

Tiratura: 24485 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 45 - Giugno 2009 - Info: iquadernidivinewinews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - A cura di Franco Pallini e Antonio Boco



Vendemmia: 2004
Proprietà: Famiglia Damilano
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 9.000
Enologo: Giuseppe Caviola
Prezzo allo scaffale:
€ 38,00-40,00

Damilano Docg Barolo Cannubi

Decisamente una piacevole sorpresa questo Barolo Cannubi dell'azienda Damilano. Sarà forse la recente acquisizione di altri 8 ettari di questo prestigioso cru, sarà che stiamo parlando di una bottiglia di un'annata straordinaria, fatto sta che il vino ha trovato una definizione stilistica e caratteriale davvero convincente. A colpire maggiormente il grande equilibrio sia nei profumi che al gusto. Le note balsamiche sono perfettamente accompagnate da cenni floreali e al palato il vino offre tannini ben levigati, ma allo stesso tempo giustamente nervosi, e buona freschezza acida, che accompagna un finale lungo e di bella energia.



Vendemmia: 2005
Proprietà: Famiglia Bernetti
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 24.000
Enologo: Giuseppe Caviola
Prezzo allo scaffale:
€ 16,00-18,00

Umani Ronchi Doc Verdicchio di Jesi Classico Riserva Plenio

Umani Ronchi rappresenta senz'altro una delle realtà dell'enologia marchigiana e italiana dall'affidabilità qualitativa più consolidata, trovando forse nella produzione "bianchista" la propria identità più cristallina. Ne è un chiaro esempio il Plenio, in produzione fin dal 1995, il cui nome, derivato dalla parola latina "plenum", vuole sottolineare le sue caratteristiche di pienezza e struttura. La versione 2005 possiede profumi incisivi e ben ritmati, preludio ad una bocca solida, strutturata, eppure capace di svilupparsi con agilità ed energia, fino ad un finale succoso e di grande sapidità e freschezza.



Vendemmia: 2005
Proprietà: Famiglia Scavino
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 9.000
Enologo:
-
Prezzo allo scaffale:
€ 65,00-70,00

Paolo Scavino Docg Barolo Bric del Fiasc

La cantina condotta da Enrico Scavino, da sua moglie Anna Maria e dalle figlie Enrica ed Elisa, è una delle realtà che, nel recente passato, ha maggiormente segnato l'eccellenza produttiva di Langa, soprattutto grazie al Bric del Fiasc, certamente il vino simbolo dell'azienda di Castiglione Falletto. La versione 2005 di questo splendido vino ci sembra essere particolarmente riuscita, mettendo in evidenza una notevole complessità olfattiva in cui le note mentolate, quelle balsamiche e quelle floreali si sovrappongono con grande eleganza. Ma è forse al palato che il vino dà il meglio di sé con una integrazione dei legni di affinamento davvero notevole e capace di lasciare la fragranza del frutto e la verve acida protagonisti del suo sviluppo gustativo.



Vendemmia: 2006
Proprietà: Casimiro Cifola
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo:
Roberto Potentini, Fabrizio
Ciufoli
Prezzo allo scaffale:
€ 16,00-18,00

La Monacesca Doc Verdicchio di Matelica Riserva Mirum

La Monacesca, 27 ettari vitati per una produzione che si aggira sulle 170.000 bottiglie, ha fatto conoscere agli appassionati italiani (e non solo) le potenzialità del Verdicchio di Matelica, che, nel Mirum, il vino simbolo dell'azienda condotta da Aldo Cifola, trova la sua espressione più compiuta. La versione 2006 ci è sembrata avere nella complessità e nella finezza degli aromi il suo punto di forza, con note floreali che si incrociano con belle sensazioni agrumate e cenni di erbe officinali. In bocca, il vino, invece, pur evidenziando pienezza e profondità, sembra leggermente frenato da una maturità del frutto un po' troppo prevaricante.

