

Tiratura: 27.017 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 59 - Ottobre 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: 2009  
 Proprietà: Famiglia Argiolas  
 Uvaggio: Nasco, Vermentino  
 Bottiglie prodotte: -  
 Enologo: Mariano Murru  
 Prezzo allo scaffale:  
 € 10,00-12,00

## Argiolas

### Igt Isola dei Nuraghi Bianco Iselis

Tra le più belle realtà della Sardegna del vino, ma diremmo d'Italia, avviata nei primi del '900, Argiolas mette insieme oggi ben cinque fattorie e un patrimonio di circa 250 ettari. Oltre a vini storici come il Turriga, tra i rossi più affascinanti del Mediterraneo, il portafoglio dei prodotti aziendali è completato oggi da un bianco secco a base Nasco, con minima quota di Vermentino. E' un vino particolare, con chiare note di ananas e frutta gialla matura, bilanciate da qualche lampo di foglie d'agrume; la bocca è rotonda, di grande sapore, con una nota salina sul finale di bella personalità. Un vino decisamente caratteriale come nella migliore tradizione aziendale e della più valida enologia isolana.



Vendemmia: 2007  
 Proprietà: Famiglia Bonetta  
 Uvaggio: Chardonnay  
 Bottiglie prodotte: 10.500  
 Enologo: Riccardo Cotarella  
 Prezzo allo scaffale:  
 € 12,00-14,00

## Baglio del Cristo di Campobello Sicilia Igt Bianco Laudari

"Indifeso è questo Chardonnay di fronte alla lode di essere siciliano prima e Chardonnay poi". Ovvero il primato del territorio sul vitigno, che poi è la scommessa di chi vuol produrre vini originali, capaci di raccontare al meglio i caratteri del luogo d'origine. Il Laudari '07 è un bianco di bella espressività, che non fa primeggiare la fermentazione in barrique (giusto qualche nota di vaniglia) ma regala un corredo aromatico nitido, capace di valorizzare i primi cenni di evoluzione che fanno capolino con nuance quasi carburiche, prima di avvolgere naso e palato con i ricchi tocchi fruttati e ancora floreali e qualche cenno minerale ad amplificarne la complessità.



Vendemmia: 2006  
 Proprietà: Famiglia Tedeschi  
 Uvaggio: Corvina, Corvinone, Rondinella  
 Bottiglie prodotte: 100.000  
 Enologo:  
 Lorenzo e Riccardo Tedeschi  
 Prezzo allo scaffale:  
 € 30,00-32,00

## Tedeschi

### Doc Amarone della Valpolicella Classico

La Famiglia Tedeschi è una delle più importanti realtà della zona, sia in campo vitivinicolo che in altri ambiti pubblici della vita socio-economica del territorio. L'Amarone Classico '06 è ottenuto da uve allevate con il sistema della pergola trentina e raccolte in diversi siti di proprietà, sostanzialmente di matrice argilloso - calcarea, con buona presenza di scheletro. Vino di grande impatto fruttato, con sensazioni mature che toccano note di confettura, unite a suadenti nuance erbaceo-balsamiche, fino ad accenni di cacao. Palato in continuità: rotondo, caldo, avvolgente.



Vendemmia: 2005  
 Proprietà: Marco Felluga  
 Uvaggio: Picolit, Sauvignon, Friulano  
 Bottiglie prodotte: -  
 Enologo:  
 Raffaella Bruno  
 Prezzo allo scaffale:  
 € 30,00-35,00

## Russiz Superiore

### Igt Venezia Giulia Horus

Da uve Picolit in larghissima prevalenza, con piccole quote di Sauvignon e Friulano, allevate in collina, su terreni di marne e arenarie, l'Horus dimostra di essere un vino dolce di grande potenza e intensità. Ha naso imponente, dapprima su note di pasticceria e pane tostato, quindi capace di tratti aromatici di pesca in confettura e albicocca. Anche la bocca ha tratto simile, morbido per certi versi voluttuoso e di grande dolcezza. Ben bilanciata da una nota finale di mandorla tostata e una certa vibranza acida che ne accresce la lunghezza e la profondità.

