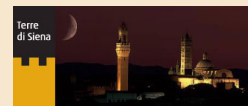




I quaderni di Wine News

APPUNTI DI DEGUSTAZIONE



Tiratura: 24.771 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 47 - Settembre 2009 - Info: iquadernidivineweb@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - A cura di Franco Pallini e Antonio Boco



Vendemmia: 2008
 Proprietà: Lavis Scarl
 Uvaggio: Müller Thurgau
 Bottiglie prodotte: 7.000
 Enologo: Fausto Peratoner
 Prezzo allo scaffale:
 € 13,00-15,00

La Vis Doc Trentino Ritratti Müller Thurgau

Nel gran revival dei vitigni di antica origine, noi proponiamo con piacere un vino proveniente da una varietà "inventata". Il Müller-Thurgau è un vitigno aromatico originario del Geisenheim in Germania, letteralmente creato dall'enologo Hermann Müller, originario appunto della cittadina svizzera di Thurgau. In Italia ha trovato patria in Trentino, e in parte in Alto Adige. Quello della cooperativa La Vis è distinto da raffinate nuance che spaziano dalla pesca bianca al cedro, dal tiglio alle erbe aromatiche. Palato aromatico e corposo, finale gradevolmente amarognolo.



Vendemmia: 2007
 Proprietà: Cosimo Maria Masini
 Uvaggio: Trebbiano
 Bottiglie prodotte: 2.500
 Enologo: Cipriano Barsanti
 Prezzo allo scaffale:
 € 12,00-14,00

Cosimo Maria Masini Toscana Igt Bianco Daphné

Nonostante la giovane età, Cosimo Maria Masini dimostra di avere le idee piuttosto chiare, almeno per quel che riguarda la filosofia con cui approcciare il mondo del vino. Titolare di quattordici ettari nella valle dell'Arno, nei pressi di San Miniato (Pisa), condotti secondo i dettami della biodinamica, Cosimo produce etichette sicuramente personali, fuori da facili omologazioni. Il trebbiano Daphné '07, dal nome della figlia nata da pochi mesi, ha colore paglierino carico, lievemente velato, profumi complessi e minerali, gusto saporito e piccante, accompagnato da note sulfuree e lieve tannino.



Vendemmia: -
 Proprietà: Famiglia Bonomi
 Uvaggio: Chardonnay
 Bottiglie prodotte: 14.000
 Enologo:
 Cesare Ferrari, Leonardo Valenti
 Prezzo allo scaffale:
 € 19,00-21,00

Tenuta Castellino Docg Franciacorta Brut Satèn

L'azienda della famiglia Bonomi prende il nome da una particolare opera architettonica in stile liberty, progettata alla fine dell'800 e si trova in una zona di origine morenica, situata tra il Monte Orfano, il Monte Alto e i colli a ridosso del Lago d'Iseo. Il Satèn è prodotto con sole uve chardonnay, in parte fermentate in vasche di acciaio termo-condizionate e il restante in piccole botti di rovere, e sosta in bottiglia per circa due anni. Ha profumi di mela, crosta di pane e lievi accenni di salvia, mentre il palato è ricco, di buona materia.



Vendemmia: 2005
 Proprietà: Gruppo Terra Moretti
 Uvaggio: Chardonnay, Pinot Bianco
 Bottiglie prodotte: 110.000
 Enologo:
 Gianluca Uccelli
 Prezzo allo scaffale:
 € 20,00-22,00

Contadi Castaldi Docg Franciacorta Brut Satèn

Fra le aziende del gruppo Terra Moretti, Contadi Castaldi è certamente una delle più brillanti, giovani e dinamiche. Ha sede ad Adro, uno dei 19 comuni dove è possibile produrre Franciacorta, a due passi dal Lago d'Iseo, e rappresenta un vero emblema del Satèn, le famose bollicine che, grazie ad una minore pressione, hanno un gusto morbido, vellutato e avvolgente. Contadi lo produce con sole uve bianche. L'annata 2005 regala un vino setoso, articolato ma allo stesso tempo di grande immediatezza, dai profumi di cera d'api, pesca bianca e foglie di cedro.

