

Tiratura: 26.140 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 54 - Aprile 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: 2008
 Proprietà: Famiglia Tasca
 Uvaggio: Chardonnay
 Bottiglie prodotte: 40.000
 Enologo: Laura Orsi, Carlo Ferrini
 Prezzo allo scaffale:
 € 28,00-30,00

Tasca d'Almerita Sicilia Igt Regaleali Chardonnay

Quello della famiglia Tasca col vino è un connubio straordinario che si tramanda da otto generazioni, figlio di una grande capacità imprenditoriale, di una passione sconfinata per la propria terra e di una splendida squadra ormai dislocata in diversi (splendidi) siti della Sicilia: da Regaleali nel palermitano alle isole di Mozia e Salina, da Capofaro all'Etna. Dalla prima tenuta provengono le uve Chardonnay del vino oggetto del nostro assaggio, intensamente fruttato e floreale al naso (mela gialla, lievi cenni di frutta tropicale, mandorla), dinamico e ampio in bocca, con un finale lungo e persistente. Un buon esempio di come un vitigno internazionale si esprima con personalità e doti caratteriali non banali.



Vendemmia: 2007
 Proprietà: Angelo, Domenico e Carmelo Bonetta
 Uvaggio: Nero d'Avola
 Bottiglie prodotte: 2.468
 Enologo: Riccardo Cotarella
 Prezzo allo scaffale:
 € 20,00-22,00

Baglio del Cristo di Campobello Sicilia Igt Lu Patri

Questo progetto enologico nasce nel 2000 per volontà della famiglia Bonetta e comprende trenta ettari di vigna nella Sicilia agrigentina. Qui i terreni collinari sono profondi, ad un'altezza che varia dai 230 ai 270 metri, di carattere misto calcareo e gessoso. Ideali dunque per dare equilibrio, oltre che potenza, ai vini, nel segno di una certa eleganza. Lu Patri è un nero d'Avola "importante" fin dal colore, decisamente concentrato, coerente nei profumi di piccoli frutti neri che fanno coppia con suggestive note balsamiche, ammaliante nel caldo abbraccio gustativo. Un vino ricco e avvolgente, finemente speziato.



Vendemmia: -
 Proprietà: Famiglia De Castris
 Uvaggio: Negroamaro, Malvasia Nera
 Bottiglie prodotte: -
 Enologo:
 Giovanni Di Mastrogiovanni,
 Riccardo Cotarella
 Prezzo allo scaffale:
 € 10,00-12,00

Leone de Castris Spumante Brut Rosé Donna Lisetta

Nonostante l'azienda si vanti (giustamente) di rappresentare una tradizione vitivinicola avviata nel lontanissimo 1665, la Leone De Castris dimostra di continuo una certa attitudine ad innovare. Ecco allora fare la loro comparsa, nell'ampio ventaglio di proposte in bottiglia della casa, due nuovi spumanti: il Don Piero, un Brut bianco da sole uve Malvasia Bianca e il Donna Lisetta, rosé a base di Negroamaro e Malvasia Nera, entrambi ottenuti con metodo Charmat. Il Donna Lisetta, nel solco della tradizione dell'azienda con sede a Salice salentino che ha trovato nella tipologia rosé uno dei suoi cavalli di battaglia, ha colore tenue, profumi di fragoline e petali di rosa, palato coerente, di frutto piuttosto dolce.



Vendemmia: 2006
 Proprietà: Stefano Inama, La Valentina
 Uvaggio: Montepulciano
 Bottiglie prodotte: 8.000
 Enologo:
 Luca D'Attoma
 Prezzo allo scaffale:
 € 28,00-30,00

Stefano Inama e La Valentina Doc Montepulciano d'Abruzzo Binomio

La Valentina nasce nel 1990 sui colli di Spoltore, nel pescarese, ed in breve tempo decide di incentrare la propria opera vitivinicola nella valorizzazione delle principali denominazioni della zona. Il vigneto Binomio di San Valentino è il protagonista del progetto che la cantina abruzzese ha condiviso con Stefano Inama. Il Montepulciano che qui si ottiene è frutto di lunghe macerazioni sulle bucce, e si rivela concentratissimo fin dal colore. I profumi spaziano dal cacao alle spezie, passando per un frutto maturo e intenso. Palato morbido e lineare.

