



I quaderni di Wine News

APPUNTI DI DEGUSTAZIONE



Tiratura: 24270 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 44 - Maggio 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: -
Proprietà: Società Agricola Monte Rossa
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 50.000
Enologo: Cesare Ferrari e V. Pascal
Prezzo allo scaffale: € 22,00-24,00

Monte Rossa Docg Franciacorta Brut P.R.

Monte Rossa, realtà produttiva a gestione familiare che conta su una cinquantina di ettari a vigneto, rappresenta ormai solidamente una delle maison di riferimento della Franciacorta. Difficile non restare affascinati dall'intrigante Cabochon, millesimato all'apice della piramide produttiva dell'azienda di Bornato. Altrettanto convincente però anche il Brut P.R., ultimo nato in casa Monte Rossa per festeggiare i 35 anni di attività e capace di riprodurre, evidentemente su scala ridotta, le stesse suggestioni del vino top di gamma. Agrumi e note di pan brioche caratterizzano i profumi di questo "blanc de blanc", mentre una bellissima tensione acida conduce una progressione gustativa di bella personalità e freschezza.



Vendemmia: -
Proprietà: Thienot Group
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Noir, Cumières Rouge
Bottiglie prodotte: -
Enologo: Jean-Claude Fourmon
Prezzo allo scaffale: € 44,00-46,00

Joseph Perrier Champagne Cuvée Royale Brut Rosé

Fondata nel 1825 a Chalon en Champagne, la Joseph Perrier è fuor di dubbio una delle realtà più importanti di tutta la denominazione, capace, per tutto questo tempo, di mantenere le redini dell'azienda nelle mani della famiglia fondatrice (fatto raro). La Cuvée Brut Rosé è un esempio cristallino dello stile e della affidabilità della maison a conferma dell'impegno secolare che questa realtà produttiva ha profuso in oltre un secolo di storia: colore salmone, profumi intriganti che spaziano dai biscotti danesi al mandarino, palato di bella materia e sapidità, con classici accenni di nocciola e frutta secca in genere che accompagnano un finale lungo e di grande freschezza. Importato in Italia dal Castello Banfi di Montalcino.



Vendemmia: -
Proprietà: Berlucchi & C. Spa
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 300.000
Enologo: Arturo Ziliani
Prezzo allo scaffale: € 18,00-20,00

Berlucchi Docg Franciacorta Brut Storica '61

Dici Berlucchi e pensi ad alcune delle più note e apprezzate bollicine italiane, alla Franciacorta, ad una storia pionieristica ed emozionante che ha coinvolto e coinvolge alcuni dei nomi più illustri del vino made in Italy: Guido Berlucchi, Franco Ziliani, Giorgio Lanciani. Ecco perché tra le etichette della casa abbiamo scelto il Franciacorta Brut Storica '61, spumante celebrativo di un passato che ha saputo essere immediatamente futuro. Un vino capace di esprimere al naso deliziose note floreali, di frutta bianca e crosta di pane, così come offrire una bocca avvolgente, cremosa e saporita.



Vendemmia: 2005
Proprietà: Jean Alesi e Famiglia Lanzac
Uvaggio: Grenache, Syrah, Mourvedre
Bottiglie prodotte: -
Enologo: -
Prezzo allo scaffale: € 33,00-35,00

Château de Segries Appellation d'Origine Contrôlée Côte du Rhône Clos de L'Hermitage

Non tutte le liquidazioni sono uguali e non tutti decidono di investire le proprie buonuscite nella stessa maniera. Il pilota francese Jean Alesi, alla Ferrari fino al 1995, ha optato per il vino. Anzi, per un'intera tenuta. Sei ettari, di cui quattro di vigna, casa colonica e perfino una chiesetta vicino ad Avignone. Per il resto un'etichetta naïf e l'autografo dell'ex campione su ogni bottiglia. Il vino? Il 2005 ci è sembrato pieno e molto denso, ricco di note fruttate mature (ribes, prugna, confettura), mentre il palato denota un po' di dinamismo in più. Distribuito in Italia dal Gruppo Meregalli.

