

Tiratura: 22764 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 42 - Marzo 2009 - 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: 2006
Proprietà: Fratelli Poggi
Uvaggio: Corvina, Rondinella
Bottiglie prodotte: 5.000
Enologo: Flavio Pra
Prezzo allo scaffale:
€ 12,00-14,00

Poggi

Docg Bardolino Superiore Campi Regi

L'azienda condotta dai fratelli Poggi, che ha cominciato la propria attività nel 1870, conta attualmente su circa 120 ettari di vigneto per una produzione complessiva che si aggira sulle 150 mila bottiglie e rappresenta una delle più importanti realtà produttive della denominazione Bardolino. Il Campi Regi, si attesta al top della gamma dei vini a marchio Poggi e, grazie ad un affinamento in cui l'acciaio predomina sul legno (solo il 20% del vino passa sei mesi in barriques), evidenzia grandi doti di bevibilità e freschezza. Caratteristica, quest'ultima, che ritorna anche nel suo profilo olfattivo, dai ricordi floreali e dai cenni quasi balsamici.



Vendemmia: 2006
Proprietà: Bianca Delaiti Osele
Uvaggio: Corvina, Rondinella
Bottiglie prodotte: 6.276
Enologo: -
Prezzo allo scaffale:
€ 11,00-13,00

Colle dei Cipressi

Docg Bardolino Classico Superiore

Autupnus

Fondata nel 1969, l'azienda Colle dei Cipressi conta su 25 ettari di vigneto, un patrimonio che con grande passione Bianca Delaiti Osele porta a produrre una gamma di prodotti di ottimo livello, da cui si stacca decisamente il Bardolino Autupnus. Un vino capace di evidenziare caratteristiche organolettiche tutte all'insegna della freschezza e della bevibilità, dimostrando che un grande vino per essere tale non deve necessariamente essere un "grosso" vino. Ecco allora profumi floreali con qualche cenno quasi mentolato, palato polposo ma non esageratamente strutturato, per un vino a cui è difficile non concedere il secondo bicchiere.



Vendemmia: 2007
Proprietà: Guerrieri Rizzardi
Uvaggio: Corvina, Merlot, Molinara
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo:
Giuseppe Rizzardi
Prezzo allo scaffale:
€ 11,00-13,00

Guerrieri Rizzardi

Doc Bardolino Classico Tacchetto

Guerrieri Rizzardi è uno dei marchi storici del Veneto enoico e possiede vigneti, per un totale di circa 90 ettari, in Valpolicella, Valdadige, Soave e Bardolino, dove si trova la sede più antica di questa realtà produttiva. Il Bardolino Tacchetto, ottenuto dalle uve dal vigneto da cui prende il nome, è un vino che si caratterizza per uno stile accattivante, non privo però di originalità. Affinato in vasche d'acciaio, possiede profumi fragranti e ben articolati, preludio ad un gusto morbido, intenso e piacevolmente vivo, grazie ad una spina acida continua e puntuale.



Vendemmia: 2007
Proprietà: Famiglia Piccoli
Uvaggio: Corvina, Rondinella, Sangiovese
Bottiglie prodotte: 8.000
Enologo:
Mattia Piccoli
Prezzo allo scaffale:
€ 13,00-15,00

Corte Gardoni

Docg Bardolino Superiore

Corte Gardoni, azienda vitivinicola a conduzione familiare fondata nel 1980, conta su 25 ettari di vigneto ed ha saputo ritagliarsi uno spazio non secondario nel panorama enologico veneto, specialmente per quanto riguarda la produzione gardesana. Il Bardolino oggetto del nostro assaggio ne è una buona prova, un rosso capace di esprimere finezza e complessità aromatica, insieme a freschezza e grinta gustativa. Affinato per un anno in botte grande, ha stoffa per affrontare con confortante solidità il passare del tempo.

