

Tiratura: 26.441 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 56 - Giugno 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: 2007
 Proprietà: Tenuta di Biserno
 Uvaggio: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
 Bottiglie prodotte: 15.000
 Enologo: Helena Lindberg
 Prezzo allo scaffale: € 70,00-75,00

Tenuta di Biserno Toscana Igt Biserno

La Tenuta di Biserno nasce in alta Maremma, a due passi da Bolgheri di cui respira i tratti enologici, ed è figlia di un progetto ambizioso che fa capo a Piero e Lodovico Antinori, deciso, quest'ultimo, a dare vita in queste terre meravigliose e soleggiate alla sua grande impresa legata al vino. "Le vigne di Bibbona e Bolgheri mi ricordano Saint Emilion e Pomerol" ama ripetere Lodovico, ed in effetti il vino rimanda, almeno per certi versi, all'impostazione stilistica di quel terroir tanto celebrato. Il Tenuta di Biserno è ricco e maturo, con evidente nota erbacea e un frutto che somiglia al ribes nero. Il palato è caldo, potente, morbido, dal tannino levigato.



Vendemmia: 2007
 Proprietà: Marchesi de' Frescobaldi Spa
 Uvaggio: Merlot
 Bottiglie prodotte: 30.000
 Enologo: Axel Heinz
 Prezzo allo scaffale: € 190,00-200,00

Tenuta dell'Ornellaia Toscana Igt Masseto

Ecco una delle griffe più rinomate del vino toscano, italiano e internazionale, ma soprattutto ecco un'etichetta che è già leggenda, capace di spuntare dei prezzi da capogiro sul mercato, nella compravendita tra appassionati e nelle aste. Il Masseto della Tenuta dell'Ornellaia non è dunque solo un grandissimo rosso ma è anche un simbolo, un rappresentante tra i più illustri di una terra divenuta celebre come quella di Bolgheri. La vendemmia 2007 consegna agli annali un vino potente, ricco, caldo e voluttuoso, capace come al solito però di mostrare tutti questi caratteri in un quadro plurale e affascinante, complesso e inconfondibile.



Vendemmia: 2007
 Proprietà: Marchesi Antinori srl
 Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
 Bottiglie prodotte: 300.000
 Enologo: Renzo Cotarella
 Prezzo allo scaffale: € 45,00-50,00

Antinori Toscana Igt Tignanello

Il Tignanello rappresenta un punto di riferimento per l'enologia toscana e italiana in generale, anche perché è uno dei primissimi Supertuscan della storia. L'annata 2007 non tradisce le attese e, nonostante il vino sia ancora giovanissimo e debba necessariamente amalgamare in bottiglia tutte le sue componenti (specie quella tostata), ha il passo giusto per dire la sua nel tempo. Profumi scuri, di frutta nera, grafite, quasi carburici, con bei cenni di spezie e fiori di lavanda; palato tosto, ancora embrionale nella sua distensione ma ricco e di bella complessità.



Vendemmia: 2007
 Proprietà: Cital Spa
 Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc
 Bottiglie prodotte: 200.000
 Enologo: Sebastiano Rosa
 Prezzo allo scaffale: € 110,00-120,00

Tenuta San Guido Doc Bolgheri Sassicaia

Del Sassicaia, sembrerebbe che non ci fosse più bisogno di parlare, tanto è chiaro il suo successo. Così, spesso, si sentono commenti del tipo "vabbé è il Sassicaia", oppure "beh che ti aspettavi che fosse cattivo?". Per noi, invece, resta un vino, forse uno dei pochi in Italia, capace di sorprendere e, per di più, sempre in positivo. Capace di rendere come pochi il carattere peculiare dell'annata e, cosa che spetta solo ai grandi, di percorrere una evoluzione articolata, con momenti anche di chiusura e scorbuticità, peraltro, puntualmente superati. La versione 2007, ci è parsa davvero notevole: il vino è netto, incisivo e, come sua consuetudine, di eleganza superiore.

