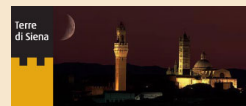




I quaderni di Wine News

APPUNTI DI DEGUSTAZIONE



Tiratura: 24.557 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 46 - Luglio 2009 - Info: iquadernidwinenews@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: Dante Renzini
Uvaggio: Uva di Troia
Bottiglie prodotte: 8.000
Enologo: Claudio Sito, Riccardo Cotarella
Prezzo allo scaffale:
€ 31,00-33,00

Albea Puglia Igt Lui

Albea, ovvero l'antico nome di Alberobello. Ha radici profonde, fortemente attaccate alla terra d'origine, quest'azienda che ha da poco (2005) compiuto i 100 anni (e il vino protagonista del nostro assaggio è stato creato proprio per festeggiare la ricorrenza). La cantina risale infatti ai primi del '900 ed è realizzata interamente in pietra con vasche interrato nella roccia. Una meraviglia insomma. Il Nero di Troia è una sorta di ambasciatore per questa realtà e il Lui è un vino che ne esalta le potenzialità: note di cacao, cioccolato, prugne, ciliegia nera, bacche di caffè, palato scorrevole, di buona acidità e tannino ben risolto.



Vendemmia: 2006
Proprietà: Famiglia Ceci
Uvaggio: Uva di Troia
Bottiglie prodotte: 30.000
Enologo: Lorenzo Landi
Prezzo allo scaffale:
€ 16,00-18,00

Giancarlo Ceci Doc Castel del Monte Rosso Parco Marano

Il paesaggio è splendido. Siamo immersi nella campagna di Andria, tra boschi di querce e basse colline cariche di viti e olivi, più o meno a 250 metri sul livello del mare, baciati da un clima tipicamente mediterraneo. I terreni ricchi di pietra calcarea sono ideali per la maturazione dell'uva di Troia, forse il vitigno più intrigante della Puglia enoica, ancora tutto da scoprire, da cui proviene questo Castel del Monte dalle note di ciliegia, capace di aprirsi al meglio dopo un'iniziale nota velata: bocca abbastanza calda, ma con piacevoli spunti erbacei e rinfrescanti, tannini piuttosto marcati, finale deciso, vivo, comunque centrato.



Vendemmia: 2005
Proprietà: Famiglia Spagnoletti Zeuli
Uvaggio: Uva di Troia, Montepulciano
Bottiglie prodotte: 400.000
Enologo:
-
Prezzo allo scaffale:
€ 7,00-9,00

Conte Spagnoletti Zeuli Doc Castel del Monte Rosso Pezzalaruca

Radici antichissime, documentate già prima del '600, due tenute a San Domenico e Zagaria, una produzione che sembra in decisa crescita qualitativa: ecco il ritratto dell'Azienda Agricola Conte Spagnoletti Zeuli, quasi 400 ettari nel comune di Andria, dedicati per lo più all'ulivo e alla vite. Il Pezzalaruca è un vino che ci ha colpito molto, uno dei migliori del mese: naso ricco di frutti rossi, fine, sfumato, ferroso; in bocca è polposo ma dinamico, con una materia scorrevole, eppure complessa e profonda. Bellissima scoperta.



Vendemmia: 2005
Proprietà: Cantine Due Palme Scarl
Uvaggio: Negroamaro, Malvasia Nera
Bottiglie prodotte: 40.000
Enologo:
Angelo Maci
Prezzo allo scaffale:
€ 30,00-32,00

Cantine Due Palme Doc Salice Salentino Selvarossa Riserva

La cooperativa Due Palme nasce a Cellino San Marco nel 1989, annovera quattrocento soci viticoltori e uno straordinario patrimonio in termini di vitigni autoctoni pugliesi (dal Negroamaro alla Malvasia Nera, passando per il Primitivo), non senza qualche divagazione extraterritoriale (Sangiovese, Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Nero e Bianco, Chardonnay e Sauvignon). Il Selvarossa è vino decisamente intenso, ricco di frutti neri molto maturi (gelsi, mirtilli) e di una eccezionale rotondità gustativa. Tannino impercettibile.