Editoriale

Bardolino si nasce

La Doc Bardolino è stata istituita nel 1968, mentre la Docg per il Bardolino Superiore è arrivata nel 2001. Stiamo parlando, quindi, di un vino che, almeno rispetto alla giovinezza complessiva dell'enologia italiana, ha alle sue spalle un bel po' di storia. Prodotto in una varietà tipologica ampia e articolata (dal Novello al Chiaretto, anche Spumante, da vino pronto e beverino con l'etichetta Bardolino Doc alla più impegnativa versione Superiore Docg destinata anche al lungo invecchiamento), potrebbe appartenere a quella non piccola schiera di vini del Bel Paese adatti a tutte le stagioni e, pertanto, incapaci di esprimere una propria identità specifica. E, invece, abbiamo assaggiato una serie di vini decisamente interessanti, generalmente non banali e capaci, in alcuni casi, di esprimere sfumature di buona originalità. Certo, il Bardolino resta un vino dalle molteplici sfaccettature, dettate probabilmente da impellenti ragioni di mercato, ma la strada intrapresa dai produttori sembra quella giusta: i vini sono generalmente piacevoli, di facile beva e con possibilità di evoluzione e crescita, con qualche esempio di arditezza enologica, nel complesso, però, ben misurata e senza eccessi. Il risultato è senza dubbio una denominazione capace di liberarsi da antiche incertezze qualitative o stilistiche e in grado di conquistarsi un posto non secondario fra le altre denominazioni venete.

Buona lettura
Antonio Boco
Franco Pallini



Vendemmia: 2006
Proprietà: Anna, Raffaella,
Giuseppe Bologna
Uvaggio: Barbera
Bottiglie prodotte: 55.000
Enologo: Giuseppe Bologna
Prezzo allo scaffale: €
38,00-40,00

Braida

Doc Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone

“Costruitevi una cantina ampia, spaziosa, ben aerata e rallegratela di tante belle bottiglie, queste ritte, quelle coricate, da considerare con occhio amico nelle sere di primavera, estate, autunno e inverno sogghignando al pensiero di quell'uomo senza canti e senza suoni, senza donne e senza vino, che dovrebbe vivere una decina di anni più di voi”. Parole di Giacomo Bologna, figlio di Giuseppe, detto “Braida”, dal quale ereditò una bella vigna di Barbera, varietà che seppe lanciare nell'olimpo dei vini del mondo grazie ad un approccio rivoluzionario. Ma soprattutto Giacomo Bologna è stato uno dei “grandi” del vino italiano. Parole autentiche, che servono meglio di tante altre ad inquadrare il personaggio, la sua filosofia e il suo modo di concepire il vino come prodotto meraviglioso e imprescindibile della vita. E che fa impallidire, forse, tanti benpensanti e predicatori di oggi, piegati alla logica dell'estremismo salutista e neoproibizionista, del moderatismo sempre e ad ogni costo. Oggi spetta alla moglie Anna, e sempre più ai figli, costruire e perpetuare, mattone su mattone, le idee e la filosofia di Giacomo. Il Bricco dell'Uccellone ne è esempio luminoso e riconosciuto. Una Barbera unica, figlia di una macerazione sulle bucce che dura circa venti giorni e di un affinamento in barrique di un anno, capace di cercare e trovare l'“oltre” di questa classica varietà piemontese. Il colore è rubino piuttosto intenso, compatto, e i profumi indicano subito le chiavi di lettura del vino, capaci di esprimere con veemenza toni procaci, voluttuosi, maturi senza eccessi o ridondanze. Le note di vaniglia sono evidenti, la ciliegia nera accompagna i tocchi di china e liquirizia ad annunciare un palato altrettanto intenso. E così è, infatti. Corpo morbido e rotondo senza perdere la vena acida del vitigno, frutto dolce, saporito e potente, chiusura su toni di marasca e cioccolato. Vino di lungo corso, da aspettare e godere nel tempo, capace di suscitare emozioni, per il suo carattere e per quello dei suoi ideatori.

Vendemmia: 2005
Proprietà: Agricoltori del Chianti Geografico
Scarl
Uvaggio: Sangiovese, Colorino
Bottiglie prodotte: 40.000
Enologo: Lorenzo Landi
Prezzo: € 15,50
Bottiglia acquistata presso l'enoteca Porciatti di Radda in Chianti (SI), il 23 febbraio 2009

Agricoltori del Geografico Docg Chianti Classico Riserva Montegiachi

La cantina sociale del Chianti Geografico, avviata nel lontano 1961, rappresenta ormai un solido marchio del panorama enologico chiantigiano. I recenti quanto articolati lavori di perfezionamento, specialmente delle tecniche di allevamento dei vigneti dei soci, hanno portato questa realtà produttiva ad un livello qualitativo davvero convincente, al quale si affiancano prezzi decisamente invitanti. Queste qualità generali vengono ulteriormente amplificate da quelle organolettiche della Riserva Montegiachi, un vino di cristallina eleganza, giocato più sulla finezza che sulla potenza.

