

Tiratura: 25.714 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 52 - Febbraio 2010 - Info: iquadernidivinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - A cura di Franco Pallini e Antonio Boco



Vendemmia: -
 Proprietà: Bertrand Lilbert
 Uvaggio: Chardonnay
 Bottiglie prodotte: 20.000
 Enologo: Bertrand Lilbert
 Prezzo allo scaffale:
 € 31,50

Lilbert & Fils Champagne Brut Blanc de Blancs Grand Cru

Quello di Cramant è giustamente considerato uno dei migliori grand cru per lo Chardonnay, capace come pochi di regalare freschezza, profondità, eleganza e mineralità. Tutte doti che si ritrovano nelle bottiglie Lilbert, specie da quando Bernard ha affiancato il padre Georges nella conduzione tecnica dell'azienda, lanciando questa famiglia Récoltant Manipulant nel firmamento dei piccoli produttori della zona. Il semplice Brut è un modello della tipologia, fine e croccante, fresco e profondo. Non un mostro di complessità, ma ha bevibilità grandiosa. Gli Champagne Lilbert & Fils sono importati in Italia dalla Capagio di Parma.



Vendemmia: -
 Proprietà: Jean Pierre Cheval
 Uvaggio: Pinot Nero,
 Chardonnay
 Bottiglie prodotte: 20.000
 Enologo: Jean Pierre Cheval
 Prezzo allo scaffale:
 € 31,50

Gatinois Champagne Brut Tradition Grand Cru

Nello scacchiere della regione, Ay merita senza ombra di dubbio un posto d'onore tra le zone ad alta vocazione per il Pinot Nero. Qui sorgono alcune delle maison più significative per questi particolari Champagne e Gatinois, almeno tra le realtà medio-piccole, è un esempio luminoso di quello che si può ottenere da quest'uva meravigliosa. Il Brut Grand Cru, che spesso preferiamo addirittura alla versione Réserve, ha colore lievemente ramato, profumi complessi, carichi e vinosi che vanno dalla nespola ai mandarini cinesi, fino a belle note di crosta di pane; mentre il palato è pieno, con bollicine importanti che meritano piatti di pari livello. Gli Champagne Gatinois sono importati in Italia dalla Capagio di Parma.



Vendemmia: -
 Proprietà: Jean-Pierre Fleury
 Uvaggio: Pinot Nero
 Bottiglie prodotte: 70.000
 Enologo:
 Jean-Pierre Fleury
 Prezzo allo scaffale:
 € 50,00

Fleury Père et Fils Champagne Brut Rosé de Saignée

Inutile nascondere l'attrattiva che, almeno in certi ambienti, suscitano i così detti "vini naturali", termine che detto così non significa niente ma che nel gergo comune mette insieme produttori biologici, biodinamici e simili, più o meno certificati. A noi piace anteporre alle etichette la qualità e la personalità del prodotto: ecco perché riteniamo che gli Champagne di Fleury siano splendidi, sottolineando solo dopo il loro approccio biodinamico all'agricoltura. Questo Rosé in particolare ha profumi meravigliosi di petali di rosa macerati e piccoli frutti rossi, palato complesso e ricco di contrasti, profondissimo e di grande coerenza. Chapeau. Gli Champagne Fleury sono importati in Italia dalla Capagio di Parma.



Vendemmia: -
 Proprietà: Eric Rodez
 Uvaggio: Pinot Nero
 Bottiglie prodotte: 25.000
 Enologo:
 Eric Rodez
 Prezzo allo scaffale:
 € 36,00

Eric Rodez Champagne Brut Blanc de Noirs Grand Cru

Tra le zone di riferimento per il Pinot Nero non può certo mancare Ambonnay. Eric Rodez si trova qui, e soprattutto in questo villaggio si trovano le sue splendide parcelle di vigneto. In cantina il suo lavoro è rigoroso fin dall'affinamento dei vini base, che conoscono spesso passaggi in legno e un costante e meticoloso lavoro di cuverie. Lo Champagne che abbiamo pescato dalla sua ampia gamma ha colore paglierino molto intenso, netto profumo di lievito e frutta matura, dall'albicocca a cenni rossi, palato carico e potente, distinto comunque da una buona acidità che lo mantiene in equilibrio. Gli Champagne Rodez sono importati in Italia dalla Capagio di Parma.

