

Tiratura: 25.881 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 53 - Marzo 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: 2006
 Proprietà: Tenimenti MPS
 Uvaggio: Sangiovese, Merlot
 Bottiglie prodotte: tiratura limitata per i migliori clienti della banca
 Enologo: Carlo Ferrini
 Prezzo allo scaffale: -

Monte dei Paschi di Siena Chianti Classico Riserva 1472

Il monte dei Paschi di Siena non è solo un istituto di credito tra i più importanti in Europa, ma è anche uno dei più antichi marchi aziendali della storia. Almeno tra quelli ancora esistenti. L'anno di fondazione risale infatti al 1472, data che regala il nome ad un vino prodotto in una delle tenute chiantigiane della banca, Poggio Bonelli (l'altra è Chigi Saracini entrambe a Castelnuovo Berardenga). Un Chianti Classico dai profumi fruttati di grande impatto, avvolto da sensazioni piacevoli di spezie, dalla cannella ai chiodi di garofano, capace di donare complessità e rendere la beva accattivante e avvolgente.



Vendemmia: 2006
 Proprietà: Simone Santini
 Uvaggio: Vernaccia, Chardonnay
 Bottiglie prodotte: 6.666
 Enologo: Simone Santini
 Prezzo allo scaffale: € 10,00-12,00

Tenuta Le Calcinaie Docg Vernaccia di San Gimignano Riserva Vigna ai Sassi

A due passi da San Gimignano, l'azienda di Simone Santini è diventata ben presto una delle realtà più interessanti della Vernaccia. Le prime vigne arrivano alla fine degli anni '80, la certificazione biologica delle stesse nel '85 e quella della vinificazione nel 2001. Il cru Vigna ai Sassi è ottenuto con le uve provenienti dalla vigna più vecchia, è figlio di una breve macerazione sulle bucce e dell'affinamento in acciaio, sulle fecce fini, per circa due anni. Ne esce un bianco personale, ricco di note minerali pietrose e nuance floreali, potente ma allo stesso tempo scorrevole e appagante.



Vendemmia: 2006
 Proprietà: Daniele Galluzzi
 Uvaggio: Sangiovese
 Bottiglie prodotte: 2.500
 Enologo: -
 Prezzo allo scaffale: € 18,00-20,00

Casale Pozzuolo Doc Montecucco Sangiovese Riserva Rosso della Porticcia

Daniele Galluzzi non è uno dei tanti imprenditori con l'hobby del vino, ma più semplicemente ha deciso di rinverdire le solide basi contadine della sua famiglia, con impegno e passione. Siamo a Borgo Santa Rita, in Maremma, in un territorio di confine tra le denominazioni Montalcino e Montecucco. Il Rosso della Porticcia è una Riserva figlia del Sangiovese di quelle terre: colore granato, profumi coerenti di confettura di frutti rossi e note terroso-ferrose, di fascino e lunghezza. Palato lieve ma spesso, comunque sinuoso, capace di andare in profondità con un timbro sapido-acido che lo rende concreto e intrigante.



Vendemmia: 2008
 Proprietà: Paolo Socci
 Uvaggio: Sangiovese
 Bottiglie prodotte: 650
 Enologo: Federico Staderini
 Prezzo allo scaffale: € 36,00

Fattoria di Lamole - Le Stinche Docg Chianti Classico Antico Lamole - Vigna Grospoli

Nessun appassionato di vino può rimanere indifferente davanti a Lamole, una vera e propria culla per la vitivinicoltura chiantigiana, capace di ammaliare per la sua bellezza paesaggistica e di stupire per alcune interpretazioni enologiche d'eccezione, non peregrine in un vero e proprio terroir specifico. La Fattoria di Lamole cerca di rinverdire i fasti di questo angolo d'elezione, a partire dal 2003 quando ha cominciato a ricostruire i muretti a secco e impiantare nuovi vigneti. Il Chianti Classico '08 è il primo segno tangibile di quegli sforzi: profumi complessi di amarena e pepe nero, palato di pari livello, dotato di polpa e dinamismo, anche se ancora alla ricerca di amalgama.

