

Tiratura: 21961 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 41 - Febbraio 2009 - 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: 2006
Proprietà: Francesco Bolla
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 40.000
Enologo: Carlo Ferrini
Prezzo allo scaffale:
€ 25,00-30,00

Poggio Verrano

Maremma Igt Sangiovese Dromos L'Altro

L'azienda maremmana di Francesco Bolla è nata nel 2000 ma ha saputo da subito ritagliarsi un certo ruolo nel panorama enologico della zona. La ricetta è apparentemente semplice: investimenti importanti, ventisette ettari di terreno allevati a Sangiovese, Alicante, Cabernet Sauvignon e Franc e Merlot, allevati secondo metodi intensivi che prevedono impianti fitti e rese per piante molto basse. Il Dromos L'Altro ha profumi molto ricchi, da Sangiovese di costa, e palato di pari passo, dove le note di ciliegia sotto spirito lasciano spazio ad un finale ancora tannico, forse un filo segnato dal legno.



Vendemmia: 2006
Proprietà: Luigi Cataldi Madonna
Uvaggio: Montepulciano
Bottiglie prodotte: 6.000
Enologo: Lorenzo Landi
Prezzo allo scaffale:
€ 14,00-16,00

Cataldi Madonna

Doc Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo Piè delle Vigne

Benché nell'anno di fondazione compaia la data 1920, è più o meno dal '68 che l'azienda inizia quel percorso di rinnovamento che la farà diventare il gioiello che è oggi. Siamo ad Ofena, in una conca di montagna a 380 metri di altezza, proprio alle pendici del Gran Sasso; un luogo di splendida esposizione e grandi escursioni termiche, con terreni caratterizzati da un'ottima presenza di scheletro. Il Piè delle Vigne è un vino straordinario: al naso è tripudio di fiori freschi ed erbe aromatiche, non senza qualche cenno speziato, al palato incrocia alla perfezione sapore e freschezza.



Vendemmia: 2006
Proprietà: Famiglia Russo
Uvaggio: Nerello Mascalese,
Nerello Cappuccio
Bottiglie prodotte: 3.000
Enologo:
Emiliano Falsini
Prezzo allo scaffale:
€ 25,00-27,00

Girolamo Russo

Doc Etna Rosso San Lorenzo

Non è molto che Giuseppe Russo ha deciso di cambiare vita, compiendo scelte drastiche e dando un contributo significativo all'azienda di famiglia, rilevata dal padre. Facendo compiere, come è ovvio, un ulteriore passo in avanti ad una zona, quella dell'Etna, che pare ormai definitivamente lanciata nel firmamento dei grandi terroir d'Italia. Al secondo anno di imbottigliamento il San Lorenzo 2006 è vino di straordinario fascino minerale, sempre sussurrato eppure di impareggiabile coinvolgimento. Uno spettro aromatico e stilistico personale e definito, dai profumi fino agli angoli più reconditi del gusto.



Vendemmia: 2007
Proprietà: Gianfranco Fino
Uvaggio: Primitivo
Bottiglie prodotte: 9.000
Enologo:
Gianfranco Fino
Prezzo allo scaffale:
€ 35,00-37,00

Gianfranco Fino

Doc Pimitivo di Manduria Es

Gianfranco Fino e la moglie Simona sono stati capaci di dar vita ad una delle imprese vitenologiche più significative e intriganti di tutto il Mezzogiorno. I vini Fino sono straordinariamente personali, capaci di esprimere uno stile uguale solo a se stesso, e il Primitivo Es ne è un esempio luminoso: ricchissimo al naso, che spazia dai profumi di prugne secche a quelli di confettura di fichi, non senza sfumature mediterranee e marine che, proseguendo anche al palato, consegnano un vino vivace, affatto monolitico e mai scontato. Un vino alcolico, potente eppure perfettamente equilibrato e lunghissimo, dal tannino splendido.