Editoriale

Champagnata

Negli ultimi anni il consumo di Champagne è cresciuto un po' ovunque (anche se la crisi ha notevolmente smorzato gli entusiasmi, facendo rientrare, ad esempio, le velleità di allargamento dei confini produttivi della denominazione) e anche in Italia le cose si sono fatte serie per le bollicine più famose del mondo. Da un approccio superficiale si è passati a conoscenze più approfondite, almeno nella ristretta cerchia degli appassionati, e così tutto è diventato più complesso, tanto che da quei quattro nomi di grandi maison ultranoti (che restano, va detto, punti di riferimento stilistici e qualitativi) si è passati a declinazioni territoriali e aziendali più specifiche. Ed è scoppiata la moda dei piccoli produttori, capaci di bollicine forse meno perfette ma, molto spesso, più legate ai diversi cru e dai prezzi più contenuti. Detto questo c'è da precisare che non sempre "piccolo è bello" e che per ogni azienda realmente interessante ce ne sono decine trascurabili. La selezione di Capagio, uno dei più importanti importatori di Champagne in Italia, ci convince sotto molti aspetti, tanto che abbiamo visitato personalmente diverse aziende del portafoglio di questo importatore parmense in tempi non sospetti. E i nuovi assaggi hanno confermato le nostre impressioni. Insomma, lo Champagne, per gli amanti del buon bere, resta un vino decisamente affascinante, cheché ne dica il nostro ministro Luca "Prosecco" Zaia.

Buona lettura
 Antonio Boco
 Franco Pallini





Vendemmia: 2004
Proprietà: Guido Berlucci & C. Spa
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 10.000
Enologo: Arturo Ziliani
Prezzo allo scaffale: € 25,00 - 27,00

Berlucci Franciacorta Docg Palazzo Lana Brut Satèn

Le vicende di questo storico marchio dell'enologia italiana cominciano agli inizi degli anni '50, quando Guido Berlucci, insieme ad un giovane enologo, Franco Ziliani, e al suo collega Giorgio Lanciani, vollero concretizzare il sogno di produrre in Franciacorta un vino spumante capace di misurarsi con lo Champagne. Nel 1961 furono elaborate le prime tremila bottiglie di metodo classico, che Ziliani battezzò "Pinot di Franciacorta". Un'intuizione vincente, che per la prima volta portava il toponimo Franciacorta su un'etichetta di un vino. Oggi, gli ettari di proprietà in Franciacorta sono 90 e i centri di vinificazione 3 (Borgonato, Lavis e Casteggio), in più l'azienda con sede a Borgonato, solidamente collocata fra i leader di mercato in Italia nel settore spumanti metodo classico, possiede anche l'Antica Fratta di Monticelli Brusati, villa ottocentesca, recentemente restaurata, il Relaisfranciacorta, un complesso alberghiero, che comprende il ristorante "La Colombara" e la tenuta Caccia al Piano 1868, 20 ettari di vigneto, situata a Castagneto Carducci, nel cuore del terroir bolgherese. Oggetto del nostro assaggio il Satèn della nuova linea Palazzo Lana, dal nome della dimora adiacente alle cantine dove fu scritto il destino di un territorio, è stata concepita alla fine del 2004, dopo una vendemmia particolarmente interessante. Le sue uve provengono dai migliori vigneti di Castello di Borgonato, Arzelle e dalla vigna San Carlo. Il vino ha un limitato apporto di liqueur de tirage per sviluppare una sovrappressione inferiore alle consuete 6 atmosfere, ed è affinato sui lieviti per almeno 48 mesi. Nel bicchiere questo Satèn ha spuma soffice, perlage delicato. I profumi sono delicati ed evidenziano evidenti note floreali, taglio in particolare, arricchiti da cenni di miele d'acacia. In bocca, le bollicine sono discrete e il vino ha un attacco morbido, ben contrastato da una buona freschezza acida, fino ad un finale piacevolmente sapido.

