riconducibili all'uno o all'altro schieramento (in cantina le barrique affiancano le botti grandi...), sono semplicemente grandiosi, frutto di cru eccelsi e di una mano di rara sensibilità. Se poi ci si mette anche l'annata giusta, non c'è un'etichetta di questa cantina meravigliosa che non valga la pena provare. Il Lazzarito '04 è stupendo ma anche il Rocche non scherza. Il cru di Serralunga spazia dalla liquirizia al goudron, ben sostenuto da un frutto scuro e da un corpo imponente e allo stesso tempo leggiadro, di scalpitante trama tannica.



Vendemmia: 2004  
Proprietà: Famiglia Brovia  
Uvaggio: Nebbiolo  
Bottiglie prodotte: 5.500  
Enologo:  
Giacinto e Cristina Brovia  
Prezzo allo scaffale:  
€ 45,00-48,00

## Brovia

### Docg Barolo Rocche dei Brovia

L'azienda dei Brovia vede la luce a Castiglione Falletto nel lontano 1863, e oggi può vantare vigne in alcuni dei cru più vocati della zona: Rocche, Villero e Garblèt Sue' (Castiglione Falletto); Ca' Mia e Brea (Serralunga d'Alba). Tutti i vini mostrano una chiara impronta stilistica votata alla fedele aderenza ai diversi territori d'origine, oltre che ad uno stile sussurrato ed estremamente elegante. Vini splendidi e appaganti, insomma, come il Rocche 2004: saporito, succoso, di splendida acidità. Vini tutti da bere, forse anche a discapito di un filo di complessità che li renderebbe immensi.



Vendemmia: 2004  
Proprietà: Famiglia Fenocchio  
Uvaggio: Nebbiolo  
Bottiglie prodotte: 20.000  
Enologo:  
Claudio Fenocchio  
Prezzo allo scaffale:  
€ 26,00-30,00

## Fenocchio

### Docg Barolo Bussia

"Se tra le bottiglie sul tavolo c'è un Bussia bevo senz'altro quello. Praticamente è il cru dove sono nato e il vino con cui sono cresciuto". Escono spontanee, come spontaneo e genuino è il personaggio, le parole di Claudio Fenocchio quando racconta la sua storia, quella della sua famiglia e dei vini prodotti ormai da cinque generazioni. Il Bussia 2004 (appunto) è fine, terroso, pervaso da una inebriante speziatura (curcuma) e sorretto da sostanziose note fruttate. Palato vibrante ma di perfetto equilibrio e magistrale tannino. Invidiabile per qualità e prezzo.

## Editoriale

Barolo Boys

*Nonostante la proliferazione di territori (più o meno vocati), cantine, etichette, vitigni (recuperati o in via di recupero) che ha distinto la storia enoica italiana più recente, alcune grandi capisaldi del vigneto e del vino nostrano sembrano consolidare ed accrescere (forse proprio per gli stessi motivi, solo apparentemente antitetici) il loro blasone. Mostrando, peraltro, un dinamismo addirittura insospettabile. L'area del Barolo, ad esempio, (ma che dire di quella del Barbaresco o delle affascinanti e sempre più in voga denominazioni del nord Piemonte?), lungi dall'essere stancamente adagiata sui suoi allori, pare vivere un momento piuttosto dinamico, tanto nelle realtà storiche quanto in quelle che solo di recente si sono affacciate alla ribalta del grande pubblico. Complice anche un millesimo come il 2004, annoverato tra quelli da ricordare, c'è stato più di un motivo per indirizzare da quelle parti i nostri pellegrinaggi del vino. La Griffe del mese, così come i quattro vini messi in Primo Piano, sono figli in buona parte di questo girovagare, correlato da numerose visite a cantine più o meno note e altrettanti assaggi. Il risultato è un lotto di vini straordinari che, per un verso o per l'altro, ci è sembrato degno di essere messo in evidenza. E che non dovrebbe mancare nella cantina di ogni appassionato che si rispetti.*

Buona lettura  
Antonio Boco  
Franco Pallini



Vendemmia: 2004  
Proprietà: Maria Cristina e Maria Vittoria Oddero  
Uvaggio: Nebbiolo  
Bottiglie prodotte: 2.000  
Enologo: Cristina Oddero  
Prezzo allo scaffale: € 55,00-60,00