Editoriale

"Vieni a ballare in Puglia"

"Vieni a ballare in Puglia", certo, ma da qualche anno il tormentone può tranquillamente essere traslato anche ad altre eccellenze della regione (vino in testa), rendendo l'offerta complessiva del "tacco" d'Italia decisamente attraente. E' vero che la regione è grande, difficile da racchiudere entro uno schema troppo semplicistico e riassuntivo, eppure l'entusiasmo generale per un quadro d'insieme che trova dei cardini di assoluto pregio sembra un trend piuttosto solido ed evidente. E qui il settore enologico pare una precisa cartina al tornasole: qualità in crescita esponenziale, aziende capaci di rinnovarsi e cantine nuove di zecca improntate all'eccellenza, un mare di vitigni tradizionali, dal Negroamaro al Primitivo, all'Uva di Troia, con più di una potenzialità e altrettante denominazioni, alcune delle quali molto note al grande pubblico e prezzi delle etichette, un dettaglio non secondario di questi tempi, altamente competitivi. Nel dettaglio le macro aree sono quattro, in coincidenza di altrettanti distretti vinicoli, con vitigni che ne caratterizzano le produzioni, sapientemente in equilibrio fra tradizione ed innovazione: Daunia, Murge, Messapia e Valle d'Itria, Salento. Nomi evocativi, paesaggi mozzafiato, vigneti coltivati con il tradizionale alberello o con il contemporaneo cordone speronato. E altrettanti motivi per innamorarsi di questa terra...

Buona lettura
Antonio Boco
Franco Pallini





Vendemmia: 2006
Proprietà: Antinori Spa
Uvaggio: Negroamaro
Bottiglie prodotte: 55.000
Enologo: Renzo Cotarella e
Davide Sarcinella
Prezzo allo scaffale: €
33,00-35,00

Tormaresca

Salento Igt Masseria Maïme

Tormaresca è il progetto enologico pugliese della famiglia Antinori. Nato nel 1998, espressamente per far emergere il grande potenziale della regione, su cui lo staff della Marchesi Antinori crede fermamente, si compone di due unità produttive, situate nelle aree più vocate della produzione vitivinicola della terra dei Trulli. La tenuta Bocca di Lupo si trova nel cuore della Murgia barese, nelle vicinanze di Minervino, forse una delle aree che meglio esprime l'originalità dei vini pugliesi, proprio al centro della zona di produzione della Doc Castel del Monte. L'area coltivata a vigneto occupa una superficie di 130 ettari ed è caratterizzata da terreni calcarei e molto poveri, ideali per la produzione di bianchi e rossi di grande personalità. Oltre ai vitigni di antica coltivazione, Nero di Troia, Aglianico, Moscato Reale e Fiano pugliese, nell'azienda sono allevati Chardonnay e Cabernet Sauvignon. La cantina riprende lo stile delle masserie murgiane. Masseria Maïme, invece, sorge in una delle zone più belle dell'Alto Salento, non lontano da San Pietro Vernotico, in provincia di Brindisi. Conta su un'estensione vitata di 250 ettari che cresce tra boschi e pinete fino a confondersi con il mare. Le varietà allevate sono il Negramaro e il Primitivo, i vitigni più rappresentativi della Puglia enoica, accanto a Chardonnay e Cabernet Sauvignon. Al centro della tenuta la "Cantina Tormaresca", una struttura che re-interpreta in stile contemporaneo le forme tipiche del Salento. Proprio da questa tenuta proviene il vino protagonista del nostro assaggio, il Masseria Maïme, annata 2006. Ottenuto da una selezione di uve Negramaro, coltivate ad alberello e a cordone speronato, si affina per 12 mesi in barriques e per il medesimo tempo in bottiglia, prima di essere immesso sul mercato. Il vino è di impeccabile esecuzione tecnica ed è capace di offrire una qualità decisamente alta. I profumi sono pieni e ben assestati, con il fruttato che si integra molto bene alle speziature del rovere di affinamento. In bocca, la progressione gustativa è avvolgente e continua, con la dolcezza del frutto in evidenza, ben contrappuntata da tannini docili e morbidi.

