

Tiratura: 26.316 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 55 - Maggio 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: Giovanni Ascione
 Uvaggio: Pallagrello, Aglianico, Casavecchia
 Bottiglie prodotte: 7.400
 Enologo: Giovanni Ascione
 Prezzo allo scaffale:
 € 22,00-24,00

Nanni Copè Terre del Volturno Igt Nanni Copè

Dopo aver girato mezzo mondo, conoscendo da vicino i migliori terroir del vino, i vigneron e le bottiglie più suggestive, raccontandone spesso le gesta, Giovanni Ascione ha deciso di tentare l'impresa personale. Nasce così Nanni Copè, per la passione maniacale di Giovanni e l'incontro con una vigna splendida a Castel Campagnano, nell'alto casertano, tra boschi, suoli di sabbie arenariche e pendenze di rilievo. Vigne di vent'anni e ceppi ultracentenari per un rosso che si presenta subito come straordinario connubio tra finezza e sapore, identità varietale e territoriale. Con tanti paragoni illustri possibili, ma forse già paradigma di se stesso.



Vendemmia: 2008
 Proprietà: Famiglia Farchioni
 Uvaggio: Sangiovese
 Bottiglie prodotte: -
 Enologo: Riccardo Cotarella
 Prezzo allo scaffale:
 € 20,00-22,00

Terre de La Custodia Brut Rosé

Quella dei Farchioni col vino è un'impresa relativamente nuova, anche se la famiglia è da sempre impegnata nel mondo agroalimentare con risultati eccezionali. In questo contesto si inserisce una nuova etichetta appena uscita, che va a rimpolpare i vini tipici del territorio di competenza, e che innova sul piano delle tipologie: si tratta infatti di uno spumante metodo classico rosé prodotto con uve Sangiovese. Bollicine sorprendenti, capaci di una finezza non comune a queste latitudini e di una sapidità floreale davvero centrata e in linea con una decisa freschezza.



Vendemmia: 2002
 Proprietà: Famiglia Lunelli
 Uvaggio: Chardonnay
 Bottiglie prodotte: 28.000
 Enologo:
 Mauro Lunelli, Ruben Larentis
 Prezzo allo scaffale:
 € 44,00-46,00

Ferrari Trento Doc Brut Riserva Lunelli

Che quelle della famiglia Ferrari siano le bollicine italiane di maggior blasone e successo, capaci di sfidare ad armi pari i celebrati Champagne, non è certo una notizia né una novità. Lo è però la nuova etichetta della casa, che peraltro porta il nome dei Lunelli, da decenni famiglia capace di esaltare questo marchio nel firmamento del vino mondiale. Un metodo classico figlio dello Chardonnay affinato in legno e di ben otto anni di maturazione sui lieviti. Grande è la complessità che ne deriva, perfetta l'amalgama tra le sensazioni aromatiche, la trama e la finezza delle bollicine, il connubio tra potenza e profondità.



Vendemmia: 2007
 Proprietà: Famiglia Carfagna
 Uvaggio: uve rosse miste dell'Isola del Giglio
 Bottiglie prodotte: 4.000
 Enologo:
 -
 Prezzo allo scaffale:
 € 26,00-28,00

Tenuta Altura Maremma Igt Rosso

L'azienda nasce e si sviluppa in un contesto di eccezionale bellezza e contribuisce non poco alla salvaguardia e al recupero non solo delle vigne ma dello stesso paesaggio dell'Isola del Giglio, nei pressi del faro che domina la punta di Capel Rosso. Tutto è "eroico", a partire dai muretti a secco che puntellano il paesaggio e richiedono sforzi eccezionali, passando per gli orti che regalano frutta e verdura. La novità dell'azienda è il vino rosso da "uve miste", a far coppia con l'ottimo bianco Ansonaco. Frutto di un breve appassimento delle uve, il vino mostra note di confettura, ciliegie sotto spirito e frutta secca, mentre il palato è dolce e serrato, con decise note ossidative.