Editoriale

La Sicilia enoica alla svolta

La Sicilia a dispetto delle sue dimensioni è come un continente. Davvero si fa fatica a parlare di questa meravigliosa isola in uno spazio relativamente ristretto, e anche focalizzando le attenzioni sul vino le cose cambiano di poco. Intanto bisognerebbe distinguere i territori, anche perché in certi casi le differenze non potrebbero essere più marcate: ve la sentireste di mettere sullo stesso piano i vini del ragusano con quelli etnei? E se allarghiamo lo sguardo alle isolette degli arcipelaghi? Forse in passato si è generalizzato un po' troppo sui vini siciliani, glorificati prima e ripudiati poi con estrema leggerezza. Oggi per fortuna si comincia a parlare di aree e sottozone, e anche il termine terroir ha fatto capolino. Tra gli osservatori privilegiati di come vanno le cose c'è sicuramente "Sicilia en primeur", manifestazione che si è svolta nel marzo scorso, organizzata da Assovini Sicilia. Non è un caso che, anche se il fulcro dell'evento è stato Sciacca, si sia data l'idea di un percorso itinerante e dinamico tra i diversi territori del vino siciliano. Un modo per segnare una certa discontinuità e cominciare a ragionare più nello specifico. Alla Sicilia del vino non manca certo una buona dose di dinamismo e sembra ormai maturo il tempo in cui questa importante realtà vitivinicola disinnesci qualche residuo di arretratezza e compia il balzo decisivo, per stare con i territori italiani e non più importanti.

Buona lettura
 Antonio Boco
 Franco Pallini



Vendemmia: 2008
Proprietà: Famiglia Rallo
Uvaggio: Zibibbo
Bottiglie prodotte: 80.000
Enologo: Antonio Rallo, Stefano Valla
Prezzo allo scaffale: € 40,00 - 42,00 (bott. da 750ml)

Donnafugata Doc Passito di Pantelleria Ben Ryé

La famiglia Rallo, nel mondo del vino siciliano da centocinquanta anni, prende l'attuale fisionomia a seguito dell'intuizione di Giacomo Rallo e della moglie Gabriella, che, nel 1983 danno vita ad un nuovo progetto produttivo: Donnafugata, destinato di lì a poco a rilanciare l'intero comparto vitivinicolo siciliano, accompagnandolo al successo nei mercati internazionali. Un'avventura che prende l'avvio dalle storiche cantine di famiglia a Marsala e dalle vigne di Contessa Entellina nel cuore della Sicilia occidentale, per approdare anche sull'isola di Pantelleria. Oggi l'azienda conta su un patrimonio di quasi 200 ettari di vigneto per una produzione complessiva che sfiora i 3 milioni di bottiglie e il marchio Donnafugata è uno dei marchi più solidi e importanti dell'intera enologia nazionale. Ai genitori si sono progressivamente affiancati i figli, José ed Antonio, e l'azienda ha assunto una definitiva progettualità che punta alla cura dei particolari, dando luogo a scelte imprenditoriali che perseguono obiettivi sempre più avanzati, dalla responsabilità civile d'impresa, all'attenzione maniacale verso l'ambiente, solo per fare un paio d'esempi. Dal ricco portafoglio prodotti dell'azienda con sede a Marsala, abbiamo scelto il Ben Ryé, un vino che oltre a rappresentare probabilmente la migliore espressione di questa tipologia, coglie a pieno i fondamenti della filosofia produttiva aziendale: solido legame con la tradizione e ricerca dei migliori risultati qualitativi attraverso un sapiente utilizzo delle innovazioni enologiche più importanti. Il Ben Ryé, prima annata 1989, e il cui nome in arabo significa "Figlio del vento", rimanda alle particolari condizioni climatiche dell'isola di Pantelleria e di questa isola il vino sa trasmettere tutte le suggestioni. A partire dai suoi profumi di fichi, datteri e mandarini, che anticipano una bocca in cui la dolcezza del frutto si distende con grande naturalezza e persistenza, sostenuta da una brillante spinta acida. Caratteristiche che ritroviamo anche nella versione 2008, accanto alla proverbiale capacità di questo vino di restituire quasi integralmente gusto e profumo dell'uva appassita.

