

Tiratura: 27.865 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 66 - Maggio 2011 - 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: 2009
Proprietà: Vinicola Palamà
Uvaggio: Negroamaro, Malvasia
Nera
Bottiglie prodotte: 15.000
Enologo: Cosimo Palamà
Prezzo allo scaffale:
€ 12,00-14,00

Palamà Salento Igp Mavro

Tutto comincia con l'intuizione di Michele Arcangelo Palamà che, intorno alla metà degli anni Trenta del secolo scorso, decide di dedicare tutta la sua vita al vino, dando origine all'azienda che ancora oggi ne porta il nome. Ovvio che nel tempo molte cose siano cambiate, come quando nel 1988 il figlio Cosimo eredita l'impresa paterna, facendo seguire un deciso processo di rinnovamento dell'impresa. Il Mavro 2009 è un rosso di grande fascino, dal colore granato, non troppo carico nei profumi di cortecce e radici di rabarbaro, fino alle sensazioni di prugna. La bocca è scorrevole, avvolgente ma vivace, forse con un pizzico di dolcezza a centro bocca che tuttavia non ne compromette il livello.



Vendemmia: 2010
Proprietà: Leone De Castris
Uvaggio: Negroamaro
Bottiglie prodotte: 50.000
Enologo:
Marco Mascellani, Riccardo
Cotarella
Prezzo allo scaffale:
€ 8,00-10,00

Leone De Castris Salento Igt Eloveni

Tante sono le vie pugliesi al Negroamaro, varietà tra le più importanti per qualità e quantità della regione, ed altrettante sono le vesti che la storica cantina Leone De Castris riesce a mettere a questo vitigno e ai vini che se ne ottengono: dalle bollicine al rosato, passando ovviamente per varie versioni di rosso. L'Eloveni '10 è tra queste. Rappresenta un'etichetta d'entrata e gioca le sue carte su immediatezza, piacevolezza espressiva, azzeccato rapporto qualità-prezzo. Ha profumi di frutti di bosco maturi e spezie mentre la bocca è morbida, rotonda, di bella polpa.



Vendemmia: 2007
Proprietà: Antinori
Uvaggio: Aglianico
Bottiglie prodotte: 45.000
Enologo: Renzo Cotarella,
Davide Sarcinella
Prezzo allo scaffale:
€ 24,00-26,00

Tormaresca Doc Castel del Monte Bocca di Lupo

L'Aglianico è senza ombra di dubbio una delle varietà italiane più importanti e complete, trova nel Mezzogiorno la sua dimensione generale, ma cambia molto a seconda delle zone dove viene coltivato. Irpinia e Vulture sono le sue culle più note ma anche la Puglia, almeno in certe aree, può dire la sua con questa splendida varietà. La via di Tormaresca all'Aglianico passa attraverso la Doc Castel del Monte che ci consegna un rosso di grande bellezza sul piano della sua espressione del frutto, pulito e lineare nello schema aromatico, coerente ed equilibrato al palato, dove a predominare sono dolcezza e profondità gustativa.



Vendemmia: 2006
Proprietà: Famiglie De Corato e
Gancia
Uvaggio: Nero di Troia
Bottiglie prodotte: 12.000
Enologo:
Leonardo Palumbo
Prezzo allo scaffale:
€ 32,00-34,00

Rivera Doc Castel del Monte Puer Apuliae

Vendemmia delle uve di Nero di Troia tra la fine di ottobre e i primi di novembre, lunghe macerazioni sulle bucce e affinamento in barrique nuove per 14 mesi. Questo, in sintesi, il percorso del Puer Apuliae, un vino di impronta moderna per una realtà di contro decisamente classica, se non storica, come la Rivera. Questo "figlio della Puglia" ha un corredo aromatico piuttosto piacevole e definito, capace di spaziare dal cuoio al pepe, dai chiodi di garofano ai frutti rossi, tutti in grado di riproporsi in un palato piuttosto marcato sul piano tannico, di ottima struttura.