Editoriale

Nuovi vini

C'era un tempo in cui presentare un nuovo vino era una notizia. Bastava preparare un comunicato e il gioco era fatto, niente di più facile per i proto-addetti alla comunicazione dell'azienda "x", i nascenti pr della cantina "y", o il vignaiolo "z" che per primo intuiva la necessità di una buona comunicazione. Altri tempi, appunto: le aziende italiane erano ancora in numero risicato, per lo meno accettabile, e l'intuizione di una nuova etichetta, il tentativo di segnare un passaggio qualitativo, la voglia di stupire e sperimentare con qualcosa di nuovo era un evento salutato positivamente da tutti. Oggi no: in tempi di cantine piene e crisi di mercato, la nascita di una nuova realtà è roba da grattacapi e anche l'atmosfera festosa di un nuovo vino in arrivo porta con se più ansie che speranze. Per non dire degli assurdi e anacronistici comunicati stampa che, ingenuamente, annunciano la buona novella come fosse chissà quale notizia per l'umanità. Detto questo, permetteteci per un momento un salto all'indietro nel tempo e fateci annunciare qualche novità che ci pare degna di nota, sia in termini di nuove aziende che di vini presentati per la prima volta. E che il "dio mercato" ce la mandi buona, soprattutto la mandi buona ai nuovi produttori che si affacciano per la prima volta sul mercato, in un momento, a dir poco, critico. Ma si sa una buona dose di incoscienza è essenziale per la realizzazione di un sogno ...

Buona lettura
 Antonio Boco
 Franco Pallini





Vendemmia: 2006
Proprietà: Famiglia Cecchi
Uvaggio: Sangiovese, Merlot,
Cab. Sauvignon
Bottiglie prodotte: 5.000
Enologo: A. Fussi, Miria Bracali
Prezzo allo scaffale: € 43,00 -
45,00

Cecchi Toscana Igt Coevo

“Questo vino è frutto della nostra conoscenza, del nostro sentimento, pensiero, desiderio. Rappresenta la sintesi del nostro passato, memoria della nostra tradizione, testimonianza del nostro territorio, riferimento per il presente ma soprattutto per il futuro”. Eccolo Coevo, dalle parole dei suoi artefici, i fratelli Andrea e Cesare Cecchi. Un nuovo vino, o forse un vino nuovo per un'azienda dalla storia antica, capace però di mettersi in discussione e di innovare, seppure nel segno di una certa continuità. L'ennesimo supertuscan, è vero, capace però a nostro avviso di smarcarsi dal “già visto”, incrociando un'impostazione stilistica originale, centrata, contemporanea, alla ricerca di eleganza e identità, più che di muscoli e facili paradigmi. Le uve arrivano dalle diverse tenute toscane dell'azienda, ma anche sul piano varietale il gioco sembra essere quello: fantasia e tocchi naïf su basi solidamente ancorate a terra. Alla terra toscana. Sangiovese dunque, sempre e comunque, a prescindere da tutto e dalle annate, accompagnato di volta in volta dalle uve che si dimostreranno all'altezza. Perché la qualità assoluta è un altro punto su cui Coevo annuncia di non voler mediare. Per il resto l'annata 2006, la prima, parla anche la lingua del Merlot, del Petit Verdot, e in misura minore del Cabernet Sauvignon. Ma è l'orchestra più che i solisti a raccontare la sinfonia di questo vino. Sul piano organolettico è un vino che sa giocare anche in sottrazione e trova la quadratura del cerchio tra le varie componenti anche per via di una certa austerità. Lineare, per certi versi essenziale, seppure in un contesto di maturità e pienezza gustativa. Che tuttavia sa sempre trovare l'allungo, la sorpresa, lo scatto in avanti che mischia le carte, scompagina le certezze, sorprende e colpisce. E che richiama al palato le sensazioni floreali, speziate e minerali del naso, in una dialettica mai fine a se stessa, in perenne movimento, incentrata su una tessitura setosa e chiusa da una grana tannica finissima, quasi vellutata. Un grande vino, insomma, per niente scontato e sempre divertente da assaggiare.