Vendemmia: 2006
Proprietà: Franco e Mario Scrimaglio
Uvaggio: Barbera
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo: Vincenzo Muni
Prezzo: € 28,90
Bottiglia acquistata al duty-free dell'Aeroporto di Roma, il 28 maggio 2009

Scrimaglio

Doc Barbera d'Asti Superiore Croutin

Franco e Mario Scrimaglio hanno guadagnato la ribalta del mondo del vino italiano soprattutto per le loro originali operazioni di marketing, prima fra tutte quella di unire il vino al mondo dello sport e dell'automobile, offrendo alla Juventus e al Milan, come alla Fiat, all'Alfa Romeo e alla Lancia, l'opportunità di firmare alcune collezioni di bottiglie realizzate dalla stessa azienda di Nizza Monferrato. Ma al di là di queste trovate, i vini di punta rimangono quelli di territorio, con particolare impegno verso la Barbera d'Asti. Ecco allora la Superiore Croutin offrire profumi intensi e bella materia.

Vendemmia: 2005
Proprietà: Rocca delle Macie Spa
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 65.000
Enologo: Luca Francioni
Prezzo: € 12,00
Bottiglia acquistata al duty-free dell'Aeroporto di Roma, il 28 maggio 2009

Rocca delle Macie

Doc Chianti Classico Sant'Alfonso

L'"impero" della famiglia Zingarelli si estende ormai su oltre 600 ettari di vigneto suddivisi tra i terreni storici dell'azienda, nel Chianti Classico, e la dependance maremmana di Campomaccone, nella denominazione del Morellino di Scansano. Dai vigneti del primo nucleo produttivo chiantigiano, proviene questo Chianti Classico Sant'Alfonso, un vino capace di presentare con chiarezza le caratteristiche peculiari dei prodotti a marchio Rocca delle Macie. Si tratta di un rosso di bella fattura, gustosa piacevolezza e, elemento non secondario di questi tempi, di prezzo decisamente centrato.

Vendemmia: 2004
Proprietà: Famiglia De Castris
Uvaggio: Negroamaro, Malvasia Nera
Bottiglie prodotte: 630.000
Enologo: G. Di Mastrogiovanni. R. Cotarella
Prezzo: € 9,90
Bottiglia acquistata al duty-free dell'Aeroporto di Roma, il 28 maggio 2009

Leone De Castris

Doc Salice Salentino Riserva

Poche aziende pugliesi hanno radici storiche così importanti, basti pensare che i primi imbottigliamenti dell'azienda con sede a Salice Salentino risalgono agli anni venti del secolo scorso. Oggi l'azienda produce un'articolatissima gamma di vini in grado di distinguersi per qualità e ottimo rapporto qualità/prezzo. Ne è un buon esempio questo Salice Salentino Riserva, che sfodera un bagaglio aromatico particolarmente ricco e pulito e una bocca dalla struttura robusta e non priva di complessità, capace di una progressione gustativa continua e vigorosa.

Vendemmia: 2005
Proprietà: Santa Margherita Spa
Uvaggio: Nero d'Avola
Bottiglie prodotte: 60.000
Enologo: Loris Vazzoler
Prezzo: € 11,00
Bottiglia acquistata al duty-free dell'Aeroporto di Roma, il 28 maggio 2009

Terrelìade

Sicilia Igt Nirà

L'azienda Santa Margherita è stata fondata nel 1935 dal conte Gaetano Marzotto e tuttora è diretta dalla Famiglia Marzotto. Negli anni '90 la società diventa un vero e proprio gruppo, grazie alla acquisizione di diverse cantine prestigiose, come Kettmeir, Ca' del Bosco, Fattoria Pile e Lamole e Fattoria Vistarenni. Nel 2005, a questo nucleo di aziende, si è aggiunta la Tenuta di Sassoregale in Maremma, mentre in Sicilia si sono concretizzati il Progetto Feudo Zirtari e Terrelìade. Da quest'ultima realtà produttiva arriva il Nirà, dai profumi penetranti e dalla bocca energica e ben calibrata.



