

Tiratura: 18798 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 39 - Dicembre 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: 2003
Proprietà: Abate Nero Sas
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 6.500
Enologo: Luciano Lunelli
Prezzo allo scaffale:
€ 25,00-28,00

Abate Nero Doc Trento Brut Cuvée dell'Abate Riserva

La voglia di alcuni amici di cimentarsi nella produzione vinicola, provando a realizzare qualche spumante metodo classico, si è ben presto trasformata in una vera e propria impresa, per giunta tra le migliori della zona. L'entusiasmo e l'elaborazione artigianale sono rimasti però quelli degli inizi, tanto che gli spumanti Abate Nero sanno mostrare un tratto comune decisamente riconoscibile. La Riserva dell'Abate '03 ha note intensamente floreali (biancospino), addirittura minerali (gesso), non senza qualche accenno agrumato e di crosta di pane. La bocca è ricca di chiaroscuri: profonda e complessa, non rinuncia né alla struttura né tantomeno a tensione e acidità.



Vendemmia: 2001
Proprietà: Cavit Sc
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 15.000
Enologo: Anselmo Martini, Andrea Faustini, Paolo Turra
Prezzo allo scaffale:
€ 30,00-33,00

Cavit Doc Trento Brut Altemasi Riserva Graal

Nata nel 1950 dalle esigenze di alcuni produttori trentini, Cavit rappresenta oggi uno dei fiori all'occhiello del sistema cooperativo italiano, capace di mettere insieme qualcosa come 4.500 viticoltori, 11 cantine e 7.000 ettoltri di vino all'anno (circa il 65% della produzione regionale). Ma i soli numeri non riescono a spiegare il valore dell'azienda, capace come poche altre realtà di ancorarli alla qualità dei prodotti. L'Altemasi '01 è davvero uno splendido esempio di spumante italiano: fragrante nei profumi di mela annurca, fiori gialli estivi e tabacco da pipa, fine e cremoso al palato, mostra sapore e acidità notevoli eppure mai sopra le righe.



Vendemmia: 2002
Proprietà: Mezzacorona Scarl
Uvaggio: Cardonnay
Bottiglie prodotte: 40.000
Enologo:
Fabio Toscana
Prezzo allo scaffale:
€ 20,00-22,00

Cantinas Rotari Doc Trento Brut Flavio Rotari Riserva

2.500 ettari di parco vigneto (tutti appartenenti alle aziende Mezzacorona), praticamente nel cuore delle Dolomiti; una cantina di affinamento architettonicamente in linea col paesaggio circostante dove riposano ben 8 milioni di bottiglie di Talento. Questo, in sintesi, l'invidiabile biglietto da visita della Cantina Rotari. La Riserva Flavio Rotari '02 mostra i tipici profumi di crosta di pane, uniti a sensazioni di ginestra, pesca bianca e leggero timbro fumè. Palato morbido e cremoso con finale piacevolmente amarognolo.



Vendemmia: 2002
Proprietà: Famiglia Lunelli
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 15.000
Enologo:
Mauro Lunelli, Ruben Larentis
Prezzo allo scaffale:
€ 59,00-61,00

Ferrari Doc Trento Extra Brut Perlè Nero

Della Ferrai e delle sue strepitose bollicine si sa molto. Conviene allora da subito focalizzare l'attenzione su una nuova perla, anzi "Perlè", della pregiata casa spumantistica trentina. Un blanc de noir millesimato sboccato dopo ben sei anni sui lieviti (selezionati "in casa", su proprie colture), figlio di una accurata scelta di uve provenienti dalle vigne più alte dell'intera proprietà. Al naso i profumi spaziano dal pane caldo alla nocciola tostata, dai fiori secchi alle spezie (pepe bianco), dalla mela renetta alla polvere di cacao. La bocca non è da meno: ancora giovanissima e piuttosto rigida, vanta comunque finezza assoluta e perfetto perlage.

