

Tiratura: 25.305 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 49 - Novembre 2009 - Info: iquadernidiwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - A cura di Franco Pallini e Antonio Boco



Vendemmia: 2005
Proprietà: Salvatore Molettieri
Uvaggio: Aglianico
Bottiglie prodotte: 25.000
Enologo: Giovanni Molettieri
Prezzo allo scaffale:
€ 35,00-40,00

Molettieri

Docg Taurasi Vigna Cinque Querce

I segreti di Salvatore Molettieri e della sua famiglia, molto semplicemente non sono segreti. Basta fare un salto in contrada Musanni, a due passi dal borgo di Montemarano, famoso per la tarantella, per rendersene conto. Vigne splendidamente inserite in un contesto naturale autentico, cantina in certe parti letteralmente strappata alla pietra, dedizione assoluta alla causa e una precisa idea stilistica. Colore, ricchezza, potenza. Ma anche grande acidità ed equilibrio. Il Taurasi '05 è figlio di quest'idea e della sua terra, con un'annata alle spalle che si sta dimostrando tra quelle da ricordare. Semplicemente strepitoso.



Vendemmia: 2006
Proprietà: Isole e Olena
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 38.000
Enologo: Paolo De Marchi
Prezzo allo scaffale:
€ 55,00-57,00

Isole e Olena

Toscana Igt Cepparello

Se questo è un Supertuscan, viva i Supertuscan. Il Cepparello è un vino che andrebbe preso ad esempio di come vanno le cose nel patrio mondo enoico, di come tante chiacchiere e ragionamenti siano fuorvianti, spesso dettati da pressapochismo e scarsa conoscenza della materia, se non, peggio, da un disegno preconfezionato e inevitabilmente sfuocato. Il Cepparello non è solo un rosso di caratura superiore, è soprattutto un vino capace di raccontare la bellezza del Sangiovese, delle sue terre e la più intima anima chiantigiana. Oltre le mode e gli schemi. Ancora meglio nel 2006, che consegna agli annali una versione pazzesca, oggi e soprattutto domani.



Vendemmia: 2005
Proprietà: Fratelli Cavallotto
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 19.000
Enologo:
Giuseppe e Alfio Cavallotto
Prezzo allo scaffale:
€ 42,00-45,00

Cavallotto

Docg Barolo Bricco Boschis

La cantina della famiglia Cavallotto vale una visita. Per la squisita gentilezza dei proprietari e per il fascino autentico, fatto di botti grandissime e impostazione sostanzialmente tradizionale. Come i loro vini, ovviamente. Il Bricco Boschis '05 è capace di trascinarci mente e palato in sensazioni antiche, senza cadere negli eccessi o nelle sbavature stilistiche del passato. Insomma, la quadratura del cerchio fatta di profumi straordinari e stratificati di marasca, radice di liquirizia, fiori secchi e cenni balsamici, a preludio di una bocca monumentale, di gran frutto e sapore, tensione e potenza, tannino fitto e interminabile profondità. Crescerà in bottiglia, in questo momento va aspettato per diversi minuti nel bicchiere.



Vendemmia: 2007
Proprietà: Famiglia Fucci
Uvaggio: Aglianico
Bottiglie prodotte: 18.000
Enologo:
Elena Fucci
Prezzo allo scaffale:
€ 28,00-31,00

Elena Fucci

Doc Aglianico del Vulture Titolo

Giovane, spigliata e simpatica, Elena Fucci potrebbe essere considerata la capofila di una nuova generazione di vignaioli in Basilicata. Non solo per motivi anagrafici, evidentemente, quanto per l'approccio originale, competente e innovativo che lei e la sua famiglia stanno imprimendo alla viticoltura di quest'area affascinante ma affatto semplice. Un approccio perfettamente leggibile nel bicchiere, in grado di parlare una lingua contemporanea senza rinunciare ad evocare suggestioni antiche. Caldo, denso, strutturato, il vino non rinuncia a chiaroscuri e sfumature aromatiche che lo rendono anche complesso e al riparo da facili omologazioni.