Editoriale

L'insostenibile leggerezza dei vini

Dopo la sbornia "strutturale" che ha segnato il vino italiano dalla fine degli anni '80 e per tutti i '90, la nuova era enoica pare aver trovato le sue direttrici più innovative: territorio, meglio se caratterizzato da vitigni autoctoni, drastica riduzione del legno piccolo (specie se nuovo), vinificazioni più "soffici", ricerca di caratteri meno fisici, bevibilità. Questi alcuni degli elementi fondamentali di questo "nuovo" corso che, insieme ad un altro centinaio con possibilità di incroci e intersezioni infinite, moltiplicano a dismisura le zone grigie e le eccezioni a conferma di regole vere o presunte. Leggerezza vo' cercando, verrebbe da dire. Noi siamo convinti che tale nuovo percorso e la sua relativa tendenza (per non chiamarla moda) abbiano degli spunti positivi, ma anche degli eccessi pericolosi. Insomma, anche se può sembrare un sottinteso, non si può avere un'idea unica di grande vino, almeno per quel che riguarda semplicemente il suo peso specifico. La materia è complessa (ma non di impossibile sistematizzazione) comprende la considerazione critica di territori, climi, denominazioni, vini e vitigni, e, evidentemente, non può essere affrontata con parametri astratti, o peggio con i pregiudizi imposti da una moda, pena un risultato fuorviante e sbagliato. Il Primo Piano di questo mese è un piccolo esempio di quel che intendiamo. Vini eleganti e leggiadri, ma non per questo banali, accanto a "vini" strutturati e alcolici, ma non per questo meno originali e degni di nota.

Buona lettura
Antonio Boco
Franco Pallini



Vendemmia: 2005
Proprietà: Kellerei Kalten
Caldaro
Uvaggio: Moscato Giallo
Bottiglie prodotte: 4.500
Enologo: Helmuth Zozin
Prezzo allo scaffale: €
28,00-30,00

**Cantina Produttori Caldaro
Doc Alto Adige Passito Castel
Giovannelli Serenade**

Si merita certamente un posto fra le nostre griffe questo vino che, con il millesimo 2005, è stato l'unico prodotto a mettere d'accordo in fatto di premi tutte le guide, edizione 2009, del Bel Paese (Gambero Rosso-Slow Food, Bibenda-Ais, L'Espresso, Veronelli, Maroni), al di là dei diversi criteri di valutazione. Ma il Serenade, millesimo 2004, ricordiamolo, faceva parte della sparuta pattuglia dei vini (cinque in totale) premiati da tutte le guide anche nelle edizioni 2008. Un vino, quindi, dalla robustissima continuità qualitativa, verrebbe da dire, testimoniato dal giudizio variegato dell'intera critica enologica italiana, ma che forse rappresenta, benché segnale importante, soltanto una doverosa presa d'atto del grande lavoro svolto dalla Cantina di Caldaro e, più in generale, dall'intera enologia altoatesina, specialmente nel recente passato. Insomma, il Serenade è senza inutili giri di parole uno tra i migliori dolci d'Italia, con l'ulteriore qualità, crediamo, di essere un vino capace di lasciare il segno anche sul palato meno esperto, non perché "immediatamente" buono, ma perché, forse, in grado di esprimere caratteristiche organolettiche "oggettivamente" percepibili. Peraltro, una piccola goccia nel mare della produzione enoica della Cantina Caldaro, capace ogni anno di attestarsi sul milione e mezzo di bottiglie in cui la qualità è decisamente di casa. E' proprio spostando l'attenzione sulle doti qualitative del prodotto, che le 4.500 bottiglie (da 0,350 litri) di questo Moscato Giallo hanno tutto il diritto di ritagliarsi uno spazio importante tra le numerosissime etichette aziendali. Vino "nordico" sin dai profumi, complessi ma non caricaturali, dolci ma mai pesanti, sempre vivaci, ricamati su toni di pesca scioppata, ananas ed erbe aromatiche, esplose in bocca più per profondità aromatica che per concentrazione. Bella e ben integrata l'acidità, che rende leggiadro il lungo finale lontano da qualsiasi cenno stucchevole. Il Passito Serenade è ottenuto da una vendemmia tardiva di uve Moscato Giallo, coltivate nei vigneti a nord del Lago di Caldaro, ad una altezza di 300 metri sul livello del mare. Dopo la fermentazione, il vino rimane per 24 mesi ad affinarsi in barriques.

