



# I quaderni di Wine News

APPUNTI DI DEGUSTAZIONE



Tiratura: 24032 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 43 - Aprile 2009 - Info: [iquadernidiwinenews@winenews.it](mailto: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: Virginie Saverys  
Uvaggio: Prugnolo Gentile,  
Canaiole, Mammolo  
Bottiglie prodotte: 250.000  
Enologo: Paolo Trappolini  
Prezzo allo scaffale:  
€ 16,00-18,00

## Avignonesi Docg Vino Nobile di Montepulciano

Al centro di recenti cambiamenti societari, Avignonesi è, e resta, una delle aziende di riferimento del territorio poliziano: per storia, dimensioni, fascino e volume di bottiglie prodotte. Protagonista negli anni di progetti di alto livello sul fronte viticolo ed agronomico, su tutti la celeberrima "vigna tonda", produce alcuni dei Vin Santo di riferimento a livello mondiale e quest'anno anche un Nobile 2006 molto convincente. Un vino dai profumi complessi, che ricordano radici e frutti scuri, di ottimo equilibrio e profondità. Così come buono è il palato, di sinuosa acidità e bella polpa. Tannini terrosi e un po' ruspanti.



Vendemmia: 2004  
Proprietà: Andrea Cortonesi  
Uvaggio: Sangiovese  
Bottiglie prodotte: 12.000  
Enologo: Andrea Cortonesi,  
Paolo Vagaggini  
Prezzo allo scaffale:  
€ 32,00-34,00

## Uccelliera Docg Brunello di Montalcino

Quella di Andrea Cortonesi con il vino è una bella storia che comincia alla fine del 1986, anno in cui vengono acquistati i terreni e un vecchio casolare a Castelnuovo dell'Abate, a sud-est di Montalcino. Sei ettari di vigna in tutto, amorevolmente allevata, che insieme alla predisposizione naturale della zona - siamo in uno dei luoghi più vocati di Montalcino - garantiscono vini autentici e tendenzialmente dallo stile classico. Il Brunello 2004, che affina in botti di rovere di Slavonia e francese, ha un'articolazione aromatica straordinariamente suggestiva, sanguigna e terrosa, mentre il palato si distende sicuro e in profondità.



Vendemmia: 2004  
Proprietà: Famiglia Bianchi  
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo,  
Colorino  
Bottiglie prodotte: 25.000  
Enologo:  
Andrea Giovannini  
Prezzo allo scaffale:  
€ 38,00-40,00

## Castello di Monsanto Docg Chianti Classico Riserva Il Poggio

Una delle aziende più belle e affascinanti di tutto il Chianti Classico. Questa è Monsanto, con la sua splendida villa, la cantina, l'amore per l'innovazione capace, oggi, di trasformarsi in tradizione e classicismo. Tutto comincia nel lontano 1962 con un progetto incredibile per quel tempo: realizzare un vero e proprio cru col vigneto il Poggio. La versione 2004 di questo vino, ormai entrato a buon diritto fra i classici dell'enologia toscana, è dotato di grande finezza aromatica, con profumi di fiori secchi, agrume scuro, frutto teso e croccante. Così come di splendida progressione gustativa, solo un po' penalizzata nel finale da tannini lievemente asciuganti.



Vendemmia: 2006  
Proprietà: Negri Vigneti srl  
Uvaggio: Sangiovese, Cabernet,  
Merlot  
Bottiglie prodotte: 7.000  
Enologo:  
Giulio Gambelli, Giacomo  
Mastretta  
Prezzo allo scaffale:  
€ 15,00-17,00

## La Porta di Vertine Docg Chianti Classico

La storia assomiglia a tante altre del Chianti Classico: una coppia di americani si innamora del territorio e decide di acquistare le vigne per produrre il proprio vino. Eppure c'è qualcosa in più. Sarà per il fascino del borgo di Vertine (nel comune di Gaiole) e per i suoi terreni incredibili, scoscesi e quasi completamente sassosi. Sarà per le cure e la sensibilità di Giacomo Mastretta, che segue tutta l'azienda, dalla vigna alla bottiglia. Il fatto è che i vini di questa nuova realtà sono da subito molto coinvolgenti. Ecco così un Chianti Classico 2006 come si deve: frutto turgido e sfumato, vibranza acida sostenuta da bella materia. E poi personalità, territorialità, lunghezza aromatica...

