

Tiratura: 26.674 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 57 - Luglio 2010 - Info: [iquadernidivinenews@winenews.it](mailto:iquadernidivinenews@winenews.it)  
[www.winenews.it](http://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 Tessari  
 Uvaggio: Garganega  
 Bottiglie prodotte: 4.000  
 Enologo: Francesco Tessari  
 Prezzo allo scaffale:  
 € 6,00-8,00

### I Stefanini Doc Soave Classico Superiore Monte di Fice

Davvero splendido il Monte di Fice 2008, segno che ormai l'azienda I Stefanini non può più essere considerata solo una nuova realtà del Soave, ma un vero e proprio riferimento per questo comprensorio. Il cru in questione è contraddistinto da terreni neri vulcanico-tufacei e si trova a circa 150 metri sul livello del mare. Ma torniamo al vino: il naso è molto complesso e spazia dalla frutta ai fiori gialli, dalle erbe selvatiche alla pietra focaia. Registro simile per la bocca, di grandissima energia, dinamismo e sapore. Esempio di razza assoluta per questa tipologia.



Vendemmia: 2007  
 Proprietà: Famiglia Gini  
 Uvaggio: Garganega, Trebbiano di Soave  
 Bottiglie prodotte: 14.000  
 Enologo: Sandro Gini  
 Prezzo allo scaffale:  
 € 18,00-20,00

### Gini Doc Soave Classico Contrada Salvarenza Vecchie Vigne

Un grande bianco, per di più in uno stato di grande giovinezza ed energia, nonostante fosse uno di quelli con più anni sulle spalle tra i campioni assaggiati (figlio, peraltro, di una vendemmia tendenzialmente calda). Complimenti alla famiglia Gini per una versione di Soave Salvarenza Vecchie Vigne che coniuga profumi floreali, di miele d'acacia e burro d'alpeggio, profondi ed eleganti, ad un palato avvolgente e raffinato, distinto da una bella mandorla finale (solo lievemente appesantita da una piccola increspatura alcolica). Vino ancora in divenire ...



Vendemmia: 2008  
 Proprietà: Famiglia Prà  
 Uvaggio: Garganega  
 Bottiglie prodotte: 7.000  
 Enologo:  
 Graziano Prà  
 Prezzo allo scaffale:  
 € 16,00-18,00

### Prà Doc Soave Classico Staforte

Anche se gli annali raccontano una storia più antica, quest'azienda modello del comune di Monteforte d'Alpone, ai piedi della collina Frosca, è figlia legittima di Graziano Prà (almeno per come la conosciamo oggi), produttore simpatico, determinato e competente. Negli ultimi anni il nostro non ha sbagliato un colpo e i suoi bianchi (e di recente i suoi rossi, che tuttavia devono ancora crescere) sono tra i più interessanti della zona. In particolare lo Staforte è vino complesso e dinamico, apparentemente lineare nello svolgimento ma in realtà capace di continue sorprese e, soprattutto, di una grande capacità di evolvere positivamente nel tempo.



Vendemmia: 2007  
 Proprietà: Famiglia Castagnedi  
 Uvaggio: Garganega  
 Bottiglie prodotte: 30.000  
 Enologo:  
 Paolo Castagnedi  
 Prezzo allo scaffale:  
 € 10,00-12,00

### Tenuta Sant'Antonio Doc Soave Monte Ceriani

Eccoci di fonte ad un'altra azienda sostanzialmente rossista, capace per di più di evidenziare un tratto stilistico unico e definito, fatto di un complesso e perfetto equilibrio tra potenza, concentrazione e dinamismo. Tutte doti che paiono catapultate anche sul bianco della casa, il Soave Monte Ceriani, netto nei profumi di pesca gialla matura, mango, fiori d'arancio e ortica, ricco ma scorrevole e di bella beva al palato, capace di continue ripartenze in un contesto di stupefacente ricchezza fruttata. Identità aziendale sugli scudi.