Editoriale

A tutta Toscana

Magari ci avrà messo anche del suo, con qualche atteggiamento discutibile e un po' di supponenza, cosa che peraltro capita spesso a chi sa di appartenere al ristretto lotto dei migliori, sta di fatto che la Toscana del vino non è stata risparmiata dalle critiche negli ultimi tempi, anzi è diventato un po' uno "sport nazionale", da parte della critica, quello di colpire la sua produzione enologica. Critiche a volte circostanziate, dunque meritevoli di attenzione, altre onestamente generiche, grossolane, frutto più di un certo schematismo modaiolo che di argomentazioni specifiche. A queste ultime non ci sentiamo, ne ci sentiremo mai di associarci. Detto questo, consideriamo i vini di questa regione tra i migliori in circolazione nel nostro Paese, non solo dal punto di vista tecnico ma anche sul piano della personalità e dell'identità territoriale. Sta che si parli di denominazioni classiche o che si faccia riferimento a bottiglie rivoluzionare in certi anni, e, oggi (a nostro giudizio) ingiustamente condannate (almeno nelle versioni più originali) a svolgere il ruolo di meri prodotti "omologati", come nel caso dei così detti Supertuscan. Sarebbe bello se tutti giudicassero caso per caso, criticando con durezza e rigore le facili scorciatoie ma sapendo riconoscere, nel mezzo, i tentativi più sinceri e riusciti. Indipendentemente dalle tipologie, dai nomi e dalle etichette, ma cercando di limitarsi al responso del bicchiere.

Buona lettura
 Antonio Boco
 Franco Pallini





Vendemmia: 2007
Proprietà: Felsina Spa
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 40.000
Enologo: Franco Bernabei
Prezzo allo scaffale: € 38,00 - 40,00

Felsina Toscana Igt Fontalloro

Felsina (87 ettari coltivati a vigneto) occupa ormai saldamente uno dei primi posti fra le icone dei vini toscani. Merito, prima di tutto, di Giuseppe Mazzacolin, vero e proprio gentiluomo del vino, coerente e deciso stratega delle scelte rigorose che contraddistinguono i prodotti dell'azienda con sede a Castelnuovo Berardenga. Fu però Domenico Poggiali, imprenditore ravennate, che nel 1966 acquistò il primo nucleo aziendale, e, insieme al figlio Beppe e al genero Giuseppe Mazzacolin, pose le prime basi del progetto enologico di Felsina. Nel 1981 ci fu l'acquisizione del Castello di Farnetella a Sinalunga (61 ettari a vigneto) e nel 1995 di Pagliarese, a Castelnuovo Berardenga. Oggi, l'azienda produce complessivamente circa 750 mila bottiglie, con mirate digressioni anche su vini, per esempio, a base di Cabernet Sauvignon ("Maestro Raro") oppure ottenuti da uvaggi ("Poggio Granoni", da Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah), ma il protagonista assoluto del suo successo resta decisamente il Sangiovese. Il Sangiovese di Felsina, infatti, come ogni appassionato ha certamente imparato, è uno degli esempi più alti delle capacità qualitative di questo vitigno e nelle sue più importanti declinazioni (il Chianti Classico Riserva "Rancia" più sottile e incisivo; l'Igt "Fontalloro" più potente e caldo) è diventato un vero e proprio paradigma. Il "Fontalloro", oggetto del nostro assaggio, è uno dei più territoriali e identitari Supertuscan in circolazione, figlio di uno stile giocato su potenza ed eleganza al tempo stesso. Ottenuto da ceppi anche di oltre 50 anni di età, passa dai 18 ai 20 mesi ad affinare in barriques, per poi continuare il suo "elevage" in bottiglia per 8/12 mesi. Vino di confine, è un rosso che ha in sé i caratteri del Chianti Classico (l'antico vigneto Fontalloro, nella parte alta dell'azienda) e quello delle crete che guardano a Montalcino. Un Sangiovese che in certi casi "brunelleggia" e che nella vendemmia 2007 tira fuori una prestazione eccezionale, tra le migliori degli ultimi anni. Un vero cavallo di razza dell'enologia toscana di grande annata, insomma. Serve dire altro?