Editoriale

La Puglia del vino alla riscossa

Nel recente passato, la Puglia enoica ha dato segnali evidenti di fermento, in una sorta di riscossa qualitativa, che ha praticamente azzerato il profilo "storico" della regione, che la individuava come semplice "serbatoio" di approvvigionamento di vino per altre zone, attribuendole l'etichetta, scomoda per certi versi, di regione specializzata in vini da taglio. Oggi, molte sono le aziende di nuova realizzazione, molte le "vecchie conoscenze" che hanno rinforzato la propria incisività, orientando la strada del comparto vitivinicolo pugliese in una direzione decisamente diversa. Molti anche gli eventi come, per fare degli esempi, il recente workshop "Puglia Wine & Land" o "I colori del Negroamaro", dove il percorso gustativo tra i vini di Leone De Castris, si muove prima di tutto tra le sfumature cromatiche di questo vitigno tradizionale, che declinato in modo diverso (dal rosato ai vini via via più concentrati) e, quindi, a diversa tonalità colorante, trova un proprio "fil rouge", è proprio il caso di dirlo, non perdendo mai le sue caratteristiche peculiari. Ma la Puglia non è solo Negroamaro. Le produzioni a base del ricco patrimonio di vitigni di antica coltivazione sono diventate il centro nevralgico del rilancio della vitivinicoltura locale e varietà quali il Primitivo, il Nero di Troia ma anche il Bombino bianco, hanno trovato successo nei mercati e non solo in quello nazionale.

Buona lettura
Antonio Boco
Franco Pallini



Vendemmia: 2009
Proprietà: Gianfranco Fino
Uvaggio: Primitivo
Bottiglie prodotte: 12.000
Enologo: Gianfranco Fino
Prezzo allo scaffale: €
38,00-40,00

Gianfranco Fino Doc Primitivo di Manduria Es

Se negli ultimi tempi la Puglia del vino è stata capace di far impennare la propria immagine, aumentando sensibilmente l'indice di gradimento tra appassionati e addetti ai lavori, non ultimi critica e stampa specializzata, molto si deve all'opera radicale e senza compromessi di viticoltori come Gianfranco Fino.

Deciso a compiere un'impresa fuori dagli schemi, comincia il suo percorso all'inizio degli anni Duemila, puntando subito su condizioni ambientali di valore e identità: dalla scelta dei terreni, caratterizzati da suoli rossi, all'allevamento ad alberello di vecchie viti, fino alla densità degli impianti e le caratteristiche clonali delle varietà coltivate. Dopo l'indagine iniziale, l'avventura può dirsi completamente avviata nel 2004 con l'acquisto di una piccola parcella allevata con viti di primitivo di cinquant'anni.

Di lì in avanti seguono altre piccole acquisizioni di terreno, fino agli attuali otto ettari, che non cambiano di una virgola l'impostazione iniziale dell'azienda e le idee che ne hanno determinato i tratti distintivi. Due i vini prodotti da questa cantina, decisamente giovane ma capace di bruciare le tappe, fino a diventare uno degli astri nascenti del vino italiano: il Primitivo Es e il Jo, da uve Negroamaro.

La versione '09 del primo è davvero splendida. Ha una impostazione di clamorosa potenza, capace di un tripudio fruttato con tocco tostato e speziato in sottofondo, non senza intriganti note di macchia mediterranea e radici. Anche il palato è caldo e avvolgente, dolce nella trama fruttata ma mai stucchevole, anzi accompagnato da una decisa sapidità. Un vino di grandissimo impatto, non c'è dubbio, capace però di mantenere sempre un sorprendente equilibrio, cosa che non lo fa mai apparire dimostrativo o presuntuoso. Figlio di uve leggermente appassite sulla pianta, dell'affinamento in barrique (nuove ed usate in egual misura) ma soprattutto del suo terroir di riferimento.

Vendemmia: 2009
Proprietà: Fratelli Zecca
Uvaggio: Negroamaro
Bottiglie prodotte: 30.000
Enologo: Antonio Fernando Romano
Prezzo: € 7,00-9,00

Conti Zecca Salento Igt Cantalupi

Inutile ricordare la storia e il blasone della Conti Zecca, una delle realtà del vino più importanti d'Italia, capace oggi di un numero ragguardevole di bottiglie a fronte di una dimensione aziendale di tutto rispetto. Altrettanto ampio e variegato è il portafoglio delle etichette commercializzate, tra cui la linea Cantalupi pare riservare più di una soddisfazione. Il Negroamaro (quasi in purezza) ha profumi diretti, incentrati sullo schema frutta matura-lievi note speziate, e un palato semplice ma di grande beva.