## Editoriale

Soavemente

*Non tutte, per carità, però non si può nascondere che buona parte delle principali denominazioni "bianchiste" del Bel Paese (quelle legate intrinsecamente al proprio territorio, a vitigni tradizionali, e soprattutto ad un ragguardevole numero di bottiglie prodotte) abbiano attraversato periodi non facili, con appannamenti più o meno seri della propria immagine e, talvolta, del proprio spessore qualitativo. I fattori sono molteplici e bisognerebbe esaminarli caso per caso, certo è che il successo commerciale e l'incapacità di governarlo pienamente hanno spesso giocato un ruolo decisivo. E' stato così anche per il Soave, denominazione affascinante che sembra finalmente aver preso per mano il proprio destino, lasciando alle spalle le fasi più critiche e costruendo una nuova giovinezza. Un percorso per certi versi fulmineo, capace oggi di vette assolute e declinazioni inaspettate (grazie agli approfondimenti sul campo del Consorzio si parla ormai con disinvoltura dei diversi cru di Soave), che ha trovato terreno fertile (è il caso di dirlo!) in suoli di origine vulcanica capaci di trasmettere la propria originalità ai vini. Uno slancio che ha trovato pronti all'appuntamento con un rinnovato successo i produttori storici, naturalmente, ma anche una agguerrita pattuglia di nuove leve. In questo numero de I Quaderni ne raccontiamo alcuni, mettendo in primo piano alcune delle versioni che ci sono sembrate particolarmente felici.*

Buona lettura  
 Antonio Boco  
 Franco Pallini





Vendemmia: 2006  
 Proprietà: Monte Rossa  
 Uvaggio: Chardonnay  
 Bottiglie prodotte: 50.000  
 Enologo: Cesare Ferrari e V. Pascal  
 Prezzo allo scaffale: € 38,00 - 40,00

## Monte Rossa

### Docg Franciacorta Extra Brut Salvadek

Monte Rossa è stata una tra le prime aziende a credere nel territorio della Franciacorta, producendo da subito vini di alta qualità. Paola Rovetta, insieme con il marito Paolo Rabotti, acquistò l'azienda nel 1972. Quest'ultimo si adoperò con impegno anche alla creazione del Consorzio, di cui fu il primo presidente. La gestione della Maison è passata poi nelle mani del figlio Emanuele, che ha portato il marchio Monte Rossa nel mondo, anche grazie al vino di punta dell'azienda, il Cabochon, certamente uno dei Franciacorta di riferimento. Oggi Monte Rossa, dopo trentotto anni di attività, dispone di settanta ettari di vigneti su terreni ed esposizioni diverse, che contribuiscono ad arricchire il patrimonio delle uve e a comporre cuvée ricche e diversificate per un portafoglio prodotti articolato e capace di rispondere puntualmente alla sempre crescente "voglia" di bollicine. La produzione attuale supera le 500 mila bottiglie con una capacità di stoccaggio di 1.200.000 bottiglie. Con l'annata 2006 Emanuele Rabotti ripropone il Franciacorta Extra Brut millesimato (che mancava dal 2001). Il vino si chiama Salvadek, che in dialetto bresciano significa "selvaggio" e va ad affiancarsi, nel nuovo packaging project dell'azienda con sede a Bornato, al P.R. Rosè, dedicato alla mamma Paola Rovetta, al P.R. Brut Blanc de Blanc dedicato al padre Paolo Rabotti e al Satèn Sansevè. Il Salvadek viene realizzato solo nelle migliori annate con uve accuratamente selezionate provenienti dai vigneti più vecchi ed è ottenuto da mosti fermentati in parte in vasche d'acciaio e in parte in fusti di rovere. La sboccatura, invece, arriva dopo un affinamento sui lieviti della durata di oltre 30 mesi. Questo Extra Brut, dal dosaggio decisamente lieve e dall'aggiunta moderata di vino di Riserva (5%) possiede una bella personalità, evidenziando buona struttura e un carattere quasi mordace, come suggerisce, peraltro, il suo nome. Agrumi e note di pan brioche caratterizzano i profumi, mentre una tensione acida continua e nervosa, conduce una progressione gustativa di grande freschezza e tendenzialmente sapida.