Editoriale

In cantina

Come tutti gli appassionati di vino, anche noi di WineNews abbiamo una cantina dove conserviamo le bottiglie. Un locale perfetto per l'uso, con pareti in pietra e pavimento di ghiaia, giusta temperatura e grado di umidità, che rimangono costanti tutto l'anno. Un ambiente ormai abituale che non ha "richiesto" particolari riflessioni, se non in fase di realizzazione. Eppure, le meriterebbe, se non altro perché rappresenta il luogo più importante per ogni amante del buon bere, essendo il posto dove riposano bottiglie importanti, non tanto e non solo per il loro prezzo o blasone, ma perché, alla fine, custodiscono una parte della nostra esistenza. Ci sono etichette spedite da amici, campioni inviati per le degustazioni ufficiali, vini acquistati in prima persona. L'ultima volta che siamo scesi per prendere alcune bottiglie, c'è venuta in mente una bellissima composizione del compianto Giacomo Bologna: "Costruitevi una cantina ampia, spaziosa, ben aerata e rallegratela di tante belle bottiglie, queste ritte, quelle coricate, da considerare con occhio amico nelle sere di primavera, estate, autunno e inverno sogghignando al pensiero di quell'uomo senza canti e senza suoni, senza donne e senza vino, che dovrebbe vivere una decina di anni più di voi". Mai come in questi tempi, pieni di preoccupazioni e proibizionismo, ci siamo sentiti vicini a quelle parole ...

Buona lettura
 Antonio Boco
 Franco Pallini



Vendemmia: 2005
Proprietà: Famiglia Abbona
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 40.000
Enologo: Roberto Veza
Prezzo allo scaffale: € 40,00 -
45,00

Marchesi di Barolo Docg Barolo Cannubi

Le "Cantine dei Marchesi di Barolo", originariamente di proprietà dei Marchesi Falletti, all'estinguersi di questa dinastia, passarono, nel 1864, all'Agenzia della Tenuta Opera Pia Barolo. Intanto, Pietro Abbona iniziava ad operare nella cantina paterna Cavalier Felice Abbona & Figli (1895) e di lì a poco riuscì ad acquistare l'Agenzia della Tenuta Opera Pia Barolo, i vigneti ed il Castello della Volta. Grazie alle sue capacità e alla fortuna di poter disporre di "Tenute di vigneti propri situati sopra la collina Cannubio e su altre primarie di Barolo" (come recita un documento del 1914), l'azienda cominciò ad imporsi sul panorama internazionale. Oggi la Marchesi di Barolo rimane ancora un'azienda a conduzione familiare e, dal 2006 con oltre il 60% delle quote azionarie, Anna ed Ernesto Abbona controllano l'attività produttiva di questa storica realtà langarola. La Marchesi di Barolo attualmente conta su circa 110 ettari di vigneto, per una produzione che si aggira sul milione e mezzo di bottiglie all'anno. Nell'ampio portafoglio prodotti dell'azienda con sede a Barolo abbiamo scelto il Barolo Cannubi, uno dei prodotti con la più lunga storia alle spalle, come ricordato poco più sopra. Il cru Cannubi, d'altra parte, è uno dei più famosi e significativi luoghi d'elezione del Barolo e vanta addirittura una bottiglia datata 1752. Dalla collina di Cannubi si ricavano dei vini capaci di sventare qualitativamente anche in annate molto piovose, grazie alle particolari caratteristiche del suolo, e da questo luogo ad alta vocazione escono i Barolo forse più eleganti, che non giocano la carta della potenza, ma che, tuttavia, riescono ad essere fra i più longevi e caratterizzati da tipiche speziature aromatiche. Risponde coerentemente a queste qualità l'interpretazione de la Marchesi di Barolo dell'annata 2005. Un vino dal profilo aromatico deciso ed elegante con note di violetta in evidenza, ben contrappuntate dalle tostature del rovere di affinamento. In bocca, il vino è decisamente equilibrato con tannini polposi e una bella e continua verve acida che dona spinta e profondità a questo Barolo.