Vendemmia: 2008
Proprietà: Gruppo Italiano Vini
Uvaggio: Nero d'Avola
Bottiglie prodotte: 350.000
Enologo: Silvio Centonze
Prezzo: € 7,50
Bottiglia acquistata il 23 aprile, all'Aeroporto Leonardo Da Vinci di Fiumicino

Rapitalà Sicilia Igt Campo Reale

Azienda di dimensioni importanti, 100 gli ettari vitati per quasi 3 milioni di bottiglie prodotte annualmente, situata in provincia di Palermo, Rapitalà rappresenta una importante realtà produttiva del colosso enologico Gruppo Italiano Vini. Il Campo Reale, da uve Nero d'Avola, è un rosso vinificato in acciaio, dai profumi intensi ma inizialmente un po' coperti, che successivamente aprono a note di mora, ribes e toni piacevolmente pepati. In bocca, evidenzia una buona struttura, tannino fine e buona spinta acida, con retrogusto che torna alle sensazioni speziate. Convincente la persistenza.

Vendemmia: 2006
Proprietà: Famiglia Planeta
Uvaggio: Nero d'Avola
Bottiglie prodotte: 110.000
Enologo: Alessio Planeta
Prezzo: € 21,00
Bottiglia acquistata il 23 aprile, all'Aeroporto Leonardo Da Vinci di Fiumicino

Planeta Sicilia Igt Santa Cecilia

Planeta è uno dei marchi enologici italiani più conosciuti al mondo. Un traguardo straordinario, specie in considerazione della relativa gioventù del progetto. Guidata con sicurezza ed entusiasmo dai cugini Alessio, Francesca e Santi Planeta, l'azienda conta oggi su ben quattro cantine (Noto, Vittoria, Sambuca e Menfi), dislocate in tre province del sud della Sicilia. Dalla cantina di Noto arriva questo Nero d'Avola in purezza, un vino potente e concentrato, capace di restituire tutte le suggestioni della terra di Sicilia.

Vendemmia: 2005
Proprietà: Feudi di San Gregorio Spa
Uvaggio: Aglianico
Bottiglie prodotte: 80.000
Enologo: -
Prezzo: € 26,90
Bottiglia acquistata il 23 aprile, all'Aeroporto Leonardo Da Vinci di Fiumicino

Feudi di San Gregorio Docg Taurasi

Feudi di San Gregorio è decisamente il marchio che meglio ha saputo rappresentare l'immagine del vino campano in Italia e nel mondo, almeno negli ultimi venti anni. Oggi, l'azienda di Sorbo Serpico sta completando un profondo cambiamento strategico e direzionale i cui protagonisti sono il giovane presidente Antonio Capaldo e Pierpaolo Sirch, quest'ultimo investito anche della responsabilità della produzione insieme a Marco Simonit. I risultati di questa mutazione complessiva non sono ancora compiuti, ma, per intanto, il Taurasi 2005, resta ancora un bell'esempio di vino moderno capace di "strizzare un occhio" alla tradizione.

Vendemmia: 2004
Proprietà: Banfi Spa
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 350.000
Enologo: Rudy Buratti
Prezzo: € 36,90
Bottiglia acquistata il 23 aprile, all'Aeroporto Leonardo Da Vinci di Fiumicino

Castello Banfi Docg Brunello di Montalcino

Castello Banfi è un vero e proprio colosso dell'enologia italiana che è pienamente riuscito a conciliare i grandi numeri con una qualità costantemente elevata e tecnicamente ineccepibile. L'azienda, di proprietà della famiglia americana Mariani, ha anche segnato indelebilmente il successo di Montalcino sui mercati internazionali ed oggi prosegue con determinazione quest'opera iniziata alla fine degli anni '70. Il Brunello "base" possiede un bagaglio aromatico piacevole e ben a fuoco. Al palato, il vino possiede buona progressione e trova una corrispondenza gusto-olfattiva praticamente totale.