Editoriale

La spina dorsale (rossa)

E' vero. L'Italia del vino vanta un primato difficile da contestare, anche se dando uno sguardo alle terre d'origine della vite non si tratta di una rigida esclusiva: quello del numero dei vitigni autoctoni e tradizionali con cui si producono un numero smisurato di vini diversi. La cosa è ormai arcinota e ha dato origine a infiniti dibattiti sull'importanza di questo patrimonio, creando, come accade di solito nel Bel Paese, diverse fazioni, schieramenti, contrapposizioni. E facendo spesso di tutt'erba un fascio. Volendo compiere un'indagine un po' meno "ideologica", si noterà che in questo calderone ampelografico le cose sono meno omogenee di quel che si racconta. Ci sono autoctoni e autoctoni, insomma, non tutti meritevoli della stessa considerazione e comunque appartenenti ad una certa gerarchia (per quanto suscettibile di fluttuazioni, cambiamenti, promozioni e bocciature che la rendono dinamica). Tra le poche certezze della materia, alcuni vitigni (per qualità intrinseche, adattamento a certi terroir, storia) fanno parte di quella che potremmo definire la spina dorsale rossa della penisola: Nebbiolo, Sangiovese, Aglianico. Tre cavalli di razza che, per il momento, anche se tallonati da altri fuoriclasse veri o, appunto, presunti, trainano in tutto il mondo le espressioni più intime e suggestive del vino italiano. A queste superbe varietà, in alcune delle loro migliori versioni, abbiamo voluto dedicare il Primo Piano di questo mese.

Buona lettura
Antonio Boco
Franco Pallini



Vendemmia: 2008
Proprietà: Foradori Martin
Uvaggio: Gewürztraminer
Bottiglie prodotte: 40.000
Enologo: Martin Foradori
Hofstätter
Prezzo allo scaffale: € 28,00 -
30,00

Hofstätter Doc Alto Adige Gewürztraminer Kolbenhof

Martin Foradori, vignaiolo di quarta generazione, è senz'altro uno dei protagonisti del successo enologico altoatesino. Personaggio dinamico e di grande intuito imprenditoriale ha costruito un'azienda capace di diventare, per certi aspetti, un vero e proprio modello per l'intero Sud Tirolo. Attualmente, gli ettari coltivati a vigneto sono cinquanta e la produzione complessiva si aggira su oltre 700 mila bottiglie. Il progetto possiede quindi una solida impostazione produttiva, il cui perno è rappresentato da una grande attenzione al lavoro in vigna e in cantina e una cura particolare per i vitigni di antica coltivazione. Accanto all'impegno profuso in fase produttiva, strategie di marketing decise e ad ampio raggio d'azione sono componenti non secondarie del successo dell'azienda di Termeno, che hanno aggiunto alla completa e articolata gamma di vini dalla qualità media altissima, quel "quid" in più necessario per raggiungere il successo forse più importante: quello commerciale. Questo mix ha proiettato decisamente il marchio Hofstätter fra le principali firme dell'enologia del Bel Paese ed oggi è davvero difficile non considerare l'azienda di Martin Foradori come uno dei principali elementi dinamici di tutto un territorio. Il vino che abbiamo scelto è forse quello più rappresentativo dell'azienda. Vinificato e affinato in acciaio, è ottenuto dai vigneti di Kolbenhof, considerati unanimemente fra i più vocati per la produzione di Gewürztraminer. Un vitigno simbolo dell'Alto Adige enoico, che nella interpretazione di Hofstätter mette in evidenza finezza aromatica e intensità gustativa, declinati da una tecnica enologica ineccepibile. I profumi sono molto ricchi e spaziano dalle note di mango e mandarino a quelle di rosa. In bocca, il vino è denso e cremoso ma senza cenni di pesantezza, vivacizzato da una acuta verve acida che lo rende fresco e dinamico.