Editoriale

Una vendemmia diversa

Il mondo del vino, come tutti i settori dell'agricoltura, vive di cicli e stagioni. Naturale che i Quaderni di Settembre, i primi dopo la pausa estiva, ci portino a parlare e riflettere di vendemmia. Lo stesso mondo, però, non può essere svincolato da cicli altrettanto fluttuanti e imprevedibili come quelli economici. Sul piano agronomico ed enologico, salvo le smentite degli ultimi giorni, che come tutti sanno sono quelli decisivi, sembrerebbe davvero un'annata coi fiocchi un po' ovunque: dalla Franciacorta, che ha già portato in cantina gran parte del raccolto, alla Sicilia, passando per i numerosi e variegati territori della penisola. Non ci resta che aspettare ancora un po' per essere più precisi e confermare il sostanziale ottimismo. Altri umori fanno invece registrare i mercati e le giacenze cominciano a "pesare", tanto che il nuovo raccolto porta con sé diverse preoccupazioni e qualche originale soluzione. Mandare all'aria i frutti di un'annata che, come dicevamo, si annuncia quantomeno interessante, sarebbe diabolico. Il Consorzio del Chianti Classico, tanto per fare un esempio, ha pensato di adottare il cosiddetto blocage, sistema che consiste nel ridurre l'immissione di vino sfuso sul mercato, così da non mortificare i prezzi, salvaguardare la redditività del prodotto e attendere periodi migliori. Insomma, una vendemmia un po' diversa dove, forse, l'aspettativa per i suoi esiti qualitativi, resta per la prima volta un po' in secondo piano. Vedremo.

Buona lettura
 Antonio Boco
 Franco Pallini





Vendemmia: 2004
Proprietà: Luigi Moio
Uvaggio: Aglianico
Bottiglie prodotte: 2.200
Enologo: Luigi Moio
Prezzo allo scaffale: € 140,00 -
145,00

**Quintodecimo
Docg Taurasi Vigna Quintodecimo
Riserva**

Luigi Moio, "o' professore", ha davvero bisogno di poche presentazioni. Se poi restringiamo il campo alla sua regione, la Campania, possiamo senz'altro affermare che si tratta di una vera e propria istituzione. Nato a Mondragone, in provincia di Caserta, nel '60, è ordinario di enologia dell'Università Federico II di Napoli, oltre a vantare numerose consulenze con altrettante aziende vitivinicole della regione. Fatto che ha contribuito non poco ha far crescere di livello queste realtà, dando l'idea delle immense potenzialità di questa terra, sia in termini di vitigni tradizionali che di vocazione dei molteplici territori. Per questo, e per molto altro ancora, abbiamo scelto la sua nuova azienda Quintodecimo come griffe del mese. Una realtà giovane, certo, lanciata da subito nell'olimpico enologico italiano proprio per i meriti e il blasone del suo straordinario artefice. Si trova a Mirabella Eclano, in provincia di Avellino, dove produce un numero limitato di bottiglie a prezzi decisamente alti. Dopo l'uscita dell'Aglianico, un Igt chiamato Terra d'Eclano, qualche bianco come la Falanghina Via del Campo e il Fiano Exultet, eccoci alle prese con il primo Taurasi di famiglia. Riserva, per giunta. Si tratta di un vino ancora giovanissimo, la vendemmia è quella del 2004, specie se teniamo in considerazione lo stile e la capacità di invecchiamento di questo tipo di prodotto. Il colore è rubino carico con sfumatura granata, i profumi raccontano complesse sensazioni di cioccolato, amarena tritata, frutti neri e radice di rabarbaro, fino a raggiungere un bel corredo speziato. Un vino straordinariamente intenso, capace di un palato altrettanto impressionante fatto di materia, calore, dolcezza fruttata e fittezza tannica. Doti ancora da amalgamare, certo, ma tanto imponenti da non poter passare inosservate. Le uve provengono da una vigna a 420 metri d'altezza, esposta a nord-ovest. Il vino affina per due anni in barrique di rovere francese e per altrettanti in bottiglia.