Vendemmia: -  
 Proprietà: Jacques Bollinger  
 Uvaggio: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier  
 Bottiglie prodotte: 300.000  
 Enologo: Nikolas Klym  
 Prezzo: € 25,70  
 Bottiglia acquistata il 24 giugno, al Nicolas store di Parigi

## Ayala Champagne Brut Majeur

La Maison Ayala, fondata nel 1860 da Edmond de Ayala, appartiene oggi al Gruppo Bollinger, che l'ha rilevata nel 2000. Essendo Aÿ la capitale del Pinot Noir, questo vitigno è sempre predominante nel Brut Majeur, donando al vino forza e struttura. Lo Chardonnay contribuisce alla sua eleganza e alla sua vivacità, mentre il Pinot Meunier conferisce freschezza ed una nota fruttata. Uno Champagne decisamente didascalico, verrebbe da dire, che riproduce fedelmente lo stile della Maison che si concretizza nella ricerca di un equilibrio tra rotondità e vivacità. Il Brut Majeur è ideale come aperitivo, ma la sua vinosità gli permette di accompagnare anche un pasto dall'inizio alla fine.

Vendemmia: -  
 Proprietà: Taittinger  
 Uvaggio: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier  
 Bottiglie prodotte: 3.000.000  
 Enologo: -  
 Prezzo: € 28,35  
 Bottiglia acquistata il 24 giugno, al Nicolas store di Parigi

## Taittinger Champagne Brut Réserve

Di base a Reims, la Maison Taittinger rappresenta uno dei nomi più noti della Champagne, con una produzione complessiva che si aggira sui 19 milioni di bottiglie. Diretto da Claude Taittinger, membro del comitato consultivo della Banque de France, il gruppo Taittinger (che comprende la Société du Louvre, Concorde Hotels, Bouvet-Ladubay, Domaine Carneros) è classificato tra le prime 250 aziende in Francia. Il Brut Réserve è uno Champagne decisamente classico, con profumi netti di lieviti e agrumi e una bocca morbida e ben profilata, sorretta da una acidità vivace e continua.

Vendemmia: -  
 Proprietà: Rémy Cointreau  
 Uvaggio: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier  
 Bottiglie prodotte: 2.500.000  
 Enologo: Régis Camus  
 Prezzo: € 28,45  
 Bottiglia acquistata il 24 giugno, al Nicolas store di Parigi

## Charles Heidsieck Champagne Brut Réserve

Un'altra storica Maison della Champagne che ha reso questo territorio famoso nel mondo e un altro storico marchio assorbito da un grande gruppo: Rémy Cointreau, quotato alla Borsa di Parigi, e che comprende il cognac Rémy Martin, il liquore Cointreau, un altro Champagne Piper Heidsieck e il rum Mount Gay e Passoa. Lo Champagne Brut Réserve possiede bollicine di grana molto fine, preludio a profumi intensi di vaniglia, biscotto, rifiniti e rinfrescati da note agrumate e floreali. In bocca, è un vino serrato, molto contrastato e dalla splendida mineralità.

Vendemmia: -  
 Proprietà: Pol Roger  
 Uvaggio: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier  
 Bottiglie prodotte: -  
 Enologo: Dominique Petit  
 Prezzo: € 28,70  
 Bottiglia acquistata il 24 giugno, al Nicolas store di Parigi

## Pol Roger Champagne Brut Réserve

Difficile non rimanere colpiti dalla piacevolezza dell'"entry level" di casa Pol Roger. Uno Champagne dal carattere deciso, definito e per nulla incline a caratterizzazioni forzatamente "piacione". A colpire prima di tutto la freschezza, poi una non banale articolazione gustativa, non priva anche di complessità, per un vino equilibrato e di fattura ineccepibile. La Maison di Epernay conta su circa 90 ettari di vigneti di proprietà per una produzione media di 1.500.000 bottiglie ed è una delle poche Maison ancora in mano alla famiglia che l'ha fondata (nel lontano 1849).