## Editoriale

Anteprime toscane e auguri romani

*I Quaderni di Aprile salutano le nuove annate delle più importanti denominazione toscane e mettono in Primo Piano alcuni dei vini che, per un verso o per l'altro, tra grandi classici e giovani promesse, più ci hanno colpito durante le nostre degustazioni.*

*Certo le etichette interessanti sono molte di più di quelle presenti nel nostro resoconto (anche perché le annate in assaggio, Nobile 2006, Chianti Classico 2007 e Riserva 2006, Brunello 2004 dovrebbero restare fra quelle da ricordare), e magari di alcune altre vi daremo conto in futuro.*

*Vogliamo inoltre spendere qualche riga per fare gli auguri ad uno dei luoghi del vino più importanti d'Italia: l'Enoteca Ferrara di Roma, delle sorelle Lina e Maria Paolillo, che ha da poco festeggiato i 20 anni di carriera. Tanto è trascorso, infatti, dall'apertura di quello che allora era un piccolo localino di soli 6 tavoli e che oggi è una realtà solida, perfettamente a suo agio con le esigenze e le aspettative dei tempi ma dal fascino antico e dal clima familiare.*

*Una storia che ha avuto ed ha tanti "complici": collaboratori, giornalisti, produttori di vino e di prelibatezze gastronomiche, rappresentanti e soprattutto amici. I festeggiamenti? Degustazioni da sogno, ovviamente, ma anche la (ri)apertura di un nuovo locale: il Ferrarino (tutte le informazioni su <http://ferrarino.enotecaferrara.it>)*

Buona lettura  
Antonio Boco  
Franco Pallini

Scopri le nostre collezioni per il mondo della ristorazione

IL TUO ROSSO SI MERITA UN RCR



Vendemmia: 2007  
Proprietà: Venica & Venica  
Uvaggio: Sauvignon Blanc  
Bottiglie prodotte: 40.000  
Enologo: Giorgio Venica  
Prezzo allo scaffale: €  
25,00-27,00

## Venica & Venica Doc Collio Sauvignon Ronco delle Mele

Sono circa 30 gli ettari vitati di questa che è una delle realtà più rappresentative del panorama enologico friulano e che nel recente passato ha ampliato il suo orizzonte produttivo scommettendo sulla Calabria con l'azienda Terre di Balbia. Una storia dalle radici lontane che parte dal 1921 con Daniele Venica, passando per Delchi e arrivando all'attuale staff aziendale condotto da Giorgio e dal fratello Gianni, dalla moglie Ornella, anima delle pubbliche relazioni dell'impresa, già presidente del Consorzio del Collio, e dal figlio Gianpaolo, quest'ultimo sempre più protagonista delle scelte tecniche operate in cantina. Scelte che restano nel solco di uno stile ormai ben definito in cui la pulizia e la freschezza dei vini, specie per quanto riguarda la produzione dei bianchi, non lascia spazio ad inutili appesantimenti, dato che il territorio del Collio è in grado di originare vini già ben strutturati e, pertanto, capaci di esprimersi al meglio senza l'uso del legno. I terreni del Collio, infatti, sono costituiti da marne ed arenarie stratificate, note con il nome di "Ponka", che hanno generato un terreno dapprima granuloso ed infine minuto, ideale per la viticoltura. Da questi particolari terreni nasce il Ronco delle Mele, ormai un piccolo classico dell'enologia italiana, un vino capace di proporre con una continuità qualitativa davvero eccellente non solo le caratteristiche intrinseche dei luoghi da cui nasce, ma anche lo stile nitido e ben riconoscibile dell'azienda di Dolegna del Collio.

Ecco allora una versione 2007 decisamente deliziosa di questo Sauvignon in purezza grintoso e incisivo fin dal primo sorso. I suoi profumi esprimono una intensa quanto complessa gamma aromatica, che spazia dalle note di pesca a freschi ricordi agrumati e cenni minerali. In bocca, è un vino decisamente solido, quasi grasso, ma dallo sviluppo vibrante e continuo, con uno slancio finale intenso e lunghissimo. Il vino è ottenuto da vigneti impiantati nel 1984 e va in bottiglia a sette mesi dalla vendemmia.