Vendemmia: 2006
Proprietà: Famiglia Pieropan
Uvaggio: Garganega
Bottiglie prodotte: 280.000
Enologo: Andrea Pieropan
Prezzo: € 9,91
Bottiglia acquistata il 3 aprile, al supermercato Pam di Siena

Pieropan Doc Soave Classico

E' sicuramente uno dei primi nomi che vengono in mente quando si parla di Soave e una delle prime realtà produttive a vocazione bianchista del panorama enologico italiano. Dai circa 40 ettari di vigneto vengono prodotti alcuni fra i bianchi più longevi e complessi d'Italia, dotati di una costanza qualitativa ormai consolidata. Se a far la parte dei protagonisti sono decisamente i due cru Calvarino e La Rocca, questo Soave Classico "base" è un vino comunque appagante e grintoso, capace di restituire, ad un livello meno complesso ma tuttavia molto interessante, le caratteristiche salienti del vitigno Garganega e il carattere dei vini a marchio Pieropan.

Vendemmia: 2003
Proprietà: Tenuta San Guido C.i.t.a.i Spa
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot
Bottiglie prodotte: 170.000
Enologo: Sebastiano Rosa
Prezzo: € 36,50
Bottiglia acquistata il 3 aprile, al supermercato Pam di Siena

Tenuta San Guido Toscana Igt Guidalberto

Non solo Sassicaia verrebbe da dire. E in effetti il Guidalberto, oggetto del nostro assaggio, rappresenta il "second vin" di questa realtà produttiva che ha inciso non poco sulla rinascita enologica della Toscana e non solo. Un vino, uscito per la prima volta con l'annata 2000 e che rappresenta un omaggio al conte Guido Alberto della Gherardesca, famoso per aver fatto piantare i cipressi lungo il viale bolgherese reso immortale dei versi del Carducci. Dal punto di vista degustativo, si tratta di un vino capace di suscitare buone sensazioni, rivelandosi un rosso centrato, maturo e succoso, immediato e godibile.

Vendemmia: 2008
Proprietà: Cantina Settesoli Scarl
Uvaggio: Grecanico
Bottiglie prodotte: 160.000
Enologo: Domenico De Gregorio
Prezzo: € 4,10
Bottiglia acquistata il 3 aprile, al supermercato Pam di Siena

Settesoli Sicilia Igt Grecanico

Settesoli è una delle cantine cooperative più grandi d'Italia con 6.000 ettari di vigneto e oltre 2.300 soci, capace di costruire, anche grazie all'esperienza del suo presidente Diego Planeta, un convincente compromesso fra quantità, qualità e prezzo. Lo testimonia benissimo questo Grecanico in purezza, che fa parte dell'articolata gamma di prodotti offerti dalla cantina con sede a Menfi. Profumi non particolarmente complessi, ma estremamente puliti di melone e frutta a polpa bianca, anticipano una bocca piacevolmente saporita, risultando un vino di buona freschezza e beverino.