## Editoriale

10 vendemmie

*La vendemmia 2010 segna la fine della prima decade del nuovo millennio. L'occasione per un breve bilancio delle prime 10 vendemmie del secolo, che, diciamo subito, sono state mediamente più che soddisfacenti per l'enologia italiana. Certo, abbiamo cominciato a convivere con una certa mutazione del clima e complessivamente potremmo dire che le annate "calde" (a partire dalla 2000) sono state decisamente maggioritarie, con un picco toccato dalla vendemmia 2003. Ci sono anche stati fenomeni in controtendenza come la vendemmia 2002, climaticamente da dimenticare (per motivi opposti alla 2003) e qualitativamente quasi disastrosa, capace però di evidenziare qualche eccezione (una per tutti il Monfortino 2002). E poi vendemmie come la 2004, forse la più equilibrata e "classica" o la 2005, non un'annata da strappare i capelli, ma in grado di produrre vini di bella personalità (Sassicaia). Francamente, però, non ci sembra di poter individuare fra tutte, quella in grado di tracciare un solco insormontabile per le altre, eccezione fatta forse per la 2001. Annate molto buone come la 2006, la 2007, e le un po' più deboli 2008 e 2009, sono annate interessanti ma, probabilmente, non in grado di restare negli annali. E la 2010? E' evidentemente presto per un giudizio definitivo. E' un'annata di difficile decifrazione più di altre, e, forse, metaforicamente degna chiosa della prima decade del nuovo millennio.*

Buona lettura  
 Antonio Boco  
 Franco Pallini





Vendemmia: 2008  
Proprietà: Gérard Gauby  
Uvaggio: Grenache, Mourvedre, Carignan, Syrah  
Bottiglie prodotte: 18.000  
Enologo: Gérard Gauby  
Prezzo allo scaffale: € 30,00 - 35,00

**Domaine Gauby**  
**Aoc Côtes du Roussillon Villages**  
**Vieilles Vignes Rouge**

Per chi ha dimestichezza con la "Guide de référence de la Revue du Vin de France", tra le più importanti pubblicazioni di critica enologica del mondo, non suonerà nuova la considerazione che, tra tutte le aziende classificate con Tre stelle (il punteggio più alto possibile attribuito ad una cantina), sono davvero poche quelle che non appartengono ai distretti mitici del vino transalpino come Bordeaux, Borgogna, Champagne, Valle del Rodano e pochi altri. Ecco perché ha un valore ancor più rilevante il massimo riconoscimento guadagnato dal Domaine Gauby, che dal punto di vista della denominazione appartiene alla poco nobile Côtes du Roussillon Villages. Certo i distinguo non mancano, e dal punto di vista del terroir quello della zona non ha davvero nulla da invidiare ai più blasonati, ma è anche vero che molta della fortuna di questa strepitosa azienda è stata costruita in casa, grazie alla cura maniacale del suo artefice Gérard Gauby, ben assistito oggi dal figlio Lionel. L'azienda si trova a due passi dalla cittadina di Calce, più o meno a una ventina di chilometri da Perpignan, e vanta 45 ettari di vigna suddivisi in numerosissime parcelle, su suoli che offrono una bella varietà dei caratteri tipici della zona, prevalentemente calcarei e scistosi. Il lavoro maniacale della famiglia Gauby, che rifiuta l'utilizzo di prodotti chimici e di sintesi, regala vini di eccezionale portata, sia sulle punte (il bianco Coume Gineste e il rosso Mountada, da vigne piantate alla fine dell'800, sono capolavori assoluti che non sfigurano di fronte a nessun grande vino gli si metta accanto) che sui prodotti di fascia media (si fa per dire!). Ecco allora che il Vieilles Vignes Rouge '08, da uve Grenache, Mourvedre, Carignan e Syrah è già un rosso di gran classe, che si affaccia nel bicchiere con timidi cenni riduttivi per poi dispiegare la sua forza con durezza e avvolgenza. Le note vanno dalla ciliegia nera alla lavanda, dall'arancia verde alle nuance balsamiche, fino a coinvolgenti cenni di spezie e pepe verde. Un rosso dritto, ancora molto giovane, a tratti addirittura scostante eppure in grado di rapire. Come solo le bellezze più autentiche e rare sanno fare.

