

Tiratura: 27.716 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 64 - Marzo 2011 - Info: [iquadernidiwinenews@winenews.it](mailto:iquadernidiwinenews@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: Eredi Renzo Raspi  
Uvaggio: Sangiovese  
Bottiglie prodotte: 7.000  
Enologo: Filippo Paoletti  
Prezzo allo scaffale:  
€ 11,00-13,00

### Bandini-Villa Pomona Docg Chianti Classico

Il paesaggio chiantigiano che ti aspetti, dove le vigne non sono le sole protagoniste del territorio ma dividono la scena con gli alberi di olivo e i boschi, e il Chianti Classico che spera di trovare nel bicchiere: ricco di piccoli frutti rossi al naso, ben alternato a note agrumate e ferrose; teso e vibrante in bocca, dove il frutto maturo non banalizza il sorso ma lo completa, in perfetto amalgama con il ventaglio floreale e le spezie fini, ben supportate da un finale austero e dall'ottimo tannino saporito. Tutto questo è Villa Pomona e il suo Chianti Classico 2009, a nostro avviso, tanto per non usare inutili giri di parole, tra le più belle espressioni dell'annata.



Vendemmia: 2009  
Proprietà: Roberto Stucchi  
Prinetti  
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo  
Bottiglie prodotte: 220.000  
Enologo: Maurizio Castelli  
Prezzo allo scaffale:  
€ 12,00-14,00

### Badia a Coltibuono Docg Chianti Classico

A dimostrazione di come anche con numeri non proprio confidenziali si possa scegliere di lavorare secondo regole rispettose dell'ambiente, Badia a Coltibuono è una delle più importanti realtà chiantigiane che si fregia della certificazione biologica. I vini negli ultimi tempi ci hanno sempre convinto e il Chianti Classico 2009 non fa eccezione, anzi. E' un rosso delizioso e leggiadro, giocato sulla finezza del frutto e delle trame floreali, reso complesso da delicati accenti speziati e rocciosi. Nel solco dello stile maison, dunque, ideale per chi ha in testa un Chianti Classico d'annata che rifugge strade aromatiche esotiche o forzature materiche.



Vendemmia: 2009  
Proprietà: Castellare di Castellina  
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo  
Bottiglie prodotte: 115.000  
Enologo:  
Alessandro Cellai, Maurizio Castelli  
Prezzo allo scaffale:  
€ 13,00-15,00

### Castellare di Castellina Docg Chianti Classico

Anche se parliamo di una delle aziende toscane di riferimento, con vini di chiara fama capaci di scrivere pagine importanti e luminose dell'enologia italiana, il Chianti Classico di Castellare non ci è mai sembrato così buono come nell'annata 2009, appena presentata. Figlio di sole uve tradizionali (Sangiovese), come lo chiamano in azienda, e Canaiolo), affinato in barrique non nuove e tonneau, è un rosso superbo per integrità e profondità di frutto. Quasi borgognone nei tratti aromatici (di Nuit Saint George, così per giocare...), ha un palato saporito e di bellissima grana, chiuso da un tannino serrato e di ottima fattura. Chapeau.



Vendemmia: 2009  
Proprietà: Valentina Mastri Priami  
Uvaggio: Sangiovese, Colorino  
Bottiglie prodotte: 15.000  
Enologo:  
Fabrizio Moltard  
Prezzo allo scaffale:  
€ 11,00-13,00

### Fattoria San Pancrazio Docg Chianti Classico

La fattoria San Pancrazio sorge sulle colline del Chianti Classico fiorentino nei dintorni di San Casciano in Val di Pesa, a pochi chilometri dal capoluogo toscano, ed ha origini antichissime che risalgono addirittura al '300. La storia recente vede, nel 1978, l'acquisizione della proprietà da parte della famiglia Nannoni-Masti che, a partire dal 2000, ha dato il via ad un'importante opera di recupero e valorizzazione del potenziale vitivinicolo del posto. Il Chianti Classico 2009 ne è un fulgido esempio. Vino personale e autentico, sapido, succoso, sanguigno, di grande carattere e originalità. Tutto da bere!