Editoriale

Bollicine trentine

Tra i distretti spumantistici italiani, quello trentino occupa un posto di prim'ordine. Non solo per volumi e qualità globale dei vini, ma anche per una certa impronta identitaria, ben caratterizzata e personale. Del resto l'area di produzione, le caratteristiche geomorfologiche e climatiche (siamo sulle fasce collinari della Val dell'Adige) sono un viatico chiaro alle suggestioni di cui sono capaci queste bottiglie. Non stupisce allora che sia proprio il Trento Doc (prima Doc assegnata in Italia e seconda al mondo ad uno spumante metodo classico) una delle denominazioni simbolo delle bollicine made in Italy. Una terra che ha costituito una solida base per l'affermazione di grandi marchi quali Ferrari, Cavit, Mezzacorona, Lavis, solo per fare alcuni esempi, ma capace di garantire lo spazio anche alle produzioni artigianali di spumanti, espressione di aziende come, per esempio, Maso Martis o Dorigati. Insomma, un luogo d'elezione per la spumantistica tout court che conforta la nostra scelta di festeggiare con queste perle l'arrivo delle feste e l'ultimo numero dei "Quaderni" per il 2008.

Buona lettura
Antonio Boco
Franco Pallini

Il 15 novembre è prematuramente scomparso un caro amico di sempre, Gianni Brunelli, con il quale abbiamo condiviso lunghe chiacchierate sul mondo della ristorazione e del vino. Mi piace ricordarlo così, semplicemente, in un brindisi con un bicchiere del suo vino "Amor Costante".

Ciao Gianni
Alessandro Regoli



Vendemmia: 2001
Proprietà: La Vis Scarl
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 6.000
Enologo: Giorgia Brugnara,
Fausto Peratoner
Prezzo allo scaffale: €
40,00-45,00

Cesarini Sforza

Doc Trento Brut Aquila Reale Riserva

Cesarini Sforza, recente protagonista di un assestamento proprietario, che ha visto la Cantina La Vis, già in possesso del 50% dell'azienda, acquisire completamente la cantina con sede a Ravina, è una delle realtà più importanti del panorama spumantistico trentino, con un potenziale produttivo di circa due milioni di bottiglie. I vigneti, facenti parte del progetto di zonazione della Cantina La Vis, una delle più evolute cooperative vitivinicole italiane, coordinato dall'Istituto Agrario di S.Michele all'Adige, sono ubicati nei siti più vocati per la produzione delle uve base spumante, principalmente Chardonnay e Pinot Nero: zone medio alte (250 ai 550 metri sul livello del mare) delle Colline Avisiane nella Valle dell'Adige nei comuni di Lavis e Giovo, i vigneti più alti della Valle di Cembra che raggiungono anche i 700 metri sul livello del mare. I vigneti, nella maggioranza terrazzati, sono allevati a pergolella semplice trentina, con densità di 5-6000 ceppi ad ettaro. L'Aquila Reale Riserva Millesimata 2001, oggetto del nostro assaggio, è ottenuta esclusivamente da uve Chardonnay, che arrivano dall'antico Maso Sette Fontane in Valle di Cembra, ed è fermentata per il 50% in acciaio inox e per l'altro 50% in legno di varie età. La conservazione e la fermentazione malolattica avvengono negli stessi recipienti con i propri lieviti, dove vengono praticati batonnages settimanali. Il vino matura sui lieviti per 72 mesi e il "Liqueur d'expédition" è ottenuto da vini di riserva conservati in legno. L'Aquila Reale 2001 è uno spumante di raro equilibrio, che, senza inutili giri di parole, possiede un approccio sensoriale da vero Blanc de Blanc. I profumi sono chiari e intensi e alternano classiche note di crosta di pane a cenni fruttati di bella vivacità e ricordi minerali. In bocca, il vino è elegante, ricco e complesso, senza mai cedere però a morbidezze inutilmente esasperate, articolandosi con ottimo dinamismo ed evidenziando una solida acidità, che lo rende fresco e allo stesso tempo profondo.

Vendemmia: 2007
Proprietà: Maestri Cantinieri D'I Pino
Uvaggio: Malvasia
Bottiglie prodotte: 2.000
Enologo: Carlo Sala
Prezzo: € 13,00
Bottiglia acquistata in azienda il 18 novembre 2008

Il Pino

Toscana Igt Piaggia delle Rose

Ottenuta da coltivazione biologica questa Malvasia Toscana, contrariamente al suo utilizzo più frequente, origina un vino bianco secco, fresco e tendenzialmente sapido. Deve il suo nome alle numerose piante di rose con le quali convive e da cui provengono anche alcune suggestioni sensoriali riscontrabili nel bicchiere. L'azienda si trova non lontano da Terranova Bracciolini, una zona che non è certo fra le più blasonate della Toscana enoica, ma che, come in questo caso, è capace ugualmente di "sfornare" prodotti di buona originalità e dalle doti caratteriali non banali.