Vendemmia: 2009
Proprietà: Pasqua Spa
Uvaggio: Chardonnay
Bottiglie prodotte: 250.000
Enologo: Giancarlo Zanel, Giovanni Nordera
Prezzo: € 3,30
Bottiglia acquistata il 3 aprile, al supermercato Pam di Siena

Pasqua Igt delle Venezie Chardonnay

Nata nel lontano 1925, la casa vinicola Pasqua vanta una tradizione vitivinicola di tutto rispetto, rappresentando uno dei marchi storici del Veneto enoico. Oggi, la produzione si aggira su oltre 18 milioni di bottiglie, prodotte dai 200 ettari di vigneti di proprietà e dagli altri 800 controllati dai tecnici dell'azienda veronese. Una gamma di prodotti decisamente vasta che comprende una quarantina di referenze, ma concentrata soprattutto sui vini della grande tradizione veneta. Come questo Chardonnay delle Venezie, dai profumi puliti ed immediati e dal gusto saporito e fresco.



Vendemmia: 1996
 Proprietà: Famiglia Planeta
 Uvaggio: Chardonnay
 Quotazione: -

Planeta Sicilia Igt Chardonnay

Lo Chardonnay di Planeta rappresenta, almeno per gli appassionati con qualche capello bianco in testa, il simbolo dell'esplosione dell'enologia siciliana. Un vino che ha fatto letteralmente storia, anche dal punto di vista del marketing, rappresentando quel modo decisamente "friendly" di presentarsi al pubblico, come la migliore tradizione californiana o australiana insegnava e, per certi aspetti, continua ad insegnare. Oggi Planeta conta su circa 390 ettari e la sua produzione si è diversificata, recuperando anche dinamiche più da "vecchio mondo" come quella di valorizzare denominazioni come il Moscato di Noto o il Cerasuolo di Vittoria. Tuttavia, lo Chardonnay resta una punta di diamante dell'azienda condotta da Francesca, Alessio e Santi Planeta e assaggiare la versione '96 è stata una specie di "amarcord". Il colore è un giallo oro molto marcato ma ancora luminoso, che preannuncia profumi complessi ed evoluti molto affascinanti. In bocca, il vino è pieno, avvolgente, caldo con note iodate e cenni ferrosi.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Carlo Hauner, Sicilia Igt Hierà 2007

Da uve Calabrese, Alicante e Nocera, questo vino, che ho provato qualche tempo fa in un viaggio sull'isola di Salina, è davvero un rosso particolare, che non riesco a paragonare con altri. Superando le mie resistenze verso gli abbinamenti più audaci, l'ho provato durante un pranzo a base di pesce. Il risultato? Davvero molto buono. Peccato che al mio ritorno a Mantova, mi è stato impossibile trovarne qualche bottiglia.

Mauro Pistello
 enonauta



Vendemmia: 2008
 Proprietà: Famiglia D'Agostino
 Uvaggio: Greco, Malvasia Bianca
 Bottiglie prodotte: 120.000
 Enologo: Alberto Antonini
 Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

Botromagno Doc Gravina Bianco

Botromagno, circa 40 ettari coltivati a vigneto, si trova a Gravina in provincia di Bari. La famiglia D'Agostino, che ha recentemente rilevato terreni e cantina da una vecchia cooperativa, ha costruito qui un moderno progetto enologico, che sta decisamente prendendo forma. La produzione aziendale privilegia i vitigni indigeni e si caratterizza per uno stile definito e all'insegna della piacevolezza, oltre che per un rapporto qualità/prezzo ben centrato. Come nel caso di questo Gravina Bianco, vinificato e affinato in acciaio, un vino che evidenzia profumi fragranti di fiori bianchi e di mela verde, e un impatto gustativo di buona energia, piacevolmente fresco e dal finale saporito.

Vendemmia: 2008
 Proprietà: Libera Terra Mediterraneo srl
 Uvaggio: Catarratto
 Bottiglie prodotte: 60.000
 Enologo: Salvatore Martinico
 Prezzo allo scaffale: € 10,00-12,00

Centopassi Sicilia Igt Terre Rosse di Giabbascio

Di Centopassi abbiamo parlato spesso, e non ci stancheremo mai di farlo. Un progetto meraviglioso che regala nuova vita ai terreni confiscati alla mafia e coinvolge tanti giovani. Basterebbe questo. Invece i frutti di questo sogno, oltre che da pensare, sono anche buoni da mangiare e, in questo caso, da bere. Il Catarratto Terre Rosse di Giabbascio ha bellissimi profumi di salvia ed erbe aromatiche su nuance di frutta gialla. Anche in bocca il vino dimostra di non essere banale: è polposo, saporito, di buona beva e finale ammandorlato.