## Editoriale

Chianti Classico per davvero

*Ancora un numero inconsueto per i nostri Quaderni che, anche nel mese di Marzo, si presentano in un formato per così dire "speciale", dedicando tutto lo spazio a disposizione ai Chianti Classico assaggiati in anteprima, e poi testati di nuovo presso la sala degustazione della nostra redazione (per confermare le impressioni avute durante i giorni di Chianti Classico Collection, alla stazione Leopolda di Firenze). Uno spazio doveroso, quello che dedichiamo ad uno dei vini rossi italiani più importanti, che ha disegnato una buona fetta della storia enologica del Paese, e che incarna un terroir eccezionale per vocazione, paesaggio e declinazioni sul tema. Unico, senza dubbio, e che forse meriterebbe una considerazione più alta di quanto, proprio "in patria", gli viene accordata.*

*Ci siamo soffermati soprattutto sull'annata 2009, che ci è sembrata davvero eccellente per maturità e integrità dei vini, capaci di regalare piacevolezza immediata ma anche freschezza e assoluta bevibilità.*

*Vini golosi, insomma, che rappresentano bene, almeno nei casi migliori, ovvio, la nostra idea di questa denominazione. Se sarà anche un'annata di grandi Riserva è ancora presto per dirlo, lo vedremo il prossimo anno; quel che è certo è che gli appassionati avranno di che divertirsi, da subito, con un millesimo che a noi sembra davvero indicato per fruire della prontezza e della assoluta godibilità dei Chianti Classico "annata".*

Buona lettura  
Antonio Boco  
Franco Pallini



Vendemmia: 2008  
 Proprietà: Felsina  
 Uvaggio: Sangiovese  
 Bottiglie prodotte: 45.000  
 Enologo: Franco Bernabei  
 Prezzo allo scaffale: €  
 24,00-26,00

## Felsina

### Docg Chianti Classico Riserva Rancia

Appare persino superfluo ribadire la portata di questa eccezionale azienda di Castelnuovo Berardenga, a ragione considerata tra le più nobili e prestigiose realtà del vino toscano, tanto è straordinario il livello qualitativo dell'impresa e delle sue etichette.

Non ci soffermeremo troppo, dunque, sulla storia della tenuta e dei personaggi che l'hanno fatta grande nel tempo, ormai patrimonio di ogni appassionato che si rispetti.

Aggiungiamo solo che, per quanto ci riguarda, la Fattoria di Felsina è per filosofia, eccellenza di ogni suo aspetto, vocazione delle parcelle di vigneto che coltiva, costanza nel tempo e personalità dei suoi vini, ben salda in cima alle nostre preferenze più vere, come testimonia il secondo ingresso (fatto raro) tra le Griffe de I Quaderni di Winenews. E se nella precedente occasione magnificavamo le virtù del Fontalloro (grandioso supertuscan 100% Sangiovese, emblema del territorio di confine tra il Chianti Classico e le Crete Senesi), in grado talvolta di "brunelleggiare", stavolta eccoci sottolineare la grandezza della Riserva di Chianti Classico Rancia. Proveniente dall'omonimo vigneto, giusto a due passi dalla linea che segna il perimetro meridionale della denominazione, è un vino che incarna la quintessenza della toscana più autentica, perfettamente riconoscibile per stile e aderenza ai caratteri del cru.

Dopo uno strepitoso 2007 (ancora un bambino che vi consigliamo di non stappare a breve) anche il 2008 non tradisce le attese. Meno frutto e maturità della precedente versione, ovvio. Forse qualche increspatura tannica che tradisce un tratto verticale e appuntito da annata più "stretta", ma un vino che tra qualche anno, ne siamo certi, darà grandi soddisfazioni agli amanti del Sangiovese e dei suoi tratti più autentici. Al naso è un continuo balletto tra piccoli frutti rossi e neri, non senza preziosi accenni minerali e una lieve nota tostata ancora da amalgamare; in bocca è, come detto, dritto e serrato nel finale, coinvolgente per sapore e linea acida.