Editoriale

Invecchiando s'impara

In principio era tutto e subito. Insomma, almeno in parte e in certi ambienti, ovvio. Però se escludiamo una sparuta rappresentanza di duri e puri (sia tra i produttori che tra gli assaggiatori e i consumatori), ci sono pochi dubbi che il così detto rinascimento enologico italiano sia passato, in larga misura appunto, per vini da subito molto piacevoli, capaci di coinvolgere immediatamente, senza dover aspettare per anni. Alcuni la chiamano scorciatoia, altri asseriscono che è stata una strada azzeccata e inevitabile. Oggi che i parametri di giudizio e il gusto generale è in evoluzione, se non proprio cambiato, le cose cominciano a prendere (o a riprendere?) un altro verso. Dapprima con elogi spostati su vini più umani, dinamici, bevibili, poi con attenzioni crescenti sul fronte della tenuta nel tempo. Del resto non è sempre stata la capacità di reggere e invecchiare bene un volano commerciale del vino, una delle prime esperienze di marketing già nel '700? Tutto bene dunque, se non che pare impossibile, ai giorni nostri, trovare un seppur minimo e duraturo equilibrio. Ecco allora gli innamorati di vini non tanto pronti quanto decrepiti, banalizzati da ossidazioni che omologano più che dare complessità. Noi siamo per i giusti tempi di affumamento, contrari a infanticidi enologici come agli accanimenti terapeutici. Da qui il Primo Piano di questo mese, con due tipologie italiane in grado e bisognose di invecchiare. Il giusto...

Buona lettura
Antonio Boco
Franco Pallini



Vendemmia: 2005
 Proprietà: Famiglia Tasca
 Uvaggio: Nero d'Avola
 Bottiglie prodotte: 50.000
 Enologo: Laura Orsi, Carlo Ferrini
 Prezzo allo scaffale: € 35,00-37,00

Tasca d'Almerita Doc Contea di Sclafani Rosso del Conte

Non è solo una delle migliori aziende siciliane. Intanto perché sarebbe riduttivo confinare una realtà come Tasca d'Almerita nel seppur importante panorama dell'isola, e poi perché il fascino dei suoi vini incrocia paradigmi molto più articolati dello stereotipo che accompagna la regione. Vini impeccabili, splendidi in certi casi, ma anche capaci di chiaroscuri, sfumature, slanci non comuni. Specie a certe latitudini. Un fascino condiviso, peraltro, capace di coinvolgere critici, degustatori smalizati e semplici consumatori. La quadratura del cerchio, insomma. La storia de "La Tache" italiana parte del resto da molto lontano.

Esattamente dal 1830, anno in cui i fratelli Carmelo e Mastrogiovanni Tasca acquistano l'ex feudo Regaleali, al confine tra le province di Palermo e Caltanissetta. Il Rosso del Conte, nato nel 1970 come Regaleali Riserva del Conte, è senz'altro uno dei portabandiera assoluti della quasi bicentennaria storia aziendale (forse "il" portabandiera), capace di prestazioni di livello assoluto, in una dimensione territoriale cui non spaventano i confronti internazionali e la sfida del tempo (come dimostrano gli assaggi molto convincenti di alcune vecchie annate del vino). Insomma, capace di giocare a meraviglia il ruolo per cui è stato pensato. All'inizio le fermentazioni avvenivano in tini di cemento e l'affinamento in botti grandi di castagno. Poi, nel 1989, la prima svolta con l'introduzione di contenitori d'acciaio e legni francesi da 30 e 60 ettolitri; fino all'assetto attuale che prevede il 100% di barrique nuove. Per quanto riguarda la composizione varietale il Nero d'Avola ha sempre giocato il ruolo del grande protagonista: proveniente dalla sola vigna di San Lucio (circa nove ettari) all'inizio, frutto di un'accurata selezione dei migliori grappoli della tenuta oggi. La vendemmia 2005 consegna agli annali un rosso sontuoso, ricco di profumi coinvolgenti di frutti di bosco e cenni speziati, in una dimensione che muta nel bicchiere e trova continue suggestioni. In bocca è denso ma dinamico, carnoso ma fine, profondo e dai richiami balsamici. Tannino impeccabile.