Vendemmia: 2008
Proprietà: Famiglia Rallo
Uvaggio: Ansonica, Catarratto
Bottiglie prodotte: 950.000
Enologo: Stefano Valla
Prezzo: € 7,18
Bottiglia acquistata alla Coop di Castiglione della Pescaia (GR), il 15 luglio 2009

**Donnafugata
Sicilia Igt Anthilia**

Il nome di questo bianco rimanda al nome romano della cittadina di Entella. Si tratta di un vino importante per la storia dell'azienda della famiglia Rallo. Infatti è il primo ad essere stato concepito a Donnafugata e per questo, continua a restare nel cuore di tanti suoi estimatori. L'impatto olfattivo è intenso, segnato da fresche note fruttate, qualche cenno di macchia mediterranea e ricordi appena minerali. Bocca di buon equilibrio, di bella consistenza e sapidità, dal finale deciso e vibrante. Donnafugata è una delle realtà più importanti della Sicilia enoica e conta su circa 160 ettari di vigneto, per una produzione complessiva che supera i due milioni e mezzo di bottiglie. La consulenza enologica è a cura di Carlo Ferrini.

Vendemmia: 2008
Proprietà: Banfi Spa
Uvaggio: Brachetto
Bottiglie prodotte: 420.000
Enologo: Alberto Lazzarino
Prezzo: € 9,05
Bottiglia acquistata alla Coop di Castiglione della Pescaia (GR), il 15 luglio 2009

**Vigne Regali
Docg Brachetto d'Acqui Rosa
Regale**

Vigne Regali è il marchio con cui la casa madre Banfi ha ribattezzato la storica cantina Bruzzone di Strevi (acquisita dalla famiglia Mariani nel 1979), produttrice di spumanti di pregio fin dal 1860. Vigne Regali eredita e reinterpreta quello stesso concetto di "tradizione-innovazione" che da sempre è la chiave del successo di Banfi. L'azienda conta su 45 ettari di vigneti situati a Novi Ligure e ad Acqui, mentre a Strevi si trovano le cantine. Fresco e piacevolmente profumato, questo Brachetto d'Acqui possiede al palato una progressione gustativa solida e attraente. Finale dolce e intenso, per nulla sovraccarico.

Vendemmia: 2008
Proprietà: Mezzacorona Scarl
Uvaggio: Pinot Grigio
Bottiglie prodotte: 3.000.000
Enologo: Fabio Toscana
Prezzo: € 5,15
Bottiglia acquistata alla Coop di Castiglione della Pescaia (GR), il 15 luglio 2009

**Mezzacorona
Doc Trentino Pinot Grigio**

Mezzacorona è un'altra grande e importante realtà cooperativa del Trentino ma non solo, infatti, fanno parte del gruppo anche Feudo Arancio e Villa Albius in Sicilia, Castello di Querceto e Nannetti in Toscana, Tolloy in Alto Adige e Righetti in Veneto. Il Pinot Grigio protagonista del nostro assaggio, è un vino che possiede profumi convincenti per freschezza e fragranza del fruttato, ben integrati a note di fiori di tiglio. In bocca, il vino è immediatamente piacevole e per nulla banale, grazie ad una bel carattere salino, che lo rende saporito e scattante.

Vendemmia: -
Proprietà: Ferrari F.Ili Lunelli Spa
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 3.900.000
Enologo: M. Lunelli, R. Larentis
Prezzo: € 13,42
Bottiglia acquistata alla Coop di Castiglione della Pescaia (GR), il 15 luglio 2009

**Ferrari
Doc Trento Brut**

Ebbene sì, in Italia abbiamo anche la Ferrari del vino. Si tratta dell'azienda guidata dalla Famiglia Lunelli, che appartiene decisamente al ristrettissimo club di maison italiane (in certi casi è addirittura "la maison" italiana) in grado di giocare alla pari con le più celebrate griffe dello Champagne. A partire dal suo prodotto "entry level", oggetto del nostro assaggio, che è un vino, tanto per non fare inutili giri di parole, decisamente appagante. Profumi di solida pulizia introducono ad un gusto pieno, armonico e di grande freschezza, per un vino ormai dalla costanza qualitativa degna dei più grandi.