Editoriale

La degustazione competente

Stiamo rileggendo un testo celeberrimo, Il Gusto del Vino di Emile Peynaud, uno di quei rari e preziosi libri che portano con loro sempre qualcosa di nuovo. Perché in tempi di generica e generale "critica della critica critica" ripartire dai "classici" resta l'unica opzione. Specialmente per chi, come noi, lavora in un campo, quello della degustazione professionale, dove regna il soggettivismo spinto, o meglio il relativismo assoluto, che, oltre a far commettere degli errori, diventa, purtroppo, un semplice e sbrigativo, per quanto efficace, alibi. E allora rileggendo Peynaud possiamo imbatterci in frasi come "senza studi, senza modelli, senza maestri non s'impara niente di valido", oppure "il tirocinio dell'assaggiatore dura tutta la vita" o ancora "se si ignora l'influenza dei componenti sul sapore, poco interessa la loro lunga enumerazione, se non per dimostrare quanto sia complessa la composizione del vino". Certo Peynaud era un enologo e qualcuno potrà sempre dire che i critici assaggiano in modo diverso dagli enologi. Ma siamo proprio sicuri che tra i giornalisti che si occupano di vino perché "fa figo" e i nuovi guru della critica enologica "blog-muniti", ci sia quella minima competenza e quel po' di doverosa professionalità necessaria per non dire semplicemente la propria e, per questo, insignificante opinione sulle caratteristiche di un oggetto?

Buona lettura
Antonio Boco
Franco Pallini





Vendemmia: 2006
Proprietà: Citai Spa
Uvaggio: Cabernet Sauvignon,
Franc
Bottiglie prodotte: 220.000
Enologo: Giacomo Tachis
Prezzo allo scaffale: €
110-120,00

Tenuta San Guido Doc Bolgheri Sassicaia

Non poteva mancare il Sassicaia nell'archivio delle nostre Griffe, ed ecco arrivata l'occasione con cui colmare la lacuna. Lo facciamo con un millesimo dalle grandi potenzialità per l'intera Toscana enoica, ma, forse, ancora di più per questo angolo della costa maremmana. Dire che questo vino bolgherese è uno dei più luminosi e celebrati esempi delle potenzialità enologiche del nostro Paese può risultare ridondante, addirittura scontato. Con quest'etichetta, alla fine degli anni '60, gli Incisa della Rocchetta hanno inventato in un sol colpo un modo di pensare e di fare vino in Italia, un territorio (tanto che il legislatore ha dovuto cucirgli addosso una Doc, praticamente su misura) e un termine di paragone con i grandi del pianeta per tutto il movimento vitivinicolo nazionale. La ricetta oggi sembra semplice, persino banale, ma se pensiamo a quei tempi non c'è niente di più rivoluzionario: sperimentazione di importanti varietà bordolesi ("del resto quelli erano i vini preferiti da mio padre", confida Mario Incisa della Rocchetta), uso di legni piccoli e ... in men che non si dica, la critica internazionale che comincia ad accorgersi del vino. Questi i primi passi per la costruzione del mito, che ha una forza tale da mantenere il suo appeal decisamente intatto, mettendo praticamente tutti d'accordo: dal semplice frequentatore occasionale del mondo del vino alla critica, passando per i super appassionati del settore. Il che, evidentemente, non significa che si tratta di un prodotto "piacione", ma, piuttosto, di un vino che, come capita a pochissimi nel mondo, è riuscito a raggiungere una sua "oggettiva" bontà, in grado di appagare il profano come il super-esperto. E veniamo all'ultimo nato. Il 2006 è un rosso di sensazionale potenza e complessità, capace di profumi subito intensi di ribes, mirtillo e frutta scura in genere, accompagnati da cenni di cuoio e sandalo, capaci di complessificarsi ulteriormente stando nel bicchiere. La bocca è calda, avvolgente e cremosa, ancora giovanissima ma dal sicuro e scintillante avvenire.