Vendemmia: 2006
 Proprietà: Gruppo Ilva di Saronno
 Uvaggio: Nero d'Avola, Pignatello, Nerello Mascalese
 Bottiglie prodotte: 3.100.000
 Enologo: Carlo Casavecchia
 Prezzo: € 9,60
 Bottiglia acquistata allo Chef Express della stazione di Firenze, il 20 maggio 2009

Corvo Sicilia Igt Rosso

La Corvo, storica casa vinicola siciliana, insieme a Duca di Salaparuta e a Cantine Florio, forma il polo produttivo della Ilva di Saronno in Sicilia. Un colosso produttivo capace di produrre, con i tre marchi, circa 10 milioni di bottiglie, ma anche di regalare un convincente livello qualitativo, spalmato su tutta la propria gamma di prodotti. Ne è un bell'esempio il Corvo Rosso, un vino assunto a vero e proprio classico dell'enologia italiana e prodotto in un quantitativo decisamente alto, ma che mantiene caratteristiche di assoluta godibilità a partire dai profumi dolci e netti per continuare con un sapore ben contrastato.

Vendemmia: 2007
 Proprietà: Gruppo Italiano Vini
 Uvaggio: Malvasia, Trebbiano, Greco
 Bottiglie prodotte: 150.000
 Enologo: Mauro Merz
 Prezzo: € 4,90
 Bottiglia acquistata allo Chef Express della stazione di Firenze, il 20 maggio 2009

Fontana Candida Doc Frascati Superiore Santa Teresa

L'azienda di Monteporzio Catone ha da sempre prodotto grandi numeri, riuscendo, al tempo stesso, a lavorare ad un livello qualitativo invidiabile, che la pone fra le realtà produttive di riferimento del Lazio enologico. Fontana Candida in tutto il mondo significa soprattutto Frascati. Sono 97 gli ettari vitati che si estendono su quasi l'intero territorio della denominazione. Ed è proprio un Frascati, il Santa Teresa 2007, protagonista del nostro assaggio. Il vino possiede freschezza nei profumi e sapidità al gusto, confermando le doti di assoluta piacevolezza dei prodotti di questa storica cantina.

Vendemmia: 2007
 Proprietà: Pasqua Spa
 Uvaggio: Corvina, Rondinella, Corvinone
 Bottiglie prodotte: 150.000
 Enologo: Giancarlo Zanel, Giorgio Pasqua, Carlo Olivari
 Prezzo: € 5,00
 Bottiglia acquistata allo Chef Express della stazione di Firenze, il 20 maggio 2009

Pasqua Doc Valpolicella Villa Borghetti

Nata nel lontano 1925, la casa vinicola Pasqua vanta una tradizione vitivinicola di tutto rispetto, rappresentando uno dei marchi storici del Veneto enoico. Oggi, la produzione si aggira su oltre 180 milioni di bottiglie, prodotte dai 200 ettari di vigneti di proprietà e dagli altri 800 controllati dai tecnici dell'azienda veronese. Una gamma di prodotti decisamente vasta che comprende una quarantina di referenze, ma concentrata soprattutto sui vini della grande tradizione veneta. Come questo Valpolicella Villa Borghetti, dai profumi puliti ed immediati e dal gusto saporito e fresco.

Vendemmia: 2007
 Proprietà: Marchesi Antinori
 Uvaggio: Sangiovese, Merlot
 Bottiglie prodotte: 4.500.000
 Enologo: Renzo Cotarella
 Prezzo: € 9,70
 Bottiglia acquistata allo Chef Express della stazione di Firenze, il 20 maggio 2009

Antinori Toscana Igt Santa Cristina

Il Santa Cristina prodotto con uve Sangiovese con una piccola aggiunta di Merlot, provenienti da vigneti selezionati nelle migliori aree vitivinicole toscane, rappresenta l'entry level aziendale. Il vino viene affinato in botte grande per circa 6 mesi, una scelta oculata per un prodotto che ha nella sua freschezza e nella sua immediata piacevolezza i suoi punti di forza. Ha colore rubino intenso, con una vibrazione porpora. I profumi sono ben centrati con note di marasca e sfumatissimi cenni floreali. La bocca è tendenzialmente spessa, caratterizzata da tannini croccanti e una finezza generale di livello più che soddisfacente.