Vendemmia: 2008  
Proprietà: Famiglia Plozner  
Uvaggio: Merlot, Cabernet Sauvignon, Refosco  
Bottiglie prodotte: 30.000  
Enologo: Francesco Visentin  
Prezzo: € 4,17  
Bottiglia acquistata il 25 settembre, nell'Enoteca Ferronato 1929 di Pordenone

**Plozner**  
**Venezia Giulia Igt Rosso Ter**

L'azienda, situata nei pressi di Spilimbergo, ha una storia relativamente recente, essendo stata fondata da Lisio Plozner nel 1967. Oggi, a condurla c'è la nipote del fondatore, Sabina Maffei, che ha mantenuto saldamente i vini aziendali su binari qualitativi di tutto rispetto e, cosa che non guasta di questi tempi, su una fascia di prezzo decisamente abbordabile. Anche se il portafoglio prodotti vede predominare la produzione bianchista, anche sul fronte dei rossi non mancano le sorprese. Come nel caso del Ter, oggetto del nostro assaggio, vinificato in acciaio dai profumi ben assestati e dal gusto morbido e accattivante.

Vendemmia: 2007  
Proprietà: Venica & Venica  
Uvaggio: Merlot  
Bottiglie prodotte: 40.000  
Enologo: Giorgio Venica  
Prezzo: € 10,83  
Bottiglia acquistata il 25 settembre, nell'Enoteca Ferronato 1929 di Pordenone

**Venica**  
**Doc Collio Merlot**

Quella dei Venica è una delle aziende che hanno fatto la storia del Collio, del Friuli e dell'Italia del vino in genere. Per i suoi circa ottant'anni di vita, e per essere stata capace di segnare un imprinting decisivo al rinascimento enoico del Friuli e del nostro Paese, l'azienda ha racimolato una serie impressionante di successi e riconoscimenti. Specie con i suoi vini bianchi. Ma anche dal fronte rossista non mancano le note positive, prime fra tutte quelle della produzione calabra di Terre di Balbia, a cui si aggiungono quelle della tradizionale friulana, di cui il Merlot è un esempio paradigmatico. Un vino decisamente piacevole, profumato, saporito e dalla bella nota erbacea sul finale.

Vendemmia: 2007  
Proprietà: Livio Felluga & Figli  
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot  
Bottiglie prodotte: 80.000  
Enologo: Stefano Chioccioli  
Prezzo: € 10,00  
Bottiglia acquistata il 25 settembre, nell'Enoteca Ferronato 1929 di Pordenone

**Livio Felluga**  
**Venezia Giulia Igt Rosso Vertigo**

Una non piccola parte della ritrovata fama del Friuli enoico va senza dubbio attribuita a Livio Felluga, che ha saputo far risorgere tutto un territorio, convinto che solo la rinascita della coltivazione di qualità potesse riportare la vita nella campagna friulana. Oggi Livio Felluga è coadiuvato nella gestione dell'impresa dai figli Maurizio, Elda, Andrea e Filippo e l'azienda vanta un'estensione di terreni, parte nel Collio e parte nei Colli Orientali del Friuli, di oltre 135 ettari a vigneto, dove nascono i vini della "carta geografica" (effigiata nelle etichette più importanti dell'azienda friulana). Il Vertigo, che fa parte di questa "famiglia", è un rosso di bella piacevolezza, agile in bocca e dai profumi ben centrati.

Vendemmia: -  
Proprietà: La Vis Scarl  
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero  
Bottiglie prodotte: 500.000  
Enologo: Giorgia Brugnara, Fausto Peratoner  
Prezzo: € 8,33  
Bottiglia acquistata il 25 settembre, nell'Enoteca Ferronato 1929 di Pordenone

**Cesarini Sforza**  
**Doc Trento Cuvée Brut Riserva**

Cesarini Sforza, di proprietà della La Vis, una delle cantine cooperative più importanti del Trentino, con sede a Ravenna, è una delle realtà più interessanti del panorama spumantistico della regione e non solo, con un potenziale produttivo di circa un milione e mezzo di bottiglie. I primi imbottigliamenti risalgono al 1974 e ne fanno una delle cantine trentine che hanno puntato, in tempi non sospetti, esclusivamente sullo spumante Metodo Classico. Il Brut Riserva, oggetto del nostro assaggio, è un buon esempio di affidabilità qualitativa e delle potenzialità delle bollicine trentine: possiede profumi intensi e puliti, bocca agile, scorrevole ed estremamente equilibrata.