Vendemmia: 2004
Proprietà: Giandomenico Gigante
Uvaggio: Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: -
Enologo: Paolo Vagaggini
Prezzo: € 28,00
Bottiglia acquistata in azienda il 18 novembre 2008

Fattoria La Traiana

Toscana Igt Pian del Pazzo

La Fattoria La Traiana, che deve il suo nome all'imperatore Traiano che qui insediò il suo accampamento di ritorno da una campagna militare, coltiva le sue uve secondo i criteri dell'agricoltura biologica e conta su una superficie complessiva di 120 ettari, 65 dei quali a vigneto. L'azienda è di proprietà della famiglia Gigante dai primi anni '60 ed è situata alle pendici del Pratomagno con una favorevole esposizione verso sud sud-est. Il Pian del Pazzo è un Cabernet Sauvignon in purezza, affinato per 18 mesi in barriques, ricco e potente all'olfatto, quanto solido e concentrato al palato.

Vendemmia: 2001
Proprietà: Agricola Foradori Ss
Uvaggio: Teroldego Rotaliano
Bottiglie prodotte: 140.000
Enologo: Elisabetta Foradori
Prezzo: € 14,50
Bottiglia acquistata al bar "Bauli" di Verona, il 6 novembre 2008

Foradori

Trentino Doc Teroldego Rotaliano Foradori

Il Campo Rotaliano è un'unità geografica ben delimitata, una sorta di rientranza della Valle dell'Adige incuneata fra le montagne. All'interno di questa piccola pianura, si differenziano delle microzone a cui i viticoltori hanno dato nomi diversi. È dall'assemblaggio delle uve di alcune di queste microzone e quindi dal sinergismo delle loro differenze che nasce il Teroldego Rotaliano "Foradori". Non è questo il vino di punta di Elisabetta Foradori, principale artefice del rilancio del vitigno trentino a bacca rossa, soprattutto grazie al Granato, ma già in questo prodotto è molto evidente una precisione esecutiva di assoluto equilibrio e una ottima risposta al passare del tempo.

Vendemmia: 2004
Proprietà: Famiglia Allegrini
Uvaggio: Corvina, Rondinella Molinara
Bottiglie prodotte: 125.000
Enologo: Franco Allegrini
Prezzo: € 69,00
Bottiglia acquistata al bar "Bauli" di Verona, il 6 novembre 2008

Allegrini

Doc Amarone della Valpolicella Classico

L'azienda Allegrini, alla sua sesta generazione, dispone di circa 90 ettari di vigneto, per una produzione di poco inferiore al milione di bottiglie, e rappresenta una delle realtà più importanti della Valpolicella, ma non solo. Infatti, l'azienda oggi condotta da Franco e Marilisa Allegrini ha anche proprietà in Toscana: a Bolgheri (Tenuta Poggio al Tesoro) e a Montalcino (dove recentemente ha acquisito una quindicina di ettari a vigneto). Buona l'espressività olfattiva dell'Amarone 2004, che alterna note di frutta matura a cenni più freschi di erbe aromatiche. Convincente anche in bocca dove morbidezza e sapidità si articolano con grande equilibrio.



Vendemmia: 1999
Proprietà: Antonio e Roberta Stelzer
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier
Quotazione: -

Maso Martis Doc Trento Brut Madame Martis Riserva

Sta a buon diritto nella nostra rubrica Vintage, questo spumante Metodo Classico, che si affina sui lieviti per ben otto anni (presa di spuma aprile 2000, sboccatura manuale maggio 2008). Si tratta di una Cuvée a base di Pinot Nero (60%), Chardonnay (35%, fermentato in legno), e una piccola quota di Pinot Meunier (5%), nella migliore tradizione del modello Champenois. Prodotto in sole 500 bottiglie nasce per opera dello "chef de cave" Matteo Ferrari. Il Madame Martis '99, il cui nome di donna è nel segno della sua morbidezza organolettica, è un vino di grande fascino, con cui l'azienda di Martignano in Trentino ribadisce la propria vocazione squisitamente artigianale. L'azienda, con questo vino festeggia anche i suoi 18 anni di attività, regalando un prodotto complesso nei profumi e ricco nella sua articolazione al palato. In enoteca a 50,00-55,00 euro.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Berlucchi, Docg Franciacorta Extra Brut Extrême

Ottenuto con il 100% di uve Chardonnay, questo Franciacorta dal dosaggio del cosiddetto "liqueur d'expédition" estremamente, appunto, limitato (3 gr/lt), è uno spumante già intrigante fin dai profumi dove le classiche note di crosta di pane sono rifinite da cenni di incenso. In bocca, è un vino deciso, contrastato e molto sapido, di grande lunghezza e dal retrogusto fragrante segnato da ricordi di mandorla fresca.