Vendemmia: 2005
Proprietà: Carmelo e Giovanni Morgante
Uvaggio: Nero d'Avola
Bottiglie prodotte: 35.000
Enologo: Riccardo Cotarella
Prezzo: € 21,30
Bottiglia acquistata al negozio "Buona Sicilia" dell'Aeroporto di Palermo, il 28 aprile 2009

Morgante Sicilia Igt Don Antonio

Antonio Morgante, insieme ai figli Carmelo e Giovanni, producono vini in una delle zone più suggestive della Sicilia - siamo non lontani dalla Valle dei Templi - contraddistinti da affidabilità qualitativa e prezzi equilibrati. Il Don Antonio, Nero d'Avola in purezza, rappresenta un po' il vino bandiera dell'azienda e uno dei prodotti più rappresentativi di questa tipologia. Intenso al colore e dal grande peso estrattivo, è un vino dal frutto dirompente e dalla progressione gustativa piena e avvolgente.

Vendemmia: 2007
Proprietà: Francesco e Carolina Cucurullo
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 10.000
Enologo: Vincenzo Bambina e Nicola Centonze
Prezzo: € 21,00
Bottiglia acquistata al negozio "Buona Sicilia" dell'Aeroporto di Palermo, il 28 aprile 2009

Masseria del Feudo Grottarossa Sicilia Igt Haermosa

Francesco e Carolina Cucurullo, proprietari della Masseria del Feudo Grottarossa (110 ettari complessivi, di cui 12 a vigneto), sono riusciti ad imprimere ai propri vini uno stile personale, contraddistinto da aromaticità non banali. E così la personalità di questo Chardonnay risulta ben definita, con un impatto olfattivo all'insegna del frutto maturo, ben amalgamato a toni speziati e leggere note balsamiche e cenni di macchia mediterranea. Bene anche in bocca, dove il vino è ampio e morbido all'attacco, si sviluppa con vivacità e freschezza, chiudendo sapido e quasi salmastro.

Vendemmia: 2005
Proprietà: Giuseppe Benanti
Uvaggio: Nerello Mascalese, Cappuccio
Bottiglie prodotte: 25.000
Enologo: Salvo Foti
Prezzo: € 39,00
Bottiglia acquistata al negozio "Buona Sicilia" dell'Aeroporto di Palermo, il 28 aprile 2009

Benanti Doc Etna Rosso Serra della Contessa

Forse più acclamata per la sua produzione bianchista, l'azienda di Giuseppe Benanti rappresenta un po' il simbolo della viticoltura etnea e, evidentemente, non delude nemmeno sul fronte dei vini rossi. Ne è un esempio lampante questo Etna Rosso, ottenuto da un vero e proprio vigneto cru, da piante quasi centenarie, posto nei pressi di Viagrande, decisamente su terreni vulcanici. I profumi sono intensi e complessi, con note erbacee piacevolmente fresche. In bocca, il vino è dotato di buona materia, articolandosi con slancio ed energia.

Vendemmia: 2002
Proprietà: Giusto Occhipinti, Giambattista Cilia
Uvaggio: Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 3.500
Enologo: Giusto Occhipinti, Giambattista Cilia
Prezzo: € 22,70
Bottiglia acquistata al negozio "Buona Sicilia" dell'Aeroporto di Palermo, il 28 aprile 2009

Cos Sicilia Igt Contrada Labirinto

La cantina di Giusto Occhipinti e Giambattista Cilia, che ha iniziato la propria attività circa trenta anni fa, rappresenta un po' la capostipite della rinata enologia del comprensorio di Vittoria. La gamma dei vini è ricca e, soprattutto, evidenzia una importante qualità complessiva, non priva di una rassicurante continuità. Se il Cerasuolo è forse il vino meglio riuscito dell'azienda di Vittoria, lascia un ottimo ricordo di sé anche questo blend di Cabernet e Nero d'Avola, al vertice della produzione aziendale, ricco e intenso all'olfatto, quanto possente e articolato al palato.