Vendemmia: -
Proprietà: Vittorio Moretti
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco
Bottiglie prodotte: 650.000
Enologo: Mattia Vezzola
Prezzo: € 23,00
Bottiglia acquistata il 28 Gennaio, sul sito
www.enotecavanni.it

Bellavista Franciacorta Docg Brut Cuvée

Deve molto la Franciacorta a Bellavista e a Vittorio Moretti, imprenditore edile di successo con la passione per il vino, a capo della holding Terra Moretti (che si muove in diversi settori strategici da Moretti Costruzioni e Interholz Italia, a Contadi Castaldi, Petra, L'Albereta, Maxi Dolphin, Lake Hotel, Le Porte Franche). L'"entry level" di Bellavista è uno spumante per certi aspetti paradigmatico, tutto all'insegna della piacevolezza e capace di imporsi ormai come un classico della produzione spumantistica del Bel Paese: i profumi sono immediati e ben centrati, con note di lievito e frutti a polpa bianca in evidenza. La bocca è cremosa, di buona freschezza acida e dal finale saporito e continuo.

Vendemmia: -
Proprietà: Ca' del Bosco Spa
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 450.000
Enologo: Stefano Cappelli
Prezzo: € 25,00
Bottiglia acquistata il 28 Gennaio, sul sito
www.enotecavanni.it

Ca' del Bosco Franciacorta Docg Brut Cuvée Prestige

L'azienda del vulcanico Maurizio Zanella, oggi presidente del Consorzio Franciacorta e punta di diamante del Gruppo Santa Margherita, è ormai saldamente una delle realtà più importanti della spumantistica italiana di alta qualità. E questa forza non è soltanto merito degli spumanti al top della gamma, ma trova le sue ragioni più profonde nella produzione di vini cosiddetti "base" di grandissimo livello. Il Brut Cuvée Prestige è un perfetto esempio di sintesi possibile fra quantità e qualità. Ad un naso contraddistinto da frutti bianchi e sentori di lieviti, di estrema pulizia e piacevolezza, risponde una bocca briosa, di corpo e di grana elegante, con un finale alla mandorla godibilissimo.

Vendemmia: -
Proprietà: Lorenzo e Paola Gatti, Enzo Balzarini
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 60.000
Enologo: A. Musatti, A. Rudelli, D. Danesi
Prezzo: € 19,50
Bottiglia acquistata il 28 Gennaio, sul sito
www.enotecavanni.it

Enrico Gatti Franciacorta Docg Brut

Una storia che prende le mosse nel 1975 quella di Enrico Gatti, una delle realtà produttive più capaci di interpretare con rigore e lucidità il territorio Franciacortino, attraverso anche una solida continuità qualitativa. Oggi, la cantina conta su 17 ettari vitati e la produzione complessiva supera le 100 mila bottiglie. Buone le sensazioni olfattive del Brut "base" dalle note di frutti bianchi e pompelmo, rifinite da cenni speziati e di lievito. In bocca, lo spumante possiede ottima freschezza e un finale piacevolmente agrumato.

Vendemmia: 2004
Proprietà: Alessandro Bianchi
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 36.000
Enologo: Corrado Cugnasco, Sabrina Dorigoni
Prezzo: € 19,50
Bottiglia acquistata il 28 Gennaio, sul sito
www.enotecavanni.it

Villa Franciacorta Docg Brut Satèn

L'azienda, fondata nel 1960, conta oggi su 37 ettari di vigneto e una produzione complessiva di oltre 300 mila bottiglie. La sua filosofia produttiva si contraddistingue per vini di buona costanza qualitativa, certo, senza acuti particolari, ma con una linearità degna di nota. Ne è un bell'esempio questo Satèn, articolato nei profumi, dalle note agrumate evidenti e dal gusto davvero interessante, dove predomina freschezza acida, profondità e contrasto.