Vendemmia: 1988

Proprietà: Famiglia Zenato

Uvaggio: Corvina, Corvinone,  
Molinara

Quotazione: € -

## Zenato Amarone Classico Sergio Zenato Riserva

Il nucleo storico dei vigneti di Zenato si trova a San Benedetto di Lugana, appena fuori Peschiera sul Garda. Qui è sorta la prima cantina che conta su circa 40 ettari di vigneto. In Valpolicella, invece, Zenato possiede, in zona Sant'Amrogio di Valpolicella, circa 20 ettari, impiantati a partire dal 1975. A guidarla, dopo la scomparsa del suo fondatore, quel Sergio Zenato, personaggio non secondario dell'intero panorama enologico veneto, la moglie Carla e i figli Alberto e Nadia. L'Amarone rappresenta decisamente il nerbo fondamentale della produzione aziendale, restituendo con il passare degli anni sobrietà e classicità. Come nel caso di questo 1988, un vino quasi di altri tempi, verrebbe da dire, e non solo per la sua venerabile età. Austero, inaspettatamente sottile e dinamico, di grande freschezza acida e dai tannini saporiti, che accompagnano un frutto ancora integro e fragrante. Di grande bevibilità e decisamente in grado di affrontare ancora il trascorrere del tempo.

## "fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

### L'America riconosce il valore del Taurasi di Mastroberardino

Gentile redazione, finalmente la critica enologica statunitense ha dato il giusto merito ad un'eccellenza del sud Italia. E' il Taurasi nella storica e magnifica declinazione della Mastroberardino. Il giornalista Antonio Galloni (la penna italiana di Robert Parker) lo ha assaggiato in verticale a New York, lo scorso giugno. A quanto ho visto i punteggi sono davvero alti: 95+ punti per la Riserva 2004, 95 punti alla 1988, 94 punti all'annata 1987, 97 punti al 1982, 97 punti al 1968, 97 punti all'annata 1958 e 95 punti al 1928.

**Pasquale Nonno  
enonauta**



Vendemmia: 2007

Proprietà: Famiglie Paladin

Uvaggio: Merlot, Refosco

Bottiglie prodotte: 50.000

Enologo: Carlo Paladin

Prezzo allo scaffale: € 12,00-14,00

## Bosco del Merlo Doc Lison Pramaggiore Vineargenti Rosso Riserva

Le aziende vitivinicole della famiglia Paladin sono dislocate in diversi territori italiani (Veneto, Toscana, Lombardia). Tra queste c'è la Bosco del Merlo, in una terra di confine tra il Veneto e il Friuli, lungo l'antica via consolare Postumia, dove i terreni si caratterizzano per le tipiche argille calcaree. Il Vineargenti '07 racconta suggestioni fruttate di buona finezza, spunti erbacei delicati che ricordano le erbe officinali e il caprifoglio, mentre il palato si distende coerente, con bella spalla acida e fine bocca gradevole. Un vino accattivante e ben centrato, come nella tradizione della produzione della famiglia Paladin.

Vendemmia: 2007

Proprietà: Cantina Sociale Cooperativa di  
Copertino

Uvaggio: Primitivo

Bottiglie prodotte: 60.000

Enologo: Giuseppe Pizzolante Leuzzi

Prezzo allo scaffale: € 8,00-10,00

## Cupertinum Salento Igt Primitivo

La Cooperativa, che oggi conta sul supporto di circa 350 soci e 400 ettari di vigneto (molti dei quali allevati ad alberello) è una delle realtà storiche della regione visto che la data di fondazione risale al 1932. Si trova al centro della penisola Salentina, a metà strada tra i due mari, nel territorio di Copertino, zona da sempre dedicata alla coltivazione dell'olivo e della vite. Il Primitivo '07 ha colore che tende al granato, profumi di prugna e confettura, con qualche accenno di ferroso, mentre in bocca ha timbro dolce, di buon sapore. Un segnale preciso che arriva dalla Puglia: anche le cantine sociali ormai solcano con buona sicurezza la strada della qualità.