Vendemmia: 2008
Proprietà: Maria Luisa Sparaco
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 90.000
Enologo: Dino Porfiri
Prezzo: € 9,50
Bottiglia acquistata il 23 aprile, all'Aeroporto Leonardo Da Vinci di Fiumicino

Fazi Battaglia Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Le Moie

Per milioni di consumatori in giro per il mondo, il marchio Fazi Battaglia è sinonimo di Verdicchio, varietà poco conosciuta nel 1949, anno di fondazione dell'azienda, ma oggi protagonista assoluta del ricco panorama italiano dei vitigni di antica coltivazione. Le Moie esprime all'olfatto una bella mineralità, ben sostenuta da nuances di frutta matura e fiori di campo. Perfettamente coerente al gusto, dimostra personalità, “piccante” piacevolezza, finale tipicamente ammandorlato e ancora una propensione alla tenuta nel tempo.

Vendemmia: 2009
Proprietà: Famiglia De Castris
Uvaggio: Negroamaro, Malvasia Nera
Bottiglie prodotte: 180.000
Enologo: Marco Mascellari, Riccardo Cotarella
Prezzo: € 9,50
Bottiglia acquistata il 23 aprile, all'Aeroporto Leonardo Da Vinci di Fiumicino

Leone De Castris Salento Igt Five Roses

Primo rosato ad essere imbottigliato e commercializzato in Italia, il Five Roses deve il suo nome al sito di provenienza delle uve (contrada Cinque Rose) e al “capriccio” del generale alleato Charles Poletti che, sul finire del secondo conflitto bellico, chiese e ottenne una grossa fornitura di questo rosato ma con il nome americano. Vino estremamente equilibrato e dalla deliziosa semplicità, animato all'olfatto da sensazioni di piccoli frutti rossi (dal ribes al lampone) e da delicate nuances di rosa, in bocca è piacevolissimo, quasi croccante e dal finale intenso di ciliegia fresca.

Vendemmia: 2005
Proprietà: Ca' del Bosco Spa
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Franc, Barbera, Merlot
Bottiglie prodotte: 10.000
Enologo: Stefano Capelli
Prezzo: € 19,90
Bottiglia acquistata il 23 aprile, all'Aeroporto Leonardo Da Vinci di Fiumicino

Ca' del Bosco Doc Terre di Franciacorta Rosso Curtefranca

Forse non tutti sapranno che Ca' del Bosco, una della maison più importanti del panorama delle bollicine nazionali, sforna anche degli ottimi vini fermi. Non è certo una sorpresa dato che il patron dell'azienda di Erbusco, il vulcanico Maurizio Zanella, è forse uno dei più profondi esperti di vini che il mondo del vino italiano conosce e la sua competenza ha certamente plasmato questo Curtefranca Rosso, da un uvaggio di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Barbera e Merlot. Speziato, fresco e nitido all'olfatto è succoso, definito e beverino al gusto.

Vendemmia: 2007
Proprietà: Marchesi Antinori
Uvaggio: Chardonnay, Grechetto
Bottiglie prodotte: 190.000
Enologo: Renzo Cotarella
Prezzo: € 42,90
Bottiglia acquistata il 23 aprile, all'Aeroporto Leonardo Da Vinci di Fiumicino

Castello della Sala Umbria Igt Cervaro della Sala

Sono molti i grandi vini che hanno visto la luce più o meno per caso. Il Cervaro della Sala no. Un vino fortemente voluto da tutti i suoi protagonisti. Dalla famiglia Antinori, anzitutto, decisa a ritagliarsi uno spazio importante anche nell'universo “bianchista”, come da Renzo Cotarella che non ha mai smesso di lavorare perché quel vino, dalle colline di Orvieto, riuscisse a parlare al mondo e col mondo si potesse confrontare. La versione 2007 coglie ancora una volta nel segno: profumi fini e complessi, gusto fresco, equilibrato e di bella sapidità.