Vendemmia: 1990
Proprietà: Jaques Beaufort
Uvaggio: Pinot Nero,
Chardonnay
Quotazione: € 150,00

André Beaufort

Champagne Rosè Doux Grand Cru

Confessiamo che assaggiare questo Rosè di André Beaufort, Récoltant Manipulant di Ambonnay, è stata un'esperienza molto interessante e soprattutto bella. Una sorta di tuffo nel passato, quando lo Champagne stava diventando un vino mitico ed esclusivo, servito nelle classiche coppe che compaiono nella iconografia della Belle Epoque o nelle opere di Toulouse Lautrec. Uno Champagne leggermente diverso da quello che siamo abituati ad assaggiare oggi, soprattutto per quella dolcezza che c'era e che non c'è più. O almeno che non è più così vistosa. Proprio il suo essere doux, infatti, caratterizza la degustazione di questo vino e ne fa una sorta di traghettatore nella modernità della classica tradizione champenois. Il colore ramato introduce profumi accattivanti e rari di fiori e agrumi, uniti indissolubilmente a nuance minerali, carburiche e ferrose, non senza accenni di sandalo e incenso. In bocca lo zucchero dona incredibile armonia, anche grazie all'acidità magistrale che regala profondità assoluta e grande articolazione aromatica.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Emanuele Scamaca del Murgo,
Murgo Brut 2006

Un vino che non ti aspetteresti davvero di trovare in Sicilia. Si tratta di uno spumante, ottenuto da Nerello Mascalese, il vitigno diventato famoso soprattutto per il suo impiego nei rossi prodotti sull'Etna. E' il Murgo Brut. Un vino decisamente piacevole fin dai profumi freschi e nitidi di frutta bianca e molto gustoso in bocca, di bella profondità e dotato di verve acida nervosa.

Salvatore Licausi
enonauta



Vendemmia: -
Proprietà: Jean Lallement
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 10.000
Enologo: Jean Lallement
Prezzo allo scaffale: € 30,00

Jean Lallement

Champagne Brut Tradition Grand Cru

Récoltant Manipulant della zona di Verzenay, una delle più vocate per la coltivazione del Pinot Noir, il piccolo Domaine Jean Lallement produce vini di buona solidità qualitativa e ottima tenuta nel tempo, solitamente ottenuti, anche nel caso delle cuvée non millesimate, da un'unica vendemmia. Buona l'impressione complessiva dei profumi di questo Brut Tradition, che alterna note floreali, cenni di lievito e qualche sentore ossidativo che ne completa lo stile. In bocca, il vino ha una progressione continua e lineare e bella energia acida. Gli Champagne Jean Lallement sono importati in Italia dalla Capagio di Parma.

Vendemmia: -
Proprietà: Famiglia Gerbais
Uvaggio: Pinot Bianco
Bottiglie prodotte: 3.000
Enologo: -
Prezzo allo scaffale: € 44,00

Pierre Gerbais

Champagne Brut L'Originale

Seri vignaioli da 3 generazioni i Gerbais, Négociant Manipulant, hanno il loro vigneto a Celles sur Ource, nell'estrema parte meridionale della Champagne, con piena esposizione a sud e tutti i loro Champagne sono affinati almeno 3 anni sui lieviti. Fra i prodotti di questa Maison spicca decisamente L'Originale, una delle poche cuvée ottenuta da Pinot Bianco in purezza. Si tratta di un vino estremamente affascinante fin dai profumi di crosta di pane e i cenni minerali e agrumati, che anticipano una bocca ricca solo un po' in debito di una spinta acida ulteriore sul finale. Gli Champagne Pierre Gerbais sono importati in Italia dalla Capagio di Parma.

