

Tiratura: 27.321 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 61 - Dicembre 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: 2005
 Propriet: Famiglia Montresor
 Uvaggio: Pinot Nero,
 Chardonnay
 Bottiglie prodotte: 5.000
 Enologo: Enrico Paternoster,
 Alberto Marchisio
 Prezzo allo scaffale:
 € 16,00-18,00

Wallenburg
Doc Trento Brut Riserva del Conte
Fondatore

Tutto inizia alla fine degli anni Ottanta quando la famiglia Montresor ed il conte Enrico di Serentino Wallenburg fondano una società per la produzione di vini e spumanti, dando il via ad un progetto che cresce e si afferma nel tempo (e che oggi vanta anche un bellissima residenza d'alloggio: l'omonimo Maso Wallenburg). La Riserva del Conte Fondatore 2005 è uno spumante dai profumi intensi, che vanno dai fiori gialli ai cereali, fino a nette sensazioni di crosta di pane, nocciola e leggero tono grigliato. In bocca è ricco ma comunque di buona vivacità e perlage.



Vendemmia: 2005
 Propriet: Famiglia Pedrotti
 Uvaggio: Pinot Nero,
 Chardonnay
 Bottiglie prodotte: 17.000
 Enologo: Paolo Pedrotti
 Prezzo allo scaffale:
 € 16,00-18,00

Pedrotti
Doc Trento Brut Metodo Classico
Millesimato

La produzione vinicola di famiglia comincia agli albori del Novecento ad opera del fondatore Emanuele Pedrotti. Dal 2008 l'attività passa a Donatella e Chiara, decise a proseguire ed esaltare la tradizione dello storico marchio di famiglia con piglio imprenditoriale moderno. I vini affinano in una grotta di rara suggestione, e tra questi anche il Brut 2005 che abbiamo assaggiato. Uno spumante di chiara impostazione, dai toni gessosi e floreali (acacia), di buona veste aromatica e bocca piuttosto rotonda, avvolgente, anche se non imperiosa sul fronte dell'acidità.



Vendemmia: 2004
 Propriet: Famiglia Zeni
 Uvaggio: Pinot Nero,
 Chardonnay
 Bottiglie prodotte: -
 Enologo:
 Andrea e Roberto Zeni
 Prezzo allo scaffale:
 € 16,00-18,00

Zeni
Doc Trento Brut Millesimato

Altra azienda dalle origine antiche, avviata grazie alla caparbieta del fondatore Roberto Zeni, che ottenne dai rappresentanti nel Sud Tirolo dell'Imperatore d'Austria Francesco Giuseppe I d'Ausburgo e Lorena, la licenza di aprire un'osteria nei pressi del ponte sull'Adige. Oggi l'azienda è una realtà affermata, capace di giocare su più fronti la partita dell'eccellenza vitivinicola. Prodotto con le uve della vendemmia 2005 e sboccato nel 2009, questo Brut trentino ha profumi di grande intensità aromatica, dalla caramella agli agrumi ai fiori di limone, fino a sensazioni di cioccolato bianco e vaniglia. Al palato è vivace ma ricco, rotondo, coerente, con bollicine vivaci, quasi "piccanti".



Vendemmia: -
 Propriet: Famiglia Cesconi
 Uvaggio: Chardonnay
 Bottiglie prodotte: -
 Enologo:
 -
 Prezzo allo scaffale:
 € 16,00-18,00

Cesconi
Doc Trento Brut Blauwal

Vignaioli in attività fin dal 1751, i Cesconi proseguono l'opera pionieristica dei propri avi con piglio e capacità manageriali, investendo in monteplici aree del proprio territorio di riferimento, ognuna seguita con cura e capacità di lettura peculiare e ottenendo così un portafoglio prodotti di notevole spessore e varietà, nel rispetto dello stile "Maison". Il Trento Brut Blauwal, 40 mesi sui lieviti, è bollicina che non lascia indifferenti. Dai profumi, fini e persistenti, al palato: gustoso, saporito (a tratti salato), netto, capace di cambi di passo e progressione.