Vendemmia: 1988  
Proprietà: Laurent-Perrier  
Uvaggio: Chardonnay, Pinot  
Noir  
Quotazione: € 150,00

## Laurent-Perrier

### Champagne Brut Grand Siècle

Laurent-Perrier, nata nel 1812, si trova tra Epernay e Châlon-en-Champagne e rappresenta l'ennesima storica Maison della Champagne.

E' il 1959, quando l'azienda lancia Grand Siècle. Cuvée champenoise per eccellenza, Grand Siècle è il frutto dell'assemblaggio dei più prestigiosi crus e delle migliori annate di vini complementari, provenienti al tempo stesso dai crus più pregiati e dalle annate particolarmente riuscite e millesimate da Laurent-Perrier. Grand Siècle è realizzato con circa dodici dei più prestigiosi crus, tutti classificati 100% nella scala dei crus, tra cui Ambonnay, Verzenay, Mailly, Avize, Cramant, Chouilly e Le Mesnil-sur-Oger. La versione 1988 conserva ancora un colore giallo luminoso, ed aromaticamente esprime sottili note di miele, nocciole, brioche, accompagnate da qualche cenno ossidativo. In bocca, il vino è leggermente evoluto ma decisamente sorretto da una bella acidità che lo rende lungo e affilato, con uno sviluppo continuo e sapido.

## "fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

### Grattamacco, Bolgheri Vermentino 2004

Bianco, toscano e prodotto sulla costa. Per i più un vino decisamente "out", se non altro perché quando si parla di Toscana siamo abituati a pensare esclusivamente alla sua vocazione rossista. E' invece ecco la sorpresa: profumi di macchia mediterranea e leggere note idrocarburiche, gusto sapido e bella tensione acida, per un vino appagante e, per l'appunto, sorprendente. Con il pesce si certo, ma ha fatto la sua bella figura anche accompagnando prosciutto e melone. Very good!

Giovanni Capitoni  
enonauta



Vendemmia: 2009  
Proprietà: Gino Magnabosco  
Uvaggio: Garganega  
Bottiglie prodotte: 40.000  
Enologo: Alberto Musatti  
Prezzo allo scaffale: € 8,00-10,00

## Monte Tondo

### Doc Soave Classico

L'azienda non è certo una new entry della denominazione, visto che i primi passi risalgono alla fine degli anni '70 ed è ormai condotta dalla terza generazione di famiglia. Il nome, invece, non potrebbe essere più legato al territorio dato che deriva da uno degli appezzamenti di proprietà (Monte Tondo, appunto), insieme a Foscarino e Monte Tenda. Anche il semplice Soave Classico di questa cantina, senza scomodare le super selezioni, si dimostra delizioso: ha note di resina e mela verde al naso, palato serio, a tratti rigido, di sinuosa acidità.

Vendemmia: 2008  
Proprietà: Famiglia Sartori  
Uvaggio: Garganega  
Bottiglie prodotte: 10.000  
Enologo: Marco Sartori  
Prezzo allo scaffale: € 10,00-12,00

## Roccolo Grassi

### Doc Soave Vigneto La Broia

Conoscevamo la piccola azienda Roccolo Grassi, più o meno 15 ettari di vigneto in tutto, soprattutto per i suoi ottimi vini rossi, dall'Amarone al Valpolicella, passando ovviamente per il Recioto. Ecco perché l'anima bianchista di questa realtà è stata una gradevole sorpresa. Il vino è ancora giovanissimo, alla ricerca di una sua completa definizione (specie per qualche accenno fermentativo), ma già capace di esprimere una certa bellezza aromatica, impreziosita da una rinfrescante sfumatura balsamica. Palato decisamente agrumato.

