

Tiratura: 25.546 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 51 - Gennaio 2010 - Info: [iquadernidivinenews@winenews.it](mailto:iquadernidivinenews@winenews.it)  
[www.winenews.it](http://www.winenews.it) - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - A cura di Franco Pallini e Antonio Boco



Vendemmia: 2007  
 Proprietà: Famiglia Cusumano  
 Uvaggio: Nero d'Avola  
 Bottiglie prodotte: 14.000  
 Enologo: Alberto Cusumano,  
 Mario Ronco  
 Prezzo allo scaffale:  
 € 20,00-23,00

## Cusumano Sicilia Igt Sàgana

Alberto e Diego Cusumano hanno saputo costruire un piccolo "impero" enologico in Sicilia. Distribuito tra proprietà e conduzioni, l'azienda con base a Partinico, conta su ben 400 ettari coltivati a vigneto, situati nei migliori areali dell'isola: Salemi, Pian degli Albanesi, Butera e Pachino. Accanto a questa solida base produttiva, però, Cusumano ha raggiunto anche l'obiettivo di collocare il proprio marchio tra quelli di riferimento per l'enologia del Bel Paese, grazie a prodotti come il Sàgana, oggetto del nostro assaggio. Si tratta di un Nero d'Avola profondo, carnoso, caldo e, al contempo, vivace, a cui si unisce anche un prezzo decisamente competitivo.



Vendemmia: 2005  
 Proprietà: Gian Marco e Letizia Moratti  
 Uvaggio: Barbera  
 Bottiglie prodotte: 10.000  
 Enologo: Riccardo Cotarella  
 Prezzo allo scaffale:  
 € 25,00-27,00

## Castello di Cicognola Doc Oltrepo Pavese Barbera Poggio alla Magia

Non provate neanche ad affermare che, in fondo in fondo, l'impresa di Castello di Cicognola può considerarsi piuttosto recente nel mondo del vino. Gian Marco Moratti snocciolerebbe date e documenti che testimoniano l'esatto contrario, di come in realtà la vite e il vino siano da tempo patrimonio dell'azienda e della famiglia, e che di recente si è solo data nuova linfa e impulso al progetto. Tant'è. La Barbera '05 è vino caldo e avvolgente fin dai profumi, decisamente compiuti, e il palato non fa altro che seguirne i dettami, senza trascurare la giusta ricchezza e profondità.



Vendemmia: 1999  
 Proprietà: Piero Mastroberardino  
 Uvaggio: Aglianico  
 Bottiglie prodotte: 10.000  
 Enologo:  
 Massimo Di Renzo  
 Prezzo allo scaffale:  
 € 30,00-33,00

## Mastroberardino Docg Taurasi Riserva Centotrenta

Tutti sanno che quella della famiglia Mastroberardino è una delle imprese storiche del mondo del vino italiano, tra le poche a vantare "radici" fin dall'800, capace di far conoscere i grandi vini d'Irpinia in giro per il mondo in tempi pionieristici, lontani dagli echi trendy e modaioli dei giorni nostri. Fa comunque un certo effetto la bottiglia che l'azienda ha dedicato ai centotrenta anni della sua storia commerciale, con gli sguardi fieri di alcuni personaggi chiave in etichetta. Basterebbe questo, e invece, oltre al packaging, abbiamo trovato anche un Taurasi degno delle migliori interpretazioni della sua storia leggendaria: fine e potente, robusto ed elegante.



Vendemmia: 2006  
 Proprietà: Adolfo e Luigi Folonari  
 Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Alicante, Petit Verdot  
 Bottiglie prodotte: 6.000  
 Enologo:  
 Carlo Ferrini  
 Prezzo allo scaffale:  
 € 60,00-65,00

## Ruffino Toscana Igt Urlo

Eccoci di fronte ad un'altra delle aziende che ha fatto la storia del vino italiano, capace di parlare una lingua comprensibile in molti paesi del mondo. Ma se è vero che la parola "classico" sarebbe forse la più adatta per raccontare i tratti salienti di quest'impresa, è altrettanto innegabile il suo spirito ancor oggi innovatore. Dunque, vi presentiamo un'etichetta tutta nuova che dal nome dimostra di voler farsi sentire. "Urlo" è un vino ottenuto da vitigni così detti "internazionali" e mostra uno spettro aromatico caldo, con note di frutta matura e spezie dolci, palato carnoso ma non pesante, di bella profondità.