Editoriale

Feste = made in Italy

Come già riportato da WineNews, le tavole degli italiani per le feste dovrebbero veder primeggiare i prodotti del nostro Paese. "Dalle verdure alla frutta, dal latte fresco ai formaggi stagionati, dall'olio d'oliva al pane, alla pasta, ai dolci fatti in casa, dalle marmellate alle conserve, dai salumi alle mozzarelle alle carni bovine, suine e ovicaprine". Una tendenza che ci fa ovviamente piacere, dettata dalla percezione di qualità alimentari che evidentemente il cibo di casa nostra continua a suscitare. Anche i vini sembrano seguire questo trend, con la scelta che cadrà sulle diverse denominazioni d'origine che il vigneto Italia vanta. Noi abbiamo voluto seguire questa tendenza, anche e soprattutto per le bollicine che, si sa, hanno il loro momento di gloria assoluta proprio sotto le feste. Ecco allora alcuni Trentodoc e un nuovo rosato di primissimo livello, che invece arriva dalla Franciacorta, capaci di ravvivare le feste e lo spirito. E Dio solo sa quanto ne abbiamo bisogno tutti quanti in questi tempi tutt'altro che facili.

Concludiamo con una precisazione doverosa: nel numero di Novembre abbiamo recensito il Greco di Tufo Contrada Marotta di Villa Raiano di cui Sabino Basso, Simone Basso e Paolo Sibillo sono i proprietari. Precisiamo che l'annata corretta è la 2009 e non la 2005 come erroneamente riportato. Ce ne scusiamo con l'azienda e con i lettori.

Buona lettura
 Antonio Boco
 Franco Pallini





Vendemmia: 2009
Propriet: Ca' del Bosco
Uvaggio: Pinot Nero
Bottiglie prodotte: 6.500
Enologo: Stefano Cappelli
Prezzo allo scaffale: €
140,00-150,00

Ca' de Bosco

**Docg Franciacorta Brut Cuvée
Annamaria Clementi Rosé**

Ca' del Bosco è uno dei nomi più prestigiosi della viticoltura italiana, ed ha saputo imporsi da subito come marchio di qualità, già a partire dagli anni immediatamente successivi alla sua fondazione (avvenuta nel 1968).

Merito senza dubbio del vulcanico Maurizio Zanella, che, ricordiamolo, imboccava decisamente la strada della produzione di qualità agli inizi degli anni '70, in un momento in cui soltanto pochi "pionieri" seppero compiere questa scelta coraggiosa, letteralmente incomprensibile per molti altri produttori dell'epoca. Ma a Maurizio Zanella va anche il merito di essere stato uno dei personaggi più importanti per l'affermazione della Franciacorta sul palcoscenico enologico internazionale, lanciando il territorio bagnato dal lago d'Iseo verso i vertici della produzione spumantistica di qualità mondiale. Oggi, l'azienda, presieduta dallo stesso Maurizio Zanella, attuale presidente del Consorzio di Franciacorta, conta su 154 ettari di vigneto ad alta e altissima densità (per una produzione complessiva di 1.200.000 bottiglie), una moderna cantina recentemente ampliata (celebre per il suo cancello d'ingresso realizzato nel 1993 dallo scultore Arnaldo Pomodoro, uno dei primi esempi di "irruzione" dell'arte nel mondo del vino e che sta continuando anche oggi) e fa parte del gruppo Santa Margherita (che ne detiene le quote di maggioranza).

Protagonista del nostro assaggio una novità, che va ad arricchire l'offerta delle bollicine di Ca' del Bosco, posizionandosi nella fascia alta di gamma: il Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi Rosé, millesimato, sette anni di affinamento sui lieviti e ottenuto da uve Pinot Nero in purezza. Un vino che sorprende a partire dall'interpretazione di un'annata, la 2003, decisamente non facile, ma capace, almeno in questo caso, di restituire un prodotto di alto profilo. Un vino stilisticamente molto personale che, se paragonato all'impostazione del classico Annamaria Clementi, uno spumante solitamente molto ricco, evidenzia una eleganza e una freschezza acida di livello assoluto e che lo mette decisamente al pari con la migliore produzione francese.