Vendemmia: 1998
Proprietà: Famiglia Zenato
Uvaggio: Merlot
Quotazione: -

Zenato

Vino da Tavola Sansonina

Sansonina è un Merlot in purezza, prodotto nella terra del Lugana dalla Famiglia Zenato e precisamente a San Benedetto di Lugana, appena fuori Peschiera del Garda, la sede storica della cantina veneta e dove il vitigno bordolese è capace di esprimersi con buona originalità e con un deciso carattere. L'azienda, fondata negli anni '60 da Sergio Zenato, resta ancora oggi un'impresa vitivinicola a conduzione familiare. A guidarla i fratelli Alberto e Nadia Zenato, che con la stessa passione e determinazione del padre Sergio, recentemente scomparso, lavorano con ottimi successi, collocando stabilmente questa realtà produttiva nel novero delle aziende di riferimento dell'enologia veneta. Ne è una buona testimonianza il Sansonina, che nella versione '98, oggetto del nostro assaggio, è risultato decisamente un vino ben riuscito a partire dai profumi ampi, articolati e ancora ben a fuoco, che fanno da preludio ad una bocca morbida, calda e dalla tessitura tannica di grana tendenzialmente fine.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Trappolini, Idea 2006

Prodotto da un enologo, cosa che evidentemente capita nella maggior parte dei casi, almeno credo, è però anche il vino dell'azienda di proprietà del suo artefice, Paolo Trappolini, appunto, conosciuto anche per la sua attività che svolge nelle cantine di Avignonesi. Si tratta di un Aleatico in purezza passito, un vino dolce, dunque, ma con quel colore rosso, che ti spiazzava un po', almeno pensando ai più diffusi vini dolci, di solito, giallo dorati. Di buona consistenza in bocca, è dolce ma non stucchevole e lo ho accompagnato con un bella crostata di ciliege.

Giacomo Gamella
enonauta



Vendemmia: 2008

Proprietà: Famiglia Rizzardi
Uvaggio: Corvina, Rondinella, Sangiovese
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo: Giuseppe Rizzardi
Prezzo allo scaffale: € 9,00-11,00

Guerrieri Rizzardi

Igt Rosato Veronese Rosa Rosae

Il doppio nome tradisce le origini di questa azienda, figlia dell'unione tra due antiche realtà vitivinicole veronesi: quella dei Guerrieri, proprietari di una storica tenuta a Bardolino, e quella dei Rizzardi, possidenti a Negrar, nel bel mezzo della Valpolicella, già nel 1678. Il Rosa Rosae incarna l'anima dell'area lacustre e, a dire il vero, lo fa nel migliore dei modi. Splendidi profumi floreali e di lampone, con accenni di foglia di cedro e di ciliegia fresca; grande vivacità gustativa fatta di acidità lineare, sapore e coerenza. Decisamente appagante, anche nella sua dimensione di vino quotidiano.

Vendemmia: 2008

Proprietà: Famiglia Ceci
Uvaggio: Pinot Nero, Lambrusco
Bottiglie prodotte: 5.000
Enologo: Alessandro Ceci
Prezzo allo scaffale: € 13,00-15,00

Cantine Ceci

Vino Spumante Otello Dry

Le cantine Ceci si distinguono per una grande fedeltà alla terra d'origine e ai suoi vitigni tradizionali, ma anche per un'impostazione moderna, piuttosto originale. L'Otello Dry, a parte la curiosa bottiglia dalle forme quadrate, è un vino, ottenuto da una quota parte di vino dell'anno precedente spumantizzato con il metodo classico e con la presa di spuma finale tramite Metodo Martinotti. I profumi svariano dalla ginestra alla pesca gialla, passando per piacevoli sfumature di salvia. Attacco in bocca di notevole spessore e dolcezza di frutto, che prosegue in un contesto di sostanziale pienezza e rotondità. Uno spumante lineare che fa della propria immediatezza di beva il suo punto di forza.