## Editoriale

Punti di vista

*Gli spazi di discussione, diffusione di notizie, approfondimento e critica nel settore vinicolo si sono moltiplicati in maniera esponenziale negli ultimi anni. Crediamo sia un bene, e che la democrazia enologica trarrà senz'altro beneficio da un numero così articolato di punti di vista, a patto che non si scada nel democraticismo, o peggio ancora nel chiacchiericcio. Altra questione è l'autorevolezza delle fonti, sempre più difficile da pesare, e la deontologia professionale di spazi che, specie sulla rete, sembrano godere di una sorta di zona franca, addirittura al riparo (a differenza dell'editoria classica) da ogni qualsivoglia conseguenza per le proprie affermazioni molto spesso poco più che illazioni. Per il bene di un settore, com'è quello del vino italiano, alle prese con una crisi tremenda, oltre che con scelte strategiche e stilistiche che ne condizioneranno il prossimo futuro, ci auguriamo che anche il panorama giornalistico possa trovare una sua impronta più precisa e adulta. Prima di tutto, rifuggendo se possibile da polemiche e veleni incrociati che hanno superato abbondantemente i livelli di guardia, esercitando finalmente il sacrosanto diritto di critica sotteso però ad una maggiore professionalità e amore per questo mondo che, nonostante tutto, continuiamo a ritenere bellissimo e affascinante. Noi cercheremo di fare la nostra parte, e questo ci pare già un buon proposito per il nuovo anno.*

Buona lettura  
 Antonio Boco  
 Franco Pallini





Vendemmia: 2007  
Proprietà: Famiglia Planeta  
Uvaggio: Cabernet Sauvignon,  
Cabernet Franc  
Bottiglie prodotte: 70.000  
Enologo: Alessio Planeta  
Prezzo allo scaffale: € 21,00 -  
23,00

## Planeta Sicilia Igt Burdese

Planeta è passata come un ciclone nella vitivinicoltura siciliana, cambiandone completamente il paesaggio. Non che mancassero aziende blasonate, ma quello che appare chiaro è che il modo di vedere il vino siciliano non è stato più lo stesso grazie a questa realtà, che, per di più, ha raggiunto l'obiettivo di proiettare l'intera regione nel panorama enologico italiano ed internazionale. Le cinque cantine di Planeta si trovano, da occidentale a orientale, in alcune delle zone più vocate per la viticoltura e complessivamente dispongono di 390 ettari di vigneto: l'Ulmo a Sambuca di Sicilia, che ha i vigneti più vecchi (1985), coltivati principalmente a Grecanico e Chardonnay ed è destinata alla vinificazione dei bianchi; la Cantina Piccola e la Cantina Grande a Menfi, dove si vinificano esclusivamente vini rossi ottenuti da uve Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc; Dorilli a Vittoria (acquisita nel 1997), dove si coltivano Frappato e Nero d'Avola; Buonivini a Noto (dal 1998) dove si alleva prevalentemente Nero d'Avola e Moscato Bianco, e presto se ne aggiungerà una sesta, Sciara sull'Etna dove si alleva, nei dieci ettari di vigna a disposizione, soprattutto Carricante e Riesling, per ottenere un grande vino bianco da invecchiamento. Un lavoro sui vigneti di antica coltivazione, quindi, parallelo a quello sulle varietà cosiddette internazionali, senza però dimenticare la sperimentazione, quasi visionaria, che ha permesso di ottenere per la prima volta in Sicilia un grande Fiano. A guidare questa dinamica realtà, Alessio, Francesca e Santi Planeta, i protagonisti principali, potremmo dire, a cui però non manca il supporto di tutta la famiglia, da generazioni radicata nella dimensione agricola siciliana. Il vino che abbiamo assaggiato è il Burdese (il cui nome, non a caso, richiama Bordeaux), ottenuto dai vigneti Dispensa di Menfi. Si tratta di una bella interpretazione di Cabernet Sauvignon e Franc fin dal colore, rubino intenso in cui la luce riesce a penetrare. Il naso è intrigante ma mai eccessivo su toni di frutta nera e sensazioni erbacee piuttosto evidenti, che regalano profondità e freschezza; il palato è dinamico e avvolgente ma non banale su nuance di mora, di gelso e ortica.