Vendemmia: 1995
 Proprietà: Tenimenti Angelini
 Uvaggio: Sangiovese
 Quotazione: -

Angelini - Val di Suga Docg Brunello di Montalcino Vigna Spuntali

I Tenimenti Angelini, proprietà della famiglia Angelini, il cui core business risiede nella farmaceutica, nascono nel novembre 1994, con la simultanea acquisizione in terra di Toscana di tre importanti realtà produttive: Val di Suga a Montalcino, Tenuta Trerose a Montepulciano e Fattoria San Leonino a Castellina in Chianti, a garanzia di un progetto enologico decisamente orientato sui vini di qualità (e che recentemente si è arricchito con l'acquisizione dell'azienda friulana Puiatti). Il tempo ha dato ragione a questa impostazione e i Tenimenti Angelini hanno conquistato una solida posizione nel panorama enologico toscano e non solo. Il Brunello di Montalcino Vigneto Spuntali, ottenuto da uno dei cru più importanti di questo territorio, possiede profumi affascinanti di scorza d'arancio, alloro e fiori appassiti, con una bella nota balsamica a rifinitura. Davvero un grande vino anche in bocca, probabilmente al suo apice, con tannini ben risolti, vibrante acidità e un finale lungo e intenso.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

La Corsa, Il Mandrione 2007

Un vino, il Mandrione, capace di restituire le suggestioni della terra dove è prodotto, la Maremma, ma soprattutto una bottiglia che arriva dall'azienda di proprietà di Marco Bassetti, presidente Endemol Italia, e di sua moglie Stefania Craxi, sottosegretario agli esteri dell'attuale governo. Un mix decisamente invitante, per accendere la curiosità di provarlo. Io l'ho fatto e sono rimasto positivamente colpito.

**Attilio Lombardi
 enonauta**



Vendemmia: 2007
 Proprietà: Rocca delle Macie Spa
 Uvaggio: Sangiovese
 Bottiglie prodotte: 65.000
 Enologo: Luca Francioni
 Prezzo allo scaffale: € 12,00-14,00

Rocca delle Macie Docg Chianti Classico Sant'Alfonso

Buone nuove per Rocca delle Macie, azienda ormai consolidata su livelli d'eccellenza, capace di un numero ragguardevole di ettari vitati e bottiglie prodotte. Le proprietà si estendono nelle zone del Chianti Classico e della Maremma; la Tenuta Sant'Alfonso si trova nella prima e da origine all'omonimo vino: 100% Sangiovese affinato in botti di rovere da 35 ettolitri. Al naso ha profumi di marasca e amaretto con accenni di spezie scure, in bocca è polposo e fresco, nel segno di un certo paradigma territoriale. Davvero convincente, è rosso autentico e tutto da bere.

Vendemmia: 2007
 Proprietà: Famiglia Kengelbacher
 Uvaggio: Prugnolo Gentile
 Bottiglie prodotte: 10.000
 Enologo: Franco Bernabei
 Prezzo allo scaffale: € 16,00-18,00

Il Macchione Docg Vino Nobile di Montepulciano

Suscita legittima curiosità il nuovo corso di questa azienda del comprensorio di Montepulciano, capace di mostrare una verve e una definizione stilistica non comune, oltre che un'impronta decisamente ancorata alle radici della zona. Il Nobile di Montepulciano 2007, in particolare, ci ha colpito per espressività aromatica e puntualità nell'esecuzione di tutte le sue componenti: è vino che attacca con cenni intensamente fruttati, non senza ricordi di cioccolato e spezie dolci, capaci poi di trovare al palato la giusta dimensione: ampio e carnoso, lungo e saporito.