Vilca

Vendemmia: 2005
Proprietà: Sella & Mosca Spa
Uvaggio: Cannonau
Bottiglie prodotte: -
Enologo: Mario Consorte
Prezzo: € 5,98
Bottiglia acquistata presso la Sma Pian d'Ovile di Siena, il 19 gennaio 2009

**Sella & Mosca
Doc Cannonau di Sardegna**

Sella & Mosca, marchio storico della Sardegna enoica e oggi nell'orbita del Gruppo Campari, produce circa sette milioni di bottiglie e, naturalmente, non manca nel suo ricco portafoglio prodotti il Cannonau, vitigno simbolo dell'isola dei Nuraghi, noto in Francia come Grenache e in Spagna come Alicante. La versione proposta dalla cantina con sede ad Alghero, ha il suo punto di forza nella estrema immediatezza di beva, che riesce ad emergere dalla robusta struttura e alcolicità del vino. Buoni anche i registri dei profumi: non di grande complessità ma ben a fuoco e tendenzialmente caldi e intensi.

Vendemmia: 2007
Proprietà: Cantina Santa Maddalena - Gries
Scarl
Uvaggio: Gewürztraminer
Bottiglie prodotte: 40.000
Enologo: Stephan Filippi
Prezzo: € 8,55
Bottiglia acquistata presso la Sma Pian d'Ovile di Siena, il 19 gennaio 2009

**Santa Maddalena - Gries
Doc Alto Adige Gewürztraminer**

Risultato della associazione fra la Cantina Gries e la Cantina Santa Maddalena, per quasi 300 ettari di vigneto e una produzione di oltre due milioni di bottiglie all'anno, questa realtà cooperativa altoatesina, conferma, se ce ne fosse ancora bisogno, l'alto livello raggiunto da un tale tipo di organizzazione produttiva, specialmente in questo territorio. Un esempio da seguire anche per le cantine cooperative del resto d'Italia, per aumentare la loro competitività in una congiuntura difficile come quella attuale. Il Traminer oggetto del nostro assaggio, in questo senso, non tradisce: profumi assolutamente varietali e gusto intrigante e intenso.

Vendemmia: 2007
Proprietà: Tasca d'Almerita Spa
Uvaggio: Nero d'Avola
Bottiglie prodotte: 750.000
Enologo: Gaetano Maccarone
Prezzo: € 7,05
Bottiglia acquistata presso la Sma Pian d'Ovile di Siena, il 19 gennaio 2009

**Tasca d'Almerita
Sicilia Igt Regaleali Nero d'Avola**

L'azienda condotta da Lucio e dai figli Alberto e Giuseppe, 460 ettari di vigneto, per oltre 3 milioni di bottiglie prodotte ogni anno, rappresenta uno dei punti di riferimento enologici della Sicilia. Una gamma di prodotti molto vasta riesce a far convivere nel bicchiere sia un solido radicamento con il territorio sia uno stile moderno e accattivante, capace di conquistare i palati di tutto il mondo. Il Nero d'Avola oggetto del nostro assaggio appartiene decisamente ai vini rubricabili come più immediati e facili, ma non nasconde la sua origine. Caldo e fruttato al naso, al gusto è dolce, avvolgente e appagante.

