

Tiratura: 27.768 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 65 - Aprile 2011 - Info: iquadernidiwinenews@winenews.it
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 Planeta
Uvaggio: Carricante
Bottiglie prodotte: 6.000
Enologo: Alessio Planeta
Prezzo allo scaffale:
€ 15,00-18,00

Planeta Sicilia Igt Bianco Carricante

Altra ammiraglia di primo piano del vino siciliano, ed altro esordio alle pendici dell'Etna. Siamo sul versante nord del vulcano, alla più che ragguardevole altezza di 870 metri sul livello del mare, nel comune di Castiglione di Sicilia, e più precisamente in contrada Sciarra Nuova. Qui i terreni, ricchi di sabbie laviche, sono circondati da boschi e da colate più recenti. Un panorama incredibile, dove sono state impiantate le varietà classiche della zona. Come il Carricante, che nella vendemmia 2009, anche se proviene da viti giovani, dimostra tutta la sua potenzialità. Un vino giocato in freschezza, dai profumi "verdi" e profondi al palato verticale e succoso.



Vendemmia: 2008
Proprietà: Tasca d'Almerita
Uvaggio: Nerello Mascalese
Bottiglie prodotte: 12.000
Enologo: Laura Orsi
Prezzo allo scaffale:
€ 32,00-34,00

Tasca d'Almerita Sicilia Igt Rosso Tascante

Non solo consumatori, critica e appassionati, anche le aziende di altri territori, siciliane e non solo, hanno da tempo messo gli occhi sul territorio etneo. Tra quelle made in Sicily, anzi tra le più importanti di esse, anche Tasca d'Almerita ha deciso di affrontare la sfida del vulcano. Uscendone vincente, almeno per quello che ne pensiamo noi, grazie ad un rosso di austera e saporita eleganza. Il Tascante 2008, proveniente da uve Nerello Mascalese allevate nelle contrade di Sciaranova e Boccadorzo (Randazzo), ad un'altezza di circa 750 metri, e affinato in grandi botti da 30 e 60 ettolitri, è vino vibrante e personale, giocato su delicati toni floreali e di piccoli frutti rossi, ma soprattutto su un palato profondo, di grande tempra.



Vendemmia: 2009
Proprietà: Baglio di Pianetto
Uvaggio: Viognier
Bottiglie prodotte: 10.000
Enologo:
Marco Bernabei
Prezzo allo scaffale:
€ 28,00-30,00

Baglio di Pianetto Sicilia Igt Ginolfo

Nato dalla creatività imprenditoriale dei Marzotto, Baglio di Pianetto è la sintesi di un'impresa vitivinicola dislocata in diverse aree della Sicilia, tutte in zone abbastanza fresche, montane, ad altitudini elevate o nei pressi del mare. Vigne a Baroni, nel comune di Pachino, per una superficie vitata complessiva che raggiungerà i 65 ettari; e a Pianetto, nella zona della Doc Monreale nel palermitano, con quasi 90 ettari a 600 metri d'altezza. Da quest'ultima zona arriva il Viognier Gisolfo. Ha profumi di salvia, pistilli di zafferano, lieve tocco fumè e fiori bianchi. In bocca è coerente, polposo ma fresco, con sensazioni di sorbetto agli agrumi e bella definizione.



Vendemmia: 2007
Proprietà: Diego e Alberto
Cusumano
Uvaggio: Nero d'Avola
Bottiglie prodotte: 40.000
Enologo:
Mario Ronco
Prezzo allo scaffale:
€ 24,00-26,00

Cusumano Sicilia Igt Sàgana

Inutile dire che Cusumano è una delle aziende più importanti della Sicilia, che vanta proprietà e vigneti in diversi territori dell'isola e che il Sàgana è tra le sue etichette di punta. Viene prodotto a San Giacomo, nei pressi di Butera, con uve di Nero d'Avola vinificate in purezza, quindi usando carati di rovere per la fermentazione malolattica e l'elevage di un anno. Al naso ha profumi straordinariamente intensi e fitti, soprattutto incentrati su spezie e frutti neri; in bocca è morbido, pieno, di grande materia e dolce carica estrattiva. Bello il finale sulla scia di una decisa maturità fruttata.

