

Tiratura: 27.285 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 60 - Novembre 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
 Propriet: Ilva Saronno Holding Spa
 Uvaggio: Syrah, Frappato
 Bottiglie prodotte: 100.000
 Enologo: Carlo Casavecchia
 Prezzo allo scaffale:
 € 10,00-12,00

Duca di Salaparuta Calanica Igt Sicilia

Un gruppo importante che ha predisposto un piano di investimenti di ampia portata come la Ilva Saronno ha da qualche anno incontrato alcuni dei marchi storici più rappresentativi del vino siciliano: Florio, Corvo e (appunto) Duca di Salaparuta. Il risultato è un portafoglio prodotti decisamente articolato, con etichette di ogni genere e livello. Nella cantina del "Duca" c'è anche questo rosso a base Syrah e Frappato della linea Calanica dal prezzo piuttosto abbordabile, che si presenta con profumi particolari, capaci di mescolare divertenti sensazioni erbacee, ricordi di rosa e fiori secchi, qualche cenno balsamico. La bocca è ben profilata e trova nella agilità di beva il suo punto di forza.



Vendemmia: -
 Propriet: Famiglia Moser
 Uvaggio: Chardonnay
 Bottiglie prodotte: 15.000
 Enologo: -
 Prezzo allo scaffale:
 € 15,00-17,00

Moser Doc Trento Brut 51,151

Un nome curioso per un vino, che trova però una precisa spiegazione quando si allarga lo sguardo alla cantina che lo produce. Si tratta infatti dell'azienda voluta da Francesco Moser, uno dei miti del calcismo mondiale che ha deciso di cimentarsi con la produzione di bollicine trentine (e non solo). 51,151 è uno spumante metodo classico (che celebra il record dell'ora del 1984), a contatto con i lieviti per circa due anni, figlio dello Chardonnay e dei terreni calcarei della tenuta MasoVilla Warth. Grande l'intensità al naso, che sfumano dalla mela gialla verso la salvia e le erbe officinali, ottima la sapidità al palato, morbido e coerente.



Vendemmia: 2009
 Propriet: Poderi e Cantine Oddero
 Uvaggio: Chardonnay, Riesling
 Bottiglie prodotte: 4.000
 Enologo:
 Luca Veglio, Maria Cristina Oddero
 Prezzo allo scaffale:
 € 14,00-15,00

Oddero Doc Langhe Bianco Collaretto

Famosa per i suoi superbi vini rossi, a cominciare da alcuni cru mitici di Barolo, la famiglia Oddero non ha voluto rinunciare alla produzione di un suo bianco aziendale. Nasce così Collaretto, assemblaggio di Chardonnay (in larga prevalenza) e Riesling (varietà ormai piuttosto "praticata" in Piemonte, con risultati spesso sorprendenti). Il vino possiede profumi di mela gialla e frutta matura in genere, fino a sfumature di fieno e palato coerente, di bella materia e freschezza, con un finale piacevolmente sapido.



Vendemmia: 2005
 Propriet: Famiglia Fortunato
 Uvaggio: Greco di Tufo
 Bottiglie prodotte: 3.000
 Enologo:
 Sebastiano Fortunato
 Prezzo allo scaffale:
 € 12,00-14,00

Villa Raiano Docg Greco di Tufo Contrada Marotta

Dopo aver costruito le proprie fortune nel mondo dell'olio, la famiglia Fortunato ha deciso di investire con entusiasmo e risorse in quello del vino, raggiungendo ben presto i vertici qualitativi nel distretto irpino di riferimento. Nasce così Villa Raiano (1996), che deve il suo nome ad un antico borgo di Serino (AV), edificato interamente sulla roccia. Vanta 17 ettari di vigna, tra cui quella di Greco in Contrada Marotta, dove l'altitudine ragguardevole raggiunge i 600 metri. E' un bianco roccioso e personale, con belle note di erbe di montagna su un letto floreale e delicatamente fruttato. Il palato è profondo, quasi severo, serrato e di sinuosa acidità.