Vendemmia: 1999

Proprietà: Famiglia Abbona

Uvaggio: Nebbiolo

Quotazione: -

Marchesi di Barolo

Docg Barolo Riserva Grande Annata

La Marchesi di Barolo, realtà produttiva langarola già attiva fin dalla fine dell'800, è considerata una cantina di medie dimensioni e controlla 110 ettari di vigneto (tra cui importanti appezzamenti nei cru storici del Barolo, da Cannubi a Coste di Rose a Sarmassa) per una produzione che si aggira su 1.500.000 bottiglie (comprehensive delle varie tipologie (Barolo, Barbaresco, Nebbiolo d'Alba, Barbera d'Alba, Dolcetto d'Alba, Roero Arneis, Gavi, Moscato d'Asti e Brachetto d'Acqui). A dirigere le operazioni in cantina Roberto Vezza, mentre, le attività di marketing e commerciali sono sotto la regia di Anna ed Ernesto Abbona. Ciò ha permesso il rafforzamento delle strategie produttive e commerciali alla base dello sviluppo dell'azienda nel corso degli ultimi anni, che trovano una solida corrispondenza in una gamma di vini ben costruiti e poco inclini alle mode passeggere. Ne è un buon esempio questo Barolo Riserva, che figlio di un'annata straordinaria, esibisce profumi decisamente affascinanti e complessi, e una bocca ancora molto giovane.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Il Mosnel, Franciacorta Brut

Alla vista si presenta con un colore giallo dorato brillante e molto trasparente, buona effervescenza, perlage fine e persistente. Al naso esprime aromi puliti e raffinati con note di banana, acacia, crosta di pane, lievito e nocciola. In bocca, il vino ha una buona corrispondenza con quanto promesso dai profumi, un attacco effervescente e fresco, buon corpo e decisa sapidità. Il finale è persistente e lungo.

Corrado Brambilla
enonauta



Vendemmia: 2008

Proprietà: Fratelli Muratori

Uvaggio: Greco

Bottiglie prodotte: 42.000

Enologo: Francesco Iacono

Prezzo allo scaffale: € 8,00-10,00

Tenuta Oppida Aminea Doc Greco Sannio Caucino

I Fratelli Muratori sono da tempo impegnati nel progetto "Arcipelago Muratori", il risultato di un ideale itinerario storico e tecnico che si articola su quattro terroir fra i più affascinanti del panorama enoico italiano: la Franciacorta, la Val di Cornia, il Sannio e l'isola d'Ischia. Da questo mosaico abbiamo scelto un vino prodotto nella tenuta campana di Oppida Aminea, che deve il suo nome alle viti "Aminee", lodate da Columella e che qui nel Sannio dettero vita a quei vini che si sono poi diffusi in tutto il mondo occidentale. Fresco e molto saporito il Caucino 2008, oggetto del nostro assaggio, un vino decisamente piacevole, immediato e ben fatto.

Vendemmia: 2008

Proprietà: Feudi di San Gregorio Spa

Uvaggio: Greco

Bottiglie prodotte: 900.000

Enologo: -

Prezzo allo scaffale: € 8,00-10,00

Feudi di San Gregorio Docg Greco di Tufo

Dopo la recente riorganizzazione aziendale la Feudi di San Gregorio, sempre più saldamente in mano alla famiglia Capaldo, continua a rappresentare un punto di riferimento dell'enologia del Sud Italia e dell'Irpinia in particolare, indicando lo stile e la strada da percorrere per una produzione dalla sempre più solida costanza qualitativa che, proprio in un prodotto come il Greco, trova la sua espressione più centrata. Si tratta, infatti, di un vino di grande "tiratura", capace però di cogliere al meglio il temperamento di un territorio, con profumi decisi e ben profilati e un gusto fragrante e per nulla banale.