Vendemmia: -  
Proprietà: Famiglia Billecart  
Uvaggio: Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay  
Bottiglie prodotte: 250.000  
Enologo: François Domi  
Prezzo: € 35,00  
Bottiglia acquistata presso l' Ipercoop di Collestrada (PG), il 20 marzo 2009

## Billecart-Salmon Champagne Brut Réserve

Ottenuto dalla combinazione di ben 27 Premier Crus e da una percentuale di Vin de Réserve affinata mediamente per 4 anni, è la cuvée base di questa azienda familiare, che conta su 10 ettari di proprietà e sull'apporto di partite di uva acquistate da vigneroni di provata fiducia, a garanzia di una costanza qualitativa, riconosciuta nel mondo. Champagne per certi versi paradigmatico, al naso evidenzia una dolcezza di fondo, derivata dalla predominanza dell' "liqueur d'expédition", ed espressa da note di frutta matura, sentori di cacao e qualche cenno ossidativo. Equilibrato al palato, ma con una bella acidità in evidenza, che lo rende freschissimo, si congeda con un finale intenso, leggermente pepato e acidulo.

Vendemmia: 2006  
Proprietà: Famiglia Gaja  
Uvaggio: Chardonnay  
Bottiglie prodotte: 17.000  
Enologo: Guido Rivella  
Prezzo: € 89,00  
Bottiglia acquistata presso l' Ipercoop di Collestrada (PG), il 20 marzo 2009

## Gaja Doc Langhe Gaja & Rey

Tanto per non fare inutili giri di parole, il Gaja & Rey è un vero e proprio campione di bontà, eleganza e perfezione stilistica. Sono davvero pochissimi i bianchi italiani che possono reggere il confronto con questo vino, capace di evocare i migliori esempi mondiali di Chardonnay. Le sue caratterizzazioni olfattive sono a dir poco complesse: nel bicchiere si succedono aromi di erbe aromatiche, frutti a polpa bianca, ricordi del rovere di affinamento, leggere note idrocarburiche e cenni di tabacco dolce. Al gusto, il vino, benché ancora giovane, è cristallino, cremoso, finissimo, con lievi cenni minerali. Finale di grande articolazione, profondo e dal retrogusto di foglia d'alloro, mandorla e pepe verde.

Vendemmia: 2005  
Proprietà: Famiglia Valentini  
Uvaggio: Trebbiano  
Bottiglie prodotte: -  
Enologo: Francesco Paolo Valentini  
Prezzo: € 39,00  
Bottiglia acquistata presso l' Ipercoop di Collestrada (PG), il 20 marzo 2009

## Valentini Doc Trebbiano d'Abruzzo

Un vino capace di regalare sensazioni forti, a volte indecifrabile quando è molto giovane, ma dalle potenzialità enormi e dall'incredibile tenuta nel tempo. Accadrà anche con il millesimo 2005 che mostra un colore paglierino carico e leggermente opalescente, ad annunciare la sua personalità. I profumi, poi, vanno dalla frutta esotica ai fiori gialli, dal frumento alle note minerali, marine e salmastre. Al palato, si sente ancora una lieve presenza carbonica, ma il vino evidenzia anche un perfetto equilibrio tra grassezza e sapidità. Vino opulento eppure dinamico, si congeda con un finale ammandorlato interminabile.

Vendemmia: 2006  
Proprietà: Salvatore Murana  
Uvaggio: Moscato d'Alessandria  
Bottiglie prodotte: -  
Enologo: Salvatore Murana  
Prezzo: € 22,70  
Bottiglia acquistata presso l' Ipercoop di Collestrada (PG), il 20 marzo 2009

## Salvatore Murana Doc Moscato di Pantelleria Mueggen

Nata nel 1984, l'azienda pantese di Salvatore Murana conta soprattutto sulla produzione di vini dolci, di cui è un buon esempio il Mueggen, oggetto del nostro assaggio. Si tratta di un vino che non sta al top della produzione, dove troviamo il Khamma e il Martingana, ma che comunque sa esprimere le peculiarità principali dei vini di Murana. Ecco allora piacevoli sensazioni olfattive, magari non di grande complessità, tuttavia di bella nitidezza e che incrociano note di albicocca e di pesca sciropata. Al gusto è dolce, pieno, e, soprattutto, mai stucchevole.