Vendemmia: 2006
Proprietà: Felsina Spa
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 180.000
Enologo: Franco Bernabei
Prezzo: € 13,00
Bottiglia acquistata presso l'enoteca Porciatti di Radda in Chianti (SI), il 23 febbraio 2009

Fattoria di Felsina Docg Chianti Classico

La Fattoria di Felsina condotta da Giuseppe Mazzacolin, oltre 60 ettari di vigneto nei pressi di Castelnuovo Berardenga, rappresenta il classico esempio di azienda impostata su un progetto enologico chiaro e definito e decisamente immune da qualsiasi deviazione modaiola. Il risultato è quello di aver conquistato, ormai da tempo, un posto stabile fra le aziende di riferimento dell'intera denominazione del Gallo Nero, con una produzione dalla costanza qualitativa quasi disarmante. Il caso forse più emblematico è il Chianti Classico “annata”, davvero un vino che non delude mai, centrando a pieno tutte le caratteristiche salienti della sua tipologia.

Vendemmia: 2006
Proprietà: Gary Baumann & Séan O'Callaghan
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo: Séan O'Callaghan
Prezzo: € 13,00
Bottiglia acquistata presso l'enoteca Porciatti di Radda in Chianti (SI), il 23 febbraio 2009

Riecine Docg Chianti Classico

11 ettari di vigneto per una produzione complessiva che sfiora le 50 mila bottiglie. Ecco l'identikit di una impresa vitivinicola tipo del Chianti Classico, espressione di quell'“artigianato” enologico che caratterizza questa denominazione. Riecine, però, oltre a rappresentare un modello sociologico, rappresenta, ed è ciò che più conta, un'azienda capace di imporsi come una delle migliori espressioni enologiche prodotte dalla “sottozona” di Gaiole in Chianti, dove la qualità e il senso di un territorio sono decisamente di casa. Non fa eccezione il Chianti Classico “annata”, dai profumi di fiori, cuoio e tabacco e dall'articolazione gustativa sottile quanto sapida e scattante.

Vendemmia: 2006
Proprietà: Famiglia Cantalici
Uvaggio: Sangiovese, Merlot
Bottiglie prodotte: 35.000
Enologo: Maurizio Alongi
Prezzo: € 10,00
Bottiglia acquistata presso l'enoteca Porciatti di Radda in Chianti (SI), il 23 febbraio 2009

Cantalici Docg Chianti Classico

L'azienda condotta dai fratelli Carlo e Daniele Cantalici, 20 ettari di vigneto situati a Gaiole in Chianti, rappresenta una delle aziende più giovani del Chianti Classico, essendo stata avviata nel 2002. Ma al di là dei suoi dati “anagrafici”, questa realtà produttiva ha saputo fin da subito profilare i suoi vini con uno stile ben caratterizzato, poco incline ad inutili alchimie di cantina, ma, piuttosto, improntato su una qualità della materia prima di rara eccellenza. Ecco, quindi, un Chianti Classico di bella bevibilità, polposo, saporito e dalla continua freschezza.



Vendemmia: 1997

Proprietà: Famiglia Oddero

Uvaggio: Nebbiolo

Quotazione: -

Oddero Docg Barolo Bussia Soprana Vigna Mondoca

L'altra metà del cielo di Langa. Marchio storico tra i produttori di Barolo, per generazioni rappresentato da figure maschili, "Poderi e Cantine Oddero" è oggi nelle mani delle sorelle Maria Cristina e Maria Vittoria, figlie di un grande personaggio del vino italiano come Giacomo Oddero. Un'azienda di lunghissima tradizione, capace di parole nuove dal suono antico, di vigneti che echeggiano cru del calibro di Vigna Rionda a Serralunga, Brunate a La Morra, Mondoca di Bussia Soprana a Monforte, Rocche di Castiglione, Villero a Castiglione Falletto. Solo per citarne alcuni. Il Bussia Soprana Vigna Mondoca 1997 racconta un pezzo di questa storia e di questi luoghi. All'apertura ha note di riduzione, come i grandi vini da invecchiamento dovrebbero sempre avere, che presto lasciano il campo a sensazioni di confettura e cenni lievemente balsamici, accanto a splendide nuance di fiori secchi. In bocca è caldo ma di bella acidità, coerenza, con accenni di amaretto e polvere di cacao. Tannini ancora duri ma di bella finezza. Grande profondità espressiva.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

E i vini in "brick" non li assaggia nessuno?

Perché non preparate un numero dei Quaderni dove assaggiate i vini in cartone, insomma il Tavernello e simili, per capirci?