Vendemmia: 2006

Proprietà: Velenosi srl

Uvaggio: Montepulciano, Sangiovese

Bottiglie prodotte: 200.000

Enologo: Attilio Pagli, Katia Gabrielli

Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

Velenosi Doc Rosso Piceno Superiore Brecciarolo

L'azienda vitivinicola Velenosi nasce nel 1984. Appena 25 anni di attività sono però bastati ad imporre questa realtà produttiva con sede ad Ascoli Piceno fra le migliori delle Marche. Certo, lo stile è quello di una classica azienda tutta "market oriented", il che, evidentemente, non va interpretato come un elemento negativo, quanto piuttosto come un esempio ben riuscito di strategia imprenditoriale, caratterizzata essenzialmente da prodotti di facile approccio e dai prezzi intelligentemente contenuti. A cominciare dal Brecciarolo oggetto del nostro assaggio, con i suoi profumi netti e il suo gusto appagante.

Vendemmia: 2006

Proprietà: Cantine Settesoli Sca

Uvaggio: Nero d'Avola, Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 200.000

Enologo: Domenico De Gregorio

Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

Settesoli Sicilia Igt Bonera Mandrarossa

Sono passati ormai cinquanta anni dalla fondazione di questa cantina sociale e oggi i numeri raggiunti dalla realtà produttiva presieduta da Diego Planeta, uno dei "vecchi" del mondo del vino italiano, fanno letteralmente paura: 2300 soci, 6500 ettari di vigneto, oltre 20 milioni di bottiglie prodotte, per un fatturato che si aggira sui 35 milioni di euro. Ma al di là di queste cifre, che pure testimoniano della bontà del progetto Settesoli, quello che ci lascia ogni volta sorpresi è lo spessore dei loro vini. Qualitativamente affidabili, impeccabili dal punto di vista tecnico e decisamente piacevoli. E il Bonera '06, intensamente fruttato e dalla beva di straordinaria freschezza ne è l'ennesima riprova.



Vendemmia: 2003
Proprietà: Kathleen Heitz
Myers e David Heitz
Uvaggio:
Bottiglie prodotte: 27.000
Prezzo allo scaffale: \$ 85,00

Heitz Cellar Cabernet Sauvignon Trailside Vineyard

Heitz è una delle firme più apprezzate della Napa Valley, dunque dell'intero panorama enologico a stelle e strisce, capace di suscitare qualche entusiasmo perfino fuori confine. L'azienda va cercata, uscendo dalla via maestra che attraversa le griffe più note della così detta Disneyland del vino, arrampicandosi in collina, in un paesaggio che si fa via via più verde, fitto, boschivo e anche, tutto sommato, più fresco. Fondata da Joe ed Alice Heitz nel 1964, la tenuta conta ancora oggi su 160 acri, una bella cantina e vigne impiantate su terreni prevalentemente tufacei. La gamma dei vini comprende uno Chardonnay di ottima fattura e tre linee di Cabernet Sauvignon: Martha's Vineyard, Bella Oaks e Trailside Vineyard. La vendemmia 2003 di quest'ultimo risulta di buon equilibrio generale visto che non manca materia, bella energia e dolce profondità. Un vino decisamente potente, tutto sommato complesso, che non si presta però ad ammiccamenti esagerati.

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

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'Osteria Nebbiolo, ristorante, wine-bar ed enoteca (via Porto 5 - Albosaggio (SO); tel.0342201630; www.osterianebbiolo.it) è un qualificato show-room specializzato nel Nebbiolo dove non è difficile imbattersi in giornalisti del settore che fanno serate a pagamento per approfondire la conoscenza di questo vitigno:

Sobrero, Barolo Pernanno Riserva 2003 - € 44,00

Decisamente complesso al naso, è un vino che offre un gusto pieno e succoso

Sobrero, Barolo Ciabot Tanasio 2005 - € 29,00

Vino di sicuro fascino a dispetto di un'annata non da tutti considerata stratosferica

Castello di Verduno, Barbaresco Rabajà 2003 - € 39,00

Di buona consistenza questo vino, prodotto dall'azienda della famiglia Burlotto-Bianco