Vendemmia: 2009
Propriet: Famiglia Cusumano
Uvaggio: Insolia
Bottiglie prodotte: 30.000
Enologo: Alberto Cusumano, Mario Ronco
Prezzo: € 6,30
Bottiglia acquistata il 21 novembre su
www.miovino.it

Cusumano

Sicilia Igt Cubia 2009

Alberto e Diego Cusumano hanno saputo costruire un piccolo "impero" enologico in Sicilia. Distribuito tra proprietà e conduzioni, l'azienda con base a Partinico, conta su ben 400 ettari coltivati a vigneto, situati nei migliori areali dell'isola: Salemi, Pian degli Albanesi, Butera e Pachino. Accanto a questa solida base produttiva, però, Cusumano ha raggiunto anche l'obiettivo di collocare il proprio marchio tra quelli di riferimento per l'enologia del Bel Paese, grazie a prodotti dalla fattura ineccepibile e dai prezzi decisamente concorrenziali. Come nel caso del Cubia, un bianco dai profumi fruttati e dal gusto morbido e fresco.

Vendemmia: 2009
Propriet: Famiglia Rallo
Uvaggio: Ansonica, Catarratto
Bottiglie prodotte: 950.000
Enologo: Mariano Murru
Prezzo: € 7,50
Bottiglia acquistata il 21 novembre su
www.miovino.it

Donnafugata

Sicilia Igt Anthilia

Il nome di questo bianco rimanda a quello romano della cittadina di Entella. Si tratta di un vino importante per la storia dell'azienda della famiglia Rallo. Infatti è il primo ad essere stato concepito a Donnafugata e per questo, continua a restare nel cuore di tanti suoi estimatori. L'impatto olfattivo è intenso, segnato da fresche note fruttate, qualche cenno di macchia mediterranea e ricordi appena minerali. Bocca di buon equilibrio, di bella consistenza e sapidità, dal finale ampio e continuo. La famiglia Rallo propone con un solida continuità etichette di fattura ineccepibile che ormai rappresentano quanto di più dinamico offra il panorama enologico siciliano.

Vendemmia: 2008
Propriet: Famiglia Planeta
Uvaggio: Nero d'Avola, Merlot
Bottiglie prodotte: 600.000
Enologo: -
Prezzo: € 7,70
Bottiglia acquistata il 21 novembre su
www.miovino.it

Planeta

Sicilia Igt La Segreta Rosso

Planeta è passata come un ciclone nella vitivinicoltura siciliana, cambiandone completamente il paesaggio. Non che mancassero aziende blasonate, ma quello che appare chiaro è che il modo di vedere il vino siciliano non è stato più lo stesso grazie a questa realtà, che, per di più, ha raggiunto l'obiettivo di proiettare l'intera regione nel panorama enologico italiano ed internazionale. I vini sanno coniugare precisione aromatica e ottima definizione del frutto, confermandosi prodotti affidabili come ben dimostra questo rosso dai profumi piacevolmente freschi e fruttati e dal gusto morbido, tendenzialmente ampio e appagante.

Vendemmia: 2008
Propriet: Tasca d'Almerita Spa
Uvaggio: Nero d'Avola
Bottiglie prodotte: 700.000
Enologo: Gaetano Maccarone
Prezzo: € 7,40
Bottiglia acquistata il 21 novembre su
www.miovino.it

Tasca d'Almerita

Sicilia Igt Regaleali Rosso

L'azienda condotta da Lucio e dai figli Alberto e Giuseppe, 460 ettari di vigneto, per oltre 3 milioni di bottiglie prodotte ogni anno, rappresenta uno dei punti di riferimento enologici della Sicilia. Una gamma di prodotti molto vasta riesce a far convivere nel bicchiere sia un solido radicamento con il territorio sia uno stile moderno e accattivante, capace di conquistare i palati di tutto il mondo. Il Nero d'Avola oggetto del nostro assaggio appartiene decisamente ai vini rubricabili come più immediati e facili, ma non nasconde la sua origine. Caldo e intenso al naso, al gusto è dolce, ampio e ben ritmato.