Vendemmia: 2009
 Proprietà: Mattia Barzagli
 Uvaggio: Ruché
 Bottiglie prodotte: 15.000
 Enologo: Mattia barzagli
 Prezzo allo scaffale: € 8,00-10,00

Barzagli Docg Vernaccia di San Gimignano Impronta

Progetto appena nato quello di Mattia Barzagli, bergamasco, ma trapiantato nella città delle torri da tempo e pienamente immerso nel mondo enologico di San Gimignano, dove ha maturato una buona esperienza lavorando nella cantina di Gianni Panizzi, produttore simbolo di questo territorio. Da tali premesse non è una sorpresa trovare prodotti molto ben fatti a partire proprio da questa Vernaccia "base", che evidenzia aromi decisi e ben profilati e un palato succoso e non privo di una certa mineralità.

Vendemmia: 2009
 Proprietà: Famiglia Terenzi
 Uvaggio: Sangiovese, Syrah
 Bottiglie prodotte: 90.000
 Enologo: -
 Prezzo allo scaffale: € 9,00-11,00

Terenzi Docg Morellino di Scansano

Un'azienda dalla storia piuttosto recente che è entrata sul mercato soltanto nel 2007, ma con le idee già molto chiare. Una impresa che coinvolge una famiglia: Florio, sua moglie Giuseppina e il figlio Federico, attorno ad un sogno prima che ad un progetto di marketing. Il risultato è una produzione dallo stile definito che prevede vini snelli e di grande bevibilità, come nel caso di questo Morellino, dai profumi ben centrati, intensi e freschi e dalla bocca morbida e profilata, rifinita dal finale piacevolmente saporito.



Vendemmia: 2007
Proprietà: Lomond Wines
Uvaggio: Sauvignon Blanc
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: €
14,00-16,00

Lomond

Sugarbush Sauvignon Blanc

La Lomond Wines è una giovane realtà produttiva del Sud Africa enologico, essendo stata fondata nel 2004. Una fusione proprietaria fra Distell e Lomond, che vede come soci proprietari Wayne Gabb, Jannie Kuiper e Dave Mostert, mentre l'enologo è Kobus Gerber. L'azienda si trova a Cape Agulhas, a 170 km da Città del Capo, una zona particolarmente fresca ideale per la produzione di bianchi, che rappresentano infatti il meglio della produzione di Lomond. Dai vigneti aziendali, posti ad un'altezza media di 200 metri sul livello del mare è possibile scorgere l'oceano, che, con il suo influsso, concorre alle particolari caratteristiche climatiche della zona, favorevoli allo sviluppo aromatico delle uve e alla loro ricchezza acidica. Ne è un buon esempio il protagonista del nostro assaggio, un vino capace di guadagnarsi il "Decanter Trophy" come miglior prodotto al mondo di questa tipologia. Profumi ben delineati e intensi fanno da preludio ad una bocca agile, scattante e saporita. I vini a marchio Lomond sono importati in esclusiva nel nostro Paese 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

L'Enoteca Bompreszi (via Tuscolana, 904 - Roma; tel. 067610135) nasce nel 1957 ed oggi ospita un vasto assortimento, sempre guardando al miglior rapporto qualità/prezzo, di oltre 1000 referenze. Il legame della famiglia Mirizzi con il vino passa anche dalla proprietà dell'azienda Montecappone, fra le realtà più dinamiche delle Marche:

Cantina Terzano, Alto Adige Sauvignon Quarz 2007 - € 27,00

E' a buon diritto considerato uno dei migliori bianchi d'Italia

Cantina Termeno, Alto Adige Gewürztraminer 2009 - € 11,00

Probabilmente la migliore espressione di questo vitigno aromatico

Montecappone, Sauvignon 2009 - € 11,00

Varietale, preciso nei profumi quanto saporito al gusto

Ceretto, Langhe Arneis Blangè 2009 - € 14,00

Buone sensazioni complessive per questo bianco piemontese

Zenato, Lugana Santa Cristina 2008 - € 11,90

Freschi e intensi i profumi, preludio ad una bocca agile e scattante

Montecappone, Rosso Piceno Montesecco 2008 - € 8,50

Aromi piacevoli e palato intenso per questo rosso marchigiano

Cusumano, Benuara 2007 - € 8,90

Nero d'Avola e Syrah potente e solare

Tenuta Ornellaia, Le Volte 2007 - € 14,00

L'"entry level" aziendale è decisamente un vino ben fatto

Tenuta Guado al Tasso, Bolgheri Rosso Il Bruciato 2007 - € 17,50

Morbido, caldo e intensamente profumato, rimanda davvero alla sua terra d'origine

Casale del Giglio - Shiraz 2008 - € 7,90

Peperato al naso e piccante in bocca, è un vino dai caratteri varietali ben espressi

Cosa consiglia

Ed ecco i vini consigliati dallo staff dell'Enoteca Bompreszi:

Santa Maddalena, Alto Adige Gewürztraminer Kleinstein 2008 - € 17,50

Profumi intensi e bocca avvolgente e saporita, per questo bianco altoatesino

Abbazia Novacella, Alto Adige Sauvignon Praepositus 2008 - € 16,50

I vini dell'azienda di Varna difficilmente deludono

Montecappone, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Utopia Riserva 2007 - € 18,00

Si appresta a restare saldamente fra i vini di riferimento di questa tipologia

Quintodecimo, Fiano d'Avellino 2007 - € 33,00

Un bianco decisamente capace di migliorare con l'invecchiamento

Elio Grasso, Langhe Nebbiolo Gavarini 2006 - € 13,50

Uno dei marchi di riferimento della Langa enoica

Montecappone, Tabano Rosso 2007 - € 16,50

Intrigante rosso che fa dell'azienda di Jesi una realtà non solo bianchista

Cantina Santadi, Carignano del Sulcis Rocca Rubia Riserva 2006 - € 16,50

Declinazione paradigmatica per uno dei vini simbolo della Sardegna

Cottanera, Fatagione 2006 - € 14,00

Nerello Mascalese etneo di buona impostazione complessiva

Palari, Faro 2005 - € 35,00

Un classico dell'enologia siciliana

Tenuta Argentiera, Bolgheri Rosso Poggio ai Ginepri 2007 - € 12,00

Giovane azienda capace di imporsi con vini equilibrati e non banali

Non è tutto oro quello che luccica

A giudicare dagli ultimi dati Istat del mese di febbraio 2010, le esportazioni di vino made in Italy hanno fatto registrare una confortante inversione di tendenza (valore +14% a 265 milioni, volumi + 23% a 1.55 milioni di ettolitri; fonte: <http://inumeridelvino.it>). Siamo salvi? Beh, forse è un po' presto per dirlo, ma pare proprio che almeno il comparto vino se la sia cavata meglio di altre realtà produttive del Bel Paese. Questo anche pensando al fatto che non sono state peregrine le indicazioni di aumento di fatturato da parte di alcune aziende nel 2009. Certo, i prezzi dei vini hanno sofferto in generale di un decremento del 5%, che pure ha inciso sui margini, mentre il costo della materia prima (vini all'origine) non pare essere più comprimibile ulteriormente. Ma a fare da sostegno a questa risalita, certamente, ha contribuito in misura non secondaria l'euro debole (purtroppo, sono sempre i mercati internazionali a fare da locomotiva, perché quello interno vive ancora in uno stato di tendenziale stagnazione), e questo è un dato che però non manca di possibili criticità (sì, avete letto bene). Ci spieghiamo: le aziende si trovano, per così dire in balia del "fato", nel senso che, se l'euro continua a scendere vendono, altrimenti svendono. Insomma, di programmazione neppure l'ombra, si naviga a vista e, in questo senso, tutto diventa più difficile.