Vendemmia: 2004  
Proprietà: Famiglia Martini di Cigala  
Uvaggio: Sangiovese  
Bottiglie prodotte: 20.000  
Enologo: Attilio Pagli  
Prezzo: € 55,00  
Bottiglia acquistata il 14 Dicembre 2009,  
nell'Enoteca Faraoni di Livorno

## San Giusto a Rentennano Toscana Igt Percarlo

San Giusto a Rentennano è una delle più solide aziende del territorio del Chianti Classico e rappresenta senza mezze misure tradizione e stile del suo terroir, che, specialmente in una annata tendenzialmente fresca come il 2004, escono con decisione. Ecco allora un vino caratteriale, che lasciato un po' a riposare nel bicchiere per liberarsi da alcune note di riduzione, evidenzia ottima tessitura complessiva, grande grinta tannica, e bevibilità superiore, assolutamente godibile e convincente. L'azienda conta su circa 30 ettari coltivati a vigneto per una produzione complessiva che sfiora le settantamila bottiglie.

Vendemmia: 2005  
Proprietà: Famiglia Giacosa  
Uvaggio: Dolcetto  
Bottiglie prodotte: 8.000  
Enologo: Dante Scaglione  
Prezzo: € 13,00  
Bottiglia acquistata il 14 Dicembre 2009,  
nell'Enoteca Faraoni di Livorno

## Bruno Giacosa Doc Dolcetto d'Alba

Bruno Giacosa rappresenta una sorta di "monumento" nazionale dell'enologia. I suoi vini sono dei veri e propri classici, decisamente lontani da ogni tipo di ammiccamento, insomma, per non fare inutili giri di parole, fanno parte della ristretta schiera dei grandi vini. Un ragionamento che vale soprattutto per i Barolo e i Barbaresco, evidentemente, ma che dire di questo più immediato, ma non meno affascinante Dolcetto? Profumi intensi e freschissimi, sono il preludio ad una bocca vivace e scattante, per una bevibilità davvero strepitosa. A riprova che il vino centrato non è soltanto quello che, per acquistarlo, ci vuole un mutuo.

Vendemmia: 2008  
Proprietà: Cantina Sociale Gallura Scarl  
Uvaggio: Vermentino  
Bottiglie prodotte: 350.000  
Enologo: Dino Addis  
Prezzo: € 9,50  
Bottiglia acquistata il 14 Dicembre 2009,  
nell'Enoteca Faraoni di Livorno

## Cantina Sociale Gallura Docg Vermentino di Gallura Superiore Canayli

Il Canayli resta saldamente uno dei principali vini simbolo della rinascita enologica sarda, a partire dalla rigorosa rivalutazione di un vitigno di antica coltivazione come il Vermentino, di straordinaria potenzialità espressiva. La versione '08 possiede un profilo aromatico varietale e di bella vitalità, contraddistinto da note mature di frutta a polpa bianca, toni iodati e ricordi di salsedine. Al palato, il primo impatto è dolce per poi lasciare spazio ad una progressione gustativa all'insegna della freschezza, che termina con un finale non particolarmente articolato, ma di piacevole sapidità.

Vendemmia: 2005  
Proprietà: Tasca d'Almerita Spa  
Uvaggio: Nero d'Avola  
Bottiglie prodotte: 190.000  
Enologo: Gaetano Maccarone  
Prezzo: € 10,00  
Bottiglia acquistata il 14 Dicembre 2009,  
nell'Enoteca Faraoni di Livorno

## Tasca d'Almerita Sicilia Igt Lamùri

L'azienda condotta da Lucio e dai figli Alberto e Giuseppe, 460 ettari di vigneto, per oltre 3 milioni di bottiglie prodotte ogni anno, rappresenta uno dei punti di riferimento enologici della Sicilia. Una gamma di prodotti molto vasta riesce a far convivere nel bicchiere sia un solido radicamento con il territorio sia uno stile moderno e accattivante, capace di conquistare i palati di tutto il mondo. Il Lamùri oggetto del nostro assaggio appartiene decisamente ai vini rubricabili come più immediati e facili, ma non nasconde la sua origine. Caldo e fruttato al naso, al gusto è dolce e avvolgente, dal finale di buona energia.