Aldo Cuomi
enonauta



Vendemmia: 2002
Proprietà: Nicola Balter
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 5.000
Enologo: Gianni Gasperi
Prezzo allo scaffale: € 19,00-22,00

Balter Doc Trento Brut Metodo Classico Riserva

L'azienda Balter nasce in collina, a circa tre chilometri da Rovereto, ed è caratterizzata da uno splendido torrione cinquecentesco, oltre che da una cantina completamente interrata. Il Trento Brut Riserva 2002 si presenta con una veste color paglierino di buona intensità, naso di nocciola tostata e sensazioni di lievito. Il palato è coerente, dotato di buona freschezza ed integrità, anche se lo spettro aromatico è ancora alla ricerca di una sua piena e completa definizione. Vino comunque di buona personalità.

Vendemmia: 2004
Proprietà: Ist. Agr. San Michele all'Adige - Fondazione Mach
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: -
Enologo: Enrico Paternoster
Prezzo allo scaffale: € 15,00-20,00

Ist. Agr. San Michele all'Adige Doc Trento Brut Riserva del Fondatore Mach

C'è anche la produzione di vino (ovviamente) tra le numerose attività dell'Istituto Agrario San Michele all'Adige, uno dei centri della cultura agraria più datati e prestigiosi d'Italia. Tra questi merita un posto di primo piano la realizzazione di ottimi spumanti trentini, come nel caso della Riserva del Fondatore Mach. Il naso è decisamente floreale (tiglio) e fruttato (mela, agrumi), senza rinunciare alle tipiche note di lievito. In bocca mostra una trama morbida, di ottima dolcezza fruttata e finale ammandorlato.

Vendemmia: -
Proprietà: Andrea e Roberto Zeni
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: -
Enologo: Roberto Zeni
Prezzo allo scaffale: € 18,00-20,00

Zeni Doc Trento Metodo Classico Brut

Ne è passato di tempo da quando Roberto Zeni ottenne dalle autorità rappresentanti sudtirolesi, per conto dell'Imperatore d'Austria Francesco Giuseppe I d'Asburgo e Lorena, la licenza di aprire un'osteria nei pressi del ponte sull'Adige. Erano quelli i primi vagiti dell'attuale azienda agraria, capace di centoventimila bottiglie e circa venti ettari di vigna. Il Trento Brut è bollicina di grande maturità aromatica e ottima struttura. Un vino di sostanza, insomma, quasi opulento, forse un pò carente sul fronte della freschezza complessiva.

Vendemmia: 2002
Proprietà: Famiglia Dorigati
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 12.000
Enologo: Carlo Dorigati
Prezzo allo scaffale: € 33,00-35,00

Dorigati Doc Trento Brut Methius Riserva

Non poteva mancare lo spumante metodo classico nella variegata ed eccellente gamma di etichette firmate Dorigati. Il Methius, un Trento Brut Riserva figlio di un'unica vendemmia, è bollicina persistente e cremosa, che sa evidenziare al naso nuance di pasticceria e burro fresco, unite a più delicati cenni floreali e di frutta a polpa bianca. Ricco, per certi versi grasso al palato, ha carbonica a tratti esuberante, accompagnata da un bel nerbo acido. Finale su note di crème brûlée.





Vendemmia: 2003
Proprietà: Giulio Bertrand
Uvaggio: Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: €
40,00-45,00

Morgenster

Stellenbosch Cape of Good Hope

La produzione di vino a Morgenster in Sudafrica, nella regione di Stellenbosch, zona del Capo di Buona Speranza, ha una storia piuttosto lunga. Fu il governatore Wilhelm Adrian van der Stel, all'inizio del XVIII secolo, ad impiantare un milione e mezzo di viti, facendo così di Morgenster una proprietà modello e contribuendo decisamente alla futura attività vinicola del Capo. Oggi, Giulio Bertrand, che ha acquistato la Tenuta Morgenster nel 1992, produce vini (e oli) senza compromessi, utilizzando esclusivamente uve di qualità e manipolando il prodotto quanto meno possibile in nome della fedeltà al suolo. La cantina è stata disegnata da Revel Fox con la consulenza di ingegneri francesi e degli enologi Marius Lategan e Pierre Lurton (Chateau Cheval Blanc). Buona l'articolazione dei profumi, dal fruttato rigoglioso, rifinito da note di vaniglia e cedro. In bocca, il vino è vivo e reattivo, solo un po' affaticato da un finale dominato dal rovere di affinamento. I vini a marchio Morgenster 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