Vendemmia: 1997
 Proprietà: Famiglia Zenato
 Uvaggio: Corvina, Rondinella,
 Sangiovese
 Quotazione: -

Zenato

Doc Valpolicella Superiore Ripasso

Il nucleo storico dei vigneti di Zenato si trova a San Benedetto di Lugana, appena fuori Peschiera del Garda. Qui è sorta la prima cantina che conta su circa 40 ettari di vigneto. In Valpolicella, invece, Zenato possiede, in zona Sant' Ambrogio di Valpolicella, circa 20 ettari, impiantati a partire dal 1975. L'azienda, fondata negli anni '60, resta un'impresa vitivinicola a conduzione familiare, ed attualmente è guidata dalla Signora Carla e dai figli Alberto e Nadia. Un'atmosfera che segna profondamente la filosofia produttiva di questa realtà, a partire dalla concezione dei suoi vini, con un'attenzione particolare rivolta alla tradizione e alla tipicità, ma, al contempo, ad un'esecuzione tecnica decisamente ineccepibile. Ne è una solida dimostrazione questo Valpolicella Ripasso, un vino assolutamente in grande forma, a partire dai profumi ben delineati, contraddistinti da affascinanti note di amarena e cannella. Forse, però, il vino dà il meglio di sé in bocca, con uno sviluppo ben ritmato, appagante, ancora di grande freschezza e di ottimo contrasto.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

La Selva, Maremma Toscana Vermentino 2007

Un vino che costa davvero una cifra accessibile, sui quattro euro dove l'ho comprato, prodotto da uve biologiche, dalla bevibilità appagante. Mi verrebbe da chiedere cosa si voglia in aggiunta, ma preferisco domandarmi se il vero volto dell'enologia italiana sia questo o la prosopopea costruita intorno a certi prodotti superblasonati, che, alla fine, non mantengono tutte le loro promesse. Probabilmente un ragionamento demagogico, fatto da un semplice consumatore, ma alla fine siamo o non siamo noi consumatori quelli che comprano?

Giorgio Clemente
 enonauta



Vendemmia: 2007
 Proprietà: Masottina Spa
 Uvaggio: Prosecco
 Bottiglie prodotte: 300.000
 Enologo: Adriano Dal Bianco
 Prezzo allo scaffale: € 9,00-11,00

Masottina

Doc Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene Extra Dry

L'azienda vitivinicola Masottina nasce nel 1946 alle pendici dei Colli di Conegliano. Oggi conta su 50 ettari coltivati a vigneto e una moderna sede aziendale nei pressi del Castello Roganzuolo, alle porte di Conegliano. L'azienda dei fratelli Dal Bianco è una solida ed affidabile realtà produttiva del trevigiano e il Prosecco di Conegliano ne è una buona testimonianza. I suoi profumi sono ben a fuoco, rivelando note di mela verde, limone, pompelmo e ricordi floreali di glicine e acacia. In bocca, il vino è gradevolmente fresco e di buona struttura, dalla progressione vivace ed energica.

Vendemmia: 2008
 Proprietà: Famiglia Piona
 Uvaggio: Fernanda, Trebbiano, Garganega,
 Trebbianello
 Bottiglie prodotte: 180.000
 Enologo: Luciano Piona
 Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

Cavalchina Doc Custoza

L'azienda agricola Cavalchina, che conta attualmente su circa 21 ettari coltivati a vigneto, nasce nel 1901 con l'acquisizione del primo nucleo di vigneti nei pressi di Custoza, ed è stata, nel 1962, la prima cantina a chiamare Custoza il vino bianco prodotto in zona. Oggi, l'azienda collocata nella zona sud-est del Garda e a cui fa capo anche la realtà produttiva mantovana de La Prendina, è una delle aziende più affidabili dell'area veronese del Garda. Il Bianco di Custoza, oggetto del nostro assaggio, è un vino decisamente centrato fin dai profumi nitidi e puliti, preludio ad una bocca definita, armonica e di grande freschezza.