Vendemmia: 2007
Proprietà: Terre Cortesi Moncaro Scarl
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 2.000.000
Enologo: Giuliano d'Ignazi
Prezzo: € 3,55
Bottiglia acquistata presso la Sma Pian d'Ovile di Siena, il 19 gennaio 2009

**Moncaro
Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi
Classico**

Un colosso della cooperazione la Cantina Terre Cortesi di Moncaro, con oltre 1600 ettari di vigneto, sette milioni e mezzo di produzione complessiva e più di ottocento vignaioli associati. Una grande cantina, dunque, ma con il pregio di essere profondamente legata al territorio d'origine. Come dimostra anche questo Verdicchio, che, pur essendo il prodotto base, riesce ad esprimere caratteristiche organolettiche non banali e, appunto, un non secondario carattere. I profumi puliti e freschi sono semplici ma decisi, come l'impatto in bocca nervoso, a cui segue uno sviluppo ben ritmato e un finale non lunghissimo ma piacevolmente sapido ed amarognolo.



*Dove inizia la storia di questa terra
e dove quella del suo vino?
E' un piacere confondersi.*



Vendemmia: 1998
Proprietà: Famiglia Letrari
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Quotazione: -

Letrari

Doc Trento Metodo Classico Riserva del Fondatore 976

L'azienda Letrari, fondata nel 1976 dall'enologo Leonello Letrari e da sua moglie Maria Vittoria, conta su 23 ettari di vigneto dislocati in diverse località della Vallagarina, mentre la cantina si trova a Borgo Sacco di Rovereto. Ottenuto da un "dégorgement tardif", oltre 90 mesi di permanenza sui lieviti, la cuvée Riserva del Fondatore 976, Chardonnay e Pinot Nero in parti uguali, celebra i primi 30 anni di vita dell'azienda ed è stata prodotta in poco meno di 3.000 bottiglie. Sorprendente la tenuta nel tempo di questo spumante millesimato 1998, fin dai profumi, ricchi, profondi, di grande tessitura e incisività con note di nocciola, agrumi, spezie orientali e poi con ricordi più immediati di crosta di pane e lievito. All'assaggio, il vino è decisamente bilanciato e possiede un attacco nervoso e uno sviluppo consistente, continuo, vivissimo, di bella freschezza e dalla sapidità pronunciata. Bollicine di grana fine decisamente carezzevoli al palato. Prezzo intorno ai 30 euro.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

La Massa, Chianti Classico Giorgio Primo 2001

Un vino che avevo dimenticato in cantina più per poca curiosità nei suoi confronti che per godermelo al momento giusto. E invece, come capita non di rado in questi casi, ecco qua una grande bottiglia, letteralmente straordinaria. Potenza e complessità. Profumi appena balsamici, leggeri ricordi di polvere di caffè, e poi una bellissima ciliegia sotto spirito. In bocca grande materia, parzialmente ancora da svolgere. Acido al punto giusto. Un vino davvero appagante.

Daniele Fusi
enonauta



Vendemmia: 2007
Proprietà: Fontanafredda Srl
Uvaggio: Dolcetto
Bottiglie prodotte: 40.000
Enologo: Danilo Drocchio
Prezzo allo scaffale: € 9,00-11,00

Fontanafredda

Doc Diano d'Alba La Lepre

Dire che Fontanafredda è una delle realtà storiche di Langa può apparire addirittura riduttivo, tanto è forte il suo blasone nel panorama enologico nazionale e internazionale. Di proprietà della Fondazione Mps con la maggioranza relativa delle quote (le rimanenti, invece, divise tra Oscar Farinetti e Luca Baffigo Filangieri, rispettivamente presidente e consigliere di Eataly), conta su ben 70 ettari di vigneto, non solo Barolo, dunque. Come nel caso del Diano d'Alba La Lepre, oggetto del nostro assaggio. Un vino dal naso intrigante con sensazioni di frutti di bosco, una bocca polposa e acida e un finale decisamente succoso.

Vendemmia: 2007
Proprietà: Famiglia Damilano
Uvaggio: Barbera
Bottiglie prodotte: 120.000
Enologo: Giuseppe Caviola
Prezzo allo scaffale: € 9,00-11,00

Damilano

Doc Barbera d'Alba

E' passato più di un secolo da quando Giuseppe Borgogno, bisnonno degli attuali proprietari della cantina, decise di vinificare le uve di proprietà. Dando origine, di fatto, a quella che è oggi una delle più importanti realtà di Langa, con terreni in cru celebrati come Cannubi o Brunate. Tanto per dare l'idea. Oltre ai grandi vini da Nebbiolo, ecco però anche altre ottime etichette nel segno delle denominazioni classiche dell'area. La Barbera d'Alba 2007 ha profumi intensamente floreali, vinosi, non senza cenni di frutti di bosco. In bocca la frutta matura lascia spazio ad un finale lieve, di buon equilibrio.