Vendemmia: 1994
 Propriet: Gruppo Ilva di
 Saronno
 Uvaggio: Grillo
 Quotazione: € -

Florio

Doc Marsala S.O.M. Superiore Riserva

Lo storico marchio Florio, uno dei più antichi e prestigiosi del vino italiano, è oggi apparentato a quelli di Corvo e Duca di Salaparuta per un trittico "grandi firme" che rappresenta una buona fetta della produzione classica del vino siciliano. Ma a Florio si deve molto di più, visto che è proprio con questo nome che venne prodotto il primo Marsala "italiano" della storia, nel 1832, dopo che alcuni commercianti inglesi avevano investito (dando anche l'identità e il gusto che questo vino assumerà definitivamente) nella produzione e soprattutto nella commercializzazione di questo autentico gioiello enologico. Il Marsala Superiore Riserva Semisecco 1994 (edizione speciale 170 anni) ha un tratto aromatico imponente, complesso e molto tipico, che segue un pregevole colore oro antico. I profumi spaziano dallo zabaione al miele di zagara, dall'uva passa ad un delicato timbro balsamico. Tutte note che tornano in un palato ricco ma tutto sommato vivace e dinamico, chiuso da un fine bocca gradevolmente amarognolo.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Rocca delle Macie, Chianti Classico "Etichetta Rossa" 2007

Da non confondere con il suo fratello dall'"Etichetta Nera", che ne è la Riserva, il Chianti Classico base di Rocca delle Macie ha nella sua proverbiale bevibilità il suo cavallo di battaglia. Un vino, per giunta, di facilissima reperibilità (il che non guasta mai) che è, secondo me, un piccolo classico nella sua tipologia, compagno di tante piacevoli cene, dove per bere un buon bicchiere non è mai richiesto fare un mutuo.

Guglielmo Meli
 enonauta



Vendemmia: 2009
 Propriet: Famiglia Rabino
 Uvaggio: Barbera
 Bottiglie prodotte: 2.000
 Enologo: Marco Rabino
 Prezzo allo scaffale: € 9,00-11,00

Marco Rabino

Doc Barbera d'Asti Castlè

Quella dei Rabino è una azienda tipicamente familiare, condotta da Marco con l'aiuto del padre Fiorenzo e della mamma Teresa. Si trova nei pressi di Montaldo Scarampi, nell'astigiano, dove i terreni sono caratterizzati da elementi calcarei ed argillosi, a tratti sabbiosi. La Barbera d'Asti Castlè è vino autentico, di bellissima intensità fruttata, dalla mora ai frutti di bosco in genere, capace di notevoli sfumature rocciose che ne amplificano la portata; così anche la bocca, piuttosto tesa eppure godibile, di ottima lunghezza, sapore, con tannino carezzevole. Il vino non contiene solfiti.

Vendemmia: 2009
 Propriet: Fontanafredda
 Uvaggio: Dolcetto
 Bottiglie prodotte: 15.000
 Enologo: Danilo Drocco
 Prezzo allo scaffale: € 10,00-12,00

Mirafiore

Doc Dolcetto d'Alba

Il futuro del passato. Questo, usando uno slogan, il senso del progetto Mirafiore di Fontanafredda: non solo il recupero di un marchio storico che torna a brillare nei ristoranti e nelle enoteche di tutto il mondo, bensì un'azione a largo raggio tesa a riscoprire vecchi saperi e sapori del vino in chiave contemporanea. Il Dolcetto non delude, anzi per certi versi stupisce. E' un vino sfumato, divertente senza risultare troppo semplice, di buona espressività ed eleganza, se così si può dire. In bocca è croccante, a tratti persino duro, capace di aromi freschi e fruttati, fino a cenni di cacao e pepe nero.