Vendemmia: 2006
Proprietà: Famiglia Caprai
Uvaggio: Sangiovese, Sagrantino, Merlot
Bottiglie prodotte: 185.000
Enologo: Attilio Pagli
Prezzo: € 9,42
Bottiglia acquistata il 5 Marzo, alla Coop "Le Grondaie" di Siena

Caprai Doc Montefalco Rosso

Un vino all'insegna della immediata piacevolezza, ma senza perdere di vista eleganza e complessità. Questo in estrema sintesi il ritratto del Rosso di Montefalco firmato Caprai, l'azienda che ha letteralmente portato Montefalco e l'Umbria ai vertici dell'enologia internazionale. Affinato per 12 mesi, metà in botte grande e metà in barrique, passa due mesi in bottiglia prima di essere immesso sul mercato. I suoi profumi sono ricchi, freschi, e articolati e in bocca, il vino è ampio e ben contrastato, congedandosi con una bella e personale nota sapida.

Vendemmia: 2006
Proprietà: Cantine Giorgio Lungarotti Srl
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Merlot
Bottiglie prodotte: 650.000
Enologo: Vincenzo Pepe
Prezzo: € 5,59
Bottiglia acquistata il 5 Marzo, alla Coop "Le Grondaie" di Siena

Lungarotti Doc Rosso di Torgiano Rubesco

Azienda fondata nel 1962 da Giorgio Lungarotti, uno dei personaggi più incisivi del mondo del vino italiano, da sempre punto di riferimento enologico per l'Umbria, ha saputo nel tempo costruirsi una solida reputazione, conciliando con grande dinamismo quantità e qualità. Come nel caso di questo Torgiano Rosso che, pur nella sua semplicità, sfodera profumi freschi di viola e marasca. Fresco anche l'impatto al gusto, dove il vino resta vivace e tendenzialmente sapido. Consulenza enologica a cura di Lorenzo Landi.

Vendemmia: 2008
Proprietà: Elisabetta Geppetti
Uvaggio: Sangiovese, Merlot
Bottiglie prodotte: 290.000
Enologo: -
Prezzo: € 7,95
Bottiglia acquistata il 5 Marzo, alla Coop "Le Grondaie" di Siena

Le Pupille Docg Morellino di Scansano

Questa azienda maremmana è da oltre vent'anni uno dei punti di riferimento dell'enologia della zona e non solo. Gli ettari vitati sono oltre sessanta e forniscono la materia prima ad una gamma di vini che difficilmente delude, sia guardando alle etichette più prestigiose, come il Saffredi, storico Super Tuscan in produzione dal 1987, sia fra i prodotti "entry level". E' il caso del Morellino, un vino decisamente centrato che possiede profumi puliti e fragranti e una bocca docile e di grande piacevolezza, dotata di una bella nota sapida.

Vendemmia: 2008
Proprietà: Famiglia Parentini
Uvaggio: Sangiovese, Merlot
Bottiglie prodotte: 260.000
Enologo: Attilio Pagli
Prezzo: € 8,30
Bottiglia acquistata il 5 Marzo, alla Coop "Le Grondaie" di Siena

Moris Farms Docg Morellino di Scansano

Senza tanti inutili giri di parole, il Morellino di Moris Farms è uno dei migliori prodotti nel variegato panorama enologico maremmano. Le sue uve provengono dai 33 ettari vitati che l'azienda possiede a Poggio La Mozza, una delle zone più vocate della denominazione. L'azienda, che senza tanti clamori ha raggiunto una solida fama (per merito soprattutto del suo vino di punta, l'Avvoltore) ha saputo trovare una buonissima formula stilistica anche per il suo "entry level". Tant'è che il vino ci è parso non solo di piacevole e convincente bevibilità, ma anche dotato di una non banale grinta caratteriale.