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

A Soave, senz'altro, il punto di riferimento per tutti gli appassionati è l'enoteca Soavino Winegallery (Via della Vittoria 74; tel. 0456190199). Nel locale, condotto dal bravo Luca Ghiotto, evidentemente, grande spazio ai vini veneti, ma non mancano neppure digressioni intriganti, anche fuori dai confini nazionali:

Prà, Soave Classico 2007 - € 7,20

Intenso nei profumi e dal palato continuo e succoso

Suavia, Soave Classico 2007 - € 6,80

Azienda che ha saputo affermarsi come uno dei riferimenti di questa tipologia

Gini, Soave Classico 2007 - € 7,80

E' una delle aziende storiche della denominazione Soave

Mosconi, Soave Classico 2007 - € 6,30

Giovane produttore già in grado di fornire ottimi prodotti

Produttori Valle Isarco, Alto Adige Gewurztraminer 2007 - € 7,50

E' una delle più solide realtà cooperative dell'Alto Adige

Brigaldara, Valpolicella Classico 2006 - € 6,00

Vino dai nitidi profumi speziati e dalla bocca sottile ed elegante

Roccolo Grassi, Valpolicella Classico Superiore 2005 - € 21,50

Vino dal carattere e dalla vitalità che non può lasciare indifferenti neppure i palati più distratti

Terre di Pietra, Valpolicella Classico Stellar 2007 - € 5,20

Vino dall'allettante rapporto qualità/prezzo

Gatinois, Champagne Tradition Grand Cru - € 23,50

Solido Champagne a base di Pinot Noir in prevalenza

Freudemreich, Cremant D'Alsace - € 9,50

Non possiede la finezza dello Champagne, tuttavia è un vino dotato di estrema piacevolezza

Cosa consiglia

Ecco invece alcuni dei vini che Luca Ghiotto consiglia ai suoi clienti:

Prà, Soave Classico Stafore 2007 - € 13,00

Vino capace di cogliere le migliori qualità del vitigno Garganega

Suavia, Soave Classico Monte Carbonare 2007 - € 9,80

Profumatissimo e molto saporito in bocca è un vino di grande personalità

Marco Mosconi, Soave Corte Paradiso 2007 - € 6,30

Giovane produttore già in grado di fornire ottimi prodotti

Gumphof, Alto Adige Pinot Bianco Praesulis 2007 - € 9,50

Difficile trovare stonature nella bella gamma di vini di questa azienda altoatesina

Pietracupa, Fiano d'Avellino 2007 - € 10,50

Uno dei migliori nella sua tipologia, è un vino dinamico e profondo, da bersi anche fra qualche anno

Fattoria Garbole, Valpolicella Superiore 2005 - € 15,00

Poche bottiglie (5.000) per un vino dalla beva piacevole e rilassata

Terre di Pietra, Valpolicella Classico Stellar 2007 - € 5,20

Vino dall'allettante rapporto qualità/prezzo

Selvagrossa, Poveriano 2006 - € 14,00

Di buona stoffa questo Cabernet Franc in purezza, proveniente dalle Marche

Giovanni Rocca, Barolo 2004 - € 22,00

Barolo classicamente austero, espressione di una annata eccezionale

Voirin Jumel, Champagne Grand Cru Blanc de Blanc - € 22,50

Champagne prodotto da un piccolo vigneron, dal rapporto qualità/prezzo straordinario