## Oddero Docg Barolo Brunate

Con una solida storia alle spalle, la cantina Oddero era già attiva nel 1878, l'azienda con base a La Morra è oggi condotta da Maria Cristina Oddero e dalla sorella Maria Vittoria, figlie di Giacomo Oddero (il cui fratello Luigi ha invece fondato una propria azienda nel 2006). Si tratta di una realtà produttiva importante per le dimensioni medie della zona, che può contare su 35 ettari di vigneto dislocati nei migliori cru del Barolo e del Barbaresco. Un potenziale viticolo notevole, espresso da una produzione complessiva che si aggira sulle 110.000 bottiglie. Una cantina dove si respira la storia di una delle denominazioni più importanti del panorama enologico italiano e non solo e dove un misurato processo di modernizzazione ha portato solo di recente le barriques ad affiancare le botti grandi di rovere di Slavonia, con risultati davvero lusinghieri. I vini a marchio Oddero sono, infatti, fra le espressioni più riuscite della Langa enoica, caratterizzandosi per eleganza, accentuata territorialità e forza espressiva di ogni singola vigna da cui vengono ottenuti. Vino simbolo della produzione di questo storico marchio resta senza dubbio il mitico Vigna Rionda, ma, evidentemente, anche gli altri cru più importanti sono declinati con grande personalità. Ne è un chiaro esempio il Brunate 2004, oggetto del nostro assaggio. Tanto per non fare inutili giri di parole, è un vino che possiede decisamente il passo del fuori classe. Nonostante ancora risenta della sua estrema giovinezza, il vino è già in grado di esprimere profumi complessi e ben profilati solo leggermente chiusi da una sacrosanta riduzione che un vino destinato a vivere una lunghissima vita deve, a nostro avviso, evidenziare nelle sue prime fasi di evoluzione. Anche in bocca il Brunate fa sentire tutta la sua gioventù, distendendosi ancora con qualche leggera spigolosità, ma evidenziando un tannino importante, magnificamente solido e grintoso, e un'acidità incisiva, in una dinamica gustativa già da adesso davvero avvincente.

Vendemmia: 2004  
Proprietà: Famiglia Zenato  
Uvaggio: Corvina Rondinella, Sangiovese  
Bottiglie prodotte: 18.000  
Enologo: Alberto Zenato  
Prezzo: € 49,00  
Bottiglia acquistata al bar "Bauli" di Verona, il 6 novembre 2008

## Zenato Doc Amarone della Valpolicella

Il nucleo storico dei vigneti di Zenato si trova a San Benedetto di Lugana, appena fuori Peschiera sul Garda. Qui è sorta la prima cantina che conta su circa 40 ettari di vigneto. In Valpolicella, invece, Zenato possiede, in zona Sant'Ambrogio di Valpolicella, circa 20 ettari, impiantati a partire dal 1975. L'azienda, fondata negli anni '60, resta un'impresa vitivinicola a conduzione familiare, dove vige una solidissima continuità qualitativa, dimostrata anche dall'Amarone '04, dal bel profilo aromatico intensamente fruttato e dalla bocca equilibrata e morbida.

Vendemmia: 1997  
Proprietà: Famiglia Quintarelli  
Uvaggio: Corvina, Molinara, Rondinella  
Bottiglie prodotte: 15.000  
Enologo: Giuseppe Quintarelli  
Prezzo: € 69,00  
Bottiglia acquistata al bar "Bauli" di Verona, il 6 novembre 2008

## Quintarelli Doc Valpolicella Classico Superiore

Produttore storico della Valpolicella, ma anche simbolo dell'enologia italiana tout court, Giuseppe Quintarelli firma vini unanimemente considerati come fra i più importanti di tutto un territorio e, per giunta, inseguiti da appassionati e collezionisti. Il Valpolicella Classico Superiore 1997 si inserisce a buon diritto nel novero dei migliori, fin dalla sua avvolgenza vellutata e calda, quasi fosse anche lui un Amarone. Un vero e proprio classico, insomma, dallo stile ben definito, un vino che, come accade in questi casi, divide, ma certo non lascia indifferenti.