Vendemmia: 1989

Proprietà: Aldo Conterno

Uvaggio: Nebbiolo

Quotazione: -

Aldo Conterno Docg Barolo Vigna Colonnello Bricco Bussia

Fondata negli anni Sessanta, dopo la divisione dell'eredità del padre Giacomo Conterno, una delle figure più importanti dell'enologia italiana post-bellica, questa realtà produttiva ha segnato profondamente, con vini straordinari, le vicende del Barolo. E il Vigna Colonnello '89 ci pare appartenere proprio a quella categoria. I profumi sono ancora giovani, limpidi e alternano note balsamiche a cenni agrumati. In bocca, si sente tutto il contributo dei tannini, pieni ma mai fastidiosi, e il vino scorre con grande vitalità, sostenuto da una verve acida puntuale quanto piacevolmente rinfrescante. Un vino che non tradisce la sua origine, la Bussia, la parte più settentrionale del crinale che parte da Monforte e scende verso Castiglione Falletto, uno dei più grandi cru di Langa, di cui il vigneto Colonnello è una straordinaria declinazione e le cui uve, insieme a quelle di Cicala e Rominasco, concorrono alla produzione del Gran Bussia, la Riserva di Aldo Conterno, prodotta solo in annate eccezionali.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Castello di Radda, Chianti Classico Poggio Selvale 2007

Mi è capitato di assaggiare questo vino all'edizione 2010 di Chianti Classico Collection. Mi pare davvero un prodotto ben centrato, stilisticamente convincente e dalla beva saporita e appagante. Un vino, insomma, di quelli che ti piacerebbe avere sempre come "ospiti" di una cena. L'azienda è di proprietà del Gruppo Gussalli Beretta, si quelli che producono armi, e credo che le bottiglie siano decisamente un genere merceologico di gran lunga preferibile ...

**Giorgio Anselmi
enonauta**



Vendemmia: 2008

Proprietà: Evio e Angelo Caldorin

Uvaggio: Carmènere

Bottiglie prodotte: 2.500

Enologo: Evio Caldorin

Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

Le Favole Doc Friuli Annia Vigneti Bosco Bando

L'azienda Le Favole, 18 ettari coltivati a vigneto, si trova a Sacile in provincia di Pordenone ed è un classico esempio di impresa familiare, che vede coinvolta un'intera famiglia: i due fratelli, Evio e Angelo Caldorin insieme alle mogli Laura e Vilma e, quando sarà il momento, i figli. La produzione aziendale spazia dai bianchi (Friulano, Malvasia Istriana, Pinot Grigio) ai rossi (Refosco e i vitigni francesi coltivati storicamente in zona), da cui abbiamo scelto questo Cabernet Franc. Il vino vinificato e affinato in acciaio, evidenzia profumi fragranti di ciliegia e lievi cenni speziati, mentre in bocca possiede gusto piacevole e una buona energia.

Vendemmia: 2008

Proprietà: Stefano Aymerich di Laconi

Uvaggio: Verdicchio

Bottiglie prodotte: 20.000

Enologo: Pierluigi Lorenzetti

Prezzo allo scaffale: € 6,00-8,00

Tenuta di Tavignano Doc Verdicchio Classico Superiore Tavignano

Facciamo outing: i Verdicchio di Tavignano sono tra quelli che preferiamo, figli di un'azienda modello e di un territorio vocato e particolare come quello di Cingoli, tra Jesi e Matelica. E se il Misco Riserva '06 è, a nostro parere, un punto di riferimento assoluto per la tipologia, buonissimo ci è sembrato anche il semplice Verdicchio Classico Superiore Tavignano '08, tutto fiori, frutti gialli e mandorle, mosso da un corpo accattivante, di buono spessore e nerbo acido, piacevole e facile da bere.