Vendemmia: 2008

Proprietà: Famiglia Monelli

Uvaggio: Vermentino, Viognier

Bottiglie prodotte: 5.300

Enologo: -

Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

## Tenuta di Poggiorosso Igt Toscana Bianco Philica

Se i nostri Quaderni avessero la rubrica di "sorpresa del mese", a vincere la tappa di ottobre sarebbe questo bianco della Tenuta di Poggiorosso. L'azienda si trova a nord di Populonia, nel comune di Piombino, su un promontorio che guarda l'arcipelago toscano, e trae il nome dal colore di una fascia di terra della zona. Il Philica '08 ha un intrigante naso minerale, che richiama la polvere di gesso, per virare poi su eleganti toni floreali e di erbe aromatiche. La bocca non delude: ha spalla sapida e ottima profondità aromatica. Sorprese di un'enologia, quella italiana, che ha sempre qualcosa di non emerso e, molto spesso, di molto interessante.

Vendemmia: 2009

Proprietà: Gruppo Santa Margherita

Uvaggio: Müller Thurgau

Bottiglie prodotte: 40.000

Enologo: Josef Romen

Prezzo allo scaffale: € 10,00-12,00

## Kettmeir Doc Alto Adige Müller Thurgau Athesis

Bianco davvero piacevole, specie per via di un'aromaticità mai eccessiva, capace di donare un tocco originale sia al naso che al palato, croccante e di buon nerbo acido; che per il resto racconta note fruttate di pera, cenni fumè e rigogliosi fiori gialli. E' il "destino" della produzione bianchista dell'Alto Adige, probabilmente quella più interessante dell'intero Bel Paese. Questo vino, infatti, è prodotto sulle colline intorno al lago di Caldaro, zona di grandi escursioni termiche, dall'azienda Kettmeir, che dal 1986 è entrata a far parte del Gruppo Santa Margherita.



Vendemmia: 2007  
Proprietà: Santiago Achával  
Becu, Manuel Ferrer Minetti,  
Marcelo Victoria, Diego Rosso  
Uvaggio: Malbec  
Bottiglie prodotte: 8.700  
Prezzo allo scaffale: € -

## Achával Ferrer

### Finca Altamira La Consulta

La nostra rubrica dell'"Altro Mondo" punta anche questo mese dalle parti di Mendoza, la più celebre area vitivinicola argentina, capace in pochi anni di dar vita ad un numero considerevole di aziende e uno sviluppo enoturistico con pochi eguali al mondo. Anche l'azienda non è nuova di questi scritti, ma torniamo volentieri a parlarne visto che abbiamo avuto la fortuna di assaggiare un vero cavallo di razza dell'enologia d'oltreoceano, peraltro già conosciuto e apprezzato dai critici di tutto il mondo. Il Finca Altamira '07, da uve Malbec (considerata ormai "tradizionale" in Argentina) è un rosso di grandissima fittezza aromatica, che tuttavia mantiene anche un equilibrio stilistico non comune a quelle latitudini. Ha profumi di ribes rosso e nero, tratto speziato presente ma non ingombrante, vena vegetal-balsamica capace di donare chiaroscuri. Ma soprattutto è vino dal palato armonioso, mai troppo pesante, semmai profondo, di bella progressione acida (a tratti addirittura nervoso) e tannino impeccabile.



### 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.

## Cosa vende

L'Enoteca Le Cantine Dei Dogi (via Dante, 40, Mirano (Ve); tel.0415489920; [www.enotecalecantinedeidogi.com](http://www.enotecalecantinedeidogi.com)), condotta dai fratelli Ezio e Vanni Berna, oltre al classico punto vendita, dispone di un moderno servizio on-line. Offerta non banale che spazia fra le etichette di territorio, e qualche mirata digressione estera:

### Torre Zecchei, Spumante Prosecco Superiore Extra Dry Millesimato 2008 - € 9,90

Torre Zecchei è una giovane azienda, nata nel 2006, che produce una buona gamma di Prosecco