Vendemmia: 1995  
 Proprietà: Conti Guerrieri  
 Rizzardi  
 Uvaggio: Corvina, Rondinella,  
 Corvinone  
 Quotazione: -

## Guerrieri Rizzardi

### Doc Amarone Classico Calcarole

Guerrieri Rizzardi, storico nome dell'enologia veronese, ha impresso alla propria produzione, soprattutto nel recente passato, decisamente il passo dell'eccellenza. Ma, a ben guardare, anche i vini più vecchi dell'azienda con base a Bardolino non mancano di rivelare sorprese molto belle. Come nel caso di questo Amarone 1995, ottenuto dal cru di Calcarole, un vigneto, coltivato prevalentemente a Corvina, Rondinella e Corvinone, che, come già il suo nome rivela, possiede un suolo ricco di calcare attivo, un microelemento che di solito finisce per dare ai vini un carattere superiore. Un vino ottenuto con metodologie tradizionali (mantenute in vita fino al 1996 nella cantina dei Rizzardi) che consistevano, spesso senza neppure dirasparsi, nel fermentare il mosto direttamente in botti grandi, mai rinnovate finché il legno reggeva. Altri tempi verrebbe da dire. Ma, al di là delle tecniche enologiche, questo Calcarole è decisamente un Amarone di riferimento: austero, inaspettatamente sottile e dinamico, possiede grande bevibilità e un frutto ancora integro e fragrante.

## "fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

**Elena Walch, Alto Adige Chardonnay Cardellino 2007**

Elena Walch ha saputo imporre alla sua azienda stile e affidabilità, tanto da rappresentare oggi una delle realtà più interessanti del Sud Tirolo enoico. Un'azienda che è soprattutto garanzia di costanza qualitativa e precisione tecnica, come dimostra questo Chardonnay dai profumi ben centrati e dal gusto pieno e succoso, contraddistinto da una verva acida importante che lo rende un vino agile e profondo.

**Claudio Loreto  
 enonauta**



Vendemmia: -  
 Proprietà: B. D. & F. Bisol  
 Uvaggio: Prosecco  
 Bottiglie prodotte: -  
 Enologo: Gianluca Bisol  
 Prezzo allo scaffale: € 5,00-7,00

## Bel Star

### Vino Spumante di Qualità Brut

#### Prosecco

Il vigneto Bel Star, a circa 250 metri d'altezza, si trova alle porte dell'area di produzione del Prosecco Storico e infatti i tratti distintivi del vino che da esso proviene sono piuttosto classici, sempre sulla linea di una certa tipicità varietale. La criomacerazione sulle bucce per un'intera notte contribuisce ad esaltarne i profumi floreali, accompagnati da belle note di pera e limone. Palato sulla stessa lunghezza d'onda, di bel contrasto dolce-acido, carbonica cremosa e piacevole finale. Il residuo zuccherino è contenuto e contribuisce a rendere il vino versatile anche sul piano dell'abbinamento col cibo. Un'altra bella impresa della famiglia Bisol.

Vendemmia: 2008  
 Proprietà: Famiglia Sumeire  
 Uvaggio: Cinsault, Grenache, Syrah,  
 Mourvèdre  
 Bottiglie prodotte: 360.000  
 Enologo: Alain Cuby  
 Prezzo allo scaffale: € 11,00-13,00

## Château Latour de l'Évêque

### Aoc Côtes de Provence Petale De Rose Regine Sumeire

Un rosato provenzale al limite fin dal colore, incredibilmente tenue su tonalità che paiono richiamare il velo di cipolla, e che prosegue su profumi di sostanziale finezza, con netti cenni floreali, di melograno e una brillante impronta minerale. E' il palato, però, a tradire (almeno in parte) le attese: piuttosto molle fin dall'ingresso, non recupera mai la giusta freschezza e chiude un po' dolcino, oltre che decisamente corto. Gradevole, certo, ma senza quel nerbo che lo avrebbe trascinato in profondità e reso ideale per una lunga serie di abbinamenti.