Vendemmia: 2007
Proprietà: Feudi di San Gregorio Spa
Uvaggio: Aglianico
Bottiglie prodotte: 80.000
Enologo: -
Prezzo: € 18,00
Bottiglia acquistata sul sito
www.mediashopping.it, il 6 ottobre 2009

Feudi di San Gregorio Docg Taurasi

Feudi di San Gregorio è decisamente il marchio che meglio ha saputo rappresentare l'immagine del vino campano in Italia e nel mondo, almeno negli ultimi venti anni. Oggi, l'azienda di Sorbo Serpico sta completando un profondo cambiamento strategico e direzionale i cui protagonisti sono il giovane presidente Antonio Capaldo e Pierpaolo Sirch, quest'ultimo investito anche della responsabilità della produzione insieme a Marco Simonit. I risultati di questa mutazione complessiva non sono ancora compiuti, ma, per intanto, il Taurasi 2004, resta ancora un bell'esempio di vino moderno capace di "strizzare un occhio" alla tradizione.

Vendemmia: 2007
Proprietà: Famiglia Morricone
Uvaggio: Montepulciano
Bottiglie prodotte: 15.000
Enologo: Riccardo Cotarella
Prezzo: € 6,60
Bottiglia acquistata sul sito
www.mediashopping.it, il 6 ottobre 2009

Villa Medoro Doc Montepulciano d'Abruzzo

Un'azienda relativamente giovane, che in meno di un decennio ha saputo guadagnare un posto non secondario nel panorama enoico abruzzese. Merito soprattutto della sua giovane ed entusiasta proprietaria, Federica Morricone, che, con piglio deciso e appassionato, ha costruito un progetto enologico solido e convincente. Ne è un buon esempio, in termini organolettici, il Montepulciano d'Abruzzo 2007, dai profumi profondi ed ampi e dal gusto ricco ed energicamente declinato da una verve acida puntuale. Davvero difficile trovare un vino di questa qualità ad un prezzo così contenuto.

Vendemmia: 2008
Proprietà: Ruggero Dell'Ami de Tarczal
Uvaggio: Pinot Bianco
Bottiglie prodotte: 10.000
Enologo: Matteo Marzari
Prezzo: € 8,40
Bottiglia acquistata sul sito
www.mediashopping.it, il 6 ottobre 2009

De Tarczal Doc Alto Adige Pinot Bianco

Parte della storia enologica del Trentino passa per le vicissitudini di questo antico casato vitivinicolo, nato nel 1850. Ruggero De Tarczal continua questa nobile attività familiare con passione e piglio imprenditoriale, puntando più sui vitigni rossi, Marzemino e Cabernet Sauvignon in testa, ma producendo anche alcuni bianchi di buona levatura. E' il caso di questo Pinot Bianco, dai profumi delicati e ben a fuoco, e dal gusto dinamico e contrastato. Gli ettari dedicati alla coltivazione della vite sono 17 e la produzione complessiva aziendale si aggira sulle 120.000 bottiglie.

Vendemmia: 2007
Proprietà: Roberto Anselmi
Uvaggio: Garganega
Bottiglie prodotte: 30.000
Enologo: Roberto Anselmi
Prezzo: € 12,00
Bottiglia acquistata sul sito
www.mediashopping.it, il 6 ottobre 2009

Anselmi Veneto Igt Capitel Croce

I vini di Roberto Anselmi sono bianchi capaci di affrontare benissimo il tempo e di regalare grandi emozioni proprio con qualche anno in più sulle spalle. Succederà, è facile prevederlo, anche al Capitel Croce 2007, oggetto del nostro assaggio. Caratterizzato da profumi eleganti con ricordi di pompelmo e mela gialla, e da una bocca fresca, sapida e di bella lunghezza. Un vino che deve il suo nome al capitello situato sulla sommità di una delle più belle colline della zona di produzione storica del Soave, il monte Zoppega, dove sono allevati i 5 ettari di Garganega da cui è ottenuto. Viene fermentato e successivamente affinato in barriques di secondo e terzo passaggio per 8 mesi.