**Augusto Rinaldi
 enonauta**

Caro Augusto, nel recente passato qualche rivista di settore ha già fatto questa esperienza. Comunque la ringraziamo per la sollecitazione che, diciamo la verità, ci siamo più volte posto anche noi. Vedremo di riuscire in futuro a soddisfare la sua e la nostra curiosità.

**Antonio Boco
 Franco Pallini**



Vendemmia: 2007

Proprietà: Famiglia Valetti

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Sangiovese

Bottiglie prodotte: 11.000

Enologo: Stefano Valetti

Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

Valetti Docg Bardolino Classico Superiore

L'azienda agricola dei fratelli Valetti, sette ettari di vigneto ubicati a Calmasino di Bardolino sul Lago di Garda, è stata fondata nel 1975 e ha saputo costruirsi una certa notorietà fra i produttori della denominazione gardesana. Nell'articolata gamma dei prodotti di questa cantina spicca il Bardolino Classico Superiore, affinato per un anno parte in legno e parte in acciaio. Un vino ben strutturato, ma capace di distendersi in bocca con buon equilibrio, soprattutto per merito di un nerbo acido deciso e continuo. Di confortante freschezza anche il profilo aromatico, dove le note fruttate sono rigogliose e ben a fuoco.

Vendemmia: 2008

Proprietà: Famiglia Piona

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Molinara

Bottiglie prodotte: 65.000

Enologo: Luciano Piona

Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

Cavalchina Doc Bardolino

L'azienda agricola Cavalchina, che conta attualmente su circa 21 ettari coltivati a vigneto, nasce nel 1901 con l'acquisizione del primo nucleo di vigneti nei pressi di Custoza, ed è stata, nel 1962, la prima cantina a chiamare Custoza il vino bianco prodotto in zona. Il Bardolino 2008, oggetto del nostro assaggio, sfoggia una piacevolezza di beva davvero superiore. Certo, non è un vino adatto a chi cerca articolazione e complessità, ma è dotato di solide caratteristiche organolettiche, dai profumi immediatamente fruttati al gusto lineare e sapido, che difficilmente lasciano indifferenti.

Vendemmia: -

Proprietà: Famiglia Delibori e Cristoforetti

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Molinara

Bottiglie prodotte: 20.000

Enologo: Tiziano Delibori

Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

Delibori - Vigneti Villabella Doc Bardolino Chiaretto Spumante

La cantina di Calmasino di Bardolino, fondata nel 1971 dalle famiglie Delibori e Cristoforetti e a cui fa capo anche l'azienda Villabella di Cavion Veronese, conta su un'estensione in vigneti di quasi 200 ettari. Una produzione quantitativamente rilevante, quindi, che si articola in un'ampia gamma di prodotti che coprono pressoché tutte le maggiori denominazioni della provincia di Verona. Abbiamo scelto per il nostro assaggio questo Bardolino Chiaretto in versione spumante, un vino decisamente divertente, non di grande complessità, ma immediatamente fresco e dal gusto tendenzialmente sapido.

Vendemmia: 2006

Proprietà: Cantina di Castelnuovo del Garda Sca

Uvaggio: Corvina, Rondinella, Molinara

Bottiglie prodotte: 3.300

Enologo: Umberto Menini

Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

Bosco del Gal Docg Bardolino Superiore Prà dell'Albi

La Cantina sociale di Castelnuovo del Garda rappresenta senz'altro la realtà produttiva più importante della denominazione Bardolino, con i suoi 1.200 ettari a vigneto. Con il marchio Bosco del Gal vengono identificati i cru aziendali, di cui fa parte il Prà dell'Albi. Affinato in barriques per circa un anno, è un vino solido dai profumi ben centrati, dove si riconoscono note di frutta rossa matura e spezie. In bocca, si distende con buona armonia, mettendo in mostra ottime doti di bevibilità, che potrebbero essere ancora più spiccate se il finale non fosse leggermente appesantito da un po' di rovere in esubero.