Editoriale

Sicilianamente

Ancora un numero monotematico, anzi monoregionale, per I Quaderni di aprile. Stavolta parliamo di Sicilia. Il vino siciliano negli ultimi anni ha saputo cambiare faccia più volte: dapprima è salito alla ribalta, investendo in definizione e modernità (e creando alcuni brand che sono presto diventati dei riferimenti assoluti), quindi ha cominciato a lavorare sui territori, facendo emergere zone e sottozone, alcune delle quali capaci di dare nuova linfa e arricchire le letture possibili della viticoltura dell'isola. E l'Etna è probabilmente l'esempio più lampante di questo nuovo corso. Sì, certo, il successo della Sicilia enoica è stato anche un fenomeno legato all'immagine complessiva dell'isola, ma nella Regione, è cresciuto l'impegno nel declinare le mille differenze che ogni angolo dell'isola possiede, proprio in quanto a zone di produzione vitivinicola. Una forma di equilibrio fra particolare e generale, dunque, come cifra stilistica dominante che, fra vitigni di antica coltivazione come Nero d'Avola, Nerello, Insolia, Catarratto, e internazionali, o fra grandi marchi dell'enologia ormai affermati e piccole realtà produttive, riesce ad esprimersi sia con le suggestioni della sicilianità nel suo complesso, sia con quelle delle sue peculiarità più nascoste. I vini che raccontiamo cercano di dare conto di questa grandiosa complessità, passando per aziende celebri (che magari investono per la prima volta in nuove zone) e altre che forse lo diventeranno.

Buona lettura
Antonio Boco
Franco Pallini





Vendemmia: 2007
Proprietà: Salvatore Geraci
Uvaggio: Nerello Mascalese, Cappuccio, Nocera, Acitana
Bottiglie prodotte: 25.000
Enologo: Donato Lanati
Prezzo allo scaffale: € 35,00-38,00

Palari Doc Faro

Salvatore Geraci è uno dei grandi protagonisti dell'enologia italiana degli ultimi anni, non tanto per i numeri quanto per aver intrapreso un percorso innovativo dalle radici antiche, capace in poco tempo di portare alla ribalta un territorio che ha spostato, insieme ad altri, il segno e l'interpretazione stessa della Sicilia del vino. Siamo sulle colline prospicienti lo stretto di Messina, da sempre culla di un vino caduto nel dimenticatoio (tanto che negli anni '80 raggiunge il suo minimo storico di produzione, rischiando seriamente di sparire) e riemerso grazie a quest'azienda: il Faro. Circoscrivendo ancor più la zona e la proprietà, va raccontata Villa Geraci, splendido e fascinoso edificio del Settecento siciliano che ospita la piccola cantina. Le vigne, esposte a sud-est ed allevate con la classica tecnica dell'alberello, sono a contrada Palari, in S. Stefano Briga di Messina, e raccontano varietà tradizionali della zona: Nerello, Nocera, Cappuccio Tignolino, Core 'e Palumba, Acitana, Galatena, Calabrese ed altre... Il Faro della cantina Palari, insomma, è un vino che nasce in vigna, in un contesto naturale e paesaggistico decisamente peculiare, e che trova con l'affinamento in barrique (prima) e in bottiglia (poi) la complessità e le sfaccettature che lo rendono tanto affascinante e riconoscibile. Sicuramente a se stante nella mappa dei vini siciliani, almeno in quella più superficiale e immediata, questo rosso stupisce per finezza, equilibrio, profondità, eleganza e longevità, più che per estratti, calore e concentrazione. Anche nella versione 2007, da noi assaggiata, capace di rappresentare i tratti salienti di questo rosso: grazie al naso dominato dai piccoli frutti di bosco, le spezie fini e quel cenno minerale scuro, di cenere, che pare rilevarne il tratto territoriale, passando per un palato magistrale, dolce e al tempo stesso teso, dinamico, di straordinaria tessitura e grana tannica superiore, ben amalgamato sul binario fruttato e floreale, che esce alla distanza e ringiovanisce il sorso, solo bisognoso di qualche tempo ancora per la piena definizione nel rapporto col rovere.