Vendemmia: 2006

Proprietà: Famiglia Filippi
Uvaggio: Garganega
Bottiglie prodotte: 10.000
Enologo: -
Prezzo allo scaffale: € 10,00-12,00

Filippi

Doc Soave Classico Brà Colli Scaligeri

Davvero una bella scoperta e, soprattutto, un bianco centrato, personale e divertente. Merito dell'azienda dei fratelli Filippi che, convertita all'agricoltura biologica, ha saputo dare il giusto imprinting al suo Soave Classico Brà. Al naso i profumi sono da subito molto coinvolgenti e richiamano note di lieviti, ben amalgamate a quelle floreali (tiglio, gelsomino) e fruttate, fino a incrociare cenni quasi sulfurei. Bocca ampia, ricca, di bella acidità e tenore alcolico sostenuto.

Vendemmia: 2006

Proprietà: Famiglia Cecchi
Uvaggio: Sagrantino, Sangiovese
Bottiglie prodotte: 18.000
Enologo: -
Prezzo allo scaffale: € 11,00-13,00

Tenuta Alzatura

Doc Montefalco Rosso

Montefalco è, con ogni probabilità, il territorio che negli ultimi dieci-quindici anni ha conosciuto, in Italia, la maggiore crescita di popolarità e ribalta mediatica. Fatto che ha moltiplicato il numero delle aziende di questo territorio, attraendo investitori anche da altre zone. E' il caso di un marchio storico come il toscano Cecchi che qui ha dato vita alla Tenuta Alzatura. Il Rosso di Montefalco 2006, oggetto del nostro assaggio, è robusto e ricco di frutta matura, cenni di confettura e lievi sensazioni balsamiche. Ha materia e calore per sostenere piatti importanti e può giocare un ruolo che va oltre quello del vino comprimario.





Vendemmia: 2007
Proprietà: Masi Agricola Spa
Uvaggio: Corvina, Malbec
Bottiglie prodotte: 20.000
Prezzo allo scaffale: €
25,00-28,00

Masi

Tupungato Corbec Rosso di Argentina

La veneta Masi Agricola, oltre ad essere una delle aziende più importanti del panorama enologico del Bel Paese, ha saputo "sfruttare" con decisione le possibilità offerte dalla globalizzazione enologica. Non solo ha acquistato una proprietà nella valle di Tupungato (Vigneti La Arboleda), nella regione di Mendoza (Argentina), ma vi ha anche "esportato" le uve della tradizione veronese. Un approccio creativo alle nuove tendenze dell'enologia mondiale, in cui l'incontro tra le uve Malbec (tradizionalmente coltivate in Argentina) e la Corvina (leggermente appassita secondo i dettami classici della Valpolicella), danno vita al Corbec, vino decisamente originale e che non può non creare curiosità. I suoi profumi sono molto intensi e tendenzialmente dolci, e introducono ad un gusto morbido e accattivante, contraddistinto da un frutto croccante e da una notevole lunghezza. Un vino indubbiamente ben fatto, che trova il suo punto di forza nella sua immediata godibilità, tutta giocata sulla dolcezza e la maturità del frutto.

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 Vino e Dintorni (Piazza Martiri Della Libertà, 13-17 - Chiari (BS); tel.0307011522, www.vinoedintorni.com) concentra la sua offerta sui vini di Franciacorta e del nord Italia in genere, con mirate e puntuali digressioni francesi, soprattutto dalla Champagne. Offre anche un fornito ed efficiente servizio di e-commerce:

Ca' del Bosco, Terre di Franciacorta Curtefranca Rosso 2005 - € 16,00

Da una delle cantine che hanno fatto la storia enologica italiana, un rosso intenso e profumato

Braida, Barbera d'Asti Bricco dell'Uccellone 2005 - € 43,00

Uno dei vini che continuano decretare il successo internazionale del Piemonte enoico

San Michele Appiano, Alto Adige Gewürztraminer 2008 - € 11,50

Vini sempre inappuntabili quelli prodotti da una delle cantine sociali altoatesine