Vendemmia: -
Proprietà: Bertrand Delouvin
Uvaggio: Pinot Meunier
Bottiglie prodotte: 30.000
Enologo: Bertrand Delouvin
Prezzo allo scaffale: € 24,00

Delouvin Nowack

Champagne Brut Carte Or

Nata da una delle più vecchie famiglie del villaggio di Vandieres, questa piccola Maison Récoltant Manipulant coltiva una vigna di proprietà di 6 ettari, situata sulle pendici argillo-calcaree che dominano la valle della Marne, dove proprio il raro Pinot Meunier, una varietà che sempre meno viene inserita nelle cuvée, trova il suo luogo d'elezione. Il Carte Or possiede profumi eleganti, di crosta di pane e lievito con note di fiori di timo in evidenza. In bocca, è un vino cremoso di bella freschezza acida e dalle bollicine di grana molto fine. Gli Champagne Delouvin Nowack sono importati in Italia dalla Capagio di Parma.

Vendemmia: -
Proprietà: Famiglia Malot
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: -
Enologo: -
Prezzo allo scaffale: € 27,00

Sadi Malot

Champagne Brut Vieille Réserve Premier Cru

Villers Marmery non è forse tra i villaggi più conosciuti della Champagne eppure riserva diverse soddisfazioni a chi si mette alla ricerca di qualche interessante piccolo produttore, magari con prezzi più contenuti. E' anche una zona atipica, per la verità, una sorta di isola "bianca" in un mare di Pinot nero. Sadi Malot è un Récoltant Manipulant di queste parti e il suo Vieille Réserve è davvero una garanzia. Più fruttato e meno vibrante di qualche simile della Côte des Blancs, ha però equilibrio e freschezza che ne fanno una scelta sempre azzeccata. Gli Champagne Sadi Malot sono importati in Italia dalla Capagio di Parma.



Vendemmia: 2008
Proprietà: Bergkelder Cellar
Uvaggio: Semillon
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: €
13,00-16,00

Bergkelder

South Africa Fleur du Cap Semillon

L'azienda, situata a Stellenbosch, forse la località vitivinicola più importante del Sud Africa, fa il suo esordio sul mercato nel 1968, e da lì in poi si impone come una delle migliori cantine della regione. La linea "Fleur du Cap" comprende prodotti ottenuti all'insegna di una viticoltura sostenibile e di una enologia poco invasiva, a partire da rigorose selezioni delle uve in vigna, fino all'assenza di filtrazione prima dell'imbottigliamento. Il Semillon oggetto del nostro assaggio, ottenuto da un vecchio vitigno bordolese solitamente impiegato per i vini dolci, è fermentato in barriques nuove e di secondo passaggio e successivamente affinato in legno per sei mesi. Il risultato è un vino dai profumi complessi che evidenziano soprattutto note di fiori gialli e cenni di melone, per nulla appesantiti dalla speziatura del legno, che anzi si rivela decisamente ben integrata. In bocca, la struttura non manca, ma il vino sa distendersi con bella progressione, grazie ad una freschezza acida molto presente. I vini dell'azienda sudafricana sono distribuiti in Italia da Vino & Design.

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

Monica Bargelli e il marito Magdi Lamey sono i proprietari de Il Bacchino di Massa Marittima (via Moncini,8; tel. 0566.903546). L'attività, nata nel 1998 dopo il loro rientro dall'Egitto, ha puntato da subito sulla qualità, offrendo un'ampia scelta dei migliori vini toscani e non. Oggi conta su più di 800 etichette e una bella selezione di prodotti agroalimentari della zona:

Rocca di Frassinello, Le Sughere di Frassinello 2006 - € 18.00

Dalla dependance maremmana dell'editore Panerai, un vino solido e ben fatto

Maremmalta, Montereio di Massa Marittima Poggio Maestro 2007 - € 8.00

La nuova avventura enologica di Stefano Rizzi sembra aver imboccato la strada giusta