Editoriale

Stormbringer

Mentre scriviamo l'edizione novembrina dei nostri "Quaderni" un pezzo del vino italiano, e un'area geografica più in generale, con le sue strutture e i suoi abitanti, è sconvolto da una vera e propria alluvione. Con conseguenze gravissime. Basti ricordare che circa 500 ettari di vigneto del Soave, specie nella parte meridionale della denominazione, sono stati praticamente inondati, tanto che acqua e fango hanno raggiunto un'altezza di 2 metri, arrivando in alcuni punti a coprire completamente i vigneti. E' vero che la vendemmia è ormai conclusa, ma i campi dimorati a viti (e molte cantine) risultano comunque compromessi; per non dire dei magazzini, i macchinari enologici, i trattori e via dicendo. Addirittura molte botti sono ancora sott'acqua! Per fortuna, come spesso succede in questi casi, forte è stata la rete di reciproca solidarietà che si è innescata tra i produttori e la gente del posto. E' poco, certo, ma il nostro pensiero va comunque a tutte le persone e le aziende in difficoltà, con l'augurio di un pronto ritorno alla normalità.

Concludiamo con una precisazione doverosa: nello scorso numero abbiamo sbagliato alcuni dati del Vineargenti Riserva Bosco del Merlo e ce ne scusiamo con il produttore. In realtà il vino è prodotto in soltanto 6.600 bottiglie e il suo costo si aggira sui 20 euro.

Buona lettura
 Antonio Boco
 Franco Pallini





Vendemmia: 2009
Propriet: Famiglia Cavicchioli
Uvaggio: Lambrusco
Bottiglie prodotte: 80.000
Enologo: Sandro Cavicchioli
Prezzo allo scaffale: €
10,00-12,00

Cavicchioli

Doc Lambrusco di Sorbara Secco Frizzante Vigna del Cristo

È recente la notizia che il Gruppo Italiano Vini (Giv) dal gennaio prossimo acquisirà la cantina modenese di San Prospero e il marchio che, dal 1928, è un nome di prestigio nella produzione del Lambrusco. Sandro e Claudio Cavicchioli continueranno comunque a collaborare al consolidamento dell'azienda, rispettivamente per la parte tecnica e per quella commerciale. Ma la storia delle Cantine Cavicchioli comincia, appunto, nel secolo scorso, quando Umberto Cavicchioli, che già commerciava uve, decise di produrre vino. Trasformò il laboratorio dietro casa in cantina, lavorò le uve Lambrusco di Sorbara, le più pregiate, e ne ricavò un vino eccellente ancora oggi in produzione con un nome simbolico:

Tradizione. Da allora, di padre in figlio, di generazione in generazione, l'esperienza, la passione, si sono tramandate lungo gli anni, al punto che le Cantine Cavicchioli sono ormai una tradizione, un riferimento noto, sicuro, un punto di forza dell'economia modenese. Certo le tecniche utilizzate non sono più quelle di una volta, ma la qualità del Lambrusco prodotto è rimasta la stessa: quella genuina e frizzante delle origini. L'azienda vanta oggi un patrimonio viticolo e aziendale di tutto rispetto. Nel territorio di Sorbara, in quella zona compresa tra il Secchia e il Panaro, possiede diversi vigneti vicino ai quali ha costruito le proprie strutture agricole. A San Prospero, accanto alla cantina di imbottigliamento, si trova l'azienda agricola "Due Madonne". A pochi chilometri di distanza, a Staggia, opera la "Forcirola", con vitigni di Lambrusco Salamino e Lambrusco Grasparossa. Mentre a Bastiglia è situata l'azienda omonima, destinata alla vinificazione in bianco. A queste unità produttive modenesi si aggiungono "Castel Faglia" in Franciacorta, e la "Francesco Bellei" a Bomporto, entrambe specializzate nella produzione di spumante con metodo classico tradizionale. Il Lambrusco oggetto del nostro assaggio è stata una vera sorpresa, profumato, fresco, saporito, davvero un vino delizioso e se poi si aggiunge un prezzo più che abbordabile ...