Vendemmia: 2009
Proprietà: Gruppo Zonin
Uvaggio: Negroamaro
Bottiglie prodotte: 80.000
Enologo: -
Prezzo: € 11,00-13,00

Masseria Altemura Salento Igt Negroamaro

Le uve di Negroamaro di questo vino sono allevate su suoli calcarei, dai caratteri franco-argillosi, mentre l'affinamento prevede una macerazione di circa una settimana e un successivo affinamento in barrique per un anno. Un rosso articolato, sia sul piano dei profumi (dai frutti di bosco maturi ad accenni di marmellata, da note speziate a nuance di leggera torrefazione e radice di liquirizia) che al palato (morbido e di buona grana tannica). Splendida la Masseria che dà il nome all'azienda, nel cuore della penisola salentina e estesa per circa 300 ettari di proprietà, dei quali quasi 100 dimorati a vigneto.

Vendemmia: 2004
Proprietà: Roberto Perrone Capano
Uvaggio: Nero di Troia
Bottiglie prodotte: 500
Enologo: -
Prezzo: € 25,00-30,00

Santa Lucia Doc Castel del Monte Ris 0,618

Il vino deriva dalla scelta dell'azienda di Roberto Perrone Capano di creare una sorta di super Riserva, dedicando un'etichetta alla Sezione Aurea della successione numerica di Fibonacci (0,618 appunto). Solo alcune centinaia di bottiglie capaci tuttavia di incuriosire per approccio originale e allo stesso tempo "antico", nel solco di altre grandi Riserve e selezioni della regione. Nasce dalla zona di Castigliola, su terreni calcarei ed ha un profilo caleidoscopico, difficile da racchiudere in uno schema degustativo troppo angusto. Vino da provare e su cui riflettere, e che mette in luce le buone attitudini di invecchiamento per questo vitigno di antica coltivazione. Prodotto in regime di agricoltura biodinamica.

Vendemmia: 2009
Proprietà: Famiglia Rubino
Uvaggio: Negroamaro, Malvasia Nera
Bottiglie prodotte: 300.000
Enologo: Luigi Petrelli, Riccardo Cotarella
Prezzo: € 7,00-9,00

Tenute Rubino Puglia Igt Marmorelle Rosso

Marmorelle è il nome di una delle quattro tenute che fanno parte delle proprietà Rubino, oltre che (ovviamente) del vino che in questa terra viene prodotto. Siamo vicini a Brindisi e al mare, la fascia di prezzo è quella "d'entrata" ma il rosso in questione vale gli euro spesi per acquistarlo. Ha uno schema molto netto, forse poco dedito a sorprese, complessità e cambi di passo ma allo stesso tempo ben eseguito, ricamato su note di piccoli frutti neri, fiori freschi e lievissima speziatura. Buona la struttura, almeno in riferimento al progetto e alla fascia di mercato che punta a ricoprire. Bevibilità appagante e immediata, buona sapidità e gusto ben ritmato.



Vendemmia: 1998

Proprietà: Famiglia Vallone

Uvaggio: Negroamaro

Quotazione: € -

Agricola Vallone

Salento Igt Graticciaia

Si deve certamente a Severino Garofano, lo storico enologo di Agricola Vallone, oggi ritiratosi a seguire esclusivamente le sorti dell'azienda di famiglia Masseria Monaci, il successo del Graticciaia, quella sorta di "Amarone del Sud" che ha tenuto per molto tempo in mano, quasi in solitudine, la bandiera dell'enologia di qualità pugliese. Oggi, l'azienda, nata nel 1934, e che resta a conduzione familiare, sta proseguendo su questa strada con la nuova enologa toscana Graziana Grassini che si è inserita nel nucleo storico formato da Vittoria e Maria Teresa Vallone e il direttore tecnico Donato Lazzari, ma, confessiamo, che il fascino di una vecchia annata di questo vino resta davvero irresistibile. I profumi di questa versione 1998 indugiano su note dolci, che, man mano che il vino si apre, lasciano il posto a note più complesse di macchia mediterranea, rosmarino, tiglio, e poi ancora di frutti rossi maturi e qualche cenno balsamico. In bocca, il vino è avvolgente e caldo, ma una bellissima nota acida contrasta alcol e dolcezza dando ritmo e profondità ad ogni sorso.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Guido Porro, Barolo Vigna Lazzairasco 2004

Difficile "dominare" completamente l'universo dei Barolo. Molte aziende restano defilate, non compaiono sulle guide e, in questo senso, un appassionato come me può trovare ancora lo spazio della sorpresa. Come nel caso di questo vino di Guido Porro. Elegante, tipico e decisamente interessante. Da provare.