Serraiola, Shiraz 2007 - € 13.50

Un vino dotato di ottima bevibilità e dai caratteri varietali ben in evidenza

Guado al Tasso, Bolgheri Il Bruciato 2007 - € 17.00

Decisamente accattivante l'entry level bolgherese di casa Antinori

Le Macchiole, Bolgheri 2007 - € 17.00

Da una delle firme per eccellenza del bolgherese, un vino convincente e appagante

Moris Farms, Avvoltore 2006 - € 27.00

E' uno fra i più importanti prodotti dell'intera Maremma enologica

Fattoria di Magliano, Poggio Bestiale 2006 - € 22.50

Il vino che ha lanciato l'azienda di Agostino Lenci nel panorama enico nazionale

Tenuta San Guido, Bolgheri Sassicaia 2006 - € 115.00

Un classico e al contempo una sicurezza, un vino che non delude mai

Poggio Argenteria, Morellino di Scansano Capatosta 2006 - € 22.50

Un Morellino che riesce sempre ad affascinare

Rocca di Montemassi, Montereio di Massa Marittima Sassabruna 2007 - € 11.00

Vino dal buon equilibrio quello prodotto dall'azienda maremmana di Zonin

Cosa consiglia

Ed ecco i vini consigliati da Monica e Magdi:

Le Macchiole, Paleo 2004 - € 55.00

Cabernet Franc dalla cristallina purezza nei profumi come nel gusto

Castellare di Castellina, I Sodi di San Niccolò 2005 - € 45.00

Ottenuto da Sangiovese e Malvasia Nera è un vino di eleganza assoluta

Monteverdine, Le Pergole Torte 2004 - € 57.00

Un vino il cui segreto è rimanere sempre se stesso al di là delle mode

Podere Carnasciale, Caberlot 2006 (Magnum) - € 250.00

Difficile non rimanere sedotti dall'armonia di questo vino del comprensorio aretino

Massa Vecchia, Massa Vecchia 2006 - € 36.00

Vino di grande temperamento prodotto da un'azienda decisamente attenta all'ambiente

Fontodi, Flaccianello della Pieve 2004 - € 39.50

Un Sangiovese in purezza capace di restituire tutte le sensazioni di questo grande vitigno

Ampeleia, Ampeleia 2005 - € 21.50

Dal progetto enologico in toscana di Elisabetta Foradori, un vino complesso e affascinante

Maremmalta, Montereio di Massa Marittima Guarda Mondo Riserva 2006 - € 19.00

Freschezza olfattiva e una certa austerità al gusto sono i marchi di questa Riserva

Foradori, Granato 2004 - € 40.00

Vino simbolo della riscossa del Teroldego Rotalaino

Corino, Barolo 2004 - € 30.00

Un vino elegante ed intenso nel più perfetto stile del re dei vini

A volte ritornano

1968, la fantasia al potere, ma anche l'anno di nascita del Sassicaia. Il primo Supertuscan, che trovava in questo nome più glamour la possibilità di nobilitare la sua non-denominazione Vino da Tavola, apriva la strada al successo di questa tipologia, necessaria per scavalcare le inadeguatezze dei disciplinari delle denominazioni di allora, ma anche per fare quello che si voleva, in un'epoca in cui il Bel Paese era a corto di materia prima di buona/ottima qualità, specie nelle regioni più blasonate. A partire dal 1992, i Vini da Tavola vennero progressivamente sostituiti dalle Indicazioni Geografiche Tipiche, che, al contempo, rendevano più nobili dal punto di vista della denominazione i cosiddetti "vini aziendali". Ma oggi i Vini da Tavola potrebbero conoscere una seconda giovinezza in una sorta di clamorosa "madre di tutti i paradossi". Già, perché i vini Igp (che assorbiranno le vecchie Igt) saranno soggetti a controlli analoghi a quelli dei vini Dop (Docg + Doc), lasciando i "creativi" delle aziende vitivinicole italiane senza la tradizionale libertà d'azione, in qualche misura, garantita dalle vecchie Igt. Ecco allora profilarsi all'orizzonte una rincorsa al gradino più basso della piramide della qualità per produrre vini di qualità, come accadde 42 anni fa (forse, però, con qualche buona ragione in più), in una sorta di ritorno al passato, che pare essere molto più semplicemente una fuga dai controlli.