Vendemmia: 2008
 Proprietà: Famiglia Magnabosco
 Uvaggio: Garganega
 Bottiglie prodotte: 45.000
 Enologo: Gino Magnabosco
 Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

Monte Tondo

Doc Soave Classico

Oltre 25 ettari di vigneti situati nelle tre migliori zone del Soave, Monte Tondo da cui prende il nome l'azienda, Monte Tenda e Monte Foscarino località Casette, costituiscono il patrimonio fondamentale della famiglia Magnabosco, che produce vini decisamente caratteriali. Ne è un buon esempio questo Soave, capace di unire a qualità organolettiche di estremo interesse, anche un prezzo interessante, che di questi tempi può fare la differenza. I profumi sono puliti e freschi, ma il punto di forza del vino è rappresentato dal gusto: contrastato, sapido e di buona profondità acida.

Vendemmia: 2007
 Proprietà: Famiglia Barbolini e Buffagni
 Uvaggio: Lambrusco Grasparossa di
 Castelvetro
 Bottiglie prodotte: 90.000
 Enologo: -
 Prezzo allo scaffale: € 6,50-7,50

Barbolini

Doc Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Lancillotto

L'azienda, con sede a Casinalbo di Formigine, conta su circa 30 ettari di vigneto e rappresenta una delle realtà più interessanti della provincia di Modena. Con oltre cento anni di storia alle spalle, fa dell'attenzione rigorosa ai tratti più intimi della tradizione (produce anche un ottimo aceto balsamico), il suo punto di forza. Che naturalmente non può prescindere dal Lambrusco, in questo caso dall'affascinante Grasparossa di Castelvetro. La versione "Secco" mostra un luminoso color rubino-violaceo che annuncia profumi primari di bella armonia, dai frutti di bosco alle ciliegie selvatiche. In bocca il vino è cremoso, sapido e vivace.



Vendemmia: 2005
Proprietà: Pedro Estrada Belli
Uvaggio: Syrah
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: €
12,00-14,00

Belbon Hills

Western Cape Shiraz

L'azienda Belbon Hills, di proprietà di Pedro Estrada Belli (il cui nome non nasconde la sua origine italiana), produce complessivamente circa 120.000 bottiglie annue e si trova alle pendici dello Hex River, nella Breede River Valley, nella regione del Western Cape. Tra i vini prodotti da quest'azienda abbiamo assaggiato un piacevole Syrah, vitigno particolarmente apprezzato dai produttori e dagli enoappassionati sudafricani. La versione 2005, si presenta nel bicchiere di un bel rosso quasi cupo e possiede profumi ben scolpiti ma non particolarmente intensi, con note pepe e qualche ricordo balsamico. In bocca, non propone una freschezza esasperata, ma un corpo robusto e una bella sapidità. Un altro esempio di prodotto molto godibile che proviene da quel Sud Africa, troppo spesso rubricato come un semplice Paese del Nuovo Mondo enologico, pur avendo circa due secoli di storia vitivinicola e terroir di buona personalità. Il vino protagonista del nostro assaggio è importato in Italia da AfriWines (www.afriwines.com).