Vittorio Alberto Enonauta



Vendemmia: 2010

Proprietà: Famiglia Rossi

Uvaggio: Moscato

Bottiglie prodotte: 1.200

Enologo: Franco Pastore

Prezzo allo scaffale: € 13,00-15,00

Cefalicchio

Puglia Igp Bianco Jalal

L'azienda, 27 ettari situati nella Murgia del nord, produce vini stilisticamente ben caratterizzati e Fabrizio Rossi conduce l'azienda con i rigidi criteri dell'agricoltura biodinamica, certificata Demeter. Il fatto che la produzione punti soprattutto su uvaggi che non attingono al ricco bacino dei vitigni tradizionali, non deve trarre in inganno: il loro carattere, infatti, è spiccatamente territoriale e lo Jalal, oggetto del nostro assaggio, si rivela un vino dal buon profilo aromatico, impreziosito da note di salvia e agrumi, preludio ad un palato di bella vivacità, sapido e di bellissima beva.

Vendemmia: 2010

Proprietà: D'Alfonso del Sordo

Uvaggio: Bombino Bianco

Bottiglie prodotte: 30.000

Enologo: Luigi Mojo

Prezzo allo scaffale: € 6,00-8,00

D'Alfonso del Sordo

Puglia Igt Bianco Catapanus

L'azienda di Gianfelice e Celeste D'Alfonso del Sordo, può essere considerata una delle realtà storiche del panorama enologico della Puglia settentrionale, contando su circa mezzo secolo di storia.

I vini sono stilisticamente ben definiti, puliti nei profumi e non inutilmente ridondanti in quanto a strutture. L'azienda, probabilmente, ha nella produzione "rossista" il suo punto di forza, ma il Catapanus, oggetto del nostro assaggio, si dimostra un bianco di bella energia e dalla beva gustosa e rilassata.

Vendemmia: 2005

Proprietà: Castello Bonomi

Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero

Bottiglie prodotte: 7.000

Enologo: Luigi Bersini e Leonardo Valenti

Prezzo allo scaffale: € 33,00-35,00

Castello Bonomi

Docg Franciacorta Brut Millesimato

Il Castello Bonomi, 13 ettari di vigneto, si trova nella parte più a sud della Franciacorta. Realtà produttiva fondata nel 1915, oggi fa parte della "galassia" della veneta Paladin, che possiede una propria dependance anche nel Chianti Classico, Vescine a Radda in Chianti. Il Franciacorta millesimato di Castello Bonomi è un vino di bella energia, di buona impostazione aromatica e dal gusto salino, complesso e poco "dosato".

Una scelta stilistica tutta all'insegna della freschezza che dona a questo spumante una beva scattante ed equilibrata.

Vendemmia: 2008

Proprietà: Famiglia Maculan

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot

Bottiglie prodotte: 16.000

Enologo: Fausto Maculan

Prezzo allo scaffale: € 12,00-14,00

Speaia

Veneto Igt Speaia

Speaia è una diretta "emanazione" della Maculan di Breganze, uno dei marchi più noti del panorama enologico veneto, ed è anche il nome dell'azienda vinicola che dispone di vigneti a Vò, Torreglia e Teolo sui Colli Euganei. Dal 2007, Fausto Maculan e le sue figlie Angela e Maria Vittoria sono diventati proprietari unici del marchio. I vini realizzati da Fausto Maculan sono frutto di una tecnica rigorosa e per questo risultano generalmente ben fatti e affidabili. Come nel caso di questo classico blend di Cabernet e Merlot, ampio e ben profilato nei profumi, quanto appagante e disteso al palato.





Vendemmia: 2007

Proprietà: KVV

Uvaggio: Pinotage

Bottiglie prodotte: -

Prezzo allo scaffale: €

10,00-12,00

KVV

Café Culture Pinotage

Si chiama Café Culture, il vino della sudafricana KVV (Ko-Operatieve Wijnbouwers Vereniging, una fusione di diverse realtà produttive che nel 1997 è passata dallo statuto cooperativo a quello di azienda), un vino che è anche un progetto di marketing integrato, dall'etichetta ricercata e un marchio dedicato. Un vino che secondo le intenzioni dell'azienda è stato "progettato" per venire incontro alle esigenze di un pubblico più di immediati fruitori che di esperti, da consumarsi nei lounge bar o nei bistrot piuttosto che nelle enoteche in senso stretto. Café Culture è un Pinotage in purezza, una varietà che può essere considerata come l'"uva locale" del Sudafrica, dato che fu il professor Abraham Perold dell'Università di Stellenbosch che, nel 1924, la "creò" dall'incrocio fra Pinot Nero e Hermitage (o Cinsault, vitigno del sud della Francia) e che solitamente trova proprio in Sudafrica le sue declinazioni migliori. L'enologo Bertus Fourie ha realizzato un vino dagli intensi aromi e dal gusto denso, rotondo e accattivante.