Vendemmia: 2008  
 Proprietà: Rocca delle Macie  
 Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon  
 Merlot  
 Bottiglie prodotte: 350.000  
 Enologo: Luca Francioni  
 Prezzo: € 12,00-14,00

## Rocca delle Macie

### Docg Chianti Classico Famiglia Zingarelli Riserva

Il percorso qualitativo di Rocca delle Macie sembra ormai delineato in modo netto e deciso, tanto che l'azienda, con sede a Castellina in Chianti, può essere considerata uno dei nomi più importanti dell'intera denominazione. E se nel recente passato questo era vero soprattutto per l'impatto in termini di bottiglie della cantina condotta da Sergio Zingarelli, oggi siamo di fronte ad una realtà produttiva ormai capace di declinare sia quantità e qualità, sia eccellenza e territorio. Il Chianti Classico oggetto del nostro assaggio possiede profumi freschi di marasca e spezie, ed in bocca è polposo e croccante, nel segno di un certo paradigma territoriale. Un rosso convincente e tutto da bere.

Vendemmia: 2008  
 Proprietà: Casa Vinicola Zonin  
 Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo  
 Bottiglie prodotte: 600.000  
 Enologo: Alessandro Gallo, Franco Giacosa  
 Prezzo: € 10,00-12,00

## Castello d'Albola

### Docg Chianti Classico

La dependance chiantigiana della famiglia Zonin, specie nel recente passato, sembra aver trovato la "quadratura del cerchio" producendo vini di buona coerenza e stilisticamente ben centrati, in virtù, soprattutto, della collocazione dell'azienda, in una delle sottozone più caratteristiche del Chianti Classico, quella di Radda in Chianti. Il risultato è un Chianti Classico che coglie decisamente la fisionomia del territorio in cui viene prodotto, evidenziando profumi fini ed eleganti e una progressione gustativa saporita e ben ritmata. La struttura è coerentemente sottile ma ben sostenuta da verve acida decisa, che ne amplifica bevibilità e sapore.

Vendemmia: 2009  
 Proprietà: Famiglia De Marchi  
 Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Syrah  
 Bottiglie prodotte: 110.000  
 Enologo: Paolo De Marchi  
 Prezzo: € 13,00-15,00

## Isole Olena

### Docg Chianti Classico

Paolo De Marchi, piemontese trapiantato in Toscana, ha inciso sul territorio del Chianti Classico in modo netto, proponendo vini senza compromessi, caratteriali e che hanno contribuito in modo non secondario ai successi dell'enologia toscana nel mondo. La cifra stilistica che contraddistingue il suo Chianti Classico 2009 è all'insegna della solarità. I profumi sono nitidi e caldi, segnati da una particolare e piacevole nota ferrosa. Ma è in bocca che il vino trova forse la sua dimensione più importante: sapido, gustoso, dalla bevibilità assoluta, alla quale soltanto un sorso non può certo rendere giustizia.

Vendemmia: 2008  
 Proprietà: Giulio e Pietro Ruspoli  
 Uvaggio: Sangiovese, Colorino, Merlot  
 Bottiglie prodotte: 12.000  
 Enologo: Lorenzo Landi  
 Prezzo: € 18,00-20,00

## Tenuta di Lilliano

### Docg Chianti Classico Riserva

La Tenuta di Lilliano comincia la sua avventura enologica alla fine degli anni '50, quando la famiglia Ruspoli, ancora oggi proprietaria dell'azienda, avvia l'attività di imbottigliamento e commercializzazione. Si tratta quindi di una delle aziende storiche della denominazione e che, nel recente passato, ha trovato una ancor più definita cifra stilistica. La Riserva 2008 offre un corredo aromatico di piccoli frutti rossi (lamponi) e qualche accenno speziato, una beva larga, distesa, piuttosto fresca e sapida con note agrumate e di cannella che chiosano su un finale austero ancora in evoluzione.