Vendemmia: 1998

Proprietà: Famiglia Bernetti

Uvaggio: Verdicchio

Quotazione: -

Umani Ronchi

Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore Casal di Serra

Ormai ci sono pochi dubbi: se trattata nel modo giusto, il Verdicchio è un'uva capace di regalare vini grandissimi, appartenenti al ristretto lotto in grado di sfidare il tempo e regalare emozioni alla distanza. Se poi queste indubbie attitudini genetiche incrociano il giusto terroir e un'azienda capace di interpretarne al meglio le potenzialità, le certezze si solidificano. Come nel caso di Umani Ronchi, una grande azienda dal volto familiare (quello dei Bernetti), capace di unire organizzazione e professionalità ad un legame "intimo" con la terra e le varietà coltivate. Il Casal di Serra, nato agli inizi degli anni '80, è uno degli emblemi di questa filosofia, tra le prime (riuscite) selezioni di verdicchio della storia della denominazione. Il nostro '98 impressiona per il colore perfetto, brillante, giallo e ancora verde, il naso integro, caldo, di pesca gialla, melone, burro e nocciola, la bocca piena, ricca, di grande sapore e finale ammandorlato.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Attilio Contini, Vernaccia di Oristano Antico Gregori

Azienda decisamente familiare e storica, almeno per quanto riguarda la Sardegna, ha nella sua Vernaccia di Oristano, antica quanto poco valorizzata denominazione dell'isola, il suo prodotto più importante. Si tratta di un vino di difficile collocazione: può assomigliare ad uno Jerez, ma il suo carattere mediterraneo e salmastro lo pone come un vino davvero originale. Da provare.

Augusto Mattioli enonauta



Vendemmia: 2007

Proprietà: Gabriele Ferrari

Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Alicante

Bottiglie prodotte: 8.000

Enologo: Filippo Ferrari

Prezzo allo scaffale: € 11,00-13,00

Fattoria le Sorgenti

Toscana Igt Gaiaccia

La Fattoria, che prende il nome da tre storiche sorgenti del posto, si trova in uno splendido spaccato paesaggistico alle porte di Firenze (Bagno a Ripoli), tipicamente toscano vista la contemporanea presenza di boschi, olivi e viti. Il Gaiaccia è un blend di Sangiovese, Merlot e saldo di Alicante, coltivati sul Podere Campaccio, ad oltre 400 metri d'altezza su terreni prevalentemente sabbiosi. Un rosso che parte forte su note di spezia dolce, con evidenti nuance di noce moscata, per proseguire con un rinfrescante timbro balsamico, capace di avvolgere un frutto carnoso. Buone sensazioni anche al palato, con qualche accenno di rovere ancora da amalgamare.

Vendemmia: 2008

Proprietà: Cantine Ceci Spa

Uvaggio: Malvasia

Bottiglie prodotte: 13.500

Enologo: Alessandro Ceci

Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

Cantine Ceci

Malvasia dell'Emilia Igt Terre Verdiane

Ceci, azienda innovativa e dinamica, dal carattere moderno, in grado di spostare l'attenzione sui vini tipici della bassa parmense con un'impostazione senza dubbio originale, ha nella linea Terre Verdiane alcune delle sue punte d'eccellenza. E dopo il Lambrusco, non poteva mancare la Malvasia. I profumi ricordano la banana e la frutta tropicale in genere, ben bilanciati da sensazioni di erbe aromatiche ed agrumi. Un filo conduttore che torna anche al palato, di sostanza, impostazione calibrata, buona carbonica e grande verve acida.

Vendemmia: 2008

Proprietà: Famiglia Ferrario

Uvaggio: Croatina

Bottiglie prodotte: 15.000

Enologo: Enzo Galetti

Prezzo allo scaffale: € 6,00-8,00

Fattoria Il Gambero

Doc Oltrepò Pavese Bonarda frizzante Alborada

La Fattoria Il Gambero è condotta dai giovani imprenditori Vittorio e Camilla Ferrario e si trova in Valle Versa, dunque nel cuore dell'Oltrepò Pavese. Qui l'azienda conta su undici ettari di vigna, una casa padronale e una cantina sapientemente rinnovata. Una realtà fresca, dinamica, anche nel design e nell'immagine, che realizza vini decisamente territoriali. Tra questi non poteva mancare la Bonarda che nella versione frizzante dell'Alborada ha profumi vinosi e di frutti di bosco, gusto croccante e sfumatura di erba tagliata.