Vendemmia: 1996  
 Proprietà: Carlo Guerrieri  
 Gonzaga  
 Uvaggio: Cabernet Sauvignon,  
 Cabernet Franc, Merlot  
 Quotazione: -

## Tenuta San Leonardo Vallagarina Igt San Leonardo

Il San Leonardo è uno dei migliori esempi di taglio bordolese "all'italiana". Non fosse altro perché Giacomo Tachis, il primo "importatore" in Italia della filosofia enologica dei grandi Châteaux francesi, è stato a lungo l'enologo dell'azienda trentina (la cui guida tecnica è oggi di Carlo Ferrini) e perché Carlo Guerrieri Gonzaga ha avuto assidue frequentazioni con Mario Incisa della Rocchetta, "padre" del Sassicaia. La versione '96, ancora "firmata" dall'enologo piemontese, si presenta fin dal colore in splendida forma. Molto eleganti i profumi che spaziano da note erbacee particolarmente fresche, fini ricordi di rosmarino, cenni speziati di pepe rosa e tostature di polvere di caffè. Al gusto, il vino mantiene il suo carattere raffinato, con un attacco leggermente nervoso, che progressivamente lascia lo spazio ad una trama tannica ben risolta, accompagnata da una decisa verve acida, forse un po' sopra alle righe, capace però di donare al vino profondità. Una affascinante interpretazione di un'annata tutto sommato difficile, che nella fase attuale è senza dubbio di grande piacevolezza.

## "fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

**Fiorini, Lambrusco Grasparossa di  
 Castelvetro Terra al Sole 2008**

Reduce dal Vinitaly, vorrei segnalare un vino che costa 4 euro in cantina e che berrei "a secchi". Si tratta del Lambrusco Grasparossa Terra al Sole dell'azienda Fiorini. Inutile che mi dilunghi in descrizioni che, peraltro, non sono capace a fare. Dico solo una cosa: per me la grandezza dell'enologia italiana passa soprattutto da prodotti come questo. Semplici, immediati e subito in grado di mandarti con il pensiero in un luogo e insieme ai suoi cibi.

**Mario Corti  
 enonauta**



Vendemmia: 2008  
 Proprietà: Società Agricola Panizzi  
 Uvaggio: Vernaccia  
 Bottiglie prodotte: 100.000  
 Enologo: Salvatore Maule  
 Prezzo allo scaffale: € 8,00-10,00

## Panizzi Docg Vernaccia di San Gimignano

Giovanni Panizzi ha contribuito come pochi altri alla notorietà e al prestigio della Vernaccia di San Gimignano, in Italia e nel mondo; superando molte difficoltà e altrettanti pregiudizi. Dettati anche dalla dura realtà di produrre vini bianchi in una regione per il resto esclusivamente votata ai grandi rossi. Ma alla fine i fatti gli hanno dato ragione, dalle prestigiose Riserve fino alle etichette più semplici, distinte da uno splendido rapporto qualità-prezzo. E' il caso della Vernaccia "base" 2008, appena imbottigliata ma già capace di profumi fini e lievemente aromatici, così come di una beva solida e appagante.

Vendemmia: 2007  
 Proprietà: Famiglia De Ferrari  
 Uvaggio: Sangiovese, Mammolo, Canaiolo  
 Bottiglie prodotte: 10.000  
 Enologo: Maurizio Castelli  
 Prezzo allo scaffale: € 11,00-13,00

## Boscarelli Doc Rosso di Montepulciano Prugnolo

A ragione, quella della famiglia De Ferrari è considerata una delle aziende più affascinanti dell'areale di Montepulciano, in grado di regalare vini leggiadri ed eleganti, capaci di sfidare il tempo e ricchi di personalità. Degni di rappresentare, insomma, una sottozona altamente vocata come quella di Cervignano. Con il Nobile, anzitutto, ma anche con il Rosso di Montepulciano, troppo spesso ingiustamente relegato a ruolo di vino poco più che comprimario. L'edizione 2007 del Prugnolo di casa De Ferrari è semplicemente delizioso, con un profilo stilistico finissimo e rilassato e una beva appagante e saporita.