Tenuta San Guido, Bolgheri Sassicaia 2005 - € 115,00

Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc per il vino simbolo dell'enologia italiana

Saracco, Moscato d'Asti 2008 - € 11,50

Una delle aziende più impegnate nella produzione di Moscato di qualità

Bollinger, Champagne Special Cuvée - € 54,50

Uno degli Champagne "base" più intriganti del panorama della denominazione francese

Chateau Isenbourg, Alsace Gewürztraminer Le Clos 2006 - € 20,00

Tutte le suggestioni di uno dei terroir bianchisti più affascinanti al mondo

Contadi Castaldi, Franciacorta Satèn 2005 - € 23,50

Fondata nel 1991 da Vittorio Moretti, è un'azienda dai prodotti dinamici e interessanti

Ca' del Bosco, Franciacorta Cuvée Prestige - € 27,50

Prodotto che ha da poco esordito conferma l'affidabilità qualitativa del marchio di Erbusco

Domaine Laroche, Chablis Saint Martin 2007 - € 23,00

Vino "base" del marchio borgognone è un prodotto già estremamente affascinante

Cosa consiglia

Ed ecco i consigli di *Vino e Dintorni*:

Fattoria Le Sorgenti, Scirus 2005 - € 29,00

Classico taglio bordolese "alla toscana" composto da Merlot e Cabernet Sauvignon

Inama, Sauvignon Vulcaia Fumè 2006 - € 26,50

Potente e per certi versi esagerato bianco del Veneto

Abbazia di Novacella, Alto Adige Pinot Nero 2007 - € 12,50

Forse più vocata per i bianchi, la cantina di Varna sa dare ottime prove anche sui rossi

Poliziano, Vino Nobile di Montepulciano 2005 - € 22,00

Solido e affidabile è forse uno dei migliori rossi toscani nella sua tipologia

Dorigo, Colli Orientali del Friuli Ribolla Gialla 2007 - € 12,00

Bianco dal grande carattere solido ed energico

Haderburg, Alto Adige Spumante Brut - € 18,50

Sono bravi anche nella spumantizzazione in Alto Adige e questo vino ne è un bell'esempio

Vilmart, Champagne Grand Cellier d'Or 2001 - € 65,50

Piccolo produttore (80.000 bottiglie in totale) ma grande qualità

Barnaut, Champagne Grande Reserve - € 36,00

Produttore di Bouzy che ha saputo imporsi con prodotti di assoluta eccellenza

Yarden, Odem Organic Chardonnay 2006 - € 19,00

Oltre ad essere ottenuto da uve biologiche, è un vino kosher, prodotto sulle alture del Golan

Domaine Faiveley, Vosne-Romanée 2005 - € 75,00

Il Pinot Nero nella sua terra d'elezione: la Borgogna

Nuova tendenza della viticoltura italiana: caprioli e cinghiali i vignaioli toscani più specializzati nella vendemmia verde ...

Allarme per le scorribande di caprioli e cinghiali nelle vigne di Montalcino, Montepulciano e del Chianti Classico. Un danno, certo, ma a ben guardare anche l'ennesimo "coup de theatre" dell'ingegno toscano. In un sol colpo, vengono eliminate le onerose squadre di operai adibite alla vendemmia verde, una delle operazioni fondamentali per la produzione di vini di qualità, e si procede ad una azione nel segno del più estremo ambientalismo. I provetti cervi vignaioli, infatti, provvedono, addirittura con un'operazione preliminare mai vista, ad eliminare già i germogli in eccesso e i loro colleghi cinghiali, successivamente, compiono la vera e propria vendemmia ripulendo i vigneti dai grappoli in esubero. Si tratta, insomma, di un decisivo innalzamento qualitativo compiuto da una componente fondamentale del territorio toscano la fauna selvatica, appunto, capace di ridurre da un lato i costi del personale aziendale e, dall'altro, di affermare un ruolo innovativo per la propria categoria, per non parlare dell'importanza di questa opera di contenimento delle rese in tempi di crisi come quelli attuali. Restano purtroppo esclusi da questa rivoluzione i volatili, in testa i merli, che già soffrivano per una drastica diminuzione dei vigneti toscani coltivati a Merlot, notoriamente l'uva preferita da questi simpatici uccelli.