Vendemmia: 2007
 Proprietà: Alessandro Griccioli
 Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Colorino
 Bottiglie prodotte: 12.000
 Enologo: Leonardo Imbimbo
 Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

Montechiaro Docg Chianti Colli Senesi Terre della Grigia

Alessandro Griccioli, fresco di studi all'Università di Bordeaux, ha preso in mano questa piccola realtà produttiva del senese (10 ettari di vigneto), impostando il progetto a partire dai vitigni di antica coltivazione. Ecco allora questo Chianti Colli Senesi a base di Sangiovese, Canaiolo, Colorino, ma anche di Foglia Tonda e Barsagliana, esprimere con buona coerenza i tratti salienti di questa tipologia: al naso, offrendo profumi centrati e di bella persistenza, fruttati e con qualche cenno floreale; in bocca, evidenziando tannini rigogliosi e tendenzialmente nervosi, sostenuti da una bella verve acida, a donare al vino ritmo e contrasto.

Vendemmia: 2008
 Proprietà: Famiglia Planeta
 Uvaggio: Nero d'Avola
 Bottiglie prodotte: 40.000
 Enologo: Alessio Planeta
 Prezzo allo scaffale: € 8,00-10,00

Planeta Sicilia Igt Plumbago

Etichetta nuova di zecca per la siciliana Planeta, figlia di una delle varietà più rappresentative dell'isola e di un vigneto della zona di Sambuca di circa venticinque anni. Il nome deriva dalla vegetazione di Plumbago (appunto) che circonda la cantina di queste meravigliose tenute "occidentali" della famiglia: una pianta con dei fiori a mazzetti, di color rosso porpora simile a quello del Nero d'Avola. Il vino ha profumi decisamente giovanili, quasi vinosi, distinti da un carattere fruttato e floreale, oltre che da un palato fresco e immediato.



Vendemmia: 2008
Proprietà: Chalmers Wines
Uvaggio: Sagrantino
Bottiglie prodotte: 4.000
Prezzo allo scaffale: 27 \$
australiani

Chalmers Sagrantino

Quello di Kim Chalmers è un progetto decisamente singolare che consiste in una straordinaria sperimentazione di vitigni autoctoni italiani (una settantina: dall'Aglianico al Vermentino, dal Fiano al Nero d'Avola, dal Lagrein al Sagrantino) in terra australiana. Tra questi ce n'è uno davvero poco diffuso anche dalle nostre parti, tipico dell'area di Montefalco, in Umbria, e dai caratteri quanto meno identitari: il Sagrantino. Il vitigno, trapiantato dall'altro capo del mondo, ha dovuto affrontare un clima decisamente aspro, caratterizzato in estate da fortissime escursioni termiche giorno-notte. Il risultato è un vino che ha poco a che fare con i suoi parenti umbri, almeno sotto il profilo della fisicità, mentre mantiene qualcosa dal punto di vista aromatico: colore di media intensità, profumi di frutti rossi e neri abbastanza sfumati, non senza tocchi balsamici e speziati qua e là, palato tutto sommato snello, di buon equilibrio. Vino giovane e di buona beva. Se non siamo agli antipodi, poco ci manca.