Vendemmia: 2008  
 Proprietà: Famiglia Luisa  
 Uvaggio: Pinot Grigio  
 Bottiglie prodotte: 25.000  
 Enologo: Michele Luisa  
 Prezzo allo scaffale: € 14,00-16,00

## Tenuta Luisa

### Doc Isonzo Pinot Grigio

I primi cinque ettari di terreno arrivano alla fine degli anni '20 e ad acquistarli è Francesco Luisa, ben presto affiancato nell'impresa agricola dal figlio Eddi, baluardo e storia di questa cantina, ancora oggi al fianco della nuova generazione di famiglia. Oggi gli ettari sono diventati 75, le bottiglie prodotte ogni anno oltre 300 mila, ma la passione è quella di un tempo. Siamo a Corona, nel cuore della Doc Friuli Isonzo, a sud il mare Adriatico e a nord le Alpi Carniche, su terreni ricchi di ferro e alluminio. Il Pinot Grigio veste un bel giallo carico con sfumature ramate, ha profumi di frutta (pera, pesca) e bouquet floreale; palato sapido e intenso, di bella espressività e ampiezza.

Vendemmia: 2009  
 Proprietà: Famiglia Paltrinieri  
 Uvaggio: Lambrusco di Sorbara  
 Bottiglie prodotte: 1.000  
 Enologo: Attilio Pagli  
 Prezzo allo scaffale: € 6,00-8,00

## Paltrinieri

### Doc Lambrusco di Sorbara Ancestrale

Un grande Lambrusco, un grande Sorbara metodo ancestrale. Complimenti ad Alberto Paltrinieri e famiglia che portano avanti una bella azienda, avviata dal nonno farmacista intorno agli anni '20 del secolo scorso, riuscendo a traghettare in bottiglia l'anima più autentica della denominazione, con un pizzico di fascino contemporaneo che rende i vini ancor più centrati. Tutte riuscite le etichette con menzione di merito per questo Sorbara Ancestrale: profumi di piccoli frutti di bosco e lievi sfumature erbacee, bocca cremosa e croccante, piuttosto verticale e di grande profondità. Ideale compagno per i piatti e i salumi della zona.



Vendemmia: 2003  
Proprietà: Michael Twelftree e  
Richard Mintz  
Uvaggio: Shiraz, Cabernet  
Sauvignon  
Bottiglie prodotte: -  
Prezzo allo scaffale: €  
18,00-20,00

## Two Hands Wines

### Lucky Country Shiraz/Cabernet

In principio era lo Shiraz. Non è un mistero, infatti, che quando Michael Twelftree e Richard Mintz fondarono la Two Hands, uno dei loro obiettivi principali, era quello di regalare agli appassionati una panoramica delle diverse espressioni australiane di questo vitigno, determinate ovviamente dai differenti territori di provenienza, con caratteri, climi e condizioni generali anche piuttosto diverse l'una dall'altra. Ecco perché, dopo diverse ricerche e tentativi, la scelta fu quella di lavorare in stretta sinergia con alcuni produttori della Barossa Valley e della McLaren Vale, capaci di mettere sul piatto alcuni siti vocati di queste aree. Negocianti in salsa australiana dunque. I fatti sembrano aver dato ragione ai due soci che, fin dalle prime vendemmie, ottengono un buon successo di critica e di vendita. Il vino che abbiamo assaggiato è un assemblaggio tra Shiraz e Cabernet Sauvignon che risulta piuttosto ricco e intenso, con note di prugna matura, peperone e cacao. Palato coerente: pieno e rotondo, anche se un po' monolitico.