Vendemmia: 2006
Proprietà: Bill e Ross Spence
Uvaggio: Pinot Noir
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: €
14,00-16,00

Matua Valley Wines

Marlborough Pinot Noir

L'Oceania del vino è piuttosto complicata da catalogare in schemi precostituiti. Qui ci sono produzioni industriali da far tremare i polsi, ma anche moltissimi piccoli produttori, spesso affascinati da sistemi agricoli "naturali". In Australia, ma in scala minore anche in Nuova Zelanda. I vini di Matua Valley nascono sui colli nei pressi di Kumeu, non lontano da Auckland, un luogo che ha sancito la rivoluzione del vino in questo Paese, contribuendo al suo successo. Qui comincia l'avventura dei fratelli Bill e Ross Spence che, nei primi anni '70, acquistano i primi venticinque ettari. Impiantati principalmente a Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Sauvignon Blanc, ma anche vini dai caratteri più esotici come Semillon, Shiraz e Pinot Nero. Quest'ultimo, nella versione 2006, dimostra buona consistenza aromatica giocata su note di piccoli frutti rossi e foglie secche, mentre il palato è scorrevole, saporito e gradevole. I vini di questa realtà produttiva neozelandese 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

L'enoteca Carlo Lavuri si trova ad Agliana, in provincia di Pistoia (via Provinciale 154/g, tel. 0574751125; www.enotecalavuri.com), ed è uno di quei locali che letteralmente ogni appassionato desidera incontrare nel suo percorso:

Philipponnat, Champagne Brut - € 39,00

Il fascino delle bollicine più famose al mondo

Loggia del Colle, Prosecco Carmina Extra Dry - € 7,80

La convenienza delle bollicine made in Italy

Lambruschi, Vermentino Colli di Luni 2007 - € 12,50

Bianco davvero paradigmatico per comprendere e apprezzare questa tipologia

Le Macchiole, Bolgheri Rosso 2006 - € 16,90

Il vino "base" di uno dei produttori cult del bolgherese

Paolo Saracco, Moscato d'Asti 2008 - € 9,90

Il sostenitore storico del Moscato di qualità

Selvapiana, Chianti Rufina 2006 - € 9,70

Produttore storico di una denominazione di grande fascino

Casanova di Neri, Rosso di Montalcino 2006 - € 16,90

Vino intenso, succoso e di grande lunghezza

Fortediga, Fortediga 2006 - € 8,00

Blend di Cabernet Sauvignon e Syrah, per questa giovane azienda maremmana

J. Hofstatter, Alto Adige Pinot Nero Meczan 2007 - € 12,50

Produttore storico altoatesino alle prese con il vitigno più affascinante al mondo

Altos Las Hormigas, Malbec 2007 - € 13,90

Un vino argentino, segnale che anche qui da noi il Nuovo Mondo è decisamente arrivato

Cosa consiglia

Ed ecco i vini consigliati dal bravo Carlo Lavuri:

J.Selosse, Champagne Brut Initial - € 110,00

Forse lo Champagne attualmente più amato dagli appassionati di questa tipologia

Castello di Ama, Chianti Classico 2004 - € 25,50

Il marchio chiantigiano più apprezzato in Italia e non solo

Podere S.Luigi, Fidenzio 2004 - € 39,90

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot, prodotto a Piombino

Siro Pacenti, Brunello di Montalcino 2003 - € 58,00

Brunello di stile moderno rigoroso e originale

Bruno Giacosa, Barbaresco S.Stefano 2004 - € 90,00

Un classico inossidabile dell'enologia piemontese

Valentini, Trebbiano d'Abruzzo 2005 - € 39,90

Un vino difficile che con il tempo sa regalare emozioni uniche

Laflaive, Bourgogne Blanc 2005 - € 35,50

Vino assolutamente minerale e dall'acidità continua e scattante

Château Margaux 2001 - € 580,00

Pochi vini sono e saranno delle icone, uno di questi è senza dubbio Margaux

San Giusto a Rentennano, Vin Santo 1996 - € 45,00

Forse il vino dolce chiantigiano più affascinante

Domaine Zind-Humbrecht, Riesling 2006 - € 22,50

Produttore di bianchi alsaziano fra i più grandi al mondo

Si fa presto a dire multinazionali...

Si fa presto a dire multinazionali, verrebbe da dire, ma più correttamente bisognerebbe affermare, invece, che si fa sempre tardi, molto tardi, perché è chiaro che non tutte le multinazionali godono, diciamo, dello stesso "trattamento". Stiamo parlando dell'imperante e peraltro giustificata campagna di demonizzazione a mezzo stampa dei marchi industriali del food & beverage, dal famigerato McDonald's alla "diabolica" Coca Cola, principali responsabili della devastante ipercalorizzazione di intere nazioni, assommata ad una omologazione dei gusti davvero totalizzante. Una campagna sacrosanta, certo, peccato che però talvolta si dimentichi di alcune "firme", altrettanto mondializzate e aggressive. Un caso per tutti potrebbe essere identificato nella San Pellegrino, acqua di grande immagine, ormai una sorta di bevanda a sé con il nomignolo di "Sanpe", che solitamente non viene mai ricondotta alla sua effettiva proprietà, la multinazionale Nestlé, non proprio fra le aziende più trasparenti, godendo, per l'appunto, di un trattamento "speciale". Tant'è, eppure una ragione ci dovrà pur essere. Non sarà forse per il fatto che l'acqua minerale la cui sorgente sgorga dall'omonima località termale, sponsorizzi praticamente ogni evento compresi quelli in cui si promuove il buon cibo e l'alto artigianato enogastronomico del Bel Paese?