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 Rabezzana si trova a Torino (via San Francesco d'Assisi 23/c; tel. 011543070; www.rabezzanavini.com) e propone vini guardando soprattutto al rapporto qualità/prezzo. I Rabezzana, oltre a gestire questo locale, sono produttori essi stessi di vini nell'Astigiano:

Rabezzana, Grignolino d'Asti 2009 - € 7,00

Vino ingiustamente poco considerato, sta attualmente ritrovando la sua dignità

Rabezzana, Roero Arneis 2009 - € 8,00

Docg della provincia di Cuneo, ottenuta dal vitigno bianco Roero Arneis

Rabezzana, Ruché di Castagnole 2009 - € 10,00

Si tratta di un rosso ottenuto dall'omonimo vitigno Ruché

Conti Ducco, Terre di Franciacorta Bianco 2009 - € 9,00

E' una delle poche aziende non aderenti al Consorzio di Tutela Franciacorta

Conti Ducco, Terre di Franciacorta Rosso 2008 - € 9,00

Buona tensione per questo vino dai profumi intensi e ben centrati

Ca' dei Frati, Lugana I Frati 2009 - € 10,00

Turbiana in purezza, vitigno indigeno della zona, è un vino fresco e nervoso

Cantina Andrian, Alto Adige Gewürztraminer 2009 - € 13,00

Difficile rimanere insensibili ai profumi e al gusto di questo particolare vitigno

Cantina di Custoza, Bardolino Chiaretto Classico 2009 - € 5,00

Vino immediatamente godibile e piacevole

Rocca delle Macie, Chianti 2008 - € 8,00

Vino profumato, dai tannini rilassati e dalla bella acidità

Viticoltori Associati Canicatti, Syrah 2008 - € 9,00

Vino speziato, avvolgente e generoso, come la terra da cui nasce

Cosa consiglia

Ed ecco i vini consigliati da Carlo Rabezzana:

Riva di Franciacorta, Franciacorta Brut Satèn - € 19,00

Ottenuto da Chardonnay in purezza è un vino intenso e di bella piacevolezza

Ca' Vittoria, Prosecco Spumante Brut 2009 - € 12,00

E' forse il vino del momento, forte della sua immediatezza e della sua fragranza

Lunae Bosoni, Colli di Luni Vermentino 2009 - € 10,00

Azienda nata nel 1966, questa cantina produce vini piacevoli e ben fatti

Forteto della Luja, Barbera d'Asti Mon Ross 2008 - € 10,00

Un classico dell'enologia piemontese, rigoroso e ben interpretato

Forteto della Luja, Monferato Le Grive 2007 - € 19,00

Barbera e Pinot Nero gustoso e elegante

Dievole, Chianti Classico 2004 - € 15,00

Un vino fresco, saporito e dai tannini giustamente vivi

Tenute Aleandri, Cabernet Franc 2007 - € 14,00

Un rosso veneto di buon equilibrio e ottima bevibilità

Cherri, Pecorino 2008 - € 13,00

Un vitigno bianco di antica coltivazione di recente (e giustamente) tornato alla ribalta

Guerrieri Rizzardi, Amarone Classico della Valpolicella 2005 - € 37,00

Uno dei rossi più importanti d'Italia in una versione decisamente affidabile

Giacomo Borgogno, Barolo 1955 - € 90,00

Una vera e propria chicca per appassionati ma non solo

Piccolo non è più bello

L'adagio "piccolo è bello", che ha segnato molta parte dell'analisi sulla forza del made in Italy enoico, pare oggi perdere di senso e portare con sé un'inevitabile ombra sulla stessa struttura primaria del comparto vitivinicolo del Bel Paese, formato, appunto, da imprese di media-piccola grandezza. La difficoltà per questo genere di aziende di stare sui mercati esteri, specie in un momento di crisi economica planetaria, è evidente. Unica valvola di sfogo ad una incessante caduta dei consumi interni di vino (sono attualmente 43 i litri procapite in Italia, ma le previsioni sono verso i 40 litri da qui a tre anni, secondo Assoenologi), l'export più che un'opzione è una necessità. Ma d'altra parte, anche su questo fronte, dove la crescita in volume (6,5% nel 2009, dati Assoenologi) viaggia insieme ad un decremento negli utili del 6,1%, i piccoli non possono permettersi cali di fatturato troppo evidenti e/o costanti nelle proiezioni future, come, invece, potrebbero verificarsi. Insomma, al pari del resto dell'economia tricolore, anche nel vino a pagare la crisi in maniera più dura saranno i piccoli e i medi produttori, con una evidente enfaticizzazione della forbice che li separa dalle aziende più grandi. Ricette miracolistiche non esistono, ma il silenzio su questi scenari più che possibili fa, purtroppo, il paio con quello sulle condizioni della piccola e media manifattura italiana.