Vendemmia: 2006
Propriet: Famiglia Allegrini
Uvaggio: Corvina, Syrah
Bottiglie prodotte: 2200.000
Enologo: Franco Allegrini
Prezzo: € 13,90
Bottiglia acquistata il 19 ottobre su
www.vinpiu.com

Allegrini

Veronese Igt La Grola

L'azienda Allegrini rappresenta una delle realtà più importanti della Valpolicella, ma non solo. Infatti, l'azienda oggi condotta da Franco e Marilisa Allegrini ha anche proprietà in Toscana: a Bolgheri (Tenuta Poggio al Tesoro) e a Montalcino, dove possiede una quindicina di ettari a vigneto. La Grola, da cui prende il nome il vino oggetto del nostro assaggio è un podere posto nel comune di Sant'Amrogio nel pieno della Valpolicella Classica, tra i più interessanti terroir dell'areale di questa storica denominazione. I profumi sono ampi e avvolgenti con note di frutti di bosco, ginepro, tabacco e caffè. In bocca, è morbido di buona struttura e ben ritmato.

Vendemmia: 2007
Propriet: Famiglia Argiolas
Uvaggio: Cannonau, Carignano,
Muristellu, Pascale
Bottiglie prodotte: 400.000
Enologo: Mariano Murru
Prezzo: € 9,90
Bottiglia acquistata il 19 ottobre su
www.vinpiu.com

Argiolas

Doc Cannonau di Sardegna Costera

Il primo vagito dell'azienda Argiolas, almeno quello legato al mondo del vino, arriva nel 1918 quando Francesco, padre del patriarca Antonio, recentemente scomparso, pianta il primo vigneto con l'aiuto dei prigionieri di guerra. Saranno le scelte coraggiose degli anni '70, però, a consacrare questa bella realtà a due passi da Cagliari come una delle migliori dell'intero panorama nazionale. Il Cannonau Costera, le cui uve provengono dai vigneti, appunto, della Costera di Siurgus Donigala, zona di Sarais e di Angialis, ha una bel bagaglio aromatico, non molto complesso, ma preciso e nitido. In bocca, è un vino saporito, decisamente godibile e dal finale che indugia su ricordi di mirto.

Vendemmia: 2008
Propriet: Famiglia Collavini
Uvaggio: Chardonnay, Friulano, Sauvignon
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo: Walter Bernach
Prezzo: € 19,50
Bottiglia acquistata il 19 ottobre su
www.vinpiu.com

Collavini

Doc Collio Bianco Broy

Collavini è una delle realtà produttive più antiche del Friuli enoico, con oltre cento anni di storia alle spalle. Oggi, l'azienda conta su 173 ettari coltivati a vigneto nei Colli Orientali e nel Collio e produce circa un milione e mezzo di bottiglie all'anno. Nel ricco portafoglio dei prodotti aziendali il Broy, le cui uve provengono da un piccolo appezzamento di cinque ettari di vigneto, posto a San Floriano del Collio, è forse quello che meglio definisce lo stile della cantina. Si tratta di un vino eseguito con tecnica ineccepibile, dai profumi chiari e intensi e dalla bocca sapida e di bella tensione.

Vendemmia: 2009
Propriet: Feudi di San Gregorio Spa
Uvaggio: Greco
Bottiglie prodotte: 40.000
Enologo: Staff tecnico aziendale
Prezzo: € 11,00
Bottiglia acquistata il 19 ottobre su
www.vinpiu.com

Feudi di San Gregorio

Docg Greco di Tufo Cutizzi

Feudi di San Gregorio, ormai conclamato simbolo del rinascimento enologico del meridione, ha iniziato intorno alla metà degli anni ottanta un progetto entusiasmante di riscrittura della storia vitivinicola del territorio irpino, che oggi trova nuova linfa e vigore, attraverso una sempre più attenta valorizzazione dei grandi vitigni irpini come il Fiano, il Greco e l'Aglianico ma anche, attraverso la riscoperta di antiche varietà come il Sirica. Il Cutizzi, ottenuto da uve prodotte nei vigneti di Santa Paolina, è uno dei vini bandiera dell'azienda, evidenziando profumi di pera e di mentuccia e una bocca dalla possente spalla acida e dalla spiccata mineralità varietale.