Vendemmia: 2008

Proprietà: Vinicola Falesco

Uvaggio: Merlot, Syrah

Bottiglie prodotte: 50.000

Enologo: Riccardo Cotarella

Prezzo allo scaffale: € 13,00-15,00

Falesco

Lazio Igt Tellus

Tellus, che evoca nel nome i valori della terra e della fecondità, è un rosso che vanta un'etichetta d'autore, scelta attraverso un originale gioco-concorso tra artisti. Nel bicchiere è un vino gioioso e dai tratti aromatici piuttosto originali, capaci di prendere il meglio del Merlot e del Syrah, provenienti rispettivamente dall'Alta Tuscia viterbese e dalla provincia di Latina. Colore rubino con riflessi violacei, profumi che si aprono su note di spezia (soprattutto pepe nero), avvolte dopo poco da un frutto profumato. Bocca, decisamente consequenziale: ricca, carnosa e appagante.



Vendemmia: 2008
Proprietà: Warburn Estate
Uvaggio: Verdelho
Bottiglie prodotte: 120.000
Prezzo allo scaffale: €
9,00-11,00

Warburn Estate Gossips Verdelho

Nel 1952 i giovani Giuseppe e Maria Sergi si trasferiscono dall'Italia in Australia. Dal 1968 sono produttori di vino e dal 1986 imbottigliano con il loro nome. Oggi, la tenuta Warburn Estate, 1.200 ettari situati nel Sud Est dell'Australia, è guidata dal figlio Tony, che ha saputo trasformarla in una delle realtà più interessanti del panorama enologico del Nuovo Mondo. Ancora vivi i legami con l'Italia a partire dall'enologo aziendale, Sam Trimboli anche lui di origine italiana come i proprietari. La gamma dei vini prodotti da Warburn Estate è caratterizzata, in generale, da ottimo equilibrio complessivo e da una facile bevibilità. Come il Gossips Verdelho, oggetto del nostro assaggio. Ottenuto da un vitigno tradizionale del Portogallo, vinificato e affinato in acciaio, possiede profumi netti e ben calibrati, con prevalenza di note floreali e qualche cenno minerale, e una bocca docile, saporita e di bella freschezza acida. I vini di Warburn Estate sono distribuiti in Italia da Vino & Design.

Cosa vende

EnoG (via A. Salvatori, 2 - Ripi, Frosinone; tel. 0775254212; www.enog.it), è un progetto che guarda soprattutto ad internet per la vendita on-line di vini e prodotti tipici. Una enoteca che offre molte tra le più prestigiose etichette italiane, con qualche mirata digressione specie fra i vini francesi ed anche millesimi più vecchi, a partire dal 1970:

Abbazia di Novacella, Alto Adige Kerner Brixner 2007 - € 12,00

Da uno dei punti di riferimento dell'enologia altoatesina, un vino succoso e vitale

Cusumano, Cubia 2006 - € 15,00

Da uve Inzolia, è un bianco piacevolmente salmastro e dalla beva docile e scorrevole

Abbazia di Novacella, Alto Adige Gewürztraminer 2007 - € 13,50

Bianco intenso e profumato al naso, quanto lungo e ampio in bocca

Fattoria Le Pupille, Poggio Argentato 2007 - € 8,50

Questo bianco maremmano è un vino semplice ma decisamente centrato

Cantine Del Notaio, Aglianico del Vulture Il Repertorio 2003 - € 15,90

Un rosso potente dalla grande maturità del frutto e dai tannini decisamente levigati