Vendemmia: 2007
Proprietà: Famiglia Venica
Uvaggio: Ribolla Gialla
Bottiglie prodotte: 11.000
Enologo: Giorgio Venica
Prezzo allo scaffale: € 15,00-17,00

Venica

Doc Collio Ribolla Gialla L'Adelchi

Quella dei Venica è una delle aziende che hanno fatto la storia del Collio, del Friuli e dell'Italia del vino in genere. Per i suoi circa ottant'anni di vita, e per essere stata capace di segnare un imprinting decisivo al rinascimento enico del Friuli e del nostro Paese, l'azienda ha racimolato una serie impressionante di successi e riconoscimenti. Specie con i suoi vini bianchi. La Ribolla Gialla L'Adelchi 2007 è tra questi: finemente aromatico, ricco di note agrumate sia al naso che al palato, al gusto è decisamente saporito, di ottimo spessore e bel finale.

Vendemmia: 2007
Proprietà: Francesco e Carolina Cucurullo
Uvaggio: Syrah
Bottiglie prodotte: 7.000
Enologo: Vincenzo Bambina e Nicola Centonze
Prezzo allo scaffale: € 8,00-10,00

Masseria del Feudo Grottarossa Sicilia Igt Syrah

Davvero una bella scoperta, questo Syrah siciliano: la veste rubino intensa è il giusto preludio a profumi netti, precisi, senza per questo risultare troppo definiti o impostati. Alle iniziali note fruttate, di ciliegia matura, si succedono belle sfumature pepate, mai banali o troppo marcate. Il palato è coerente, dolce di frutto e saporito, solo lievemente increspato da un finale ancora in via di definizione. Buona prova, insomma, per quest'azienda di Caltanissetta, con interessi su vari fronti dell'agroalimentare di qualità.





Vendemmia: 2005
Proprietà: Beringer Vineyards
Uvaggio: Zinfalden
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: €
14,00-16,00

Beringer

Founders' Estate Zinfalden California

Beringer è una azienda di enormi dimensioni vista dall'Italia: cantine chilometriche, centinaia di addetti e una produzione di quasi 100 milioni di bottiglie. Negli Stati Uniti, però, Beringer si colloca tra le aziende medio-grandi, rappresentando uno dei punti di riferimento della produzione enologica a stelle & strisce. Ne è un buon esempio questo Zinfalden, addirittura didascalico nel delineare lo stile californiano, fin dai profumi dolci e accattivanti, preludio ad una bocca leggera, saporita e aromaticamente intensa. Il vino è ottenuto da un vitigno, lo Zinfalden appunto, che fino a pochi anni fa era considerato uno dei rari autoctoni della California. Uno studio sul DNA della Davis University of California ha poi rivelato la parentela di questo vitigno con il Primitivo di Puglia, e, successivamente, la discendenza sia dello Zinfandel sia del Primitivo fino all'ultimo da un'uva della Croazia, il Plavac Mali. I vini a marchio Beringer sono importati in esclusiva nel nostro Paese dal Gruppo Meragalli.