Quella che i Lungarotti avviarono negli anni '60 del secolo scorso non è solo una straordinaria opera legata al vino, ma bensì un progetto articolato che ha letteralmente creato un territorio, un distretto, un mondo fino ad allora impensabile. Del progetto fa parte anche l'albergo Le Tre Vaselle (via Garibaldi 48, Torgiano (PG); tel. 0759880447) ovviamente, ricavato nel cuore di Torgiano, in uno splendido edificio settecentesco, e il ristorante al suo interno: Le Melograne. Intimamente legato alla filosofia della maison umbra, il locale ha impostazione classica, saldamente ancorata alle materie prime e i piatti del territorio, senza preclusione per qualche "divagazione" creativa e internazionale. Alcuni piatti che potete trovare in carta in questa stagione, legati (ecco una delle peculiarità storiche del ristorante) ad altrettanti vini della proprietà: risotto allo zafferano della Valnerina tostato al Torre di Giano con anelli di tartufo nero estivo, filetto di vitello chianino ai 3 pepi marinati al Rubesco, semifreddo al Dulcis con uvetta alla grappa. La carta dei vini ha un'impronta aziendale, ma non rinuncia a diverse ottime etichette del panorama italiano e internazionale.

La top five de Le Melograne de Le Tre Vaselle

Lungarotti, Rubesco Vigna Monticchio 1974 - € 100,00

Lungarotti, Torgiano Bianco Riserva Vigna Il Pino 2006 - € 18,00

Biondi Santi, Brunello di Montalcino 2000 - € 138,00

Pio Cesare, Barolo Ornato 2001 - € 98,00

Masi, Amarone della Valpolicella Costasera 2003 - € 49,00

Non solo vino

Santa Teresa 1796 Ron Antiquo de Solera

Ottenuto da una miscela di Rum di alta qualità prodotti in Venezuela con un invecchiamento superiore ai 15 anni, questo distillato è l'unico Ron (derivato dalla distillazione della melassa e figlio delle tecniche di affinamento utilizzate per il Brandy e per lo Sherry) integralmente ottenuto con metodo Solera (diversi parziali travasi in botti poste scalaramente, che contengono vini di diverse annate, in modo da ottenere miscele estremamente ricche di aromi e profumi pregiati). Di colore ambrato e aroma fruttato, ha gusto morbido e deciso; delicato ed elegante, con note caramellate, di noci, spezie esotiche e vaniglia. Distribuito in Italia da Campari Spa.



I tre vini del cuore di...

Matteo Renzi

Trentacinquenne, è l'attuale sindaco di Firenze, carica che ricopre dopo quella di Presidente della Provincia gliata (2004-2009). Cresciuto a Rignano sull'Arno, ha ereditato la passione per la politica dal padre. Laureato nel 1999 in Giurisprudenza, ha lavorato con varie responsabilità all'interno della Chil srl, società di servizi di marketing di cui è dirigente in aspettativa. Per la sua formazione personale, ha sempre dichiarato l'importanza di essere stato educatore scout Agesci e arbitro di calcio nelle serie minori. Sposato con Agnese, insegnante precaria nei licei fiorentini, ha tre figli. La sua attività politica comincia al liceo e nel 1996 si iscrive al Partito Popolare Italiano, di cui diventa segretario provinciale nel 1999. Nel 2001 è coordinatore della Margherita fiorentina e segretario provinciale nel 2003.

Frescobaldi, Mormoreto

Antinori, Tignanello

Caprai, Sagrantino di Montefalco 25 Anni