Vendemmia: 2008

Proprietà: Carpineto Snc

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo

Bottiglie prodotte: 270.000

Enologo: Giovanni Sacchet, Gabriele Janett

Prezzo allo scaffale: € 8,00-10,00

Carpineto Docg Chianti Classico

Carpineto venne fondata nel 1967 da Giovanni Sacchet e Antonio Zaccheo, che ancora oggi conducono questa realtà produttiva. L'Azienda conta attualmente su quattro proprietà: Dudda (Greve in Chianti), Gaville (Alto Valdarno, 13 ettari di vigneto), Chianciano-Montepulciano (85 ettari di vigna) e Gavorrano (165 ettari complessivi), per una produzione annua di circa due milioni di bottiglie, ottenute per l'88% dai vigneti di proprietà. Nell'articolata gamma di etichette, composta per il 95% da vini rossi, abbiamo scelto questo Chianti Classico, dalla buona nitidezza aromatica e dal gusto agile e convincente.

Vendemmia: 2007

Proprietà: Luciano Pira

Uvaggio: Dolcetto

Bottiglie prodotte: 2.000

Enologo: Luciano Pira

Prezzo allo scaffale: € 9,00-11,00

Schiavenza Doc Dolcetto d'Alba Vughera

Quella di Luciano Pira è una realtà paradigmatica di Serralunga d'Alba, territorio arcinoto per i suoi grandi Barolo da invecchiamento, capaci di spessore e carica tannica fuori scala. Ma i vini della cascina Schiavenza convincono su tutta la linea, tanto che anche il semplice Dolcetto è un rosso da incorniciare. I profumi ricordano i piccoli frutti di bosco, il palato è rotondo, polposo e avvolgente, piacevolmente amarognolo nel finale. Se vi trovate da quelle parti, abbinatelo a uno dei classici piatti di Langa, nel ristorante di proprietà dell'azienda con splendida terrazza sui vigneti della zona.



Vendemmia: 2007
Proprietà: Francis Ford
Coppola
Uvaggio: Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: €
16,00-18,00

Francis Ford Coppola Winery Napa Valley Cabernet Sauvignon Diamond Collection Ivory Label

L'incontro tra il regista Francis Ford Coppola, autore fra gli altri di *Apocalypse Now* e *Il Padrino*, e il vino avviene nel 1975, quando vede la luce il Rubicon, il primo vino prodotto da Coppola e che oggi dà anche il nome alla sua azienda. La vicenda enologica di Coppola da allora ha preso forma in modo articolato e non si può certo parlare di una produzione "hobbistica", ponendosi, anzi, tra quelle più qualificate dell'intera Napa Valley californiana, a partire da scelte senza compromessi come la viticoltura biologica. La Diamond Collection, di cui fa parte il Cabernet Sauvignon oggetto del nostro assaggio, nasce nel 1997 con l'obiettivo di fare dei vini complessi e di carattere, ad un prezzo accessibile. Un obiettivo che sembra riuscito: i profumi di questo vino sono infatti classicamente fruttati come si conviene ad un vino californiano e il gusto è decisamente immediato ed appagante. I vini dell'azienda del regista americano sono distribuiti in Italia dal Gruppo Meregalli.

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.

Cosa vende

L'enoteca virtuale *Viniamo* (www.viniamo.it) nasce dall'incontro di 7 giovani imprenditori milanesi (Alberto De Martini, Emanuele Nenna, Francesca Bortesi, Andrea Piodelli, Giulia Cuttin, Luigi Summa e Simone De Martini) che hanno unito alle modalità di fruizione e alle competenze di una vera enoteca, le funzionalità e le logiche del web 2.0:

Ca' del Bosco, Terre di Franciacorta Curtefranca Rosso 2005 - € 15.70

E chi l'ha detto che in un territorio bianchista non si possa produrre un grande rosso?