Vendemmia: 2008  
Proprietà: Cavit s.c.  
Uvaggio: Teroldego, Schiava  
Bottiglie prodotte: 250.000  
Enologo: -  
Prezzo: € 8,50  
Bottiglia acquistata al bar "Bauli" di Verona, il 6 novembre 2008

## Cavit Vigneti delle Dolomiti Igt Fiori d'Inverno

Cavit, nata nel 1950, è una delle cantine sociali più importanti d'Italia ed oggi rappresenta oltre 4.500 viticoltori associati a 11 cantine ed il 65% della produzione vinicola trentina. Cavit raccoglie, esamina e seleziona le materie prime derivanti dalle migliori produzioni delle cantine associate, sottoponendole ad un severo controllo dall'affinamento all'imbottigliamento. Ben centrato il Novello Fiori d'Inverno che al naso evidenzia aromi freschi di frutta rossa e fiori. Lievemente erbaceo al palato è un vino saporito, che si congeda con un finale amarognolo ma gradevole. Questo Novello è ottenuto dalla macerazione carbonica del 100% delle uve che lo costituiscono.

Vendemmia: 2008  
Proprietà: Gruppo Campari  
Uvaggio: Cannonau, Sangiovese  
Bottiglie prodotte: 300.000  
Enologo: -  
Prezzo: € 8,00  
Bottiglia acquistata al bar "Bauli" di Verona, il 6 novembre 2008

## Sella & Mosca Novello Igt Rubicante

Con 500 ettari di superficie vitata, la Sella & Mosca è il più importante complesso vitivinicolo della Sardegna e una delle maggiori aziende europee a ciclo completo per la produzione di vini di pregio. Fondata nel 1899, la Tenuta Sella & Mosca è dal 2002 di proprietà del Gruppo Campari. Dal bel colore rubino tenue ma luminoso, il Novello Rubicante evidenzia nei profumi una netta nota erbacea che si fa lievemente balsamica, accompagnandosi poi a sentori di mirto e bacche di ginepro. Palato tondo e di buon corpo, morbido e di bella dolcezza finale.



Vendemmia: 1986  
Proprietà: DBR-Lafite  
Uvaggio: Cabernet Sauvignon,  
Merlot, Cabernet Franc, Petit  
Verdot  
Quotazione: € 500,00

## Château Lafite Rothschild Premier Cru Classé Appellation Pauillac Controlée

Lo Château situato nei pressi di Pauillac è il quartier generale della famiglia Rothschild in terra di Bordeaux, una famiglia che ha costruito un vero e proprio impero vitienologico, comprendente Château Duhart-Milon, Château Rieussec, Château L'Évangile, Château Paradis Casseuil, Château Peyre-Lebade, Château d'Aussières, le tenute Viña Los Vascos (Cile), Quinta do Carmo (Portogallo), Bodegas Caro (Argentina) e la joint-venture con la cantina toscana Rocca di Frassinello. Una icona dell'eccellenza enoica, insomma, ma non solo. Nel 1987, viene aperta al pubblico la nuova barriccaia, opera dell'architetto catalano Ricardo Bofill, il celeberrimo anfiteatro colonnato, che ha fatto scuola nelle progettazioni delle cantine d'autore. L'azienda conta oggi su 103 ettari di vigneto per una produzione di circa 300.000 bottiglie (del Grand Vin). Château Lafite Rothschild 1986 conserva ancora una struttura tannica serrata senza essere pesante, bella integrità aromatica e una bevibilità da vero fuori classe.

## "fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

### Zisola, Sicilia Igt Doppiozeta 2006

E' uscito da pochissimi giorni "Doppiozeta", il nuovo vino dell'azienda Zisola, che va ad affiancare quello che è stato fino ad oggi il solista dell'azienda, Zisola, appunto. L'azienda, situata nei pressi di Noto, conta su 22 ettari di vigneto ed è la dependance siciliana della famiglia Mazzei. "Doppiozeta" è un blend di Nero d'Avola, Syrah e Cabernet Franc, affinato in barriques nuove per il 50% per sedici mesi e prodotto, per ora, in 10.000 bottiglie. Buoni i riscontri all'assaggio: potente e ampio nei profumi, largo e disteso in bocca.

Vincenzo Artisi  
enonauta



Vendemmia: 2007  
Proprietà: Gruppo Cavicchioli  
Uvaggio: Lambrusco di Sorbara  
Bottiglie prodotte: 10.000  
Enologo: Sandro Cavicchioli  
Prezzo allo scaffale: € 10,00-12,00

## Francesco Bellei Lambrusco di Modena Igt Rifermentazione Ancestrale

Fondata da Francesco Bellei (da cui il nome) intorno al 1920, quest'azienda modenese si è sempre distinta per un certo anticonformismo, oltre che per una propensione alla qualità fuori dal comune. A cominciare dal Lambrusco vinificati da sempre con metodo classico, a rifermentazione naturale in bottiglia, fino alla certificazione biologica arrivata nel 2000. Il Lambrusco Rifermentazione Ancestrale 2007 ha colore lievemente velato, quasi rosato, e profumi molto intriganti che vanno dai fiori ai piccoli frutti rossi, dalle sensazioni terrose a quelle speziate. La bocca è fine, di bella carbonica e acidità quasi tagliente.