Vendemmia: 2008  
Proprietà: Giuseppe Inama  
Uvaggio: Garganega  
Bottiglie prodotte: 26.000  
Enologo: Michele Wessler  
Prezzo allo scaffale: € 13,00-15,00

## Inama

### Doc Soave Classico Vigneti di Foscarino

Giuseppe Inama è stato tra i primi a capire l'importanza di possedere le migliori parcelle nel comprensorio del Soave Classico, accumulando negli anni un numero crescente di terreni, fino agli attuali 25 ettari. Suoli che si caratterizzano per la loro natura vulcanica (basalto lavico), ideali per donare originalità ai vini bianchi prodotti. Il Soave Classico Vigneti di Foscarino è prodotto in maniera estremamente tradizionale, con una breve macerazione sulle bucce. Il colore è molto carico, così come i profumi che ricordano proprio le bucce dell'uva e la pesca gialla, mentre la bocca è carnosa e tonda.

Vendemmia: 2009  
Proprietà: Flavio Prà  
Uvaggio: Garganega, Trebbiano di Soave  
Bottiglie prodotte: 15.000  
Enologo: Flavio Prà  
Prezzo allo scaffale: € 13,00-15,00

## I Campi

### Doc Soave Classico Campo Vulcano

Succede che dopo anni di gavetta nelle migliori cantine di mezzo mondo (prima) e prestigiose consulenze con le realtà più affermate della propria regione (poi), venga la voglia di cimentarsi con un'impresa propria. Succede. Eccola, in estrema sintesi, la storia professionale di Flavio Prà e i primi "vagiti" dell'azienda I Campi, sorta ai piedi marnosi dei Monti Lessini. Vini d'altura, insomma come il Soave Classico Campo Vulcano, delizioso nei profumi di fiori bianchi e miele d'acacia, centrato nel palato agrumato, fulgido, saporito



Vendemmia: 2005  
Proprietà: Famiglia Jooste  
Uvaggio: Muscat de Frontignan  
Bottiglie prodotte: 18.000  
Prezzo allo scaffale: €  
40,00-45,00

## Klein Constantia

### Vin de Constance South Africa Natural Sweet Wine

A Mondiali sudafricani ormai in via di esaurimento, ci soffermiamo sul vino forse più importante di questo Paese. Si tratta del Vin de Constance, la cui storia, non priva di intrecci con la leggenda, comincia nel 1685, quando Simon Van der Stel, governatore della colonia olandese, lo presentò per la prima volta. Da allora, per tutto il Settecento e l'Ottocento, diventò uno dei vini prediletti dalle corti di tutta Europa. Ma chi forse lo amò di più fu Napoleone che si racconta addolcisse le sue giornate di esule a Sant'Elena con questo vino. Poi, sul finire dell'Ottocento, la fillossera distrusse i suoi vigneti, decretandone la scomparsa. Solo agli inizi degli anni Ottanta, la famiglia Jooste acquista la tenuta di Klein Constantia e, dopo un attento recupero, lo "resuscita". La versione 2005 è decisamente complessa nei profumi dalle note di frutta secca all'arancia candita, dal miele alla menta. La bocca è spessa, estremamente continua, mai stucchevole. Bellissima l'acidità che mantiene il vino sempre in tensione.

## Cosa vende

L'Enoteca di Ghino (via Leone, 16 - Pienza (SI), tel. 0578.748057; [www.enotecadighino.it](http://www.enotecadighino.it)), condotta dallo stesso Ghino e da suo figlio Patrick Poggialini raccoglie circa 2.000 etichette, italiane ed estere. La filosofia del locale punta decisamente sul fatto che "non è detto che per forza il vino più costoso sia quello più buono":

### Rocca di Montemassi, Vermentino 2009 - € 8,00

Vino intenso e tipico dalla dependance maremmana del gruppo Zonin

### Ca' Bolani, Friuli Pinto Grigio - € 10,00

Un bianco di grande successo (specie all'estero) prodotto dall'azienda friulana del Gruppo Zonin