Vendemmia: 1996
 Proprietà: Famiglia De Castris
 Uvaggio: Negroamaro, Malvasia Nera
 Quotazione: -

Leone de Castris Doc Salice Salentino Rosso Donna Lisa Riserva

L'azienda con sede a Salice Salentino già nell'800 esportava vino sfuso negli Stati Uniti, così come in Francia e Germania e, nel 1925, effettuava il suo primo imbottigliamento. Giusto il tempo di assestarsi ed ecco un altro primato. Era il 1943, e dalle cantine salentine uscivano, per la prima volta in Italia, le bottiglie di un rosato dal nome curioso: Five Roses, per volere del generale Charles Poletti, commissario per gli approvvigionamenti delle forze alleate, che aveva chiesto una grossa fornitura di vino rosato, che doveva però avere un nome americano. Episodi indicativi della lunga storia di questa realtà produttiva, che, insieme a poche altre in Puglia, possiede anche uno "storico" delle sue annate migliori. E' il caso di questo Donna Lisa 1996, un vino che possiede ancora grande fascino sia all'olfatto, con note di fiori appassiti e cenni mentolati, sia al palato, dove una bella tensione acida conduce una progressione gustativa energica e ancora viva, dai tannini saporiti e dal finale lungo e fruttato.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Loacker, Jus Osculi

Ho avuto modo nei giorni scorsi in Alto Adige di assaggiare ed apprezzare un vino delle Tenute Loacker Schwarhof di Santa Giustina di Bolzano dal nome intrigante: Jus Osculi (diritto del bacio di romana memoria). Si tratta di un vino composto da Schiava, Lagrein, Cabernet e Merlot dal colore rosso rubino intenso con sentori fruttati come frutti di bosco, mandorle amare e frutta secca. Delicato, direi vellutato, ma di carattere e di buona complessità; persistente al palato, denota una valida attitudine all'invecchiamento. Ottimo il rapporto qualità/prezzo (11,00 euro circa la bottiglia in cantina).

Paolo Neri
 enonauta



Vendemmia: 2006
 Proprietà: Alberto Longo
 Uvaggio: Nero di Troia, Montepulciano, Bombino Bianco
 Bottiglie prodotte: 100.000
 Enologo: Graziana Grassini
 Prezzo allo scaffale: € 9,00-11,00

Alberto Longo Doc Cacc'e Mmitte di Lucera Rosso

L'azienda della famiglia Longo comprende due importanti proprietà non lontane da Lucera, la Fattoria Cavalli e la Masseria Celentano, per una superficie di vigneto di circa trentacinque ettari. Le uve che entrano nella composizione del Cacc'e Mmitte provengono dalla prima tenuta, ad un'altezza media di 175 metri sul livello del mare. Un rosso dai profumi di ciliegia sotto spirito e radice di liquirizia, con accenni di sandalo e cannella. Bocca coerente, con un frutto dolce, ma tutto sommato croccante, caldo e saporito.

Vendemmia: 2004
 Proprietà: Famiglia Garofano
 Uvaggio: Negroamaro
 Bottiglie prodotte: 100.000
 Enologo: Severino Garofano
 Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

Masseria Li Monaci Doc Copertino Rosso Eloquenzia

Un nome e un cognome: Severino Garofano. Spetta a lui la palma del protagonista, di una storia cominciata intorno alla metà degli anni novanta. Trentacinque ettari vitati, oggi come allora, da cui derivano vini ancorati al territorio salentino, sotto il cappello delle Doc come delle Igt del posto. Tra le prime c'è anche il Copertino Eloquenzia, un rosso che, dopo qualche iniziale nota riduttiva, si apre su sentori speziati di pepe bianco, ben accompagnati da riconoscimenti fruttati netti e avvolgenti. In bocca è snello, piacevole, piuttosto saporito e di ottima beva.