Vendemmia: 1986
 Propriet: -
 Uvaggio: Cabernet Sauvignon,
 Merlot, Cabernet Franc, Petit
 Verdot
 Quotazione: € -

Château Léoville-Las Cases Aoc St. Julien Deuxième Cru Classé

Semplicemente una delle aziende di riferimento del vino bordolese, e dunque mondiale, Léoville-Las Cases è stata inserita tra i "deuxièmes crus" dalla prima classificazione ufficiale del 1855 ed è figlia di diverse vicissitudini che ne hanno modificato le dimensioni e la geografica durante la storia (la più clamorosa delle quali avvenuta a seguito della Rivoluzione Francese, quando una parte della tenuta fu separata e diede vita a Château Léoville-Barton). Le vigne si estendono per quasi 100 ettari, e la gran parte si trovano nel mitico "Grand Enclos", a nord della denominazione, che vanta un raro incrocio di condizioni eccezionali per la perfetta riuscita del Cabernet Sauvignon (suoli, esposizione, microclima). Figlio di un'annata ottima per il Cabernet della zona, la versione 1986 è la quintessenza dei caratteri territoriali, esaltati alla massima potenza: un vino sbalorditivo per impronta, personalità e capacità di mutare nel bicchiere, pur nel segno di un paradigma inconfondibile.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Rocca di Montegrossi, Vin Santo del Chianti Classico 1995

Decisamente un vino minore, se pensiamo alla sua tipologia, il Vin Santo, ma da toscano penso che sia ingiusto che questo vino abbia un po' perso il suo appeal. Alla fine, accompagna in modo eccezionale qualunque dolce, ma, in questo caso, il Vin Santo chiantigiano di Rocca di Montegrossi è davvero un esempio notevole di quello che dovrebbe essere un vino da meditazione.

Giorgio Nonni
 enonauta



Vendemmia: 2007
 Propriet: Famiglie Navacchia
 Uvaggio: Sangiovese
 Bottiglie prodotte: 20.000
 Enologo: Vittorio Navacchia
 Prezzo allo scaffale: € 14,00-16,00

Tre Monti Doc Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Petrinone

L'azienda Tre Monti si trova nei pressi di Imola. Qui c'è la cantina e ci sono le vigne di proprietà, tutte coltivate con il metodo della lotta integrata. La gran parte dei vini aziendali è frutto di attente selezioni, spesso realizzate a partire da singole varietà. Tra i monovitigni non manca un bel Sangiovese: il Petrinone proviene dalle uve raccolte nella Vigna dei Fichi, adagiata su terreni sabbioso-argillosi, con bella presenza di ciottoli. La versione 2009 alterna sensazioni di ciliegia fresca e in confettura, oltre a belle note speziate e tostate. Il palato è croccante, sapido, e chiude con tannino lievemente sabbioso.

Vendemmia: 2008
 Propriet: Mauro Giardini, Davide Castellucci
 Uvaggio: Sangiovese
 Bottiglie prodotte: 12.000
 Enologo: Francesco Bordini
 Prezzo allo scaffale: € 10,00-12,00

Villa Venti Doc Sangiovese di Romagna Superiore Primo Segno

Villa Venti è una bella azienda romagnola, si trova nel comune di Roncofreddo e pratica un'agricoltura rigorosamente biologica. Il Sangiovese di Romagna Superiore Primo Segno è un vino straordinario, specie se pensiamo al fatto che è stato vinificato e affinato solo in acciaio e che, particolare non trascurabile, viene venduto ad un prezzo assolutamente "alla portata". Un vino "serio", che conserva tutta la tensione e il sapore delle uve, non senza una certa dolcezza di frutto che ne rende il sorso terribilmente piacevole e intrigante.