### Lungarotti, Torgiano Bianco Torre di Giano Vigna Il Pino - € 12,00

Vino decisamente non banale prodotto da uno dei marchi storici dell'enologia umbra

### Salcheto, Rosso di Montepulciano 2008 - € 8,50

Solido e immediato rosso sapido e beverino

### Innocenti, Rosso di Montalcino 2008 - € 10,00

Un vino decisamente vivo, carnoso e di bella bevibilità

### Ciaci Piccolomini d'Aragona, Rosso di Montalcino 2008 - € 14,50

Ancora un Rosso di Montalcino centrato nei profumi e ben profilato al palato

### Castello d'Albola, Chianti Classico Le Ellere 2006 - € 12,00

Un Chianti Classico elegante e tutto all'insegna della finezza

### Castello d'Albola, Chianti Classico Riserva 2005 - € 15,00

Austero e con qualche cenno evolutivo ad amplificarne il fascino

### Salcheto, Nobile di Montepulciano 2006 - € 16,00

Un vino sempre affidabile e di bella struttura

### Angelini-Val di Suga, Brunello di Montalcino 2005 - € 25,00

Un Brunello di bella finezza e dalla beva godibile e rilassata

## Cosa consiglia

Ed ecco i vini consigliati dai titolari del locale:

### Ciaci Piccolomini d'Aragona, Brunello Vigna di Pian Rosso 2004 - € 40,00

Vino dal bellissimo bagaglio aromatico e dal gusto equilibrato e intenso

### Salcheto, Nobile di Montepulciano Salco Evoluzione 2004 - € 30,00

Un esperimento che è diventato uno dei vini più interessanti di Montepulciano

### Poggio Bertaio, Crovello 2006 - € 35,00

Taglio bordolese alla umbra, prodotto nell'azienda dell'enologo Fabrizio Ciufoli

### Setteponti, Bolgheri Orma 2007 - € 32,00

Da Arezzo (con una digressione in Sicilia) fino a Bolgheri, sempre alla ricerca dell'eccellenza

### Bel Colle, Barbaresco Roncaglie 2006 - € 30,00

Un vino solido prodotto da Franco Pontiglione e Giuseppe Priola

### Bel Colle, Barolo Boscato 2004 - € 30,00

Vino di bella articolazione gustativa e buona energia

### Innocenti, Brunello riserva 2004 - € 40,00

Una delle aziende più giovani del territorio, sembra aver da subito trovato il passo giusto

### Colle Santa Mustiola, Poggio ai Chiari 2004 - € 30,00

E' forse uno dei Sangiovese più interessanti di tutta la Toscana

### Castello d'Albola, Il Solatio 2006 - € 30,00

Sangiovese in purezza, teso, armonico e gustoso

### Zonin, Amarone della Valpolicella 2006 - € 30,00

Un vino che ha saputo conquistarsi una buona posizione fra le eccellenze enologiche d'Italia

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](mailto: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](mailto: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.

## Made in China

Se ne parla sempre con grande enfasi della Cina come lo sbocco mercantile più importante anche per il vino del Bel Paese. Di certo qualcosa di vero c'è, se non altro perché l'economia di uno degli ultimi paesi governati dal Comunismo ha praticamente in mano il debito pubblico degli Usa e una crescita annua del pil a due cifre, decisamente impensabile in Europa e negli Stati Uniti.

Poi guardi un po' le cifre e vedi che il vino italiano esportato in Cina vale 17 milioni di euro e spiccioli contro, per esempio, i 798 degli Usa (dati Istat). E allora i conti non sembrano tornare più.

Provi allora ad abbandonare per un attimo il bicchiere e la sala degustazione per "assaggiare" la realtà. Chiedi informazioni di prima mano ad un direttore di azienda appena rientrato dalla Cina. Ti aspetti chissà quali racconti. E in effetti arrivano puntuali. "In Cina - ti spiega il manager - vogliono i vini dolci. Hanno ancora gusti abbastanza banali. Ti chiedono quanto zucchero residuo sei disposto a lasciare nei tuoi vini. Naturalmente se produci 30 mila bottiglie non ti prendono nemmeno in considerazione, ma, qualora hai un buon potenziale non sono disposti a trattare meno di 500 mila bottiglie. In pratica, ti chiedono loro cosa vogliono".