Vendemmia: 2008
 Proprietà: Alessandro e Giacomo Candido
 Uvaggio: Negroamaro, Malvasia Nera
 Bottiglie prodotte: 60.000
 Enologo: Donato Lanati
 Prezzo allo scaffale: € 6,00-8,00

Candido Doc Salice Salentino Rosato Le Pozzelle

Ben centotrentasette ettari in "zona" Salice Salentino, per lo più impiantati con vitigni a bacca rossa su terreni calcareo-argillosi mai troppo fertili, e stabilimenti a San Donaci e Guagnano. Questo, e molto altro, è la cantina Candido, capace di un rosato profumato ed intenso, con note di nespola e fragoline in bella evidenza. Un vino molto piacevole anche al palato, croccante e fresco, dotato comunque di un centro bocca di buona dolcezza e di saporito nerbo acido. Ideale come compagno delle miti serate estive.

Vendemmia: 2004
 Proprietà: Cantina Cooperativa Salice Salentino
 Uvaggio: Negroamaro, Malvasia Nera
 Bottiglie prodotte: 50.000
 Enologo: Leonardo Pinto
 Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

Cantina Salice Salentino Doc Salice Salentino Terre Neure Riserva

Erano gli anni '60 del secolo scorso, dunque in tempi non sospetti per il vino italiano improntato ad una certa idea di qualità, quando alcuni agricoltori del comune di Salice decidono di avviare il loro progetto cooperativo. Oggi la cantina Salice Salentino vanta 700 ettari vitati e rappresenta una realtà moderna, pur nel segno di una certa continuità storica. Il Terre Neure ad esempio proviene da viti ad alberello, ma è vino di impostazione innovativa, che impressiona per le note intense di marasca e legno nuovo. Un rosso sempre distinto da sensazioni di dolcezza, avvolgenza, ma con tannini decisi.





Vendemmia: 2005
Proprietà: Robin Bagget e Eric Sklar
Uvaggio: Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 25.000
Prezzo allo scaffale: \$ 55,00

Alpha Omega

Cabernet Sauvignon Napa Valley

Praticamente sulla leggendaria Rutherford, nel cuore della Napa Valley del vino e a fianco delle sue aziende più prestigiose, ecco una piccola realtà nuova di zecca e dal nome decisamente curioso: Alpha Omega. A dirigere le operazioni enologiche Jean Hoefliger, giovane tecnico di origini svizzere con esperienze a Bordeaux e in Sud Africa, affiancato (si fa per dire) dal flying winemaker per eccellenza, sempre più proiettato nel panorama nuovomondista: Michelle Rolland. Fondata da Robin Bagget e Eric Sklar, due amici che, per un motivo o per l'altro, si sono avvicinati al vino più di venti anni fa. Le vigne dell'azienda sono situate in alcune delle zone più interessanti della Napa: Spring Mountain, St. Helena, Rutherford, Oakville, Yountville, Atlas Peak, Oak Knoll, Wild Horse Valley e Carneros. Il Cabernet Sauvignon è un vino dall'impostazione inequivocabile: profumi intensi, ricchi e molto maturi, palato coerente e altrettanto rotondeggiante, senza accenno di spigolo.