Non solo vino

Ambrosia Rosolio di Arance I Soli

Tra le tendenze recenti, quella del recupero di certe bevande cadute nel dimenticatoio è una delle più forti. Ecco allora tutto un fiorire di chinotti, cedrate, spume e liquori dal suono antico, non più demodè ma semmai "vintage". Come non mettere il mitico rosolio tra tanti e tali recuperi? Beh, se volete gustare il fascino senza tempo di questa bevanda, vi consigliamo di provare il Rosolio di Arance I Soli della Ambrosia. Un autentico tuffo nella Sicilia più classica e un gusto che si accoppia benissimo alla bella stagione, magari ripensando alle atmosfere del Gattopardo.



La location, come si dice in questi casi, è davvero suggestiva (il locale si trova in un delizioso seminterrato con tetto a volte e mattoni a vista) e tutti gli elementi dell'arredo sono pensati con cura ammirevole: dagli scaffali colmi di libri agli elementi che richiamano il vino, dai quadri ai bei tavoli. Si chiama *Nouvelle Vague* (vico De' Gradi 4r, 010/256272), è stato pensato e realizzato da Andrea Bisso e Andrea Campisi ed è la prima eno-libreria di Genova. Sì, insomma, uno di quei locali che sanno fondere diverse anime e danno la possibilità a mondi diversi di incontrarsi. Diciamo un' *enoteca-ristorante* dove si comprano libri e riviste, che possono essere anche sfogliati seduti stante. Tra i piatti, da non perdere la focaccia al formaggio con prosciutto e olive taggiasche, i "mandilli de saea" al pesto alla genovese e il fritto di pesce dorato all'olio d'oliva. Atmosfera festaiola, decisamente giovane. Se cercate un po' di intimità prenotate nella saletta appartata, chiusa da una bella tenda dorata. Deliziosa la toilette, con i muri completamente riempiti di fondi di bottiglia e una botte al posto del lavandino.

La top five del Nouvelle Vague

Anfossi, Riviera Ligure di Ponente Pigato 2009 - € 24,00

Maria D. Bianchi, Riviera Ligure di Ponente Vermentino L'Eretico 1998 - € 43,00

Perrier Jouet, Champagne Belle Epoque 1996 - € 130,00

Ladoucette, Pouilly Fumè Ladoucette 2001 - € 130,00

Planeta, Moscato di Noto 2004 - € 30,00

I tre vini del cuore di...

Alain Elkann

Nato a New York nel 1950 da padre francese e da madre italiana. Il padre, Jean-Paul Elkann, banchiere e industriale, è stato presidente del Concistoro ebraico di Parigi e a lungo ai vertici dell'amministrazione della Christian Dior. La madre, Carla Ovazza, discende invece da una famiglia di banchieri di Torino. Alain Elkann ha sposato nel 1975 Margherita Agnelli, figlia di Gianni, dalla quale ha avuto tre figli dei quali due hanno intrapreso la strada del nonno, Lapo e John. Alain Elkann è stato sodale prima di Alberto Moravia e quindi di Indro Montanelli. Ha scritto numerosi libri, romanzi, saggi e opuscoli, e, attualmente, è conduttore di programmi intervista sul canale televisivo La7. Ha collaborato con varie testate giornalistiche, fra cui La Stampa, Il Messaggero e Capital. Dal 2004 è presidente della Fondazione Museo delle Antichità Egizie di Torino. Dal 2007 è presidente della Fondazione CittàItalia. Il 16 maggio 2008 è stato nominato consigliere per gli eventi culturali e per i rapporti con l'estero dal Ministro Sandro Bondi.

Supertuscans

Chianti Classico

Barolo, Barbaresco