Vendemmia: -
 Propriet: Famiglia Chiarli
 Uvaggio: Lambrusco
 Bottiglie prodotte: 60.000
 Enologo: Franco De Biasio
 Prezzo allo scaffale: € 9,00-10,00

Chiarli Lambrusco di Sorbara Vecchia Modena Riserva

Che Sorbara! Il Vecchia Modena Riserva di Chiarli, azienda di riferimento nel panorama del Lambrusco, si conferma etichetta di raro splendore, pienamente rappresentativa del territorio di appartenenza. Le uve provengono dalle vigne di Sozzigoli, mentre il vino ha carattere austero e saporito, distinto come d'uopo da una profonda spina acida e ben articolato nel gioco tra le sensazioni floreali e quelle di piccoli frutti rossi. Da notare come il Vecchia Modena riproduca l'immagine della bottiglia "originale" Chiarli, tra le più antiche tra quelle ideate per il Lambrusco e datata 1890.

Vendemmia: 2009
 Propriet: Famiglia Barbolini e Buffagni
 Uvaggio: lambrusco
 Bottiglie prodotte: 90.000
 Enologo: -
 Prezzo allo scaffale: € 6,50-7,50

Barbolini Doc Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Lancillotto

L'azienda, con sede a Casinalbo di Formigine, conta su circa 30 ettari di vigneto e rappresenta una delle realtà più interessanti della provincia di Modena. Con oltre cento anni di storia alle spalle, fa dell'attenzione rigorosa ai tratti più intimi della tradizione (produce anche un ottimo aceto balsamico), il suo punto di forza. Che naturalmente non può prescindere dal Lambrusco, in questo caso dall'affascinante Grasparossa di Castelvetro. La versione "Secco" mostra un luminoso color rubino-violaceo che annuncia profumi primari di bella armonia, dai frutti di bosco alle ciliegie selvatiche. In bocca il vino è cremoso, sapido e vivace.



Vendemmia: 2005
Propriet: Sandro e Irit Pellegrini
Uvaggio: Syrah, Cabernet
Sauvignon
Bottiglie prodotte: 600
Prezzo allo scaffale: -

La Terra Promessa Syrah

La Terra Promessa, azienda situata alle porte del deserto del Neghev, è stata fondata nel 1998 da Irit e Sandro Pellegrini. Sandro è nato a Parma e ha lavorato come chef in un ristorante locale. Arrivato in Israele nel 1991, per uno scambio con un amico chef in un ristorante di Gerusalemme, s'innamora di Irit, stabilendosi definitivamente nel 1995 nel Moshav Shahar. La famiglia Pellegrini ha una lunga tradizione di produzione vinicola in Italia, ma Sandro ha anche imparato da suo nonno l'arte di produrre liquori deliziosi. Ecco perché l'azienda La Terra Promessa produce anche liquori di noci, di limone e carciofi, oltre ai vini normali. Per adesso, il potenziale produttivo in termini di bottiglie di vino è abbastanza basso (intorno ai 6.000 pezzi), anche per il fatto che la produzione de La Terra Promessa è non kosher e quindi rappresenta sostanzialmente una nicchia. Il Syrah 2005, ottenuto da questo vitigno con una piccola aggiunta di Cabernet Sauvignon è un vino solido dai profumi di terra bagnata, erbe e qualche cenno di pepe nero. In bocca ha uno sviluppo morbido, caldo e avvolgente.