Cosa vende

L'Enoteca Longo (via XXV aprile 3/a - Legnano (MI); tel. 0331596329; www.enotecalongo.it) ha aperto nel 1983 e fin da allora si è sempre segnalata per la sua capacità di concentrarsi sulle nuove tendenze del mercato e sulle nuove esigenze del consumatore come dimostra l'ultima trovata di aprire un canale di vendita su www.mediashopping.it:

Le Vigne di San Pietro, Bianco di Custoza 2008 - € 6,70

Fresco, saporito e di buona progressione

Terredora, Greco di Tufo 2008 - € 10,80

Semplice e immediato questo Greco dell'azienda di Walter Mastroberardino

Di Lenardo, Lis Maris 2008 - € 4,90

Blend di Sauvignon e Pinot Bianco profumato e godibile

Ruggeri Bianco, Prosecco dei Colli Trevigiani 2008 - € 6,50

Vino leggermente frizzante dalla bevibilità decisamente notevole

Anselmi, San Vincenzo 2008 - € 8,20

Garganega e Chardonnay dall'impatto olfattivo ricco e dal gusto vivace

Trabucchi, Amarone della Valpolicella 2004 - € 54,00

Intenso e rotondo questo vino della storica azienda della Valpolicella

Cantine Ascheri, Dolcetto d'Alba 2008 - € 8,20

Ottima fattura per un vino che fa della bevibilità la sua arma migliore

De Tarczal, Trentino Marzemino di Isera Superiore 2006 - € 9,00

Un vino delicato nei profumi quanto tonico al gusto

Villa Medoro, Montepulciano d'Abruzzo 2007 - € 6,60

Vino dalla buona nitidezza olfattiva e dal gusto ben calibrato

Di Lenardo, Friuli Grave Refosco Peduncolo Rosso 2008 - € 5,40

Piacevole e ben fatto questo rosso dell'azienda con sede a Gonars

Cosa consiglia

Ed ecco i vini consigliati dal bravo Giovanni Longo:

Lis Neris, Friuli Isonzo Chardonnay Jurosa 2008 - € 14,60

Uno Chardonnay elegante e minerale di bella bevibilità

Il Vignale, Gavi Vigne Alte 2008 - € 7,20

Bella piacevolezza per questo bianco dell'azienda di Novi Ligure

Palazzone, Orvieto Classico Superiore Terre Vineate 2008 - € 7,90

Vino sapido, persistente e gustoso

Travaglino, Oltrepo Pavese Riesling Campo della Fojada 2008 - € 9,30

Ben espressi i caratteri varietali del vitigno di origine teutonica

Villa Medoro, Trebbiano d'Abruzzo 2008 - € 5,90

Grasso e intenso quasi come un vino rosso

Bel Sit, Barbera d'Asti Sichivej 2003 - € 16,80

Un vino concreto prodotto dall'enologo Ezio Rivella nell'azienda di famiglia

Calò Michele, Grecantico 2007 - € 7,20

Buona personalità per questo bianco dal gusto pieno e saporito

Conti di Buscareto, Lacrima di Morro d'Alba 2008 - € 6,70

Un classico della produzione dell'azienda con sede a Ostra

Rubbia al Colle, Val di Cornia Olpaio 2006 - € 16,50

Un vino intrigante segna l'esordio toscano dei Fratelli Muratori

Pianirossi, Solus 2006 - € 15,00

Buona solidità per il rosso dell'azienda toscana di Stefano Sincini, ad Tod's SpA

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.

Sommelier in "ordine"

E' di questi giorni la notizia che il Senato discuterà il disegno di legge per l'istituzione dell'ordine professionale dei Sommelier. Non entriamo nel merito della proposta di legge, che potrebbe avere anche i suoi lati positivi e che certamente non tradisce la tradizione italiana che dalle congreghe delle arti e dei mestieri, passando dalle autarchiche corporazioni, arriva agli albi professionali dei giorni nostri. In uno spirito comunque ben distante dai modelli liberali più evoluti. Ma tant'è.

Quello che notiamo sommessamente è che, qualora la legge passi, dovremo assistere agli ennesimi esami di Stato per conseguire il diritto all'accesso all'albo, nei quali, probabilmente, sarà richiesta al candidato, per esempio, la capacità di riconoscere in un vino i suoi difetti o i vitigni che lo compongono. Insomma, prima della passione e dell'esperienza, diventeranno fondamentali per diventare dei sommelier "certificati", doti squisitamente tecniche. Ma, d'altra parte, nel primo articolo della legge in discussione si specifica che "ai sommelier non agronomi è vietata ogni attività di competenza esclusiva della professione di agronomo. Ai sommelier non enologi è vietata ogni attività di competenza esclusiva della professione di enologo" ...