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 volpi e l'uva" ubicata a Firenze tra Palazzo Pitti e il Ponte Vecchio (piazza dei Rossi 1, tel. 0552398132, www.levolpieluva.com) propone un'offerta dell'Italia enoica ben distribuita e con scelte decisamente non banali:

Conti Collalto, Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene - € 7,50

Una stagione di grande successo nelle vendite per lo spumante veneto

Cantalici, Chianti Classico 2004 - € 9,80

Azienda della "sottozona" di Gaiole che produce vini sempre di ottimo livello

Cascina Chicco, Roero Arneis 2007 - € 8,80

Rosso molto sostanzioso, ricco nel frutto, forse un po' in debito di complessità

J.M. Brocard, Chablis 2007 - € 16,00

Buone sensazioni da questo "entry level" di una delle zone bianchiste più vocate al mondo

Assolati, Montecucco 2006 - € 8,40

Ancora con qualche rusticità da smorzare, ma vino decisamente caratteriale

Alessandro di Camporeale, Catarratto Benedè 2007 - € 5,90

Ottenuto da una vendemmia leggermente ritardata, è un vino intenso e caldo

Château Les Marnieres, Bergerac 2005 - € 8,50

Rosso fruttato e robusto prodotto ad est di Bordeaux

Niklas, Sudtilorer Lagrein 2007 - € 9,50

Fresco, bevilissimo, dai profumi netti e ariosi

Clos Baudoin, Vouvray 1996 - € 14,50

Cheni Blanc della Loira fine, minerale e gustoso

Piancornello, Rosso di Montalcino 2006 - € 15,00

Da un'annata molto interessante, un vino solido e convincente

Cosa consiglia

Ed ecco i vini consigliati da Giancarlo Cantini, advisor di questa enoteca fiorentina:

Stella di Campalto, Rosso di Montalcino 2006 - € 25,00

Decisamente uno dei migliori nella sua tipologia

Piancornello, Brunello di Montalcino 2003 - € 37,80

Buona interpretazione di un'annata non facile per Montalcino e l'intera Toscana

Podere il Castagno, Cortona Syrah 2006 - € 17,80

Espressivo e di bella bevibilità, questo vino prodotto da Fabrizio Dionisio

Muratori, Val di Cornia Suvereto Olpaio 2004 - € 13,00

Dalla nuova cantina dei Fratelli Muratori, un vino sapido, ampio e intenso

Tenuta Gorgi Tondi, Grillo Kheirè 2007 - € 10,40

Bianco di Sicilia intenso e armonico

Niklas, Sudtiloler Kerner - 2007 € 10,70

Vino prodotto da uno dei vitigni di antica coltivazione più importanti dell'Alto Adige

I Clivi, Colli Orientali del Friuli Galea 2004 - € 14,50

Bianco affinato in acciaio, ottenuto da Tocai in prevalenza

Kuenhof, Sudtirol Eisacktaler Sylvaner 2007 - € 16,00

Peter Pliger è autore sempre di vini grintosi ed espressivi

Bisceglia, Aglianico del Vulture Gudarrà 2005 - € 16,00

Un vino tendenzialmente elegante dal buon frutto e dal legno ben dosato

Porto Godi Polveriera, Rosso Veneto 2007 - € 8,50

Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc armonico e gustoso

Vita "modello Coldiretti" (parte seconda)

Eccoci ancora ad esaminare i punti fondamentali per una perfetta vita "modello Coldiretti:

- 1) unica alternativa all'acquisto diretto dal contadino sono i farmer's market, ovvero i mercatini dei produttori. Qui potete comprare melanzane e peperoni offerti dalle mani di chi li ha coltivati, a costi stellari, naturalmente. Basterà rinunciare a qualcosa di meno essenziale, tipo la benzina per l'automobile;
- 2) ad ogni cambio di stagione, invece di aggirarvi per centri commerciali acquistando vestiti prodotti chissà dove e con grande spreco, convertitevi ad un abbigliamento autarchico stile Ventennio, dai tailleur grigio topo in lana grezza, alle eteree camicie di canapa e ortica;
- 3) i bambini italiani sono i più obesi d'Europa. Resistete quindi alle richieste dei vostri figli di mangiare una merendina o una patatina. In alternativa, frutta e verdura di stagione. Vi odieranno con tutte le loro forze, ma ripetetevi che in fondo lo fate per il loro bene;
- 4) per riutilizzare gli scarti della vostra cucina e assicurarvi salumi genuini, l'ideale è un bel maiale, da tenere in giardino o, in mancanza di spazio, nel proprio salotto. Per i vostri figli, già privati delle merendine, sarà dura separarsi dal compagno dei loro giochi per molti mesi, ma si consoleranno quando gli direte che invece dei ravanelli ogni tanto mangeranno a merenda pane e salame.