Vendemmia: 2007
Proprietà: Famiglia Zonin
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot
Bottiglie prodotte: 6.000
Enologo: Franco Giacosa, Antonio Cufari
Prezzo: € 24,00-26,00

Feudo Principi di Butera Sicilia Igt Rosso Symposio

Il Feudo Principi di Butera appartiene alla costellazione della famiglia Zonin, una delle più importanti e conosciute del mondo del vino italiano. Il vino in questione, invece, è diventato noto tra i naviganti della blogosfera per aver tentato (in maniera pionieristica per il vino italiano) di creare blend e vino grazie all'apporto di diversi palati, coinvolti a vario titolo, nel mondo della comunicazione enoica, specie di quella legata alla rete. Il nostro Symposio 2007 ha un corredo aromatico che fa della frutta rossa e nera in confettura un suo preciso caposaldo, tanto da ripeterne il paradigma in una bocca di buon equilibrio e non priva di esuberanze alcoliche e materiche.

Vendemmia: 2010
Proprietà: Libera Terra Mediterraneo
Uvaggio: Catarratto
Bottiglie prodotte: 13.000
Enologo: Maurizio Alongi
Prezzo: € 10,00-12,00

Centopassi Sicilia Igt Bianco Catarratto Terre Rosse di Giabbascio

Lo abbiamo fatto già in passato e non ci stancheremo mai di sostenere l'azione di Libera Terra, straordinario progetto di recupero e valorizzazione in chiave agricola delle terre confiscate alle mafie. La parte dell'attività legata al vino, meriti etici a parte, pare godere di ottima salute, tanto che le etichette realizzate ci paiono sempre più convincenti per precisione e impronta stilistica. Questo Catarratto, affinato in acciaio e per una piccola parte in tonneau, mostra un corredo aromatico intrigante, ben sostenuto da una buona e saporita spina acida. Il vino è dedicato a Pio La Torre e alla sua "incessante lotta per la pace e la giustizia".

Vendemmia: 2010
Proprietà: Baglio del Cristo di Campobello
Uvaggio: Grillo
Bottiglie prodotte: 15.064
Enologo: Giuseppe Lentini, Riccardo Cotarella
Prezzo: € 13,00-16,00

Cristo di Campobello Sicilia Igt Bianco Lalùci

Lo scenario paesaggistico, dove si trova il Baglio del Cristo di Campobello, di proprietà della famiglia Bonetta, è, manco a dirlo, da sogno. Trenta ettari di vigna nella Sicilia agrigentina, ad appena 8 chilometri dal mare, che poggiano su terreni profondi, calcarei e gessosi, tra i 230 e i 270 metri d'altezza. Il Lalùci è un grillo di spiccata aromaticità, prodotto in questo contesto e capace di raggianti profumi che spaziano dalle erbe aromatiche alla foglia di pomodoro, passando per cenni agrumati (limone) di grande intensità. Anche la bocca è su questo registro e alterna buone sensazioni dolci ad altre più rinfrescanti e acide.

Vendemmia: 2008
Proprietà: Arianna Occhipinti
Uvaggio: Frappato di Vittoria
Bottiglie prodotte: 14.000
Enologo: Arianna Occhipinti
Prezzo: € 18,00-20,00

Occhipinti Sicilia Igt Il Frappato

Arianna Occhipinti è uno degli astri nascenti del movimento legato al così detto "vino naturale", ma soprattutto dà l'idea di essere una persona autentica, innamorata della sua terra e del suo lavoro, lontana da finzioni o eccessi, e tantomeno alla ricerca di comode posizioni di rendita. Ha guadagnato spazio con la forza delle sue idee, e soprattutto con quella dei suoi vini, figli di 10 ettari vitati in contrada Fossa di Lupo, non lontano da Vittoria. Il Frappato proviene da vigne allevate a guyot e alberello ed è un vino ricchissimo di chiaroscuri, che gioca a far rincorrere sensazioni fruttate calde e avvolgenti con altre più delicate, animali e speziate, sempre distinte da una bella vena acida, di grande sapore.