Cosa vende

Per Giovanni Valentini patron dell'omonima enoteca (via Tre Settembre n.304, Dogana Rep. San Marino; tel. 0549908362; www.valentinienoteca.com) "il vino si deve vendere, deve girare". Si spiega, così semplicemente, il successo di questa bottiglieria, più di 3.000 referenze, che è un vero e proprio punto di riferimento della zona:

Sam Michele Appiano, Alto Adige Gewürztraminer 2009 - € 8,00-8,50

Vino profumato e dalla bocca ben ritmata

Bellavista, Franciacorta Brut - € 19,00-19,50

Un vero e proprio piccolo classico fra le bollicine italiane

Castelluccio, Sangiovese di Romagna Le More 2009 - € 6,50-7,00

Fresco e dalla beva docile, questo vino di Claudio Fiore

Stefano Berti, Sangiovese di Romagna Superiore Ravaldo 2008 - € 6,50-7,00

Bei profumi che rifiniscono una bocca calda e saporita

I Vignaioli di Santo Stefano, Moscato d'Asti 2009 - € 10,00-10,50

Il Moscato d'Asti è, inutile girarci intorno, uno dei vini più piacevoli prodotti in Italia

Medici Ermete, Lambrusco Reggiano Concerto 2009 - € 4,00-4,50

Piacevole, polposo e appagante

Fosse Marai, Prosecco Extra Dry 2009 - € 7,00-7,50

Il vino più trendy del momento, in una buona versione

Agostina Pieri, Rosso di Montalcino 2007 - € 10,00-10,50

Vino verace e scattante, dalla bella polpa

Luigi Pira, Dolcetto d'Alba 2008 - € 5,50-6,00

Un vino purtroppo un po' in crisi, ma sempre affascinante

Cusumano, Nero d'Avola 2008 - € 4,50-5,00

Caldo e avvolgente come solo un vino siciliano sa essere

Cosa consiglia

Ed ecco i vini consigliati da Giovanni Valentini:

Eric Rodez, Champagne Brut Blanc de Noirs - € 28,00-30,00

Struttura importante per uno Champagne ricco e dalla spalla acida ficcante

Walter Massa, Timorasso Derthona 2008 - € 11,50-12,00

Da un produttore coraggioso ed originale un vino stilisticamente affine

Fattoria Coroncino, Verdicchio dei Castelli di Jesi Gaiospino 2008 - € 12,50-13,00

Produttore che ha saputo in tempi relativamente brevi, imporsi fra i migliori della zona

Saetti, Lambrusco Salamino Santa Croce 2009 - € 6,00-6,50

Una variante del Lambrusco intrigante e saporita

Dettori, Dettori Bianco 2007 - € 17,00-18,00

Un Vermentino originale quanto affascinante

Radikon, Oslavje 2003 - € 16,50-17,00

Un pioniere fra i vini cosiddetti "naturali"

Angelino Maule, Pico 2008 - € 11,50-12,00

Una Garganega stilisticamente estrema come il suo artefice

Bricco Maiolica, Nebbiolo d'Alba Cumot 2007 - € 13,00-14,00

Un rosso teso e profondo, dai tannini grintosi e saporiti

Ettore Germano, Langhe Bianco Herzu 2008 - € 11,50-12,00

Un Riesling affascinante, quanto incisivo e profondo

Adami, Prosecco Sur Lie - € 6,50-7,00

Storica azienda della zona dai vini curati e definiti

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.

I "nuovi barbari"

Si fa un gran parlare del mercato cinese per le sue strepitose potenzialità di consumo, che dovrebbero interessare anche il vino. Dovrebbero, perché, purtroppo, il condizionale rimane d'obbligo. Difficile, comunque, non cogliere, se non altro per semplice intuito statistico, le possibilità offerte da questo enorme e popolatissimo Paese e difficile non apprezzare le iniziative di conoscenza e penetrazione sulle piazze più importanti di questo immenso mercato da parte di enti come Veronafiere-Vinitaly. Purtroppo però, e qui a Winenews ne abbiamo sperimentato una conoscenza diretta, grazie ai reportage del nostro inviato che ha seguito l'"International Wine & Spirit Fair" di Hong Kong, le cose non sono così lineari. I cinesi sono disposti a comprare i nostri vini, ma anche no, prima di tutto perché, attualmente, non sentono così pressante il bisogno di bere vino e perché certamente non considerano tutti quegli elementi, per noi essenziali, come territorio, tipicità etc., discriminanti, ma guardano soprattutto, per fare l'esempio forse più scioccante, al "look" della bottiglia (si avete capito bene). "Nuovi barbari", verrebbe da dire. La speranza è che come i tedeschi che a metà anni settanta allungavano i nostri vini con la fanta o la coca-cola, i cinesi siano disposti a compiere una mutazione "genetica" analoga. Siano disposti e, magari noi siamo bravi a "disporli".