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 Nuvola (via Trento, 5 - Foggia; tel. 0881723388; www.enotecanuvola.com) nasce nel 1993 ed è gestita dalla famiglia De Lorenzo, che ha puntato, da subito, su un'offerta non banale. Oggi, le etichette sono oltre 600 e spaziano dalla Puglia, naturalmente, passando per mirate selezioni dal resto d'Italia e dall'estero:

Cantele, Negroamaro Rosato 2008 - € 6,40

Un vino fresco, saporito e decisamente appagante

Cantele, Teresa Manara Chardonnay 2008 - € 10,80

Un prodotto capace di trasmettere il carattere mediterraneo dei vini del Salento

Primis, Nero di Troia 2008 - € 6,90

Un Nero di Troia affascinante per eleganza ed equilibrio

Consorzio Produttori Vini di Manduria, Primitivo di Manduria Lirica 2006 - € 8,90

L'essenza di questo vitigno pugliese, interpretata con rigore ed equilibrio

Villa Schinosa, Moscato di Trani 2007 - € 10,40

Ottenuto da uve Moscato Bianco, è un vino morbido ma mai stucchevole

Tedeschi, Amarone della Valpolicella 2006 - € 34,00

Intenso ed equilibrato questo vino prodotto da una delle aziende storiche della Valpolicella

Rocca delle Macie, Morellino di Scansano 2008 - € 11,40

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

Sella & Mosca, Alghero Tanca Farrà 2007 - € 13,50

Ottenuto da Cebernet Sauvignon e Cannonau, è un vino solido e avvolgente

Macchialupa, Falanghina 2008 - € 8,90

Vino dalla buona nitidezza olfattiva e dal gusto ben calibrato

Rocca delle Macie, Chianti Classico Sant'Alfonso 2007 - € 14,00

Fine e misurato, questo Chianti Classico prodotto dall'azienda della famiglia Zingarelli

Cosa consiglia

Ed ecco i vini consigliati dal bravo Pio Daniele De Lorenzo:

Cantele, Amativo 2007 - € 17,90

Blend di Primitivo e Negroamaro, potente e ben ritmato

Consorzio Produttori Vini di Manduria, Primitivo di Manduria Elegia 2006 - € 18,00

Piacevolezza e tipicità per questo rosso, intenso e robusto

Paolo Leo, Negroamaro Orfeo 2007 - € 13,50

Vino generoso quanto raffinato nei profumi di macchia mediterranea

D'Arapi, Brut Riserva Nobile Metodo Classico - € 15,50

Un originale e ben riuscito spumante da uve Bombino Bianco

Tedeschi, Amarone della Valpolicella Monte Olmi 2005 - € 64,00

Il cru della famiglia Tedeschi è un vino decisamente di grande classe

Macchialupa, Fiano d'Avellino 2007 - € 12,50

Fine e delicato nei profumi è un vino di grande godibilità

Franz Haas, Alto Adige Gewürztraminer 2008 - € 18,00

Un vero e proprio classico nella sua tipologia

Barone Pizzini, Franciacorta Extra Dry - € 24,00

Un vino che esprime al meglio l'affidabilità qualitativa dell'azienda di Corte Franca

Fazi Battaglia, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Massaccio 2007 - € 11,50

Uno dei migliori nella sua tipologia, capace anche di affrontare serenamente il passare del tempo

Sella & Mosca, Vermentino di Gallura Monteoro 2008 - € 10,50

Buone doti caratteriali per un vino simbolo della Sardegna enoica

È la Toscana uno dei primi territori ad offrire il vino analcolico ...

Da una delle terre a più alta vocazione vitivinicola, arriva il vino analcolico. Si trova in Toscana, infatti, e precisamente a Livorno, la Indal 2000 (www.indal2000.it), società di distribuzione e importazione di prodotti alimentari, che ha introdotto, tra le prime in Italia (maggio 2009), il vino dealcolizzato. A produrlo, naturalmente, dopo il fermo monitorato del ministro Zaia, non è un'azienda italiana, ma tedesca, la Sektellerei Schloss Wachenheim (www.schloss-wachenheim.de), che realizza anche lo spumante per bambini "Robby Bubble". Per ora soltanto tre tipologie: uno Chardonnay, un Cabernet Sauvignon, e un Rosé, che formano la linea "Light Live". Il vino senza alcol è ottenuto vinificando normalmente le uve che poi vengono sottoposte ad un processo di dealcolizzazione per pressione sottovuoto a 33 gradi e la successiva aggiunta di mosto e aromi. Secondo il distributore è un prodotto che si presta all'uso quotidiano, a chi fa una dieta ipocalorica e, soprattutto, a chi deve mettersi alla guida. Un'idea certamente all'altezza delle aspettative e del mutamento degli stili di vita, in grado di stare al passo con i tempi e con le richieste del mercato. Ma ci domandiamo sommessamente: e il vino vero, questa volta termine decisamente calzante, che fine farà?