### Torre Zecchei, Spumante Prosecco Superiore Brut - € 9,90

Vino dal buon equilibrio e dalla bevibilità immediata e gradevole

### Travaglino, Oltrepò Pavese Metodo Classico Brut Classese 2004 - € 36,00

Profumi fragranti e bocca lunga e sfaccettata, per questo vino dell'Oltrepò Pavese

### Louis Roederer, Champagne Brut Cristal 2002 - € 174,90

Uno dei classici più affermati della produzione di bollicine francesi

### Mario Arzenton, Colli Orientali del Friuli Sauvignon 2009 - € 7,90

Buone sensazioni di freschezza per questo vino dai tratti varietali in evidenza

### Antonio Roncolato, Soave Classico Carcera 2009 - € 6,15

Piccola azienda familiare che produce vini dal buon carattere

### Ramer Egger, Alto Adige Gewürztraminer 2009 - € 12,50

Un vino tipico nei profumi e di bella progressione gustativa

### Villa Vitas, Ribolla Gialla delle Venezie 2009 - € 8,99

Tecnicamente ineccepibili i vini di questa azienda situata non lontano da Aquileia

### Ornella Bellia, Lison Pramaggiore Cabernet Franc 2009 - € 4,50

Fragrante nei profumi quanto scattante al palato questo Cabernet Franc solo acciaio

### Michele Veglio e Figlio, Moscato d'Asti 2009 - € 7,60

Dolcezza non stucchevole per un vino tradizionale e dall'impatto aromatico potente

## Cosa consiglia

Ed ecco i vini consigliati dai titolari dell'Enoteca Le Cantine dei Dogi Ezio e Vanni Berna:

### Travaglino, Oltrepò Pavese Pinot Nero Brut Rosé Monteceresino - € 17,50

Vino dal profilo aromatico complesso e fragrante che in bocca si distende fresco e ben contrastato

### Travaglino, Oltrepò Pavese Pinot nero Brut Grand Cuvée - € 20,90

Profumi di frutti a polpa bianca, preludio ad una bocca sapida e leggermente agrumata

### Mario Arzenton, Colli Orientali del Friuli Friulano 2009 - € 7,90

Solido e tipico, questo Tocai dalla bocca ricca e ben ritmata

### Draga, Collio Ribolla Gialla 2006 - € 20,90

La famiglia Miklus, viticoltori da tre generazioni, produce vini di bella tipicità e non privi di carattere

### Igor Branko, Collio Pinot Grigio 2008 - € 16,00

Probabilmente il vino più importante dell'azienda, è ricco e complesso

### Antonio Roncolato, Amarone della Valpolicella 2007 - € 27,90

Buona scorrevolezza in bocca e profumi convincenti per questo Amarone di impronta classica

### Ornella Bellia, Lison Pramaggiore Cabernet Sauvignon Terre Piane 2009 - € 5,50

Piccoli frutti rossi introducono ad una progressione gustativa immediata e appagante

### Montaribaldi, Barbera d'Alba Du Gir 2007 - € 12,40

Timbro aromatico in sottofondo ma grande energia gustativa, dettata da una verve acida nervosa

### Michele Veglio e Figlio, Barolo 2005 - € 21,00

Intenso nei profumi quanto tagliente al gusto, con tannini vivi e nerbo acido grintoso

### Franco di Filippo, Moscato di Trani Passito Estasi 2007 - € 22,90

Caldo e avvolgente al palato, mai stucchevole, quanto sfaccettato negli aromi di ananas e frutta secca