San Michele Appiano, Alto Adige Sauvignon San Valentin 2007 - € 21,00

Un vino che ha nella pulizia aromatica e nella immediata piacevolezza i suoi punti di forza

Tiefenbrunner, Alto Adige Chardonnay Linticlarus 2006 - € 21,00

Una delle aziende altoatesine più affidabili, produce questo bianco sapido e misuratamente boisé

Ricci Curbastro, Franciacorta Satén Brut Riserva Vendemmia 1996 - € 25,00

Bocca di bella progressione e profumi ben centrati, per questa cuvée d'annata

Castello della Sala, Muffato della Sala 2005 - € 29,00

Dalla dependance umbra di Antinori, un dolce aromaticamente affascinante, teso e lungo in bocca

Planeta, Moscato di Noto 2004 - € 21,00

Il primo vino a denominazione di uno dei marchi storici della Sicilia enoica

Cosa consiglia

Ed ecco i vini consigliati dallo staff di EnoG:

Antinori, Tignanello 2005 (Magnum) - € 119,00

Un vero e proprio classico in un formato speciale come merita un grande vino

Philipponnat, Champagne Brut Reserve Royale - € 43,00

Tutte le qualità fondamentali di uno Champagne decisamente paradigmatico

Firriato, Camelot 2004 - € 27,00

Cabernet Sauvignon e Merlot, caldo e avvolgente come si conviene ad un grande rosso siciliano

Hofstätter, De Vite 2007 - € 10,00

Pinot Bianco, Müller Thurgau, Sauvignon, intenso e non banale

Duca di Salaparuta, Duca Enrico 2003 - € 40,00

Nero d'Avola di buona solidità, si articola con equilibrio e naturalezza

Vie di Romans, Isonzo del Friuli Dolée 2004 - € 19,00

Vino dal frutto intenso e polposo, è grasso e rotondo

Contadi Castaldi, Franciacorta Brut - € 17,00

Buona progressione gustativa e decisa rotondità per un vino suadente e ben fatto

Planeta, Chardonnay 2004 - € 19,50

Decisamente un piccolo classico dell'enologia siciliana

Feudo Montoni, Nero D'Avola Vrucara 2002 - € 24,50

Intenso e non banale, è il vino di punta della giovane azienda di Fabio Sireci

Guado al Tasso, Bolgheri Superiore 2005 - € 70,00

Stile moderno e fattura ineccepibile per questo bolgherese caldo e avvolgente

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.

2099: Odissea nei vigneti

Secondo il Gran Consiglio galattico degli Enologi (ex Assoenologi) la vendemmia 2099 sarà di grande qualità ma la quantità non sarà sufficiente per soddisfare le richieste di Marte.

- Toscana: ci si attende un grande Brunello di Montalcino, ormai a pochi chilometri dal mare, dai profumi e dal gusto decisamente mediterraneo.

- Vendemmia tardiva (15 luglio) per il Nebbiolo da Barolo che quest'anno dovrebbe essere apprezzato maggiormente dalla critica enologica del pianeta Giove.

- Sono oltre 100.000 le aziende poste alle pendici dell'Etna, dopo la recente desertificazione delle colline tra Agrigento e Trapani.

- Con un accordo con la Tenuta San Leonardo, in virtù di un'amicizia secolare, la Tenuta San Guido produce la sua prima annata di Sassicaia dai vigneti trentini dei Guerrieri Gonzaga, mentre i discendenti di questo nobile casato hanno concentrato i loro sforzi nella produzione di rose.

- Stato di calamità dichiarato dalla Puglia dove le uve hanno raggiunto i 45 gradi brix.

- Annata da record per l'Amarone, che, dopo i cambiamenti climatici e l'intervento del Ministro delle Politiche Agricole, è una denominazione unica dal Veneto alla Basilicata, con un'ipotesi quantitativa che dovrebbe sfiorare i 200 milioni di bottiglie, anche in virtù dell'entrata in produzione dei vigneti transgenici piantati sul fondo del lago di Garda.