Non solo vino

Amedei Cioccolato Toscano Black 70% - 66% - 63%



Chi consce le delizie toscane, sa che uno spazio non secondario è occupato dal cioccolato. Merito indiscusso di Alessio e Cecilia Tessieri che, a fine anni Ottanta, compiono i primi passi sulle vie del cacao, dando vita al laboratorio di Pontedera. E il risultato è senza dubbio di grande livello, non solo per la qualità dei prodotti, proposti per giunta con packaging impeccabile, ma, soprattutto, per la loro capacità di declinare tutto un universo organolettico. Noi abbiamo assaggiato i Toscano Black, a diversa percentuale di cioccolato fondente extra, tavolette che, senza inutili giri di parole, hanno un unico difetto: finiscono troppo in fretta.

Conseguita la maturità scientifica e preso atto di voler coltivare la grande passione per la cucina piuttosto che gli studi in Scienze Politiche, il vulcanico Fabio Picchi dà vita a quello che diventerà uno dei ristoranti storici di Firenze: il Cibreo (via del Verrocchio 8r; via dei Macci 122r; tel 0552341100). Era il 1979, giusto ormai trent'anni fa. Non c'era ancora in quel primo progetto il Caffè e il Teatro del Sale, che sarebbero arrivati col tempo e con nuove e più mature consapevolezze, oltre che accompagnati dalla solita passione e dalla mai domata curiosità. Nel caleidoscopio di sapori che il Picchi, come lo chiamano a Firenze, ha saputo costruire e consolidare nel tempo, attraverso scelte non banali, primeggia di certo la tradizione della cucina toscana o meglio fiorentina. Tra gli antipasti primeggiano i sapori più forti di questa concezione culinaria (trippa, fegato, frattaglie in genere come d'uopo...), sempre con quel tocco raffinato ed elegante che distingue tutto il menu. Da non perdere il baccalà mantecato o lo stinco di maiale, piuttosto che i lessi o il peposo. Fra i dessert spicca un eccellente budino allo yogurt con miele e pompelmo a stemperare i sapori poderosi delle altre portate.

La top five del Cibreo

Antinori, Solaia 1985 - € 200,00

Castello di Fonterutoli, Siepi 1996 - € 95,00

Gaja, Sorì Tildin 1995 - € 420,00

Berlucchi, Brut Cuvée Imperiale Vintage 1995 - € 42,00

Philipponnat, Champagne Clos de Goisses 1993 - € 170,00

I tre vini del cuore di...

Cristina Parodi

Inizia l'attività giornalistica lavorando per Odeon Tv alla trasmissione sportiva "Forza Italia", per poi passare nel 1990 alle reti Mediaset. In quegli anni conduce la trasmissione calcistica "Calciomania" ed il telegiornale sportivo di Italia 1 per poi passare a "Pressing" come inviata dai campi. Nel 1995 entra nella redazione del Tg5, di cui diventa uno dei volti più popolari. L'anno seguente crea e presenta il noto rotocalco quotidiano di cronaca "Verissimo", che ha condotto fino al 2005, anno in cui è tornata al telegiornale della rete ammiraglia di Mediaset diretto da Carlo Rossella per condurre l'edizione delle 20. Si è cimentata anche nel varietà conducendo il programma "Strano ma vero" con Gene Gnocchi e prendendo parte, nel ruolo di sé stessa, ai film comici "Bodyguards" e "Tutti gli uomini del deficiente". Nel 2003 ha condotto il reality "The Bachelor-L'uomo dei sogni". Sposata con Giorgio Gori, il presidente della Casa di produzione televisiva Magnolia, ha tre figli. La sorella Benedetta conduce il tg di Studio Aperto.

Brunello di Montalcino

Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri Ornellaia

Tenuta San Guido, Bolgheri Sassicaia