Vendemmia: 2003
Proprietà: Famiglia Rallo
Uvaggio: Nero d'Avola,
Cabernet Sauvignon
Quotazione: € -

Donnafugata

Doc Contessa Entellina Tancredi

Arrivato per la prima volta sul mercato nel 1990, il Tancredi, il cui nome rimanda al personaggio "scolorito" dalla penna di Giuseppe Tomasi di Lampedusa nel Gattopardo, è uno degli storici prodotti dell'azienda della famiglia Rallo, che, peraltro, si ispira ancora una volta all'opera più importante di Tomasi di Lampedusa, anche per il nome aziendale, quel Donnafugata, che lo scrittore siciliano attribuisce ai possedimenti di campagna del Principe di Salina. Una realtà produttiva simbolo della riscossa della Sicilia enoica e capace, fin dal 1983, di imporre uno stile e un metodo, interamente rivolto alla ricerca della qualità più elevata, a tutto un territorio, fino alla recente svolta per una produzione eco-sostenibile. La versione 2003, oggetto del nostro assaggio, si conferma un vino importante anche con qualche anno sulle spalle ed ha, nella generosità aromatica, il suo punto di forza, trovando in una bocca, polposa e ampia, tratti stilistici decisamente solari, che rimandano alla sua terra d'origine. Il vino è prodotto in 80.000 bottiglie.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Errata Corrige

Vi scrivo questa email perchè ho trovato, con enorme piacere che avete inserito i dati del nostro vino Chianti Classico Il Palagio 2009. Abbiamo però notato che i dati nella descrizione dell'azienda sono errati, in quanto noi abbiamo solo 13 ettari e siamo nella "Conca D'Oro" a Panzano in Chianti e non come avete scritto in località Campoli con 100 ettari di proprietà. Abbiamo un iter produttivo di gran lunga diverso da quello effettuato dal Castello Il Palagio in località i Campoli a Mercatale. La nostra azienda ha 13 ettari totali, di cui 7 e mezzo sono vitati per lo più a Sangiovese.

Monia Piccini
Produttrice



Vendemmia: 2008
Proprietà: Settesoli
Uvaggio: Nero d'Avola
Bottiglie prodotte: 85.000
Enologo: Domenico De Gregorio
Prezzo allo scaffale: € 12,00-14,00

Settesoli

Sicilia Igt Mandrarossa Carthago

6.500 ettari di vigneto, 2.300 soci, una produzione complessiva di 13 milioni di bottiglie. Sono queste le cifre di una delle Cantine Sociali più efficienti d'Italia, guidata dalla sapiente "regia" del presidente Diego Planeta edel direttore generale Salvatore Li Petri. Ma oltre alle cifre, è lo standard qualitativo ad impressionare: vini privi di inutili tecnicismi, anzi, schietti e di bella bevibilità che hanno saputo costruirsi una solida fama anche all'estero. Come nel caso del Carthago, protagonista del nostro assaggio. Un vino intenso nei profumi e nel gusto, mai sopra le righe, che non tradisce la sua connotazione mediterranea, coniugandola però ad eleganza e finezza.

Vendemmia: 2007
Proprietà: Abraxas
Uvaggio: Zibibbo
Bottiglie prodotte: 12.000
Enologo: Nicola Centonze
Prezzo allo scaffale: € 30,00-32,00 (bottiglia da 50 cl)

Abraxas

Doc Passito di Pantelleria

Un'icona scolpita dall'artista Codognotto è l'emblema di questa realtà produttiva dell'isola di Pantelleria. Un simbolo ancestrale, come la parola stessa "Abraxas" (che rimanda alla tradizione gnostico-mithraica, come concetto della mediazione fra l'umanità e il dio Sole), del percorso annuale del sole intorno alla Terra, che scandisce anche il ritmo delle fasi fenologiche della vite. Belle le sensazioni che evoca questo Passito di Pantelleria, da quelle olfattive, frutta secca, albicocca e dattero a quelle gustative. Certo dove a predominare è la dolcezza, ma sempre ben assecondata da freschezza acida, che ci consegna un vino ricco ma mai eccessivo.