## Cosa vende

L'Enoteca Italia I Grandi Vini Italiani (via Mons. Pullano, Tindari - Patti (Messina); [www.enotecaitalia.biz](http://www.enotecaitalia.biz)), è specializzata nella vendita di vino on-line e concentra la sua offerta sulla ricca produzione enologica siciliana, concedendosi però anche mirate digressioni in altri importanti territori vinicoli d'Italia:

### Sallier de la Tour, Nero d'Avola 2006 - € 9,60

Ben centrato nei profumi e dal gusto vivace, è un vino solido e accattivante

### Avide, 3 Carati 2004 - € 19,00

Nero d'Avola di buona struttura e dai profumi intensi e convincenti

### Abraxas, Passito di Pantelleria - € 41,00

Avvolgente e decisamente appagante come nel migliore stile dei vini panteschi

### Jermann, Afixriesling 2007 - € 20,00

Da uve Riesling Renano è un vino profumato e dal sapore asciutto e fresco

### Braida, Barbera d'Asti Ai Suma 2001 - € 51,00

Un vino generoso e capace di sfoggiare grazia ed incisività

### Planeta, Alastro 2008 - € 10,80

Da uve Grecanico e Chardonnay ha nella bevibilità il suo punto di forza

### Cusumano, Alcamo Bianco 2008 - € 6,50

Vino fresco, saporito ed equilibrato, possiede profumi esili ma ben delineati

### Firriato, Altavilla della Corte Rosso 2007 - € 8,20

Nero d'Avola e Cabernet Sauvignon non di grande personalità ma decisamente appagante

### Spadafora, Monreale Bianco Alhambra 2008 - € 5,70

Buon contrasto gustativo e profumi intensi per questo blend di Catarratto e Inzolia

### Fatascià, Almanera 2003 - € 10,00

Nero d'Avola immediatamente godibile e di bella integrità aromatica

## Cosa consiglia

Ecco i vini consigliati dall'Enoteca Italia I Grandi Vini Italiani:

### Tasca d'Almerita, Almerita Brut - € 26,50

Spumante Metodo Classico da uve Chardonnay di bella intensità aromatica

### Allegrini, Amarone della Valpolicella Classico 2001 € 62,00

Uno dei marchi più significativi per questo vino di antica tradizione

### Tenuta Sant'Antonio, Amarone della Valpolicella Classico 2002 € 34,50

Interpretazione interessante di un'annata a dir poco complicata

### Cusumano, Pinot Nero 2007 - € 20,00

Vino ottenuto da una varietà per la prima volta coltivata così a sud

### Avignonesi-Capannelle, 50&50 1997 - € 145,00

Supertuscan quasi paradigmatico per maturità aromatica e struttura possente

### Bricco Rocche, Barolo Brunate 2005 - € 78,00

Insieme a Bricco Asili rappresenta il vero e proprio "château" della famiglia Ceretto

### Maurigi, Dolcemente Petit Verdot Passito 2007 - € 25,00

Inconueto connubio fra un metodo di vinificazione e un vitigno

### Passopisciaro, Guardiola 2008 - € 24,00

Chardonnay in purezza etneo sapido e ben strutturato

### Girolamo Russo, Etna Rosso San Lorenzo 2006 - € 32,00

Vino decisamente intenso negli aromi, quanto di struttura importante

### Feudi San Gregorio, Serpico 2004 - € 52,00

Aglianico in purezza che ha segnato la storia dell'azienda di Sorbo Serpico

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](mailto: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](mailto: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.

## Varia "regalità"

A feste di fine anno appena esaurite, benché gravate da una crisi non proprio superata, tanto per rimanere nell'eufemismo, è possibile fare un piccolo bilancio sulle "regalie" enoiche appena ricevute (o non ricevute). Già, perché nel mondo del vino è consuetudine ormai consolidata scambiarsi strenne fra produttori, giornalisti e varia umanità. Prima di tutto perché una buona bottiglia è sempre un regalo gradito e poi perché magari in questo modo "si rammenta" la propria esistenza a chi di dovere. Non mancano neppure doni diversi dalle "solite" bottiglie, tanto per ricercare un tocco di novità o un concreto valore d'uso: bicchieri, cavatappi e gadgettistica varia. Sarebbe buona educazione ringraziare sempre, ma fra i tanti (forse troppi) protagonisti veri e presunti del Bel Paese enoico, accade anche che qualcuno non ringrazi affatto, ma si lamenti addirittura, facendo notare in modo esplicito che avrebbe gradito una etichetta più preziosa di quella arrivata o un oggetto più consono al suo rango, rimarcando una pretesa dovuta non si sa bene per quale "diritto" acquisito. Che dire: questioni di varia umanità o, forse, più prosaicamente, questioni di maleducazione. Troppo romantico continuare a pensare che sia valido il vecchio principio che "è il pensiero che conta", nel senso che è il significato spirituale quello che rende prezioso un regalo. Un punto di vista inattuale perfino per il mondo del vino, classicamente considerato un ambiente conservatore.