Velenosi, Falerio dei Colli Ascolani Vigna Solaria 2007 - € 8.90

Da più di vent'anni sulla breccia, l'azienda di Angela Velenosi si è imposta come griffe marchigiana

Terre de' Trinci, Cajo 2006 - € 6.50

Una delle realtà cooperative più importanti dell'Umbria enologica

Muri-Gries, Alto Adige Lagrein Riserva Abtei Muri 2005 - € 19.50

Vino denso e profondo dal carattere decisamente austero

Librandi, Cirò Riserva Duca San Felice 2005 - € 9.90

Senza inutili giri di parole Librandi è (per ora) l'azienda calabrese di riferimento

Canonica a Cerreto, Chianti Classico 2006 - € 12.90

Un Chianti Classico dallo stile ben a fuoco e dalla buona tipicità

Borgo Stajnbach, Lison Pramaggiore Sauvignon 2007 - € 7.20

Fresco tendenzialmente sapido è un vino dal buon profilo varietale

Ca' Orologio, Religio 2007 - € 24.00

Blend di Cabernet Sauvignon e Carmenère di bella struttura e dal gusto saporito

Terlano, Alto Adige Chardonnay Kreuth 2007 - € 13.10

Vino che difficilmente delude come l'intera gamma dei prodotti di questa illustre cooperativa

San Michele-Appiano, Alto Adige Gewürztraminer 2008 - € 11.30

Delicato, profumato e dal carattere varietale deciso e riconoscibile

Cosa consiglia

Ed ecco i vini consigliati dallo staff di *Viniamo*:

Le Chiusi, Brunello di Montalcino 2003 - € 26.90

Elegante e profondo è un vino dalla notevole freschezza acida e di bella intensità aromatica

Farnese, 5 autoctoni 2009 - € 24.90

Montepulciano, Primitivo, Sangiovese, Negroamaro e Malvasia, ecco i vitigni di questo originale blend

Ca' Orologio, Religio 2007 - € 24.00

Blend di Cabernet Sauvignon e Carmenère di bella struttura e dal gusto saporito

Letrari, Talento Trento Riserva 2001 - € 22.00

Spumante fresco e tendenzialmente minerale, dalla beva rilassata e gustosa

Cantina di Villa, Sforzato Tinaia 2005 - € 19.50

Vino simbolo della Valtellina nella buona interpretazione di questa cantina cooperativa

Ginori Lisci, Castello Ginori 2005 - € 14.90

Un Merlot e Cabernet Sauvignon nel più intenso stile toscano

Vigneti Zabù, Impari 2005 - € 14.90

Nero d'Avola, Merlot e Syrah, caldo e potente come la sua terra d'origine

Cascina Adelaide, Barbera d'Alba Preda 2007 - € 14.25

Fresca, gustosa ed appagante come nello stile più tipico della Barbera

Vitalonga, Terra di Confine 2005 - € 12.90

Montepulciano e Merlot sono gli "ingredienti" di questo rosso umbro potente ed elegante

Velenosi, Lacrima di Morro 2008 - € 8.25

Un vino intrigante e decisamente contrastato al gusto

Tutti i gusti sono gusti

Si fa presto a dire nuovi mercati per i vini del Bel Paese. Già, si fa molto presto. Salvo, purtroppo incontrare difficoltà di ogni genere dai dazi alle accise, per rimanere sul piano degli scambi commerciali, ma non solo. Il vino, luogo comune a dir poco scontato, è portatore di cultura, ma quando questa cultura si scontra con un'altra, cosa accade?