Vendemmia: 2006  
 Proprietà: Famiglia Paladin  
 Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo  
 Bottiglie prodotte: 25.000  
 Enologo: Gianluigi Zaccaron  
 Prezzo allo scaffale: € 14,00-16,00

## Vèscine Docg Chianti Classico

C'è anche il Chianti Classico nel portafoglio aziendale della Paladin, importante realtà produttiva dal cuore veneto. La tenuta toscana prende il nome dall'incantevole borgo medievale di Vèscine, nel comune di Radda in Chianti. La versione "base" è un vino ben riuscito che coniuga una certa maturità di frutto (ciliegia e mirtillo in evidenza) a sensazioni più fresche, quasi mentolate. Bocca saporita, calda, dal tannino abbastanza marcato ma di bella bevibilità. Affinamento per sette mesi in botti di rovere da cento ettolitri e per tre in bottiglia.

Vendemmia: 2007  
 Proprietà: Famiglia Giannelli  
 Uvaggio: Sangiovese  
 Bottiglie prodotte: 10.000  
 Enologo: Paolo Caciorgna  
 Prezzo allo scaffale: € 12,00-14,00

## San Filippo Doc Rosso di Montalcino Lo Scorno

L'azienda San Filippo nasce negli anni '70 ma è solo di recente, grazie all'acquisizione da parte di Roberto Giannelli, che è riuscita a ritagliarsi uno spazio solido e compiuto nell'affollato panorama ilcnese. Specie in virtù di investimenti che hanno portato a sostanziali rinnovamenti in vigna, in cantina e nella squadra dei collaboratori. Da qui la rinnovata qualità dei vini, come ad esempio del buon Rosso di Montalcino Lo Scorno: ancora le note tostate sono in evidenza ma la materia è in grado di trovare l'equilibrio e la quadratura necessaria. Anche perché il palato è succoso, dotato di bella verve e ricca trama tannica.



Vendemmia: 2004  
Proprietà: Sa François Lurton  
Uvaggio: Malbec  
Bottiglie prodotte: -  
Prezzo allo scaffale: €  
30,00-32,00

## Bodega Lurton Mendoza Piedra Negra

François, figlio di André Lurton, personaggio di spicco di Bordeaux, ha creato un piccolo "impero vinicolo" non solo in Francia ma soprattutto nel mondo (può vantare tenute in Sud Africa, Cile e Australia). Interessato anche alla rinascita della zona di Mendoza, in Argentina, ha acquistato nel 1995 ben 225 ettari, di cui 135 ettari piantati a vigneto. Oggi, la Bodega Lurton, possiede 300 ettari di vigneto e si è potuta affermare come una delle aziende argentine più importanti a livello internazionale. Il Piedra Negra, oggetto del nostro assaggio, è un Malbec in purezza, vitigno ormai diventato simbolo dell'Argentina enoica. I suoi profumi sono contraddistinti soprattutto dalle tostature del legno e dalla dolcezza delle note di ciliegia matura, mentre in bocca il vino esibisce una buona tensione acida, discreta materia e un finale lungo e fruttato, solo leggermente disturbato da un tannino a tratti un po' rugoso. I vini di questa realtà produttiva argentina sono importati in esclusiva nel nostro Paese dal Gruppo Merregalli.

I quaderni di  
**Wine News**  
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

*Il Gocetto (via dei Banchi Vecchi 14; tel. 066864268) è un punto di riferimento per i cultori del vino della capitale, dalle presenze storiche come quella di Daniele Cernilli ai molti appassionati. Patron del locale il bravo Sergio Ceccarelli, che abbina ad oltre 800 etichette una imponente carta dei formaggi e salumi di eccezionale qualità:*

### **Bucci, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore 2007 - € 12,50**

I vini di Ampelio Bucci stanno a buon diritto fra i classici della produzione bianchista italiana

### **Edi Keber, Collio Friulano 2007 - € 15,00**

Un vino dallo stile sobrio e dai tratti caratteriali molto spiccati

### **Pravis, Müller Thurgau 2007 - € 11,00**

Vini sempre affidabili e mai banali, quelli prodotti dalla cantina di Lasino

### **Cantina di Termeno, Alto Adige Gewürztraminer 2007 - € 12,50**

Per la tradizione il luogo più antico della produzione del traminer (dal tedesco tramin per Termeno)