Vendemmia: 2007  
Proprietà: Maria Antonia Munari Giacobazzi  
Uvaggio: Lambrusco Grasparossa  
Bottiglie prodotte: 24.000  
Enologo: Luca D'Attoma  
Prezzo allo scaffale: € 6,00-8,00

## Villa di Corlo Emilia Igt Corleto

Della doppia anima aziendale di Villa di Corlo, continuiamo a rimanere affascinati da quella più tipica e tradizionale della zona d'elezione, anche se la crescita dei "bordolesi" delle alte colline reggiane non può lasciare indifferenti. Il Corleto è uno dei riferimenti assoluti per il Lambrusco, tra i primi a toccare livelli di qualità tanto elevata. Il 2007, dal colore rubino-violaceo, è maturo nella trama aromatica eppure non perde un filo della proverbiale e sinuosa bevibilità, resa ancor più accattivante da una carbonica mai eccessiva.

Vendemmia: 2006  
Proprietà: Donelli Spa  
Uvaggio: Lambrusco, Ancellotta  
Bottiglie prodotte: 80.000  
Enologo: -  
Prezzo allo scaffale: € 6,00-8,00

## Donelli Doc Lambrusco Reggiano Secco

Bei profumi di frutti di bosco maturi, lieve spezia e note di fieno, palato di bell'attacco: fresco, succoso e piuttosto gradevole nella trama carbonica, solo un po' penalizzato da un centro bocca non monumentale, un po' scarno ma comunque appetibile. Un Reggiano di bella fattura (frutto di una composita selezione dei Lambrusco Marani, Maestri, Montericco, Salamino, Grasparossa, Ancellotta), figlio dell'azienda Donelli, sulla breccia dai primi del '900 e oggi conosciuta in tutto il mondo grazie alle sue esportazioni.

Vendemmia: 2007  
Proprietà: Francesco Lambertini  
Uvaggio: Sauvignon  
Bottiglie prodotte: 5.000  
Enologo: Lorenzo Landi  
Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

## Tenuta di Bonzara Doc Colli Bolognesi Superiore Sauvignon Le Carrate

Ecco un'altra maison che ha contribuito non poco, in tempi non sospetti, ad elevare di molto la considerazione dell'Emilia nell'immaginario collettivo degli appassionati di vino. Italiani e non solo. Nata a Monte San Pietro (Bo) all'inizio degli anni '60, deve tutto alla volontà del fondatore Angelo Lambertini, capace nel tempo di trasmettere la sua passione al figlio Francesco, oggi al timone di Bonzara. Le Carrate è un ottimo Sauvignon ad un prezzo più che corretto: naso intenso di frutta matura (pesca, albicocca) e fiori gialli (ginestra), palato rotondo e saporito.





Vendemmia: 2007  
Proprietà: DBR-Lafite  
Uvaggio: Sauvignon Blanc  
Bottiglie prodotte: -  
Prezzo allo scaffale: €  
9,00-11,00

## Los Vascos

### Colchagua Sauvignon Blanc

Dal 1983 Domaines Barons de Rothschild, cioè la proprietà di Château Lafite, ha investito molti capitali su Los Vascos, prendendo in mano nel 1988 la conduzione tecnica, ristrutturando i vigneti e rinnovando le tecnologie di cantina. Attualmente la tenuta comprende circa 3.600 ettari, 580 dei quali vitati. Un processo di affiancamento alla famiglia Eyzaguirre/Echenique che ha vegliato per più di due secoli su questo Domaine, perpetuandone la tradizione, necessario per poter rispondere alle sfide sempre più difficili del mercato del vino globalizzato. La gamma dei vini prodotti da Los Vascos offre un rapporto qualità/prezzo centrato e dal punto di vista organolettico, un buon esempio dello stile enico del Nuovo Mondo. Vini tecnicamente inappuntabili, forse un po' impersonali, ma dotati di caratteristiche "universalmente" apprezzabili. Significativo, in questo senso, l'assaggio del Sauvignon Blanc 2007: profumi intensi e puliti di ananas e pompelmo, introducono un gusto bilanciato e vivace. I vini a marchio Los Vascos sono importati 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](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 Osticcio (via Matteotti 23, Montalcino (SI); tel. 0577848271; [www.osticcio.com](http://www.osticcio.com)), condotta da Tullio e Francesca Scrivani, non è solo un ottimo locale dove trovare il meglio della produzione del territorio, ma è anche un piccolo paradiso per l'enoappassionato più curioso ed esigente, con vere e proprie rarità:

### Siro Pacenti, Brunello di Montalcino 2003 € 64,00

Vino dalla precisione esecutiva inappuntabile

### Biondi Santi, Brunello di Montalcino 2003 - € 76,00

Il classico dei classici: elegante e reattivo anche in un'annata difficile come la 2003

### Valdicava, Brunello di Montalcino 2003 - € 66,00

Brunello ricco, potente e intenso

### Paradiso di Frassina, Brunello di Montalcino 2003 - € 36,00

Il vulcanico Carlo Cignozzi cura i suoi vigneti anche con la musica e non è uno scherzo ...

### San Filippo, Brunello di Montalcino Le Lucere 2003 - € 34,00

Giovane e piccola azienda dalla già solida connotazione qualitativa

### Paradiso di Manfredi, Brunello di Montalcino 2003 - € 42,00

Elegante, minerale e di bella progressione gustativa

### Stella di Campalto, Rosso di Montalcino San Giuseppe 2005 - € 26,00

Un Rosso di Montalcino di eccezionale personalità e carattere

### J. Dumangin, Champagne Brut Grand Reserve - € 26,80

Classico uvaggio di Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier, da vigneti Premier Cru

### Produttori Terzano, Alto Adige Chardonnay 2007 - € 13,80

Cooperativa storica e dalla produzione di grande qualità

### Produttori Terzano, Alto Adige Pinot Bianco 2007 - € 13,80

Vino di incredibile pulizia e precisione esecutiva

## Cosa consiglia

Ed ecco i vini consigliati dal bravo Tullio Scrivani:

### Gravner, Collio Sauvignon 1990 - € 160,00

Grande interpretazione da parte di un grande maestro dell'enologia italiana

### Dario Raccaro, Collio Tocai Friulano Vigna del Rolat 2006 - € 19,00

Un vino di grande espressività, da un vignaiolo convinto assertore del "solo acciaio"

### Passopisciari, Bianco 2007 - € 29,00

Non solo rossi dall'azienda etnea di Andrea Franchetti

### Ruinart, Champagne Dom Ruinart 1993 - € 199,00

100% Chardonnay Grand Cru, fine, elegante, ancora di grande integrità

### Domaine Didier Dagueneau, Silex Pouilly Fumé 2005 - € 123,00

Il riferimento assoluto per i Sauvignon in purezza

### Chateau Rayas, Chateaufeuf-du-Pape 2004 - € 157,60

Bella e intensa espressione di uno dei terroir più importanti di Francia

### Produttori Terzano, Terlan Classico 1986 - € 75,60

Una dimostrazione della proverbiale longevità dei vini di Terzano

### J. Dumangin, Champagne Brut Grand Reserve - € 26,80

Classico uvaggio di Chardonnay, Pinot Noir e Pinot Meunier, da vigneti Premier Cru

### Biondi Santi, Brunello di Montalcino 2003 - € 76,00

Il classico dei classici: elegante e reattivo anche in un'annata difficile come la 2003

### Produttori Terzano, Alto Adige Sauvignon Winkl 2007 - € 13,80

Semplicemente perfetto per esecuzione e qualità organolettiche

## Diete e incompatibilità alimentari le "nuove" cause di divorzio

Le diete non sono certo una novità, ma negli ultimi tempi quello che era un fenomeno circoscritto sta diventando una dilagante ossessione. E' ormai impossibile salvarsi dai diktat dei tanti regimi (alimentari): alzi la mano chi conosce qualcuno che se ne frega allegramente delle imposizioni dietetiche e mangia ogni giorno ciò che vuole. Le persone libere a tavola sono ormai mosche bianche, e la maggior parte di noi vive di regole e divieti: alla cara vecchia dieta dimagrante si sono aggiunte regole per intolleranze alimentari, diete vegetariane, vegane, macrobiotiche, crudiste, anti-aging, e per pochi fortunati, addirittura ingrassanti. La gente definisce se stessa attraverso le proprie scelte a tavola, e sceglie il partner anche in base ad esse: difficile immaginare un amore tra un'etera vegana e un divorziato di bistecche al sangue, tra un'amante di pane e grissini e un celiaco, tra un'astemia ed un grande eno-appassionato, tra una seguace del biologico e un sostenitore del junk food. I compromessi sono sempre più difficili, ecco allora aumentare separazioni e divorzi causati dal cibo: un tempo ci si divideva per questioni di soldi, sesso o perché semplicemente era finito l'amore, oggi le nuove cause di rottura vanno ricercate in frigo e in dispensa...