Prendiamo un esempio tra i tanti possibili: L'India, un mercato indicato da più parti, forse con buona approssimazione, fra i più promettenti per il futuro del vino italiano. Nel Paese di Siddartha pian piano il nettare di bacco sta diventando un frequente "invitato" a pranzi e cene. Tutti contenti, quindi, Barolo e Brunello troveranno nuovi estimatori. Invece, il meccanismo non è assolutamente immediato. Sul sito harpers.co.uk, ad inizio febbraio, è uscito un articolo che dovrebbe far riflettere. Il presidente dell'Indian Wine Challenge, Robert Joseph, dichiara, infatti, una piccola, ma per certi aspetti grande, verità: "European-style wines are not necessarily what the Indian consumer likes", vale a dire che al consumatore indiano non necessariamente piace lo stile dei vini europei. Qualcuno dei grandi guru dell'informazione o qualche grande organizzatore di eventi internazionali aveva informato i nostri imprenditori del vino prima di partire alla volta di New Dheli?

Se vi capiterà di assaggiare la cucina dell'Osteria Rosso di Sera di Valdobbiadene (Via Piva, 60; tel. 333.1503986), resterete sicuramente colpiti, prima di tutto perché questo locale rappresenta quello che, al di là di facili snobismi, si ricerca davvero in posto dove mangiare: ambiente semplice ma piacevole, cucina autentica e senza inutili ammiccamenti. Il cuoco e titolare Vladimir applica coerentemente il ritmo della stagionalità, cucinando piatti con un occhio alla tradizione, prima di tutto della cucina veneta, ma anche con qualche mirata digressione fuori dai confini della Serenissima. Nulla è lasciato al caso, le materie prime sono di primissima qualità e spesso di origine biologica, i primi sono di pasta fatta in casa (abbiamo provato delle tagliatelle con ragù di guancia di manzo tagliata al coltello da applauso), ma si possono anche gustare piatti semplici e concreti come una frittata di asparagi di campo, oppure un più articolato piatto come la gallina in umido con patate e polenta, per finire con deliziosi dolci sempre perfetti e mai scontati. Il tutto è rifinito da una cantina non banale. Insomma, non ci resta che augurare buon appetito!

La top five dell'Osteria Rosso di Sera

Bisol, Prosecco Brut Crede - € 16,00

Ferdinand, Primorje Goriška Brda Ribolla Gialla 2008 - € 18,00

Produttori del Barbaresco, Barbaresco Vigneti in Pajè Riserva 2004 - € 36,00

Chicot, Bourgogne Pinot Noir 2007 - € 24,00

Alzinger, Wachau Riesling Federspiel 2007 - € 30,00

Non solo vino

Distilleria Caffo Liquorice

La liquirizia calabrese non ha bisogno di presentazioni, tanta e tale è la sua fama, e anche questo liquore che da essa si ricava, sta conquistando la giusta notorietà. Intanto perché è stato il primo del genere ad essere messo in commercio, e poi perché l'azienda produttrice è la Distilleria Caffo (www.distilleriacaffo.com), che lo produce a Limbadi in provincia di Vibo Valentia, una vera e propria specialista di questa tipologia, a garanzia di un ineccepibile risultato. Ideale servito ben freddo, può essere anche impiegato in diversi black cocktail.



I tre vini del cuore di...

Rino Barillari

"The king of paparazzi", settantenne, una vita dedicata agli scatti spericolati è il prototipo del fotografo gossipparo, del paparazzo, appunto. Calabrese di nascita ma romano d'azione (arrivò nella città eterna all'età di 14 anni), ha immortalato l'Italia mondana dagli anni '60 ad oggi. I suoi scatti hanno raccontato la Dolce vita di felliniana memoria, catturando, per esempio, i volti (e le reazioni, non sempre amichevoli) di Richard Burton, Liz Taylor, Peter O'Toole, Marlon Brando, Frank Sinatra, ma anche di Mickey Rourke e Claudia Schiffer. I suoi scatti hanno poi sottolineato la tragedia degli anni di piombo, dall'attentato palestinese all'aeroporto di Fiumicino al sequestro di Paul Getty ed oggi, continuano a raccontare l'Italia sempre con lo stesso acuto e intenso sguardo.

Alto Adige (Elena Walch)

Cirò

Champagne