Gubbio è una città straordinaria e affascinante ma, come molte volte succede in luoghi ad alta vocazione turistica, piuttosto difficile dal punto di vista gastronomico. Fuor di metafora, per mangiare bene e non avere cattive sorprese è bene affidarsi a chi ha fatto del settore una propria ragione di vita, oltre che un'attività professionale di successo. Che nella città dei Ceri la famiglia Rosati sia tra questi e che il suo ristorante, La Fornace di Mastro Giorgio (via Mastro Giorgio 2, Gubbio (PG); tel. 0759221836), riesca nell'intento di ammaliare anche i gourmet più esigenti, è fuori discussione. L'ambiente è ricavato dagli antichi locali della fornace di Mastro Giorgio (appunto), e si mostra con arredi e rifiniture molto classiche. La cucina è solidamente ancorata ai piatti e ai prodotti del territorio, scegliendo tra i migliori artigiani, senza dimenticare di pescare qua e là, tra le eccellenze d'Italia e del mondo. Piatti di sapore e sostanza, insomma, con i tanti pregi e piccoli eccessi della cucina della tradizione (seppur resa molto elegante). Carta dei vini strepitosa. Impeccabile conduzione di Giuseppe Rosati.

La top five de La Fornace di Mastro Giorgio

Ferrari, Trento Brut Riserva del Fondatore 1993 - € 85,00

Valentini, Trebbiano d'Abruzzo 1996 - € 68,00

Poggio di Sotto, Brunello di Montalcino 1998 - € 75,00

Castello della Sala, Cervaro 1999 - € 80,00

Caprai, Sagrantino di Montefalco 25 Anni 1998 - € 110,00

Non solo vino

Birrificio San Quirico "Iris"

Basterebbe il paesaggio mozzafiato della Val d'Orcia, oppure lo splendido edificio duecentesco che ospita il birrificio, nel cuore di San Quirico, nel senese (via Dante Alighieri, 93/a, tel.0577/898193; www.birrificiosanquirico.it). E invece questo nuovo birrificio artigianale mostra anche una definizione stilistica assolutamente centrata, fin da subito. L'Iris, ad esempio, è una Blonde Ale ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia. Raffinata e di grandiosa beva, evidenzia al naso note di mela e albicocca. In bocca è rinfrescante, con un finale piacevolmente amarognolo. Se cercate qualcosa di nuovo per l'estate...



I tre vini del cuore di...

Cristiano Militello

Dopo la Scuola di teatro di Bologna, comincia la sua carriera confluendo nel gruppo di comici toscani delle trasmissioni "Vernice Fresca", prima, e "Aria Fresca", poi, condotte da Carlo Conti. Militello ha guadagnato una certa notorietà raccogliendo, in 5 libri, gli striscioni più divertenti degli stadi, raccolti da quando è inviato di "Striscia la notizia" (2004). Segue le partite del campionato di serie A e, il giorno successivo, nella rubrica "Striscia lo Striscione", vanno in onda i suoi servizi sul prima e sul dopo partita, con le immagini, appunto delle curiosità più divertenti degli stadi, commentate da lui stesso. Dal 2006 cura anche "Tutti giù per terra", una rubrica sulle simulazioni dei calciatori. E dal 2008, in uno spazio del sabato, racconta le stranezze calcistiche che arrivano dal resto del mondo. Tutti i giorni su Radio 101 conduce "La Carica di 101", morning show con Paolo Cavallone, Sergio Sironi, Sara e Massimo Lopez. Sempre su Radio 101, conduce "I Raccattapalle", con Cavallone e Sironi, 60 minuti di aneddoti, follie e curiosità dal mondo del calcio.

Castello di Ama, L'Apparita

Gualdo del Re, Strale

Tenuta di Biserno, Insoglio del Cinghiale