### **Andrea Oberto, Dolcetto d'Alba Vigneto Vantrino-Albarella 2007 - € 11,50**

Un vino impostato su freschezza e leggerezza, è grintoso quanto piacevole

### **Il Castagno, Cortona Syrah 2006 - € 20,00**

Vino scuro e maturo al naso, è ricco, caldo e sapido in bocca

### **Masciarelli Montepulciano D'Abruzzo Marina Cvetic 2004 - € 18,00**

Vino dai profumi fruttati di impeccabile nitidezza e dal gusto ricco, ampio e avvolgente

### **Accademia dei Racemi, Primitivo di Manduria Fellingine 2007 - € 10,00**

Una delle aziende pugliesi dalla più continua e affidabile qualità

### **Enrico Gatti, Franciacorta Saten 2004 - € 25,00**

Vini dalle caratteristiche non banali, pongono quest'azienda tra le più interessanti di Franciacorta

### **Gerard Dubois, Champagne Brut Tradition - € 38,00**

Di grande energia questo Champagne capace di ribadire il valore dei piccoli vigneron della regione

## Cosa consiglia

*La lista dei vini consigliati coincide con quella dei più venduti:*

### **Bucci, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore 2007 - € 12,50**

I vini di Ampelio Bucci stanno a buon diritto fra i classici della produzione bianchista italiana

### **Edi Keber, Collio Friulano 2007 - € 15,00**

Un vino dallo stile sobrio e dai tratti caratteriali molto spiccati

### **Pravis, Müller Thurgau 2007 - € 11,00**

Vini sempre affidabili e mai banali, quelli prodotti dalla cantina di Lasino

### **Cantina di Termeno, Alto Adige Gewürztraminer 2007 - € 12,50**

Per la tradizione il luogo più antico della produzione del traminer (dal tedesco tramin per Termeno)

### **Andrea Oberto, Dolcetto d'Alba Vigneto Vantrino-Albarella 2007 - € 11,50**

Un vino impostato su freschezza e leggerezza, è grintoso quanto piacevole

### **Il Castagno, Cortona Syrah 2006 - € 20,00**

Vino scuro e maturo al naso, è ricco, caldo e sapido in bocca

### **Masciarelli Montepulciano d'Abruzzo Marina Cvetic 2004 - € 18,00**

Vino dai profumi fruttati di impeccabile nitidezza e dal gusto ricco, ampio e avvolgente

### **Accademia dei Racemi, Primitivo di Manduria Fellingine 2007 - € 10,00**

Una delle aziende pugliesi dalla più continua e affidabile qualità

### **Enrico Gatti, Franciacorta Saten 2004 - € 25,00**

Vini dalle caratteristiche non banali, pongono quest'azienda tra le più interessanti di Franciacorta

### **Gerard Dubois, Champagne Brut Tradition - € 38,00**

Di grande energia questo Champagne capace di ribadire il valore dei piccoli vigneron della regione

## Cartoline dal Vinitaly

Grande successo del Vinitaly 2009 e fiducia unanime del mondo del vino italiano in un pronto superamento della crisi. Ma ci sono stati anche altri "scorci" nella kermesse veronese. "Vedute istituzionali"

Il Ministro Luca Zaia ha scandito con zelo i numeri della sua dottrina della "tolleranza zero" contro le contraffazioni, ci ha spiegato che due bicchieri di vino non provocano una sbornia, ha firmato con la regione Friuli un finanziamento di 8 milioni di euro per la promozione del Friulano ex-Tocai, ha visitato alcuni padiglioni della fiera scaligera e poi, per non farsi mancare nulla, è stato insignito dalla Venerabile Confraternita del Baccalà Vicentino delle imperdibili insegne della succulenta associazione.

"Panorami in rosa"

Passeggiando nello stand delle Marche, colpiva soprattutto la bellezza di alcune ragazze che con grande scioltezza indossavano magliette con le scritte Passerina Doc sul "lato A" e Pecorino Doc sul "lato B". Per non parlare della calca rumorosa che si è assiepata nello stand del Veneto, quando, in una mattina decisamente piovosa, è stato solcato dai leggiadri passi di Elisabetta Canalis e Maddalena Corvaglia, le veline più amate d'Italia. Dulcis in fundo, vere e proprie scene di giubilo collettivo allo stand Fedagri-Confocoperative, mentre si esibiva la conturbante Belem Rodriguez. Meno male che c'era il vino ...