Vendemmia: 1999  
Proprietà: Famiglia Bianchi  
Uvaggio: Sangiovese  
Quotazione: € -

## Castello di Monsanto Docg Chianti Classico Il Poggio Riserva

Una delle aziende più belle e affascinanti di tutto il Chianti Classico. Questa è Monsanto, con la sua splendida villa, la cantina, l'amore per l'innovazione capace, oggi, di trasformarsi in tradizione e classicismo. Tutto comincia nel lontano 1962 con un progetto quasi incomprensibile per quel tempo: realizzare un vero e proprio cru col vigneto il Poggio, seguito, nel 1968, dall'eliminazione delle uve bianche dall'uvaggio proprio di quel vino. Fabrizio Bianchi è stato l'artefice di queste scelte radicali, accanto all'introduzione dei tini in acciaio raffreddati ad acqua e l'uso di botti di rovere di Slavonia al posto di quelle in castagno, in tempi davvero pionieristici. La versione 1999 di questo vino, ormai entrato a buon diritto fra i classici dell'enologia toscana, è semplicemente straordinaria. I profumi sono complessi, vivi ed eleganti. Ma è in bocca che il vino trova il suo punto di forza: reattivo, vigoroso, a tratti scalpitante, con tannini saporiti e verve acida decisa che dona slancio e freschezza ad un vino ancora decisamente giovane.

*"fermo email"*

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

### Podere Erbolo, Salvino 2005

Sembra di fare un tuffo nel passato più remoto dell'enologia toscana, quando si assaggia questo vino, prodotto a Gaiole in Chianti. Si tratta, infatti, di un blend di Sangiovese, Canaiolo, Malvasia e Trebbiano. Insomma, della ricetta originale dettata da Bettino Ricasoli per il Chianti. Un vino forse un po' rustico, ma dal gusto scorrevole, fresco e che invita a riempire il bicchiere.

**Giulio Monaci**  
enonata



Vendemmia: 2009  
Proprietà: Famiglia Livon  
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo  
Bottiglie prodotte: 70.000  
Enologo: Andrea Dominutti  
Prezzo allo scaffale: € 11,00-13,00

## Borgo Salcetano Docg Chianti Classico

L'Azienda Agricola Borgo Salcetano di Radda in Chianti fa parte della grande famiglia Livon. Si estende per trenta ettari, quindici dei quali dedicati alla vigna, dove si coltivano i vitigni tradizionali della zona quali sangiovese e canaiolo, accanto ad altri come merlot e cabernet sauvignon. L'affinamento dei rossi aziendali, per una precisa scelta degli ultimi anni, viene tutta effettuata in botti di medio-grandi dimensioni. Il Chianti Classico 2009, da uve sangiovese in larghissima prevalenza con saldo di canaiolo, è un vino che alle iniziali note di lievito fa seguire un tratto gessoso ed elegante, profondo e succoso al palato, di grande sapore e appagante dolcezza.

Vendemmia: 2009  
Proprietà: Anna Maccaferri Montecchi  
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Colorino  
Bottiglie prodotte: 30.000  
Enologo: Carlo Travagli  
Prezzo allo scaffale: € 10,00-12,00

## Villa del Cigliano Docg Chianti Classico

L'azienda Villa del Cigliano prende il nome dall'omonimo, splendido edificio, eretto nella seconda metà del '400 e acquistato da Alessandro e Niccolò Antinori sul finire di quel secolo. Oggi appartiene ad Anna Maccaferri Montecchi che la conduce con il sostegno e l'entusiasmo della sua famiglia, a partire dal figlio Niccolò. I risultati degli ultimi sembrano dare ragione al nuovo corso. Il Chianti Classico 2009 è a dir poco delizioso: fine, floreale, succoso, distinto da un tratto di erbe amare e radici, ha un palato dolce e piccante, di buonissima beva e bel tannino. Non un mostro di complessità, forse, ma un bel paradigma di come dovrebbe essere un Chianti Classico "annata".