Le due facce dell'Italia (dissociata) dell'agroalimentare

La crisi incombe, le Borse crollano, le banche sono in affanno, i Bot vacillano e gli esperti consigliano di investire in vino: nelle settimane scorse i più autorevoli giornali finanziari asserivano convinti che "il grande vino italiano può essere la risposta giusta su cui investire e starsene tranquilli per il futuro", mentre Mediobanca segnalava che il vino pregiato ormai è un bene rifugio. Come se in tempi di crisi la gente comune - leggi impiegati, casalinghe e pensionati - possa cominciare ad investire allegramente i propri risparmi nell'acquisto di casse di Supertuscan. Negli stessi giorni sono apparse sui giornali anche le previsioni a tinte fosche della Coldiretti, che per combattere la crisi rispolvera soluzioni da regime autarchico: adottare un maiale, fare il pane in casa, dotarsi di un frantoio fai-da-te. La speranza è che si mettano presto d'accordo: o l'Italia è fatta di esperti e raffinati cultori del vino con molti soldi da spendere, che non vedono l'ora di rimpinguare le loro cantine (e male che vada si può sempre bere, diceva l'Avvocato), oppure di post hippy che adorano impastare il pane e coltivare l'orto sul balcone ...

Eleonora Ciolfi

Il ristorante Chiesa (via San Marco, 30 - Trento; tel. 0461238766; www.ristorantechiesa.it) è un punto di riferimento per il gourmet più esigente, ma è anche fast good, vineria, catering-events. A dirigere la cucina Peter Brunel, giovane chef di 33 anni, dal futuro solido (come in realtà anche il suo breve passato). Dalla carta spuntano ortaggi della Val di Gresta imbustati allo straordinario strudel al cucchiaino, risotto alla barbabietola con guancia di vitello brasata, ma anche tartar di trota al miele di rododendro, "Bella di Bosco" e polenta croccante. Il ristorante di proprietà di Alessandro Chiesa, anche lui molto giovane (è nato nel 1974) è un locale attento alle tendenze, pur con un occhio di riguardo per la tradizione gastronomica trentina. Situato nel settecentesco Palazzo Wolkenstein, a due passi dal Castello del Buonconsiglio, circondato dal Parco San Marco; le sale sono arredate in modo raffinato e moderno. Ottima cantina con vini del Trentino in primo piano, naturalmente, ma anche con mirate digressioni nazionali ed internazionali, oltre alle tipiche grappe da monovitigno.

La top five del Chiesa

Maso Martis, Brut Riserva 2001 - € 30,00

Istituto San Michele all'Adige, Brut Riserva Mach 2002 - € 47,00

Mezzacorona, Brut Rotari Cuvée 28 - € 28,00

Cesarini Sforza, Brut Tridentum 2001 - € 22,00

Ferrari, Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 1997 - € 125,00

Non solo vino

Torrificio Scaldaferro Mandorlato

Nato nel 1919 con la produzione artigianale di caramelle, focacce e biscotti, il Torrifficio Scaldaferro (via Cà Tron 31 - Dolo (VE); tel. 041410467; www.scaldaferro.it) è oggi una realtà unanimemente riconosciuta tra le più raffinate in Italia nella produzione di torroni. Il Mandorlato, prodotto ancora oggi secondo la tradizione veneta, conserva intatto il fascino senza tempo delle produzioni dolciarie di una volta. L'incredibile ricerca degli ingredienti (mandorle, mieli biologici italiani, uova, vaniglia: tutto di straordinaria qualità) e le lavorazioni lunghe e sapienti ne fanno un prodotto da cui davvero non si può prescindere. Specie a Natale ...



I tre vini del cuore di...

Susanna Agnelli

Ha diviso la sua vita tra l'attività di imprenditrice e quella di politica. Sorella di Gianni Agnelli, durante la seconda guerra mondiale entra nella Croce Rossa e alla fine della guerra sposa Urbano Rattazzi, da cui ha sei figli. Dal 1974 al 1984 è sindaco del comune di Monte Argentario (GR). Nel 1976 viene eletta deputato e nel 1983 senatore nelle liste del Partito Repubblicano Italiano. È stata sottosegretario agli Esteri dal 1983 al 1991 sotto vari governi. Eletta alle elezioni europee del 1979, è stata membro della Commissione per le relazioni economiche, aderendo al gruppo parlamentare liberaldemocratico e rimanendo in carica fino all'ottobre 1981. Ministro degli Esteri, nel governo Dini tra il 1995 e il 1996, diventa la prima ed unica donna nella storia italiana ad accedere al dicastero della Farnesina. Cura da molti anni una rubrica di posta intitolata "Risposte private" sul settimanale Oggi. Nel 1996 è stata nominata Cavaliere di Gran Croce della Repubblica Italiana.

Barolo

Chianti Classico

Maria Costanza, Sicilia Igt Rosso