A Milano, la cosa è piuttosto nota, si può trovare dell'ottimo pesce e non sono pochi quei ristoranti che hanno costruito la loro fortuna proprio sulle prelibatezze marine. E "Giacomo" (via Pasquale Sottocorno 6, tel. 02.76023313), che sorge in uno dei quartieri modaioli della città, non fa certo eccezione, anzi. Qui il pesce è sempre freschissimo e le preparazioni sono tese al mantenimento di una certa leggibilità e naturalezza della materia prima. Ecco allora che i crudi fanno sempre la loro ottima figura, da provare la tartare di ricciola (che abbiamo accompagnato con una ottima bottiglia di Chardonnay di Planeta 1997, in compagnia di Francesca Planeta). Tra i primi meritano una menzione speciale i tagliolini con ragù di canocchie, gli spaghetti ai ricci di mare o le linguine con sugo di pescatrice. Grandi classici anche tra i secondi che spaziano dal filetto di tonno o di branzino alla griglia fino all'astice alla catalana. Tutto questo mare, però, non deve trarre in inganno perché le origini toscane del titolare emergono eccome dal menu del locale. Grandi carni e salumi, insomma, accompagnati da funghi e tartufi quando la stagione lo permette. Intrigante e ampio il carrello dei dolci, buone soluzioni dalla carta dei vini.

## La top five di Giacomo

**Hofstätter, Alto Adige Gewürztraminer Kolbenhof 2006 - € 38,00**

**Lis Neris, Sauvignon Picol 2008 - € 30,00**

**Pieropan, Soave Classico Calvarino 2007 - € 27,00**

**Bucci, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva Villa Bucci 2005 - € 35,00**

**Depperu, Vermentino Colli del Limbara Ruinas 2007 - € 30,00 euro**

## Non solo vino

### Agricola Mascio Olio Extravergine Dop Umbria Colli Assisi-Spoleto Principe di Mascio



23 ettari di oliveto, per 8.000 piante delle cultivar Moraiolo, Frantoio e Leccino, rappresentano il patrimonio dell'Agricola Mascio ([www.agricolamascio.it](http://www.agricolamascio.it)) condotta dalla famiglia Pinna e situata in Umbria nei pressi di Trevi. E si tratta proprio di un patrimonio visto che l'unico olio per ora prodotto dall'azienda, fondata nel 2007, è davvero un piccolo tesoro. All'assaggio l'olio colpisce per i profumi freschi e reattivi, mentre, in bocca, sa essere giustamente piccante e deciso, e, allo stesso tempo, elegante e aggraziato.

## I tre vini del cuore di...

### Massimo D'Alema

Sessanta anni quasi compiuti (è nato a Roma il 20 aprile 1949), "figlio d'arte", suo padre Giuseppe è stato deputato del Pci, comincia la sua carriera politica nel 1963 alla Fgci (federazione giovani comunisti italiani), di cui, nel 1975, diventa segretario nazionale. Normalista "incompleto", si ritirerà dagli studi poco prima di discutere la tesi, diventa parlamentare nel 1987, dopo una gavetta tutta passata nella politica locale pugliese. Direttore de "l'Unità" dal 1988 al 1990, è tra i fautori della "svolta" che trasforma il Pci in Pds, di cui diventa segretario nel 1994. Dall'ottobre 1998 all'aprile 2000 è Presidente del Consiglio dei Ministri, primo ex-comunista ad approdare a Palazzo Chigi. Soprannominato "conte Max", da chi lo ritiene molto potente, o "baffino di ferro" da chi lo considera ancora uno stalinista, è onorevole del Pd, parlamentare europeo, Presidente della Fondazione Italianeuropei e vice Presidente dell'Internazionale Socialista. Assai note le sue passioni per la vela, al timone del 18 metri "Icarus II", e per la grande cucina, a fianco di Gianfranco Vissani.

**Caprai, Montefalco Sagrantino 25 anni**

**Tenuta dell'Ornellaia, Masseto**

**Cantina Due Palme, Salice Salentino Selvarossa**