Vendemmia: 2002
 Proprietà: Piero
 Mastroberardino
 Uvaggio: Greco
 Quotazione: -

Mastroberardino Docg Greco di Tufo

Senza girarci tanto intorno, Mastroberardino è stata, per anni, l'unica vera bandiera dell'enologia del Mezzogiorno, almeno di quella campana, con una storia che affonda le sue radici a partire dal XVIII secolo. Ed è grazie alla famiglia di Atripalda (Avellino) se oggi il Taurasi, il Fiano e il Greco, possono essere annoverati tra i grandi vini italiani. Se per tipologie come il Taurasi il passare del tempo non è altro che l'ennesima conferma delle virtù di questi vini, molto meno scontato è il discorso attorno ai bianchi. Anche in questo caso, però, la scommessa di Mastroberardino, quella cioè di dare pari dignità al trascorrere degli anni dei vini ottenuti da vitigni a bacca bianca, sembra una scommessa ormai vinta. Ne è un bell'esempio questo Greco "base". Profumi complessi e armonici fanno da preludio ad una bocca compatta, ben profilata e dotata di notevole freschezza acida, che aumenta lo slancio del finale, leggermente ammandorlato.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

De Bartoli, Marsala Superiore Riserva 10 anni

Confesso, non sono un intenditore, e così mi sono fidato del consiglio di un amico per togliermi la curiosità di assaggiare un Marsala come si deve. Una curiosità che nasce dai festeggiamenti dell'impresa dei Mille, che credo, ai tempi, sia stata bagnata da questo vino. Il Marsala di De Bartoli mi è piaciuto e l'ho trovato abbastanza distante dai vini dolci che mi era capitato di assaggiare, una qualità, che secondo me, lo colloca tra i pochi esempi di conservazione autentica di una tradizione.

Marco Castiglionesi
 enonauta



Vendemmia: 2007

Proprietà: Simone Scaletta
 Uvaggio: Barbera
 Bottiglie prodotte: 5.288
 Enologo: Frank Peluso, Lorenzo Quinterno
 Prezzo allo scaffale: € 13,00-15,00

Scaletta

Doc Barbera d'Alba Sarsera

L'Azienda di Simone Scaletta si trova nel comune di Monforte d'Alba, in uno dei luoghi d'elzeo per la produzione del Barolo. Si tratta di un giovane viticoltore che sembra però aver imparato molto bene la lezione dei vecchi, proponendo una gamma di prodotti all'insegna della piacevolezza e di buone doti di tipicità. Abbiamo provato la sua Barbera Sarsera, un vino dai profumi intensamente speziati, con ricordi di pepe nero in evidenza e buona fragranza del frutto. Buone sensazioni anche dalla fase gustativa, in cui il vino ha messo in evidenza freschezza, sapore e una bella nota di liquirizia sul finale.

Vendemmia: 2009

Proprietà: Famiglia Zenato
 Uvaggio: Trebbiano di Lugana
 Bottiglie prodotte: 120.000
 Enologo: Alberto Zenato
 Prezzo allo scaffale: € 8,00-10,00

Zenato

Doc Lugana San Benedetto

L'azienda Zenato, fondata negli anni '60, è uno dei marchi più noti del veneto enologico. Il Lugana San Benedetto, proveniente dai vigneti coltivati nella omonima proprietà, a sud del Lago di Garda, tra i comuni di Desenzano e Peschiera del Garda, nasce da una selezione delle migliori uve di Trebbiano di Lugana, prodotte nei vigneti di una delle zone più importanti della denominazione. I suoi profumi sono freschi e ben delineati, con note floreali e di frutti a polpa bianca in evidenza. In bocca, è un bianco pieno, di buona energia acida e dal finale persistente, caratterizzato da una bella nota di mandorla tostata.