Castello di Verduno, Barolo Massara 2003 - € 45,00

Vino ricco e potente negli aromi, quanto rilassato e compiuto in bocca

Sobrero, Langhe Nebbiolo 2006 - € 15,00

Qualità affidabile per questo prodotto di una delle aziende di nicchia della Langa

Gigi Rosso, Barolo Arione 2004 - € 37,00

Vino che sa dimostrare a pieno le potenzialità di un'annata importante per il Barolo

Giovanni Rosso, Barolo Serralunga 2002 - € 31,00

Piccola cantina, ma di spessore qualitativo convincente anche in un'annata difficile

Arturo Pelizzatti, Perego, Sassella Riserva Rocce Rosse 1999 - € 30,00

Frutto di cinque generazioni di viticoltori è una delle espressioni più fedeli di questa denominazione

Le Strie, Valtellina Superiore 2004 - € 23,00

Giovane realtà produttiva capace di proporre vini sempre all'altezza

Conti Sertoli Salis, Sforzato di Valtellina DCG Canua 2002 - € 40,00

E' forse uno dei marchi più blasonati della zona, dai vini affascinanti e ben fatti

Cosa consiglia

Ed ecco i consigli dell'Osteria Nebbiolo:

Dante Rivetti, Barbaresco Bricco 2004 - € 34,00

Nome storico della Langa, produce vini convincenti e non privi di complessità

Giacomo Fenocchio, Barolo Bussia 2004 - € 40,00

Azienda attiva da ben cinque generazioni trova in questo vino la sua massima espressione

Brezza, Barolo Bricco Sarmassa 2004 - € 52,00

Un grande Barolo dai profumi intriganti e dal palato armonioso, sapido e di grande contrasto

Rizzi, Barbaresco Boito 2004 - € 37,00

In bella crescita complessiva la produzione dell'azienda di Ernesto Dellapiana

Fay, Valtellina Superiore Valgella Carteria 2004 - € 24,00

Vino succoso, vitale e di grande profondità

Le Strie Valtellina Superiore 2004 - € 23,00

Giovane realtà produttiva capace di proporre vini sempre all'altezza

Sobrero, Barolo Pernanno Riserva 2003 - € 44,00

Decisamente complesso al naso, è un vino che offre un gusto pieno e succoso

Sobrero, Barolo Ciabot Tanasio 2005 - € 29,00

Vino di sicuro fascino a dispetto di un'annata non da tutti considerata stratosferica

Castello di Verduno, Barbaresco Rabajà 2003 - € 39,00

Di buona consistenza questo vino, prodotto dall'azienda della famiglia Burlotto-Bianco

Castello di Verduno, Barolo Massara 2003 - € 45,00

Vino ricco e potente negli aromi, quanto rilassato e compiuto in bocca

Ocm e sai cosa bevi ... purtroppo

Ormai ci siamo, tra poco più di due mesi, 1° agosto prossimo, arriva la nuova Ocm vino. Ma, al di là delle pur problematiche beghe burocratiche, amministrative, legislative, regolamentari che la legge-quadro del vino europeo si porterà con sé, il Regolamento Ce 479/2008 e le decisioni comunitarie che vengono prese a coté di questo testo (regolamenti attuativi etc.) ci porteranno decisamente alcune "prelibatezze" enologiche imperdibili, che confermeranno di sicuro il ruolo guida (?) del Vecchio Mondo nel panorama internazionale del vino.

E allora, ecco alcuni esempi: il vino cosiddetto "Community wine", che potrà essere ottenuto da assemblaggi di vini provenienti da qualsiasi Stato membro; il vino senza uva, ottenuto dalla fermentazione di frutta, dai lamponi al ribes; il vino allo zucchero, ma a questo ormai siamo abituati, ovvero quel vino la cui gradazione è aumentata aggiungendo dello zucchero in fermentazione; e poi, last but not least, il vino al legname o se si preferisce ai trucioli, pratica già approvata nel 2007, e che vede legalizzato il vino letteralmente aromatizzato con cubetti di legno di rovere, nella migliore delle ipotesi, oppure con della segatura proveniente, speriamo, dalle fabbriche di botti.