Il ristorante "Ai tre scalini" (Via Savoia, 36 - Carignano (TO); tel. 011 9697693; [www.aitrescalini.it](http://www.aitrescalini.it)) è l'esercizio pubblico più antico della cittadina. Nato come Caffè Alfieri agli inizi del '900 prende l'attuale nome a partire dagli anni Novanta. Il merito del suo recente impulso è del titolare Luigi Fenoglio, subentrato alla vecchia gestione dopo qualche anno in Slow Food, impegnato nel progetto della Banca del Vino. In cucina Matteo Manna, giovane cuoco veneto giramondo, ha sposato in pieno la filosofia del locale, incentrata su una riscoperta del territorio non banale, anzi piuttosto originale ed elegante, garantita da materie prime straordinarie acquistate direttamente dai produttori. Quando non arrivano direttamente dall'orto del ristorante ... I piatti: si va dalle lumache in umido al petto di piccione con la sua coscetta e cipolline in agrodolce, dall'immancabile carne cruda battuta al coltello con crema di seirass e timo agli gnocchi di zucca con burro fuso, salvia e scaglie di toma stagionata, fino allo stracotto di fassone piemontese ("cremosa", frutto di oltre cinque ore di cottura ...). Carta dei vini intrigante, in linea con il resto del locale che anche negli arredi è caldo, familiare e solidamente essenziale.

## La top five di Ai tre scalini

Lorenzo Accomasso, Barolo Rocchette 2001 - € 39,00

Fratelli Alessandria, Verduno Pelaverga 2007 - € 15,00

Negro, Roero Sudisfà 2005 - € 32,00

Fiorenzo Nada, Barbaresco Rombone 2004 - € 50,00

Degiorgis Sergio, Moscato d'Asti Sori' del Re 2007 - € 14,00

## Non solo vino

### Domori Cacao Rio Caribe 70% single origine

L'azienda piemontese Domori (via Pinerolo 72/74, None (TO); tel. 0119863465; [www.domori.com](http://www.domori.com)), che fa parte del Gruppo Illy, produce cioccolato gourmet destinato all'alta ristorazione e pasticceria, controllandone la qualità a partire dalle piantagioni del Sud e Centro America. Il "Rio Caribe", oggetto del nostro assaggio, fa parte di una nuova linea, la "single origins", il cui packaging è stato realizzato da Robilant Associati. Nette le note di nocciole e caffè, preludio ad un gusto cremoso e reattivo, dal finale lungo e persistente.



## I tre vini del cuore di...

### Stefano Bollani

Diplomato al Conservatorio di Firenze nel 1993, dopo una breve esperienza pop con Raf e Jovanotti è diventato velocemente uno dei jazzisti italiani più apprezzati, collaborando con Elio e le Storie Tese, Gato Barbieri, Lee Konitz, Pat Metheny, Michel Portal, Enrico Rava (suo mentore), Paolo Fresu, Richard Galliano, Han Bennink e Phil Woods. Nel 1998, partecipa alla prima edizione di Jazz & Wine a Montalcino e vince il premio della rivista Musica Jazz come miglior nuovo talento. Lo stile di Bollani è eclettico e ricchissimo di citazioni musicali, ama scherzare ed improvvisare con il pubblico (celeberrime le sue imitazioni di cantanti come Battiato e Jovanotti), e non disdegna collaborazioni originali come quelle con i cantautori Massimo Altomare e Bobo Rondelli, spettacoli teatrali con l'attore David Riondino e la Banda Osiris. Bollani ha pubblicato, oltre ad una ricca discografia, anche alcuni libri fra cui L'America di Renato Carosone e La sindrome di Brontolo. È sposato con la cantante Petra Magoni.

Castello Banfi, Brunello di Montalcino

Feudi di San Gregorio, Greco di Tufo

Mastroberardino, Fiano d'Avellino