Vendemmia: 2008
Proprietà: Cos
Uvaggio: Frappato, Nero d'Avola
Bottiglie prodotte: 65.000
Enologo: -
Prezzo allo scaffale: € 20,00-22,00

Cos

Doc Cerasuolo di Vittoria

Sono trenta gli anni di attività dell'azienda di "Titta" Cilia e Giusto Occhipinti, che hanno portato questa bella realtà produttiva della provincia di Ragusa a risultati importanti. L'azienda conta su 25 ettari di vigneto per una produzione complessiva in termini di bottiglie di circa 160.000 pezzi. Una cantina capace di diventare una sorta di luogo eletto per la sperimentazione, sempre però tenendo dritta la barra del territorio, che "si sente" nei vini di Cos. Come nel Cerasuolo di Vittoria, oggetto del nostro assaggio, dai profumi fruttati intensi e pieni e dalla progressione gustativa dinamica e saporita.

Vendemmia: 2008
Proprietà: Feudi del Pisciotto
Uvaggio: Gewürztraminer, Semeillon
Bottiglie prodotte: -
Enologo: Alessandro Cellai
Prezzo allo scaffale: € 18,00-20,00 (bottiglia da 50 cl)

Feudi del Pisciotto

Sicilia Igt Passito Gianfranco Ferrè

Feudi del Pisciotto, la dependance siciliana di Paolo Panerai (50 ettari piantati a partire dal 2002, per una produzione complessiva di oltre 200 mila bottiglie) si trova dentro il triangolo fra Piazza Almerina, Caltagirone e Vittoria. Una realtà produttiva che sembra aver imboccato da subito la strada giusta sia dal punto di vista qualitativo che stilistico. Dal ricco portafoglio prodotti, abbiamo scelto questo passito della collezione "Grandi Stilisti". Il Gianfranco Ferrè possiede profumi ben profilati, tendenzialmente freschi e accattivanti, preludio ad una bocca godibile, mai stucchevole e ben ritmata.





Vendemmia: 2009
Proprietà: Vinedos Emiliana
Uvaggio: Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: € 6,00-8,00

Vinedos Emiliana Punta Nogal Colchagua Valley Cabernet Sauvignon

La gamma Punta Nogal è prodotta dalla cantina Vinedos Emiliana, nata nel 1986 e che conta oltre 1.400 ettari di vigneto, nelle più importanti zone di produzione cilene (Casablanca, Mulchen, Maipo, Rapel, Colchagua). Si compone di sei monovarietali di pronta beva (Punta Nogal Varietales) e di due riserve (Chardonnay e Merlot). L'eccezionale rapporto qualità-prezzo di questi prodotti è sicuramente un punto di forza fondamentale per il loro successo, che, anche in Italia, hanno trovato un pubblico interessante. Il Cabernet Sauvignon 2008, oggetto del nostro assaggio, conferma caratteristiche di freschezza aromatica e di docilità alla beva, che ne fanno un vino decisamente versatile. Buona la sua espressione varietale, che restituisce fragranza e dolcezza tipiche del vitigno bordolese per eccellenza, interpretato però alla maniera del Nuovo Mondo. Convincente la progressione gustativa facile ed appagante. I vini di Punta Nogal sono distribuiti in esclusiva per l'Italia da Castello Banfi.