Vendemmia: 2007
 Propriet: Famiglia Chiarlo
 Uvaggio: Albarossa
 Bottiglie prodotte: 12.000
 Enologo: Stefano Chiarlo e Gianni Meleni
 Prezzo allo scaffale: € 16,00-18,00

Chiarlo

Doc Monferrato Rosso Moltald

Michele Chiarlo è uno dei nomi nobili del vino piemontese, a lui si deve un importante contributo al progetto di studio e riscoperta dell'Albarossa, un incrocio ottenuto nel 1938 dal Professor Dalmasso. E' un vitigno a bacca nera, figlio di Barbera e Nebbiolo, sul quale i Chiarlo decisero di investire assieme a tre amici produttori: Antinori (Prunotto), Banfi (Vigne Regali) e Gancia (Tenute dei Vallarino). Impiantato sui terreni di Montaldo Scarampi, regala uve con grappolo compatto, di medie dimensioni. La versione 2007 del Moltald si presenta ricca e matura, con qualche accenno tostato, mentre in bocca conferma rotondità e corpo.

Vendemmia: 2007
 Propriet: Daniele Galluzzi
 Uvaggio: Sangiovese
 Bottiglie prodotte: 2.500
 Enologo: -
 Prezzo allo scaffale: € 18,00-20,00

Casale Pozzuolo

Doc Montecucco Sangiovese Riserva Rosso della Porticcia

Daniele Galluzzi non è uno dei tanti imprenditori con l'hobby del vino, ma più semplicemente ha deciso di rinverdire le solide basi contadine della sua famiglia, con impegno e passione. Siamo a Borgo Santa Rita, in Maremma, in un territorio di confine tra le denominazioni Montalcino e Montecucco. Il Rosso della Porticcia è una Riserva figlia del Sangiovese di quelle terre: colore granato, profumi coerenti di confettura e note terroso-ferrose, di fascino e lunghezza. Palato lieve ma spesso, comunque sinuoso, capace di andare in profondità con un timbro sapido-acido che lo rende concreto e intrigante.



Vendemmia: 2009
Propriet: Château Ste. Michelle
Uvaggio: Riesling
Bottiglie prodotte: 150.000
Prezzo allo scaffale: €
20,00-22,00

Château Ste. Michelle

Columbia Valley Riesling Eroica

Antinori, uno dei marchi di riferimento dell'enologia italiana, ha nel tempo costruito una solida fama internazionale non solo grazie ai suoi prodotti, ma anche operando direttamente "fuori dai confini", in progetti enologici negli Stati Uniti, in Cile, Ungheria e a Malta. Fra questi uno dei più importanti è quello che vede l'azienda fiorentina impegnata, fin dal 1995, in una collaborazione con lo statunitense Château Ste. Michelle, che ha prodotto il rosso Col Solare, già capace di affermarsi come uno dei migliori vini ottenuti nella Columbia Valley. Se per la produzione di un grande rosso Bob Bertheau ha scelto Renzo Cotarella, per produrre un grande bianco il patron dell'azienda americana ha puntato sul più noto produttore della Mosella, Ernst Loosen. Da questa nuova avventura nasce il Riesling Eroica, un vino di bella freschezza aromatica, tutta giocata su note di pompelmo e cedro che preludono ad una bocca coerente, di bella reattività e sostenuta da una verve acida puntuale e continua. Il vino è commercializzato in Italia da Marchesi Antinori.