Come tutte le cose buone e rare va cercato, quasi scovato, visto che potreste passarci davanti e non accorgervi che quella porta senza insegna, distinta solo dalla piccola effigie di un gatto nero, nasconde (e svela) una delle migliori tavole di Torino. Ma per descrivere Al Gatto Nero (via Turati, 14; tel. 011590414477) non basta certo fermarsi all'apparenza, neppure una volta entrati. Certo l'ambiente classico e sobriamente elegante può far immaginare il tipo di cucina che si potrà gustare, ma è piuttosto una certa immaterialità, un non so che di familiare e solido che si respira la stella polare da seguire. Merito della famiglia Vannelli, che dalla Toscana si è trasferita da tempo a Torino, portandosi dietro ricette e prodotti (come lo stupendo olio extravergine), oggi perfettamente a loro agio sotto la Mole, dove hanno potuto incontrare le grandi materie prime locali (la carne di Fassona è semplicemente strabiliante) e diverse preparazioni a base di pesce. La cantina, grazie alla passione di Andrea, è sbalorditiva e offre la bottiglia giusta anche agli appassionati più smaliziati.

La top five de Al Gatto Nero

Pieropan, Soave Classico 2009 - € 20,00

Valentini, Trebbiano d'Abruzzo 2002 - € 58,00

Cascina Cà Rossa, Roero Vigna Audinaggio 2007 - € 28,00

Palari, Faro 2005 - € 40,00

Martinetti, Barbera d'Asti Superiore Montruc 2007 - € 37,00

Non solo vino

Crete senesi Tartufo Bianco

Se vi parlassimo del fungo ipogeo, appartenente al genere tuber, una "bestiaccia" che cresce spontaneamente nel terreno accanto alle radici di alcuni alberi, in particolare querce e lecci, con i quali stabilisce un rapporto simbiotico, forse non toccheremmo le corde giuste del gourmet che risiede in ognuno di noi. Ma se pronunciamo la parola magica tartufo, tutto diventa più diretto e immediato. In Italia siamo fortunati, abbiamo questa splendida delizia in molte regioni e quella proveniente dalle Crete senesi, in Toscana, è senz'altro in grado di combattere ad armi pari con il più blasonato "parente" di Alba.



I tre vini del cuore di...

Alessandro Cecchi Paone

Nato a Roma nel 1961, è un conduttore televisivo e giornalista italiano. Per molto tempo attivo soprattutto nella divulgazione scientifica e culturale, negli ultimi anni ha lavorato anche in trasmissioni di intrattenimento. Ha lavorato per la Rai, Mediaset, per Il Giornale, Il Giorno, Radio Kiss-Kiss, ha partecipato alla quinta edizione de "L'isola dei famosi" ed è direttore del canale culturale Marcopolo, in onda su Sky. A 14 anni dirige un giornalino di classe e a 16 incomincia a lavorare per la Rai-Tv. Prende la maturità classica nel 1980 e si laurea in Scienze Politiche. Ha vissuto in Spagna, dove si è sposato, separandosi dopo sette anni. Dal 1985 vive a Milano, dove ha insegnato marketing alla Bocconi. È docente di teoria e tecnica del documentario turistico presso l'Università degli Studi di Milano Bicocca e per l'Università telematica internazionale Uni Nettuno. È docente di Scrittura per la produzione documentaristica presso l'Università degli Studi Suor Orsola Benincasa di Napoli. Insegna anche Documentazione scientifica all'Università degli Studi dell'Insubria di Como.

Ferrari, Brut Perlè Nero

Frescobaldi, Pomino Rosso

Tasca d'Almerita, Chardonnay