E allora non ci resta davvero che dire "Ocm e sai cosa bevi", ovvero delle belle "ciofeghe".

In un posto da sogno, il Relais & Chateaux "L'Albereta", di proprietà del gruppo Terra Moretti, con una vista da fiaba, dalle sue gradi vetrate, del lago di Iseo, e con una cucina da sogno: difficile trovare le parole per descrivere il Ristorante Gualtiero Marchesi a Erbusco (Brescia, Via Vittorio Emanuele II 23, tel. 0307760562). Qualunque cosa esca dalla cucina a vista del ristorante, guidata dal maestro della cucina italiana, sarà un successo. Spazio quindi ai grandi classici o a sperimentazioni più ardite, dal grande antipasto di pesce, freschissimo e con preparazioni di crudo che esaltano la materia prima, oppure l'insalata di spaghetti freddi al caviale ed erba cipollina. Sui primi, non si può mancare il celebre e squisito riso, oro e zafferano, ma notevolissimi sono anche il raviolo aperto o le tagliatelle al ragout di coniglio e fave. Tra i secondi di pesce, gustosissimo il fritto di scampi e verdure con salsa agrodolce, mentre sulle carni spiccano il filetto di vitello alla Rossini secondo Gualtiero Marchesi, con foie gras e tartufo, o le costole d'agnello arrosto con melanzane alla menta. Per dessert, da un lato la squisita semplicità dei gelati e dei sorbetti, dall'altro la golosa ricchezza della torta Sacher, revisione Gualtiero Marchesi.

La top five del Gualtiero Marchesi

Petra, Val di Cornia Ebo - € 28,00

Torre Fornello, Bianco dei Colli Piacentini Ortrugo - € 28,00

Tommasi, Valpolicella Rosso - € 32,00

Bellavista, Franciacorta Pas Operé 2001 - € 85,00

Contadi Castaldi, Franciacorta Satèn - € 50,00

Non solo vino

Dario Cecchini "Profumo del Chianti"

Il "Profumo del Chianti", sale marino misto a piantine aromatiche coltivate in loco, è una delle invenzioni dell'istrionico Dario Cecchini, il macellaio poeta che ha conquistato un posto non secondario nel panorama enogastronomico italiano. Decisamente sfiziosa questa "polverina" aromatizzante, da un'idea semplice e al contempo geniale. Oggi la storica macelleria di Panzano è affiancata da un ristorante, "sui generis" naturalmente come il suo vulcanico proprietario, dove assaggiare altre trovate: il "sushi del Chianti", una sorta di tartara marinata, il "tonno del Chianti", coscio di maiale bollito e la "salsa ardente" o "mostarda mediterranea".



I tre vini del cuore di...

Camilla Baresani

Inizia relativamente tardi la sua carriera di scrittrice, a 36 anni, con il romanzo "Il plagio", uscito per Mondadori nel 2000. Subito dopo scrive per Radio 3 una piece radiofonica, "Al ristorante del buon ricordo", e, nel 2002, sempre per Mondadori, pubblica il romanzo, "Sbadatamente ho fatto l'amore". Poco dopo inizia a collaborare con l'insero culturale "Domenica" e con il magazine "Ventiquattro" del Sole 24 ore, firmando due rubriche mensili: "Diario di una golosa", l'ultima domenica del mese, e "Piaceri" su "Ventiquattro". Nel 2003, per Bompiani, la scrittrice milanese pubblica un piccolo saggio "Il piacere tra le righe". Nel 2004, comincia a collaborare con il settimanale Vanity Fair, concentrandosi soprattutto sulle interviste. Nel 2005, sempre per Bompiani, esce il suo terzo romanzo "L'imperfezione dell'amore", a cui seguono, nel 2006, i racconti-inchiesta "TIC Tipi Italiani Contemporanei". Nel novembre 2007, per Feltrinelli, è uscito il racconto "La cena delle meraviglie", integrato dalle ricette del critico-gastronomo Allan Bay.

Benanti, Etna Bianco Superiore Pietramarina

Bisol, Prosecco di Valdobbiadene Crede

Monte Rossa, Franciacorta Cabochon