Ci sono un sacco di meriti ed altrettante chiavi di lettura per parlare de Le Chiavi d'Oro (tel. 0575 403313), piacevolissimo ristorante nella centralissima piazza San Francesco ad Arezzo. Ed il primo è proprio quello di sorgere in uno degli scorci più belli di una splendida città d'arte toscana e di volere comunque puntare, rifuggendo facili scorciatoie, tutto sulla qualità. Il locale è arredato con gusto non banale e sorge nelle sale di una vecchia libreria, mentre l'impresa è nelle mani della famiglia calabrese degli Stilo. Che nonostante l'origine, anche perché ormai in Toscana da anni, rappresenta un autentico baluardo a difesa della cucina del territorio: dalle pappardelle tagliate a mano al ragù d'anatra (superbo), ai crostini neri all'anatra in porchetta, dalla trippa al piccione, passando per tagliate e fiorentine, come d'uopo. Splendida, per qualità, anche la carta dei vini che parte dalle terre di Arezzo (giustamente) per guardare al meglio del mondo (plauso per la mirata selezione di Champagne). Servizio premuroso e competente per un pranzo o una cena che rilegge con elegante sobrietà la tradizione del territorio.

La top five de Le Chiavi d'Oro

Tenuta di Trinoro, Le Cupole 2006 - € 35,00

Isole e Olena, Chardonnay Collezione De Marchi 2004 - € 40,00

Tenuta Sette Ponti, Oreno 2006 - € 55,00

Castello di Ama, Chianti Classico 2006 - € 40,00

Marie Noelle Ledru, Champagne Brut - € 60,00

Non solo vino

Patrizia Turini La baracca dello Zazzeri



Un'altra pubblicazione di argomento culinario potrebbe semplicemente aggiungersi alla moltitudine. Ma questo libro, ossia il racconto della nascita e dell'ascesa del ristorante "La Pineta" di Luciano Zazzeri non solo attraverso le ricette del cuoco di Marina di Bibbona, ma anche attraverso i racconti dei suoi commensali (da Allegrini a Lodovico Antinori, da Piero Antinori a Incisa della Rocchetta, da Sebasti e Pallanti a Rallo e Gaja, per rimanere nel mondo del vino) è soprattutto la storia di un uomo appassionato del proprio lavoro (che comprende anche la caccia e la pesca), priva di snobismi o inutili ipocrisie.

I tre vini del cuore di...

Massimo Boldi

Inizia la sua carriera artistica nel 1968 al Derby Club, dove inventa personaggi che diventeranno delle vere e proprie icone. Uno fra tutti Max Cipollino, inverosimile conduttore pasticciatore di un telegiornale. La sua carriera in televisione comincia in Rai a "Canzonissima" poi "A tutto gag", "Saltimbanchi si muore" e "Fantastico 8". Sulle reti Mediaset parteciperà a "Drive In", "Risatissima", "Striscia la notizia", "Scherzi a parte" e "La sai l'ultima?". Sempre per Canale 5 Boldi ha interpretato le fiction "Un ciclone in famiglia" e "Un coccodrillo per amico". Al cinema Boldi ci arriva nel 1975 con il film "Di che segno sei?", seguono "I due carabinieri", "Yuppies", "I pompieri", "Scuola di ladri", "Grandi magazzini", a cui si aggiungono i "cine-panettoni" "Vacanze di Natale", "Paparazzi", "Tifosi" e "Christmas in Love". Dopo la separazione artistica da Christian De Sica, Boldi ha interpretato "Olè", "Matrimonio alle Bahamas" e "La fidanzata di papà". Nel 1992 Boldi ha cercato di sfondare anche in politica candidandosi senza successo con il Partito Socialista Italiano.

Gavi

Barbera

Prosecco