*Un ristorante che ha nel pesce il suo cavallo di battaglia, per giunta in Val Calepio e gestito da Gezim Prekaj imprenditore albanese? Non è una boutade ma una bella realtà quella del ristorante "Al Vecchio Pozzo" (piazza Camozzi, 6, Grumello del Monte (Bg), tel. 035833619). Dicevamo che il punto di forza del locale, elegante, dopo il recente restyling, ma comunque di quelli in cui ci si sente come a casa propria, sono i piatti di pesce. Merito, probabilmente, del vicino mercato di Milano, notoriamente il migliore d'Italia, ma anche della maestria dello staff di cucina capace di coniugare con bell'equilibrio la semplicità, doverosa quando si ha anche fare con prodotti ittici, con un giusto tocco di elaborazione. Ne esce fuori una cucina solida e appagante come nel caso delle crudità, dell'astice alla catalana con frutta e verdura di stagione, oppure dei paccheri al branzino e pomodorini freschi. Ottima anche l'offerta dei dolci con un cornetto fatto in casa con mascarpone e caffè in evidenza. Cantina ben fornita, che privilegia soprattutto i prodotti del territorio, Franciacorta in testa.*

## La top five de Al Vecchio Pozzo

**Ca' del Bosco, Franciacorta Brut Annamaria Clementi 2001 - € 90,00**

**Bellavista, Franciacorta Gran Cuvée Brut Rosè 2004 - € 55,00**

**Contadi Castaldi, Franciacorta Satèn Soul 2000 - € 38,00**

**Jermann, Vintage Tunina 2006 - € 40,00**

**Ceretto, Langhe Arneis Blangè 2007 - € 25,00**

## Non solo vino

### Theresianer Birra d'Inverno

La storia di questo birrifico ([www.theresianer.com](http://www.theresianer.com)) si intreccia con quella del borgo triestino Teresiano, dove venne aperta, nel 1766, la prima fabbrica di birra austriaca della città. Oggi l'azienda ha sede nel comune di Nervesa della Battaglia, ai piedi delle Dolomiti, e può dunque contare sull'acqua proveniente dai ghiacciai poco lontani. La Birra d'Inverno, nel solco della migliore tradizione brassicola nordeuropea, ha profumi di spezie e frutta secca, mentre in bocca è strutturata, piena, decisamente voluttuosa e di bella dolcezza. Ideale per piatti forti, tra cui non disdegnaremo di pescare tra alcuni grandi formaggi stagionati.



## I tre vini del cuore di...

### Gianni Rivera

Il "golden boy" della pedata tricolore è stato il primo italiano a vincere, nel 1969, il Pallone d'oro. Prototipo del moderno trequartista, fu definito "Abatino" da Gianni Brera, che lo riteneva troppo raffinato e poco disposto al gioco di copertura. Con il Milan, in cui ha giocato dal 1960 per 19 stagioni, ha vinto tre scudetti (1962-1968-1979), quattro Coppe Italia (1967-1972-1973-1977), due Coppe dei Campioni (1963-1969), una Coppa Intercontinentale (1969) e due Coppe delle Coppe (1968 e 1973). In Nazionale, ha partecipato a quattro campionati mondiali (1962-1966-1970-1974) e si è laureato campione d'Europa nel 1968. Appese le scarpette al chiodo, è stato vicepresidente del Milan fino al 1986. Dal 1987, è entrato in politica, prima con la Democrazia Cristiana e, nel 1994, con il Patto Segni, diventando deputato. È stato segretario alla Presidenza della Camera, sottosegretario nei governi dell'Ulivo e parlamentare europeo dal 2005, mancando la rielezione nel turno elettorale di pochi mesi fa con l'Udc di Casini.

**Barbera**

**Barbaresco**

**Franciacorta**