Vendemmia: 2009  
Proprietà: Monia Piccini e Francesco Guarducci  
Uvaggio: Sangiovese, Merlot  
Bottiglie prodotte: 20.000  
Enologo: Antonella Petroni  
Prezzo allo scaffale: € 9,00-10,00

## Il Palagio Docg Chianti Classico

Cento ettari di proprietà di cui 22 dimorati a vigneto in località Campoli, nel comune di San Casciano Val di Pesa, su terreni esposti a sud - ovest, calcarei e ricchi di galestro e alberese. Questi i primi riferimenti dell'azienda Il Palagio e soprattutto di uno dei Chianti Classico 2009 che abbiamo preferito. Affinato solo in botte grande, è un rosso terroso, speziato, ricco di note di macchia mediterranea e piccoli frutti di bosco. In bocca ha il passo che ci si aspetta da un grande Chianti Classico d'annata: ha materia e sapidità, dolcezza di frutto e progressione acida, su note intriganti di coloniali e muschio. Un rosso elegante e fine, di grande bevibilità.

Vendemmia: 2009  
Proprietà: Monte Bernardi  
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Merlot  
Bottiglie prodotte: 30.000  
Enologo: Michael Schmelzer  
Prezzo allo scaffale: € 9,00-11,00

## Monte Bernardi Docg Chianti Classico Retromarcia

Filosofia produttiva autentica e chiara unita ad un terroir d'eccezione. Eccoli i segreti, si fa per dire, della qualità dei vini firmati Monte Bernardi, bella realtà chiantigiana condotta dai fratelli Micheal e Jennifer Schmelzer. La proprietà vanta appena 5 ettari di vigna, nella parte meridionale del Grand Cru Panzano, che poggiano su terreni di argille calcareo - marnose (sassi a medio impasto di galestro e alberese), tra i boschi e a due passi dal fiume Pesa. Il Chianti Classico Retromarcia 2009 non indietreggia, a dispetto del nome, ma avanza spedito grazie ad un frutto imperioso e maturo, di ottimo sapore e allungo.





Vendemmia: 2008  
Proprietà: Sandro e Irit Pellegrini  
Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon  
Bottiglie prodotte: 600  
Prezzo allo scaffale: € -

## La Terra Promessa Rosa del Deserto

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 collega di 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. 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. La Rosa del Deserto 2008, blend di Sangiovese e Cabernet Sauvignon, è un vino dai profumi caldi e ampi, ed in bocca è morbido ed avvolgente.

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](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 Kursaal di Ascoli Piceno (via Luigi Mercantini, 66; [www.enotecakursaal.it](http://www.enotecakursaal.it)) condotta da Lucio Sestili e dalla figlia Simona, offre un'ampia offerta di etichette sia del territorio sia provenienti dalle zone più vocate d'Italia, con mirate digressioni, specialmente dalla Francia e uno spazio dedicato alle etichette vintage:

### De Angelis, Rosso Piceno Superiore 2007 - € 7,00

L'azienda di Quinto Fausti propone una gamma di vini gustosi e di facile beva

### Emidio Bulfon, Friuli Cianoire 2008 - € 11,00

Emilio Bulfon vinifica vere e proprie rarità enologiche, con autorevolezza e rispetto delle differenze