*La Locanda del Prete (via della Chiesa 2 - loc. Saragano, Gualdo Cattaneo (PG); tel. 0742.98636) si sviluppa all'interno di un piccolo, magnifico borgo incastonato nel cuore della verde e collinare campagna umbra. La Country House Diffusa, vive in simbiosi con le poche case e gli abitanti del posto, rendendo l'atmosfera autentica e il soggiorno ancora più piacevole. Il ristorante vanta una vista superba e offre piatti originali, stilisticamente ben giocati, sempre a partire da materie prime di prossimità, spesso frutto di un rapporto diretto con i produttori della zona. Oltre a questo, La Locanda del Prete è consigliabile anche per una sosta al wine bar, magari sui tavolini sistemati sulla graziosa piazza del borgo (ideali per un calice di vino in compagnia di salumi, formaggi o altri sfizi salati), o nelle eleganti sale del Cigar Club: un luogo incredibile con una vastissima selezione dei migliori sigari del mondo.*

## La top five de La Locanda del Prete

**Benoit Lahaye, Champagne Brut Grand Cru - € 60,00**

**Marisa Cuomo, Costa d'Amalfi Furore Bianco 2008 - € 20,00**

**Ca' del Baio, Barbaresco Asili 2005 - €40,00**

**Caprai, Sagrantino di Montefalco "25 Anni" 2005 - € 60,00**

**Antonelli, Sagrantino di Montefalco "Chiusa di Pannone" 2004 - € 45,00**

## Non solo vino

### Perrier Acqua Minerale

Sorseggiando l'acqua Perrier, ci torna in mente il "Secondo tragico Fantozzi" quando il ragioniere è costretto dal Duca Conte Semenzara, per motivi scaramantici, a bere svariati litri della "terribile acqua Bertier, la più gasata del mondo" per poi volare nel casinò come un pallone-sonda. E in effetti, la Perrier è un'acqua decisamente generosa in quanto a bollicine, finendo con il diventare qualcosa di diverso da una semplice acqua. La minerale francese resta comunque l'acqua più famosa al mondo ed oggi il marchio appartiene alla Nestlé (insieme a quello della San Pellegrino). La Perrier è distribuita in Italia dalla Fratelli Rinaldi di Bologna.



## I tre vini del cuore di...

### Roby Facchinetti

Camillo Ferdinando "Roby" Facchinetti è lo storico tastierista dei Pooh. Padre di Francesco, cantante e conduttore televisivo, approda nel 1966 nel gruppo, formazione all'epoca ancora sperimentale. Da subito, diventa il compositore della maggior parte dei pezzi, firmando brani come "Piccola Katy" (1968). Scritte in coppia con il fido paroliere Valerio Negrini, nascono successivamente "Tanta voglia di lei", "Pensiero", "Noi due nel mondo e nell'anima", "Nascerò con te", "Parsifal", pezzi destinati a diventare dei veri e propri classici della produzione dei Pooh. Nel 1984 esce "Roby Facchinetti", album solista inciso con musicisti inglesi e l'orchestra sinfonica di Monaco e nel 1993 "Fai col cuore". Il suo ruolo di leader vocale continua per tutti gli anni ottanta e raggiunge l'apice con la vittoria sanremese del 1990, con "Uomini soli". Successivamente, il suo ruolo di compositore viene affiancato con più frequenza da Red Canzian e Dodi Battaglia. Ha partecipato alla 57° edizione del Festival di Sanremo, insieme al figlio Francesco, con il brano "Vivere normale", canzone dedicata al tema del rapporto filiale.

### Planeta, Chardonnay

**Villa Crespia, Franciacorta Dosaggio Zero Cisiolo**

**Rubbia al Colle, Val di Cornia Sangiovese Vigna Usilio**