Negli ultimi tempi si è parlato molto, spesso, purtroppo, anche a sproposito e in maniera piuttosto grossolana, della contrapposizione tra cucina tradizionale e ristorazione d'avanguardia, figlia della tecnica, di una ricerca più o meno spinta e della sperimentazione. Un gioco che non ci appassiona, visto che siamo convinti di poter trovare eccellenze nel primo come nel secondo schieramento. Volendo però per forza semplificare per categorie, non c'è dubbio che il ristorante Matricianella (via del Leone, 4 - Roma; tel. 066832100) faccia parte dei tradizionalisti, in questo caso della miglior cucina romana ed ebraica, giocando però il suo ruolo con intelligenza ed eleganza, senza mai cadere in eccessi, pesantezze o anacronismi. Una cucina appagante in tutte le sue espressioni: dall'amatriciana, ovviamente, al cacio e pepe, fino all'abbacchio e al carciofo alla "giudia", oltre ad una miriade di ottimi fritti. Come d'uopo. Bellissima anche la carta dei vini, con una appendice corposa dedicata alle etichette laziali.

La top five de La Matricianella

Poggio Le Volpi, Baccarossa 2006 - € 23,00

Gelso Valchetta, Il Gelso 2006 - € 17,00

Principe Pallavicini, Cesanese Amarasco 2006 - € 19,00

Villa Simone, Frascati Superiore 2008 - € 15,00

Gelso Valchetta, Lilium 2008 - € 17,00

Non solo vino

Angelo Parodi Sardine in olio di oliva

Marchio storico che muove i primi passi nel lontano 1888, grazie al genio di Angelo Parodi (<http://www.icatfood.it/Parodi/brand.asp>), i cui metodi di lavorazione restano ancora estremamente attuali, vive oggi, per merito della società genovese Icat Food, una delle realtà meglio organizzate nella conservazione del pesce di qualità, una seconda giovinezza. Noi abbiamo provato le sardine in olio di oliva, che, per non fare inutili giri di parole, sono semplicemente buonissime. Perfette nell'equilibrio e mai troppo salate, a valorizzare la consistenza e il sapore di un prodotto decisamente di qualità.



I tre vini del cuore di...

Giancarlo Giannini

Attore, doppiatore e regista, ha saputo interpretare un'ampia gamma di personaggi, utilizzando con disinvoltura anche vari dialetti. Dopo essere apparso in numerose produzioni teatrali e televisive, nel 1965 esordisce nel cinema ("Fango sulla metropoli" di Gino Mangini). Determinante l'incontro con la regista italiana, Lina Wertmüller, con la quale lavorerà più volte. Ma la sua straordinaria versatilità lo porterà a lavorare anche con i migliori registi italiani, come Ettore Scola, Luchino Visconti, Sergio Corbucci, Mario Monicelli, Dino Risi, solo per fare alcuni nomi, e stranieri, da Rainer Werner Fassbinder a Francis Ford Coppola, da Alfonso Arau a Ridley Scott. Celebri attori devono il loro successo alla voce di Giannini, da Jack Nicholson a Michael Douglas, da Gérard Depardieu a Jeremy Irons. Giannini è anche inventore, rinverdendo la passione giovanile per l'elettronica: suo il giubbotto pieno di gadget indossato da Robin Williams nel film Toys.

Ghemme

Amarone della Valpolicella

Brunello di Montalcino