### Poderi Capecci, San Savino Offida Pecorino Ciprea 2008 € 12,00

Un vitigno di antica coltivazione ormai diventato una star

### Garofoli, Verdicchio dei Castelli di Iesi Classico Superiore Podium 2007 - € 12,00

Uno dei migliori. Un vino che anno dopo anno non delude mai

### Tenuta Cocci Grifoni, Rosso Piceno Superiore Vigna Messieri 2004 - € 12,00

Una delle più antiche realtà del panorama enologico marchigiano

### Librandi, Cirò Riserva Duca San Felice 2006 - € 12,00

Sempre vivi e coerenti i vini dell'azienda leader dell'enologia calabra

### Valle Reale, Montepulciano d'Abruzzo Valle Reale 2007 - € 13,00

Robusto e ben ritmato questo rosso di grande temperamento

### De Angelis, Marche Rosso Anghelos 2007 - € 15,00

L'azienda di Quinto Fausti propone una gamma di vini gustosi e di facile beva

### Camillo Montori, Montepulciano d'Abruzzo Riserva Fontecupa 2005 - € 16,00

Tradizione e modernità non fanno a pugni nei vini dell'azienda di Controguerra

### Enzo Boglietti, Barbera d'Alba Roscaletto 2007 - € 22,00

Uno dei nomi di riferimento fra i produttori "moderni" di Langa

## Cosa consiglia

Ed ecco i vini consigliati da Lucio e Simona Sestili:

### George Vesselle, Champagne Gran Cru Bouzy-Juline - € 75,00

Fra le piccole Maison, Vesselle merita senz'altro particolare attenzione

### Berlucchi, Franciacorta Extra Brut Extreme Palazzo Lana 2004 - € 35,00

Buone sensazioni per questo spumante fresco e di bella personalità

### Les Cretes, Chardonnay Cuvée Bois 2007 - € 38,00

Un punto di riferimento dell'enologia valdostana e non solo

### Falesco, Roscetto Ferentano 2007 - € 15,00

Delizioso e bevibile questo vino firmato Riccardo e Renzo Cotarella

### Sardus Pater, Carignano del Sulcis Is Arenas 2006 - € 17,00

Caldo, profumato e soprattutto equilibrato

### Poliziano, Vino Nobile di Montepulciano Asinone 2004 - € 50,00

Forse una delle etichette più importanti del territorio del Nobile di Montepulciano

### Tenuta San Leonardo, San Leonardo 1996 - € 60,00

Un classico del taglio bordolese all'italiana

### Valle Reale, Montepulciano d'Abruzzo San Calisto 2007 - € 26,00

Potente ma al contempo elegante, è uno dei migliori nella sua tipologia

### Giacomo Bologna Braida, Barbera d'Asti Bricco della Bigotta 2004 - € 40,00

Produttore simbolo del piemonte enologico, le cui convinzioni sono portate avanti dagli eredi

### Velenosi, Rosso Piceno Superiore Roggio del Filare 2006 - € 30,00

Potente, caldo e succoso, questo rosso di facile approccio



Trattoria  
**"IL POZZO"**

LA VERA CUCINA CASALINGA TOSCANA  
DI FRANCA E PAOLA  
AMPIA CARTA DEI VINI

53020 S. Angelo in Colle - Montalcino (SI)  
Tel. 0577 844015 - Fax 0577 844076



### La discussione sui disciplinari? Semplicemente un tema di retroguardia

L'occasione delle anteprime toscane di valutare senza inutili sovrastrutture il responso del bicchiere, ci pare che abbia messo in evidenza un dato fermo: i vini della denominazione Chianti Classico hanno decisamente primeggiato, al di là di ogni considerazione ulteriore sulla qualità organolettica, almeno dal lato della loro compattezza stilistica e della loro capacità di "raccontare un territorio". Che si assaggiasse un produttore da poche migliaia di bottiglie o uno che ne produce milioni, la sensazione di trovarci di fronte ad una declinazione comune di medesime caratteristiche è stata molto più che un'impressione soggettiva. Non è stato così per il Nobile che, recentemente, ha però adottato un disciplinare di produzione analogo a quello chiantigiano e che, peraltro, ha appena cominciato un percorso di riqualificazione complessiva, comprensivo di una nuova zonazione. E allora tutto il gran parlare intorno ai disciplinari, compreso quello del Brunello che non ha fornito anch'esso una prova di compattezza stilistica analoga a quella del Chianti Classico, ci è sembrato, come minimo, una discussione di retroguardia. Ci pare, piuttosto, che siano gli uomini uniti in un progetto comune, produttori e dirigenti consortili, e non un semplice elenco di regole, a determinare la coerenza stilistica di un vino e la sua aderenza ad un territorio. O no?