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

Di base in Veneto, con due punti vendita (a Camisano Vicentino e San Donà di Piave) l'enoteca Perbacco, realtà imprenditoriale che fa anche distribuzione, ha nella sua "emanazione" in rete (www.perbaccoweb.it) una possibilità ulteriore di contatto con la sua clientela:

Planeta, La Segreta Bianco 2009 - € 7,00

Decisamente scorrevole in bocca, quanto piacevole al naso

Attimis, Friulano 2009 - € 8,00

Vino quasi grasso e di bella verve acida

Frescobaldi, Chianti 2008 - € 7,00

Immediato e beverino come è duopo per la sua tipologia

Col Vetoraz, Prosecco Brut - € 9,30

Fresco, scattante di bella freschezza

Cecchi - Val delle Rose, Morellino 2009 - € 7,70

Profumi caldi e ben centrati per un vino gustoso e saporito

Maculan, Cabernet Sauvignon 2009 - € 7,80

Freschezza e leggerezza per un vino pronto e appagante

Leone de Castris, Five Roses 2009 - € 8,90

Un vero e proprio classico della tipologia

Contadi Castaldi, Franciacorta Brut - € 15,90

Bollicine dalle belle sensazioni olfattive e dal gusto appagante

Bellenda, Cartizze Superiore - € 17,80

Fiori e frutti a polpa bianca per il bouquet di questo vino dal gusto ben ritmato

Bertani, Amarone della Valpolicella Villa Arvedi 2005 - € 25,50

Caldo, ampio, ma mai eccessivo, come i vini di Bertani sanno essere sempre

Cosa consiglia

Ed ecco i vini consigliati dallo staff di Perbacco:

Alain Vesselle, Champagne Brut Tradition - € 33,70

Acidità ficcante e vivacità olfattiva per un classico che non può mai mancare

Venica, Collio Ronco delle Mele Sauvignon 2009 - € 27,50

Forse il miglior Sauvignon friulano e fra i migliori di tutta Italia

Hofstätter, Alto Adige Gewürztraminer Kolbhenof 2009 - € 23,40

Può essere considerato un classico nella sua tipologia, un vino che non delude mai

Bellavista, Franciacorta Gran Cuvée Saten - € 36,80

Una delle migliori espressioni di Franciacorta

Ferrari, Trentino Giulio Ferrari Riserva del Fondatoe 2004 - € 66,70

Forse lo spumante simbolo della produzione trentina e non solo

Biondi Santi, Brunello di Montalcino 2004 - € 70,00

Il Brunello per eccellenza, senza se e senza ma

Bertani, Amarone della Valpolicella Classico 2003 - € 57,70

Un vino che trova la sua perfetta dimensione con il passare degli anni

Tenuta San Guido, Guidalberto 2004 - € 33,20

Il "Second Vin" bolgherese dell'azienda madre del Sassicaia

Tenuta dell'Ornellaia, Le Serre Nuove 2004 - € 31,50

Profumi mediterranei e gusto scattante per l'entry level di Ornellaia

Inama, Bradisismo 2005 - € 25,90

Potente e deciso questo blend di Cabernet Sauvignon e Carmenère



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



Il vino che dà i numeri

Classicamente i numeri di un comparto produttivo dovrebbero rappresentare uno strumento decisivo per aiutare i produttori a disegnare strategie o, comunque, ad avere il cosiddetto "polso della situazione". Anche il mondo del vino, quindi, rispettoso di questa, chiamiamola, tradizione dà i suoi numeri e, in questi ultimi tempi, ne dà molti. I numeri, di per sé, non sono una panacea ad alcun problema, e se forniti in forma aggregata (e di solito è così che vengono trasmessi dalle varie società, enti, associazioni che gli elaborano) non dicono poi molto, il che, evidentemente, non significa che non abbiano la loro importanza, specialmente se "usati" razionalmente. Ma al di là delle questioni statistico-analitiche e di interpretazione di quei numeri, balzano agli occhi nel flusso recente di questi, alcune bizzarrie. Si è detto che il mercato mondiale del vino è fatto da 6 miliardi di potenziali acquirenti (che sarebbe poi la popolazione complessiva dell'orbe terracqueo: e i bambini, gli astemi, solo per fare gli esempi più immediati, li consideriamo lo stesso dei consumatori?). L'Italia è diventata, nel 2010, il primo Paese esportatore di vini al mondo (in volume), superando i 20 mila ettolitri, ma il prezzo al litro è intorno a 1,8 euro (non è forse che questo apparente successo sia arrivato anche a spese, in parte, dei margini di alcune aziende vinicole?). Continuiamo a dare i numeri, dunque, poi però tiriamo qualche somma, verrebbe da dire...