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 Dalle Vigne (via Provinciale Mercatale 287, Vinci (FI), www.enotecadalllevigne.com), "emanazione" delle Cantine Leonardo, vende i prodotti dell'omonima società di distribuzione provenienti da tutta Italia e da molte delle regioni vitivinicole più importanti del mondo:

Dalle Vigne, Ganzo 2007 - € 5,70

Rosso, da uve Sangiovese e Merlot, immediatamente godibile

Cantine Leonardo, Chianti 2009 - € 6,70

Buona freschezza e gusto saporito per una delle tipologie più tradizionali di Toscana

Cantine Leonardo, Leonardo Rosso 2008 - € 6,30

Godibile e di buona scorrevolezza, questo rosso ottenuto da un blend di Sangiovese e Merlot

Cantine Leonardo, Morellino di Scansano 2008 - € 8,00

Caldo, avvolgente e gustoso come si conviene alla sua tradizionale impostazione

Pratesi, Barco Reale Locorosso 2007 - € 7,30

Vino proveniente dalle colline di Carmignano, prodotto fin dal XVIII secolo

Vulcania, Nero d'Avola 2007 - € 7,70

Il rosso più amato di Sicilia, mantiene inalterato il suo appeal

Alpha-Zeta, Garganega 2007 - € 6,40

Un bianco fresco, saporito e ben ritmato

Vulcania, Inzolia 2008 - € 7,70

L'Inzolia (Ansonica) è uno dei vitigni simbolo dell'enologia bianchista della Sicilia

Fattoria Laila, Verdicchio dei Castelli di Jesi 2008 - € 6,80

È uno dei bianchi più importanti del Bel Paese, tra i pochi ad avere una buona tenuta nel tempo

Dalle Vigne, Franciacorta Bona Sorte Brut - € 13,00

Le bollicine di Franciacorta sono una delle migliori espressioni italiane di questa tipologia

Cosa consiglia

Ed ecco i vini consigliati dallo staff di Dalle Vigne:

Château d'Yquem 2003 - € 198,00

Un vero e proprio classico dell'enologia mondiale, difficile non cedere al suo fascino e alla sua bontà

Ployez-Jacquemart, Champagne Liesse d'Harbonville 1996 - € 119,10

Una delle annate più incredibili per questo che resta un vino insuperabile

Paul Goerg, Champagne Brut Rosé Premier Cru - € 36,70

Uno Champagne rosé di bella struttura, saporito e ben ritmato

Josetta Saffirio, Barolo Persiera 2006 - € 56,00

Nitidezza aromatica e profondità gustativa caratterizzano questo Barolo dallo stile moderno

Jean Claude Boisset, Chambolle-Musigny 2006 - € 49,00

Forse una delle "appellazioni" più affascinanti del panorama enologico d'oltralpe

Seghesio, Old Vine 2002 - € 39,30

Uno Zinfalden di bella personalità, prodotto in California

Shaw & Smith, Shiraz 2006

Un classico della produzione enologica australiana

Cullen, Cabernet Sauvignon Merlot 2003 - € 56,30

Australiano, pieno, morbido e decisamente accattivante

Da Vinci, Chianti Classico 2007 - € 10,70

Tutto il fascino del vino forse più rappresentativo di Toscana

Quinta Do Infantado, Porto Vintage 2003 - € 40,30

Le inconfondibili sensazioni di un vino decisamente da meditazione

Un altro "etremismo" italico autolesionista

Secondo uno dei luoghi comuni più consolidati, l'Italia resta saldamente la terra del vino. Purtroppo, però, alle nostre latitudini, non siamo capaci neppure di confermare l'ovvio. Siamo, infatti, ancora in balia di una sorta di "etremismo" enogastronomico, nel senso che proprio nella ristorazione, il luogo d'elezione in cui l'enoappassionato ma anche il semplice curioso, potrebbe "onorare" al meglio il vino, le dinamiche sono del tutto contraddittorie. Sembra, anzi, che proprio qui venga fatto tutto il possibile perché il nettare di Bacco resti un lusso per pochi o, comunque, una sorta di "male necessario". Tanto per proseguire nello scontato, in una qualunque delle zone di produzione della Francia è sempre possibile trovare, anche fra i ristoranti "stellati", un menu degustazione intorno ai 30 euro, il che permette di scegliere dalle più che fornite carte dei vini, anche una o più etichette importanti (che peraltro non sono soggette ai ricarichi stellari normalmente praticati qui da noi) senza dover chiedere il mutuo per farlo. In Italia, invece, troppo spesso, i ristoranti che permettono di mangiare con una trentina di euro, non hanno carte dei vini valide e, di contro, i ristoranti che curano questo aspetto, hanno prezzi, anche del menu degustazione, degni degli Emirati Arabi. Non sarebbe arrivato il momento di cambiare passo, prima che proprio il vino sia "sacrificato" anche da chi lo ama di più?