L'Hosteria Giusti (via Farini, 75; tel. 059222533; [www.hosteriagiusti.it](http://www.hosteriagiusti.it)) è, per non fare inutili giri di parole, un vero e proprio paradiso della gastronomia tipica modenese. Dalla cucina, guidata dalla signora Laura moglie di Adriano Morandi, detto in città il "Nano", esce un tripudio di tradizione e storia della cucina territoriale, in un ambiente davvero familiare (sono solo quattro i tavoli), ma con tovaglie di lino, piatti di porcellana e bicchieri di cristallo. Per cominciare si può scegliere tra gnocco fritto con i salumi, insalata di cappone in agrodolce con l'aceto balsamico tradizionale di Modena, frittelle di minestrone. Nei primi piatti, regna la pasta all'uovo tirata a mano, delle tagliatelle al sugo di guanciale, dei tagliolini allo zafferano e ganascino di maiale, dei tortelloni di ricotta e zucca, e degli immancabili tortellini. Nei secondi piatti tripudio, in inverno, di zampone, cotechino e "cappello del prete", ma c'è anche il maialino da latte al forno, la guanciola di vitello in umido, il cotechino fritto con lo zabaione o in galera. Fra i dolci, la crostata d'amarena, la zuppa inglese, la panna cotta con la saba e la tazzina dolce a base di anice, cacao, uovo e cannella. Cantina decisamente interessante. Da provare poi la salumeria per chi voglia portarsi a casa un po' dello stile Giusti.

### La top five dell' "Hosteria Giusti "

**Francesco Bellei, Lambrusco di Sorbara Ancestrale 2010 - € 12,00**

**Montenisa, Franciacorta Brut - € 16,00**

**Castello di Ama, Chianti Classico 2007 - € 30,00**

**Vajra, Moscato d'Asti 2010 - € 14,00**

**Guado al Tasso, Bolgheri Bruciato 2008 - € 18,00**

## Non solo vino

### Distilleria Pilzer Grappa Delmè

Delmè è la nuova grappa della distilleria Pilzer, fondata nel 1957 a Faver, un antico borgo situato a metà della Valle di Cembra, in Trentino, e deve il suo nome al tradizionale atto di offrire all'ospite "del mè" (cioè "del mio"), vale a dire il meglio che c'è in casa. Ottenuta da un blend di vari vitigni trentini (Moscato Giallo, Traminer, Müller Thurgau), possiede profumi floreali, note di rosa, geranio e di miele. In bocca, riprende e sottolinea i profumi, risultando una grappa complessa, pulita e mai bruciante. Il suo gusto netto può anche aprire un pasto importante.



### Irene Pivetti

Nata a Milano nel 1963, sorella dell'attrice Veronica Pivetti, è una conduttrice televisiva, giornalista e politica italiana. Ha militato nella Lega Nord ed è stata eletta deputato, quindi Presidente della Camera nel 1994 (la più giovane nella storia della Repubblica). Successivamente è passata all'Udeur per poi uscire dalla scena politica. Subito dopo la laurea, ha lavorato come giornalista (opinionista de L'Indipendente), dal 1990 al 1994 è stata responsabile della consulta cattolica della Lega Nord. È stata collaboratrice de Il Messaggero, Libero e Il Campanile nuovo. Dopo l'abbandono dell'attività politica ha lavorato su La7, sulle reti Mediaset e Rai. A marzo 2010 è stata nominata presidente del consorzio italiano dell'Iptv (l'associazione italiana degli operatori che utilizzano le reti a banda larga per trasmettere contenuti televisivi ricevibili sulla tv, grazie ad un decoder collegato alla linea telefonica).

**Barolo**

**Brunello**

**Barbaresco**