Vendemmia: 2008

Proprietà: Famiglia Morando
 Uvaggio: Ruchè
 Bottiglie prodotte: 35.000
 Enologo: -
 Prezzo allo scaffale: € 12,00-14,00

Montalbera

Doc Ruchè di Castagnole Monferrato La Tradizione

Grandi manovre per l'azienda della famiglia Morando, realtà in crescita continua nell'area del Monferrato. Lo scenario paesaggistico è da cartolina e le idee aziendali molto chiare: valorizzazione dei vitigni del territorio con un tocco di modernità e innovazione nel percorso che conduce alla bottiglia, con attenzione particolare alla cura del vigneto. Vitigni e vini che parlano la lingua antica del Ruchè e del Grignolino, soprattutto, e che trovano nel primo il giusto timbro aromatico, arricchito da una certa esuberanza fruttata e da una pienezza espressiva non comune per la tipologia.

Vendemmia: -

Proprietà: Istituto Superiore di Stato Umberto I, Alba
 Uvaggio: -
 Bottiglie prodotte: -
 Enologo: -
 Prezzo allo scaffale: € 4,00-6,00

Istituto Agrario Umberto I di Alba

Vino da tavola Rosso Vale la Pena

L'idea è dell'Istituto Statale di Agraria Umberto I di Alba, che, insieme al locale Istituto Penitenziario, ha pensato di far lavorare a braccetto i giovani studenti e alcuni degli "ospiti" della prigione. Il risultato è questo vino dal nome quanto mai azzeccato: "Vale la Pena". In effetti, questo progetto è davvero ben centrato e riesce a coordinare realtà tanto distanti: chi si sta preparando ad affrontare il mondo e chi in questo mondo ha sbagliato, fianco a fianco intorno ad un prodotto "affratellante" come il vino. Davvero un bel messaggio. In quanto alle sue caratteristiche, si tratta di un vino schietto e sincero, ancora una volta in linea con l'essenza profonda del progetto.





Vendemmia: 2006
Proprietà: Ravenswood Winery
Uvaggio: Zinfandel, Carignano,
Petit Syrah
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: €
13,00-15,00

Ravenswood

California Vintners Blend Zinfandel

L'azienda Ravenswood, situata nella Sonoma Valley, è stata fondata da Reed Foster e Joel Peterson (quest'ultimo soprannominato "il nonno dello zin") nel 1976, concentrando la sua attività attorno allo Zinfandel, con oltre 20 tipi diversi di questa varietà. Lo Zinfandel, che fino a pochi anni fa era considerato uno dei rari autoctoni della California, è oggi unanimemente riconosciuto, grazie ad uno studio sul DNA della Davis University of California, come un vitigno imparentato con il Primitivo di Puglia, ed è stata dimostrata anche la discendenza sia dello Zinfandel sia del Primitivo dal croato Plavac Mali. Dalla ricca articolazione aziendale di vini a base Zinfandel, abbiamo scelto questo Vintners Blend, ottenuto da Zinfandel con piccole aggiunte di Carignano e Petit Syrah. Si tratta di un vino addirittura didascalico nel delineare lo stile californiano, fin dai profumi dolci e accattivanti, preludio ad una bocca aromaticamente intensa. I vini a marchio Ravenswood sono importati in esclusiva nel nostro Paese da Vino & Design.