Nel raffinatissimo contesto del castello medievale di Trussio, si trova il ristorante "L'Aquila d'Oro" (loc. Trussio, Dolegna del Collio (GO); tel. 048161255), caratterizzato da un giardino panoramico davvero notevole. Accolti da un'entrée di mousse al prosciutto da gustare con dei panetti insaporiti a scelta tra olive, peperoni e zucca, e spalmati con del burro al sale dell'Himalaya, abbiamo scelto dal menu, che alterna proposte classiche a piatti più innovativi, senza mai indulgere su inutili tecnicismi, un antipasto di peperoni delicati farciti con mousse di pesce, per proseguire poi con un risotto con astice e fasolari e dei ravioli con ripieno di carne bianca in crema tartufata, seguiti da una guancia di vitello agli aromi, concludendo con una meringata al cioccolato jamaicano, servita con una crema di cioccolato fuso e assaggi di croccantino al torrone e marron glacé. Pasta e dolci sono fatti in casa. Ampia e articolata la scelta degli oli e dei formaggi, importante la carta dei vini e dei distillati, che privilegia il territorio.

La top five de L'Aquila d'Oro

Ronchero delle Fragole, Collio Sauvignon 2009 - € 22,00

Casa delle Rose, Collio Cabernet Sauvignon "Vino dei Ladri" 2006 - € 28,00

Antico Broilo, Colli Orientali del Friuli Pinot Nero 2008 - € 25,00

Giovanni Dri, Colli Orientali del Friuli Ramandolo Il Roncet Riserva 2006 - € 25,00

San Simone, Prosecco 2009 - € 12,00

Non solo vino

Segnana Grappa Anniversario

La Grappa Anniversario, suggella 150 anni di storia della distilleria trentina Segnana, fondata nel 1860 e rilevata nel 1982 dalla famiglia Lunelli che le ha riservato un ruolo di punta nel ricco portafoglio dei prodotti della Maison con sede a Trento. L'Anniversario, ottenuta da sole vinacce di Chardonnay, provenienti dallo storico vigneto aziendale di Maso Pianizza, è prodotta in 1860 bottiglie ed è stata affinata per 12 anni in legno. Il colore è ambrato intenso e i suoi profumi sono complessi e raffinati, preludio ad una bocca rotonda e ampia.



I tre vini del cuore di...

Domenico Siniscalco

Torinese, cinquantaseienne è un economista italiano. Dal 1990 al 2006 è stato professore di Economia Politica nell'Università di Torino; ha insegnato anche alla Luiss, all'Università di Cagliari, alla Johns Hopkins University di Baltimora (Usa) e al Core, l'Università Cattolica di Lovanio. Ha diretto la Fondazione Eni Enrico Mattei; è stato consigliere di amministrazione di Telecom Italia. È stato editorialista de Il Sole 24 Ore. Nominato direttore generale del Tesoro dal primo Governo Berlusconi, è diventato ministro dell'Economia e Finanze nel Governo Berlusconi II succedendo al dimissionario Giulio Tremonti, pur mantenendo la carica di direttore generale. Confermato al Ministero nel successivo Governo Berlusconi III, il 22 settembre 2005 si è però dimesso. Nel 2006 è diventato managing director e vicepresidente di Morgan Stanley International e, nel 2007, ha assunto la carica di Country Head per l'Italia, sempre di Morgan Stanley. È tuttora presidente di Assogestioni, l'Associazione italiana del risparmio gestito.

Dolcetto

Barbaresco

Chianti Classico