Non solo vino

Talisker Scotch Single Malt 57 North

Prodotto nell'unica distilleria dell'isola di Skye, nel nord della Scozia, questo Scotch Whiskey, invecchiato in barili americani che hanno contenuto bourbon, prende il nome dall'imbottigliamento full-strength a 57 gradi e dalla latitudine in cui è situata la distilleria. Una Special Release straordinaria, complessa e potente che, pur richiamando note lievemente torbate e di tabacco, mantiene una purezza assoluta, fatta di cenni marini e note iodate, non senza nuance di erbe e lievi sensazioni di miele. In bocca è piccante e speziato, mentre con l'aggiunta di acqua trova morbidezza e piacevolezza assoluta. Importato in Italia dalla Diageo.



Ecco un ristorante per chi, visitando una città, cerca la sua anima gastronomica più intima, quella capace di raccontare con passione e autenticità il territorio, i suoi prodotti e la sua storia. Al Calmiere (Piazza San Zeno, 10 – tel. 0458030765) è questo per Verona, e sarebbe difficile immaginare Verona senza Al Calmiere. Nato come osteria con mescolta vini nell'ormai lontano 1919, trasformato nell'arco del tempo, è dal 1987 che il locale ritrova la sua primigenia linfa vitale, seppur con una veste più fresca, ringiovanita e adattata ai tempi. E' in questo momento che viene costruito il grande camino che campeggia maestoso nella sala principale, simbolico e foriero di pietanze straordinarie, dal fascino antico. Qui si gustano piatti di sostanza e gusto: dalle paste fatte in casa (tagliolino in brodo con fegatini di pollo, gnocchi di malga nella tradizione dei monti Lessini, oltre ad un primo come il risotto all'Amarone...) ai grandi arrostiti, passando per l'incredibile carrello dei bolliti. Che da solo, come si dice per certi colpi da maestro, vale il prezzo del biglietto. Locale che sa anche offrire prezzi sostanzialmente equilibrati, che, di questi tempi, non è un dettaglio da poco. Carta dei vini discreta, con un particolare occhio di riguardo alla produzione enologica veneta e vini al bicchiere dove si privilegiano le produzioni delle altre regioni.

La top five di Al Calmiere

Zenato, Lugana Santa Cristina 2007 - € 25,00

Tommaso Bussola, Valpolicella Superiore 2004 - € 35,00

Quintarelli, Valpolicella Cà Paletta 1999 - € 65,00

Masi, Osar 2001 - € 50,00

Allegrini, La Poja, 2003 - € 80,00

I tre vini del cuore di...

Ignazio La Russa

Ignazio Benito Maria La Russa (Paternò, 18 luglio 1947) è l'attuale ministro della Difesa e reggente di Alleanza Nazionale. Ha studiato in Svizzera, in un collegio di San Gallo, per poi laurearsi in giurisprudenza a Pavia. Padre di tre figli, Geronimo, Lorenzo e Leonardo, è stato in prima linea nella fondazione di Alleanza Nazionale, nel 1995. Figlio di Antonino La Russa, senatore del Movimento Sociale Italiano, prima di dedicarsi alla politica, ha intrapreso una fortunata carriera come avvocato. Nel 1985 è eletto consigliere regionale della Lombardia, dopo una lunga militanza nel Fronte della Gioventù di Milano e, nel 1992, è eletto deputato per la prima volta. Oggetto di numerose imitazioni, celeberrima quella di Fiorello, ha partecipato come doppiatore nella serie animata I Simpson. Generalmente si presta volentieri al "gioco" della satira, come dimostra, ad esempio, il suo blog ufficiale che è intitolato "Diciamolo", espressione tormentone affibbiatagli proprio dai suoi imitatori.

Bianchi trentini e altoatesini

Rossi siciliani

Rossi toscani (in particolare il Val di Cornia Malentrata di Saiagricola)