Cosa vende

L'enoteca Cavalli di Parma (via Verdi, 25/a; tel. 0521.236928; www.enotecacavalli.com) rappresenta decisamente un punto di riferimento per gli appassionati parmigiani. I servizi offerti sono l'asporto al dettaglio, distribuzione e mirate serate a tema:

Feudo Montoni, Nero d'Avola 2007 - € 9,50

Giovane azienda ma dai prodotti decisamente tipici

La Rivolta, Falanghina del Taburno 2009 - € 7,50

L'azienda di Paolo Cotroneo rappresenta un sicuro punto di riferimento

San Lorenzo, Verdicchio Castelli di Jesi Vigna delle Oche 2008 - € 9,00

Vino intenso e di bella energia nonostante il suo calore

Zenato, Valpolicella Ripasso 2007 - € 13,50

Una delle aziende di riferimento del Veneto enoico

Tiefenbrunner, AltoAdige Pinot Nero Schloss Turmhof 2008 - € 11,00

Coerenza stilistica e grande affidabilità per i prodotti di questa cantina

Bisoli, Prosecco di Valdobbiadene Crede 2009 - € 9,50

Forse il marchio più conosciuto della denominazione veneta

Faccoli, Franciacorta Brut - € 13,50

Per molti è forse l'azienda di riferimento dell'intera denominazione

Le Berne, Rosso di Montepulciano 2008 - € 8,50

Succoso, ben ritmato e dalla eccezionale bevibilità

La Viola, Sangiovese di Romagna Oddone - 2008 € 5,50

Buoni doti di bevibilità e decisa intensità aromatica, contraddistinguono questo vino

Luretta, Colli Piacentini Gutturino 2007 - € 9,50

Solida e costante realtà produttiva con base a Gazzola

Cosa consiglia

Ed ecco la lista dei vini consigliati da Maurizio Cavalli che coincide con quella dei più venduti:

Feudo Montoni, Nero d'Avola 2007 - € 9,50

Giovane azienda ma dai prodotti decisamente tipici

La Rivolta, Falanghina del Taburno 2009 - € 7,50

L'azienda di Paolo Cotroneo rappresenta un sicuro punto di riferimento

San Lorenzo, Verdicchio Castelli di Jesi Vigna delle Oche 2008 - € 9,00

Vino intenso e di bella energia nonostante il suo calore

Zenato, Valpolicella Ripasso 2007 - € 13,50

Una delle aziende di riferimento del Veneto enoico

Tiefenbrunner, AltoAdige Pinot Nero Schloss Turmhof 2008 - € 11,00

Coerenza stilistica e grande affidabilità per i prodotti di questa cantina

Bisoli, Prosecco di Valdobbiadene Crede 2009 - € 9,50

Forse il marchio più conosciuto della denominazione veneta

Faccoli, Franciacorta Brut - € 13,50

Per molti è forse l'azienda di riferimento dell'intera denominazione

Le Berne, Rosso di Montepulciano 2008 - € 8,50

Succoso, ben ritmato e dalla eccezionale bevibilità

La Viola, Sangiovese di Romagna Oddone - 2008 € 5,50

Buoni doti di bevibilità e decisa intensità aromatica, contraddistinguono questo vino

Luretta, Colli Piacentini Gutturino 2007 - € 9,50

Solida e costante realtà produttiva con base a Gazzola

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.

La botte piena e la moglie ubriaca

Che il vino sia un argomento "figo" è ormai una questione acclarata.

Non sorprende quindi che scrittori, giornalisti e varia umanità ci si buttino letteralmente a capo fitto. Curiosità, interesse, gusto di raccontare una realtà fatta di mille storie, ma anche precise tattiche comunicazionali oltre a tendenze modaiole, alimentano una sorta di "grande narrazione" enoica che, in fin dei conti, non fa altro che bene al suo protagonista.

Una rappresentazione più o meno precisa di un piccolo mondo, spesso autoreferenziale, di rado capace di incidere sulla coscienza generale, ma, decisamente in possesso di ottimo appeal, che inevitabilmente finisce però per oltrepassare la mera valutazione della soluzione idroalcolica, per inseguire i suoi attori in carne ed ossa, in un vero e proprio processo di ricollocazione del vino nel contesto complessivo delle cose umane.

Allora si palesa il rischio, anzi la certezza, che si parli o si raccontino storie e fatti che non sempre fanno piacere, almeno ai protagonisti di quel mondo. E', evidentemente, il prezzo della notorietà.