## Il vino è tutto buono

Bottiglie, etichette, vini bianchi e rossi, insomma, un'immane massa di merci che inevitabilmente "si comportano" come le altre. E in effetti, a ben guardare, le nostre bottiglie viaggiano sui mercati esattamente come gli altri oggetti. Pensiamo per un attimo alle automobili. Sì, proprio a quelle scatole di metallo che ci portano in giro. Un tempo era evidente la differenza fra una Mercedes e una Fiat, oggi, decisamente un po' meno. Non che le differenze siano scomparse completamente, ma di certo si sono molto assottigliate. Le macchine attualmente vanno in generale tutte bene e quello che fa la differenza sono i dettagli, sempre più comprensibili solo a chi è un "patito" delle quattroruote (o un ingegnere meccanico). Mutatis mutandis, una ventina di anni fa la differenza organolettica fra un vino di Bordeaux e uno toscano era decisamente netta. Ora, un po' meno. Oggi, tutti i vini, naturalmente in generale, sono buoni. Soltanto per gli appassionati, ma quelli veramente preparati (e/o addetti ai lavori), sussistono insormontabili elementi che non possono permettere facili generalizzazioni. Già, per una "nicchia", come va di moda dire, le differenze ci sono ancora. Ma per il pubblico medio, evidentemente, i parametri non sono gli stessi. Per loro, il vino è tutto buono. E, probabilmente, hanno ragione...

A proposito di grandi famiglie della ristorazione italiana, c'è da sottolineare che i Canton accolgono i loro ospiti dal 1873, quando diedero vita all'Osteria delle Nazioni, per poi imboccare con risolutezza l'avventura de La Primula (via San Rocco, 47, San Quirino (PN); tel.043491005) nel 1951. Che ancora oggi è una delle migliori tavole del Friuli Venezia Giulia, grazie ad un ambiente elegante e raffinato ma privo di inutili orpelli, e ad una cucina che ne segue il passo, ancorata alla tradizione ma capace di fantasia e innovazione. "Antichi sapori e nuove interpretazioni del gusto", la frase dello chef Andrea Canton ci pare la più azzeccata per descrivere l'atmosfera e la filosofia culinaria di questo indirizzo. Ecco allora un menu degustazione che propone la terrina di branzino con verdurine ed olio alla liquirizia, gli spaghetti tiepidi con cappelletti, datterini e pesto alla menta, gli gnocchetti di patate dorati con funghi porcini ed olio alle nocciole, il lombo di agnello con nocciole verdi e salsa al mirto. Cantina notevole e divertente.

## La top five de La Primula

**Damijan Podversic, Collio Ribolla Gialla 2006 - € 30,00**

**Gravner, Ribolla "Anfora" 2004 - € 55,00**

**Venica, Collio Sauvignon Ronco delle Mele 2009 - € 40,00**

**Gaja, Barbaresco 2005 - € 150,00**

**Oasi degli Angeli, Kurni 2005 - € 70,00**

## Non solo vino

### Thames Distillers London Dry Gin Fifty Pounds



Il London Dry Gin Fifty Pounds, trae il suo nome da una tassa, appunto, di 50 sterline, che i distillatori di Londra erano costretti a pagare nell'800. L'azienda produttrice, la "Thames Distillers", è una piccola distilleria di Londra, in attività da oltre due secoli. Il Fifty Pounds è ottenuto partendo dalla base neutra di un'acquavite di cereali, distillata quattro volte, a cui vengono aggiunti gli ingredienti vegetali, per un periodo di due giorni, dopodiché il tutto viene distillato una quinta volta. Il liquido rimane a riposo per almeno tre settimane prima dell'imbottigliamento. Il Gin Fifty Pound è distribuito in Italia dalla Fratelli Rinaldi di Bologna.

## I tre vini del cuore di...

### Fedele Confalonieri

Cresciuto a Milano stringe con Silvio Berlusconi una forte amicizia che nasce durante gli anni del liceo e dell'università. Laureatosi in Giurisprudenza all'Università Statale di Milano ha seguito fin dagli inizi l'amico Berlusconi nell'avventura televisiva, ricoprendo ruoli di responsabilità nelle aziende del Biscione. Attualmente Fedele Confalonieri è presidente di Mediaset Spa, Consigliere di Amministrazione della Arnoldo Mondadori Spa e Consigliere di Amministrazione del quotidiano Il Giornale. È membro del Consiglio Direttivo e della Giunta di Confindustria e di Assolombarda e, nella Federazione Radio Televisioni, Presidente dell'Associazione Televisioni Nazionali. Fa parte della Giunta Direttiva di Assonime, Associazione delle società italiane per azioni. È stato Presidente dell'Orchestra Filarmonica del Teatro alla Scala e Presidente del Comitato per le Celebrazioni Verdiane.

**Gevrey-Chambertin**

**Château Petrus**

**Gaja, Barbaresco**