Una cornice decisamente affascinante, quella in cui si trova la Locanda Don Serafino, il ristorante di Anotio e Pinuccio La Rosa che si trova a Ragusa Ibla (via Avv. G. Ottaviano; tel. 0932248778; www.locandadonserafino.it).

Ma il "piatto forte", è proprio il caso di dirlo, è la cucina offerta dallo chef Vincenzo Candiano, rigorosamente stagionale e fatta di piatti in cui le materie prime (e da queste parti sono davvero eccezionali) sono le protagoniste, insieme alla tecnica del cuoco, mai però inutilmente pretenziosa.

Sono da provare, fra i tanti piatti proposti, la terrina di sgombro ai pistacchi di Bronte e pancetta, le "panelle" con animelle al timo, maionese di prezzemolo e insalatina con colatura di alici, la lasagnetta al ragù di cernia e finocchietto selvatico in guazzetto di molluschi, la tagliata di tonno "pinna gialla" su caponatina modicana e il dessert di Ragusano Dop su pasta sfoglia e miele di timo. Cantina importante con particolare attenzione anche alla profondità delle annate.

La top five della "Locanda Don Serafino"

Tenuta delle Terre Nere, Etna Rosso Prephilloxera La Vigna di Don Peppino 2006 - € 120,00

Valle dell'Acate, Cerasuolo di Vittoria 2008 - € 25,00

Occhipinti, Il Frappato 2008 - € 35,00

Franz Haas, Alto Adige Pinot Nero 2007 - € 50,00

Benanti, Etna Bianco Superiore Pietramarina 1995 - € 140,00

Non solo vino

I dolci di Nonna Vincenza Cassata Siciliana

In centro o in periferia, all'aeroporto o alla stazione marittima. Se passate dalle parti di Catania non potete farvi sfuggire Nonna Vincenza (ma in caso contrario potete sempre farvi spedire qualcosa ... l'indirizzo principale è: piazza S. Placido 7, Catania; tel. 0957151929), un'istituzione che prende il via quando l'allora piccola Vincenza aiutava zia Provvidenza nella preparazione dei dolci per i matrimoni. Oggi l'attività si è decisamente allargata, ma i sapori sono quelli autentici di una volta. Come quelli della cassata, un monumento di rara golosità e tradizione, il buccellato, l'amaretto o la pasta reale.



I tre vini del cuore di...

Gianni Vattimo

Nasce a Torino nel 1936. Allievo di Luigi Pareyson, si è laureato in filosofia nel 1959 a Torino. Ha conseguito la specializzazione ad Heidelberg, con Karl Löwith e Hans Georg Gadamer, di cui ha introdotto il pensiero in Italia. Nel 1964 è diventato professore incaricato e nel 1969 ordinario di estetica all'Università di Torino, nella quale è stato preside, negli anni Settanta, della Facoltà di Lettere e Filosofia. Dal 1982 è ordinario di Filosofia Teoretica presso la stessa Università. Ha insegnato come visiting professor negli Stati Uniti e ha tenuto seminari in diversi atenei del mondo. È stato direttore della Rivista di estetica, membro di comitati scientifici di varie riviste italiane e straniere, socio corrispondente dell'Accademia delle Scienze di Torino, nonché editorialista per i quotidiani La Stampa e La Repubblica e per il settimanale L'Espresso. Per le sue opere ha ricevuto lauree honoris causa dalle Università di La Plata, Palermo, Madrid e dalla Universidad Nacional Mayor de San Marcos di Lima. Attualmente dirige la rivista di critica filosofica Tropos ed è parlamentare europeo.

Chablis

Corvo di Salaparuta, Glicine

Vini da Nebbiolo