Indirizzo atipico per la nostra rubrica, anche perché, un vero e proprio indirizzo non c'è... Stiamo parlando della carrozza ristorante presente nei treni Eurostar Italia, gestita dal gruppo Cremonini col marchio Chef Express. Si può scegliere il menu del giorno, pagando 28,00 euro per ben cinque portate (dagli gnocchi alla bolognese al brasato di manzo, dalle melanzane grigliate al dessert), oppure scegliere alla carta. In questo caso la lista è piuttosto corposa e va da piatti unici come prosciutto e mozzarella alle selezioni di salumi e formaggi, passando per insalatone e la classica caprese. Non manca ovviamente il dessert (la torta del giorno), la frutta fresca e la macedonia. Oltre alla mini carta dei vini (con la possibilità di scegliere una selezione di bianchi e rossi a 8,00 euro), c'è anche qualche liquore e distillato. Il servizio Chef Express, oltre che sui treni, è anche presente nelle stazioni ferroviarie e in alcuni aeroporti italiani. Cercare la qualità assoluta nei piatti serviti in una carrozza ferroviaria sarebbe forse un po' pretenzioso, tuttavia, una maggiore attenzione complessiva potrebbe aiutare a portare questo servizio ad un livello più consono alla tradizione gastronomica del Bel Paese.

La top five di Chef Express - Trenitalia

Ferrari, Trento Brut - € 10,50

Antinori, Toscana Bianco Capsula Viola - € 9,00

Duca di Salaparuta, Corvo Bianco - € 9,00

Antinori, Toscana Rosso Santa Cristina - € 9,00

La Braccasca, Rosso di Montepulciano Sabazio - € 9,00

Non solo vino

Southern Comfort

Vi raccontiamo una storia irlandese. Per "spiriti" forti, ovviamente. Pare infatti che l'ideatore del Southern Comfort sia stato un certo Martin Wilkes Heron, nato nella verde nazione del trifoglio ma ben presto ritrovatosi barman a New Orleans, Louisiana. Da qui a Memphis, Tennessee, il passo è breve, così come l'invenzione di questo liquore tutto speciale. Che cos'è? Un mix di diversi whiskey, arancia, vaniglia e cannella. Robusto e intenso lascia un piacevole e caratteristico retrogusto mieloso. Ottimo per l'elaborazione di cocktail, ovviamente, ma servito con abbondante dose di ghiaccio è una originale quanto azzeccata alternativa al whiskey.



I tre vini del cuore di...

Mario D'Urso

Napoletano, classe 1940, "avvocato secondo solo a Gianni Agnelli", come spesso ha avuto modo di dire di sé scherzando, vista la grande amicizia che lo legava al Presidente della Fiat, è un banchiere internazionale d'investimenti, influente e apprezzato nei salotti buoni della politica e della finanza italiana. Si laurea nel 1962 in legge con master nel 1965 alla George Washington University. Nel 1968, a soli 28 anni, diventa uno degli amministratori della Lehman and Brothers, una delle principali banche di investimento americane, oggi purtroppo estinta a seguito del crac finanziario di ottobre. Carica che D'Urso mantiene fino al 1995, quando, tornato in Italia, diventa senatore (rimanendo in Parlamento fino al 2001), eletto nelle liste di "Rinnovo Italiano" il partito di Lamberto Dini (per terminare però il suo mandato nel gruppo misto), entrando a far parte anche del governo dello stesso Dini, come sottosegretario al commercio estero, carica che ha ricoperto per un anno.

Casa Vinicola Caruso, Rosè 2004

Viticoltori De Concillis, Aglianico Donnaluna 2005

Lastella Terre, Nero di Troia Dionysos 2006