E mai come in questo caso vale il detto che è impossibile avere "la botte piena e la moglie ubriaca".

Siamo a Marsala, in un vecchio baglio ristrutturato, proprio davanti al mare, dove fino ad un secolo fa si produceva uno dei vini più conosciuti d'Europa. I Bucanieri (via L. Mediterraneo, 45; tel. 0923953477; www.ristoranteibucanieri.it) è un ristorante di quelli che non ci stancheremo mai di suggerire, non solo per la qualità delle materie prime che propone (pesce naturalmente, ma questo locale è famoso anche per essere una delle migliori macellerie della città), ma anche per il calore e l'ospitalità del suo titolare Nino Chirco, che offre una cucina concreta e di tradizione. Noi abbiamo provato una serie di crudi davvero da sballo: dalla tartara di tonno al polpo al limone, dal carpaccio di polpo al branzino, dalla sardine marinate ai gamberoni rossi, per poi passare a spaghetti alle vongole e pasta fresca con ricciola e dentice con pomodorino e mandorle, un sontuoso branzino al forno, per finire classicamente con cannoli e piccoli dolcetti di cioccolato e ricotta, di produzione dello stesso ristorante. Ambienti e apparecchiatura essenziale e senza pretese, cantina tutta all'insegna dei vini del territorio.

La top five de I Bucanieri

Donnafugata, Polena 2009 - € 20,00

Donnafugata, Contessa Entellina Vigna di Gabri 2008 - € 22,00

Fondo Antico, Grillo Parlante 2008 - € 19,00

Caruso Minnini, Timpune 2008 - € 23,00

Planeta, Santa Cecilia 2007 - € 28,00

Non solo vino

Paolo Ganduscio Arance di Ribera

Il rimando dalle arance alla Sicilia è praticamente immediato, come è altrettanto immediato pensare che qui nascono le migliori.

Eppure, c'è anche un'arancia più buona delle altre: l'arancia di Ribera. Si trovano qui i 10 ettari di agrumeto di Paolo Ganduscio (www.ganduscio.it) che ottiene degli straordinari frutti, non solo grazie al clima ideale della Sicilia, ma anche grazie alle preziose caratteristiche delle qualità Washington Navel e Vaniglia, le uniche coltivate nella sua azienda, che si caratterizzano per l'assenza di semi e per la mancanza quasi completa di acidità. Le arance appena raccolte sono pulite, lavate con acqua, e immediatamente avviate al mercato.



I tre vini del cuore di...

Alessandro Nannini

Debutta nei rally nel 1980, approdando nel campionato europeo di Formula 2 due anni dopo, ingaggiato dalla Minardi. Arriva in Formula 1 nel 1986, sempre in Minardi. Nel 1988 passa alla Benetton, conquistando il terzo posto al Gran Premio di Gran Bretagna e di Spagna. Nel 1989 diventa la prima guida della squadra e conquista due terzi posti (San Marino e Gran Bretagna), un secondo posto (Gran Premio d'Australia) ma, soprattutto, è vincitore del Gran Premio del Giappone. L'anno dopo, Nannini si ritrova in squadra Nelson Piquet e conquista due terzi posti (San Marino e Spagna) e il secondo al Gran Premio di Germania. Nel 1991, lo vorrebbe la Ferrari, ma il pilota senese rifiuta. La sua carriera in Formula 1 s'interrompe precocemente per un grave incidente in elicottero, che tuttavia non lo allontana del tutto dalle piste. Nel 1992 partecipa al Campionato italiano Turismo e, l'anno dopo, a quello tedesco, correndovi fino al 1996. Nel 1997, disputa il Fia Gt, al termine del quale lascia definitivamente le competizioni per occuparsi dell'azienda dolciaria di famiglia.

Brunello di Montalcino

Nobile di Montepulciano

Supertuscans