E' uno dei più bei locali di Cortina, il Meloncino al Camineto (loc. Rumerlo, 1 - tel. 04364432; www.ilmeloncino.it), gestito dalla famiglia Melon, offre una cucina locale ma non solo e il suo camino sempre acceso introduce alla splendida terrazza ai piedi delle Tofane (1580 mt) con vista mozzafiato sulla Conca d'Ampezzo. E' considerato una sorta di istituzione in fatto di cucina proponendo piatti creativi (come i tortelli al cacao) e i classici ampezzani (casunziei, stinco). Il segreto del successo dei suoi menu sta nell'aver saputo arricchire la semplicità della cucina ampezzana con mirate invenzioni culinarie che spaziano dai variegati risotti agli spaghetti alla cipolla, dalla polentina bianca in guazzetto di capesante e porcini alla zuppa di funghi in crosta, dalle carni alla griglia alla tagliata di tonno al sesamo, dal bauletto di pesca con salsa all'amaretto, al sorbetto al mirtillo con anice stellato. Sei sono stati i locali inaugurati dai Melon a Cortina: dall'iniziale Bar Bellavista al Ristorante Melon fino al Meloncino seguito e affiancato dal Meloncino al Lago, uno chalet affacciato sul Lago Ghedina.

La top five de il Meloncino al Camineto

Monte Rossa, Franciacorta Brut P.R. - € 45,00

Bellavista, Franciacorta Brut - € 55,00

Cantina Gries, Alto Adige Lagrein Scuro Prestige Line Riserva 2007 - € 22,00

La Vis, Trentino Teroldego - € 18,00

Bertani, Amarone della Valpolicella 1999 - € 96,00

Non solo vino

Biscottificio Antonio Mattei "Baccio D'Agnolo"



Il Biscottificio Antonio Mattei (www.antoniomattei.it) celebra lo storico rapporto con Marchesi Antinori con la creazione del Baccio D'Agnolo, un vino dolce dall'etichetta appositamente dedicata ai famosi "biscotti di Prato". Il Baccio D'Agnolo suggella il legame fra le due aziende che dura dai primi anni '60: nella "bottega" di Prato, infatti, vengono venduti solo prodotti a marchio A. Mattei e Deseo con l'unica eccezione dei vini dolci di Marchesi Antinori. L'idea, nata in occasione del 150° anniversario della Fondazione del Biscottificio Antonio Mattei, sarà sugli scaffali a partire da questo mese (6 euro per la bottiglia da 375 cl e 10 per quella da 750 ml).

I tre vini del cuore di...

Josefa Idem

Inizia la sua carriera sportiva nella natia Germania, ma da quasi vent'anni vive e gareggia per l'Italia. Ha vinto 35 medaglie tra Olimpiadi, mondiali ed europei. Inizia a praticare canoa ad undici anni e, a venti, ottiene la medaglia di bronzo alle Olimpiadi di Los Angeles (1984). Nel 1990, si trasferisce in Italia e, dopo il matrimonio, l'atleta tedesca prende residenza nel Bel Paese, vincendo, per la nazionale azzurra, i Mondiali. Nel 1996, alle Olimpiadi di Atlanta, vince il bronzo, bissando la medaglia vinta 12 anni prima a Los Angeles per la Germania. È l'inizio di un periodo di successi: dal 1997 al 2002 3 titoli mondiali (e altri 10 piazzamenti sul podio), 5 titoli europei e la medaglia d'oro alle Olimpiadi di Sydney del 2000. Dopo l'argento ai Giochi di Atene (2004), a 43 anni ottiene lo stesso risultato alle Olimpiadi di Pechino (2008), perdendo l'oro per soli 4 millesimi. Con 7 partecipazioni, è la terza italiana di ogni tempo per numero di olimpiadi disputate. Oltre all'attività agonistica e alla famiglia, Josefa Idem è stata testimonial di campagne di sensibilizzazione sulla donazione di organi e a favore di Emergency.

Brunello di Montalcino

Barbera

Sangiovese di Romagna