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.

Trattoria
"IL POZZO"

LA VERA CUCINA CASALINCA TOSCANA
DI FRANCA E PAOLA
AMPIA CARTA DEI VINI
53020 S. Angelo in Colle - Montalcino (SI)
Tel. 0577 844015 - Fax 0577 844076



Brindate a una RIVOLUZIONE

winefit
Quality wine dispenser

Cosa vende

L'Enotecastore (via Moriglione 31, Jesolo (VE); www.enotecastore.it) è un punto vendita on-line che mette insieme un'offerta selezionata direttamente da Daniele Cavallari e la scelta proposta non tradisce l'origine toscana della proprietà, privilegiando proprio le etichette provenienti da questa regione:

Benotto, Valdobbiadene Prosecco Superiore Cartize - € 9,90

Il vino oggi forse più di moda

Tenuta di Capezzana, Vin Ruspo 2010 - € 7,60

Un prodotto figlio di una tradizione antica

Petra, Mareto 2008 - € 6,65

Accattivante blend della costa toscana a base di Syrah, Merlot e Malbec

Masciarelli, Montepulciano d'Abruzzo 2008 - € 8,10

Potente e affidabile il "base" di casa Masciarelli

Poliziano, Rosso di Montepulciano 2006 - € 9,90

Un vino piacevole e ben fatto da uno dei marchi top della denominazione

Perusini, Colli Orientali del Friuli Merlot 2008 - € 13,30

Vino fresco e ben ritmato in bocca, quanto speziato ed erbaceo negli aromi

Poderi Luigi Einaudi, Langhe Nebbiolo 2006 - € 13,50

Elegante e intenso, questo vino dagli aromi balsamici e mentolati

Castellare di Castellina, Chianti Classico 2009 - € 12,35

Buona solidità aromatica e gusto tipico per un Chianti Classico d'autore

Avignonesi, Vino Nobile di Montepulciano 2008 - € 18,00

Un classico dell'enologia poliziana

Maculan, Cabernet Sauvignon Palazzotto 2008 - € 17,10

Vino ben fatto anche se forse un po' dominato dai legni di affinamento

Cosa consiglia

Ed ecco i vini consigliati dallo staff di Enotecastore:

Bollinger, Champagne Grand Année 1999 - € 99,75

Un vero e proprio monumento della sua tipologia, ormai diventato un classico

Allegrini, Amarone Classico della Valpolicella 2007 - € 49,40

Un vino profumato quanto succoso e profondo

Biondi Santi, Brunello di Montalcino Riserva 2004 - € 228,00

Il simbolo di tutta una denominazione

Monteverdine, Le Pergole Torte 2006 - € 60,80

Una delle migliori declinazioni del Sangiovese chiantigiano

Petra, Petra 2007 - € 45,60

Cabernet Sauvignon e Merlot intenso e mediterraneo

Argiolas, Turriga 2003 - € 47,50

Uno dei vini protagonisti del rilancio dell'enologia dell'isola dei Nuraghi

Jermann, Collio Picolit 2006 - € 30,40

Vino dolce e denso, che riesce a non essere mai stucchevole

Felsina, Chianti Classico Rancia Riserva 2007 - € 28,50

La quintessenza del Chianti Classico della sottozona di Castelnuovo Berardenga

Gruss, Riesling d'Alsace Vieilles Vignes 2006 - € 13,50

Un vino decisamente tipico e dall'espressione varietale paradigmatica

Tom Haingerlot, Pouilly Fumé 2006 - € 18,00

Buone sensazioni, specialmente aromatiche, per questo fresco e intenso bianco d'oltralpe

Il nesso del vino con l'arte

Facile l'analogia per cui il vignaiolo come il pittore ha una sua tavolozza, ha i suoi pennelli. Mescola, dosa e trasforma, gioca con le leggi naturali che presiedono alla fermentazione e all'evoluzione del vino.

Una botta di giallo in più per il pittore, una botta di Cabernet, o di Sangiovese in più per il vignaiolo.

Ma certo non si può andare oltre all'analogia. Sarebbe troppo presuntuoso pensare al vino come ad un'opera d'arte, specie oggi.

Ma un elemento decisamente potente, che può autorizzare al superamento dell'analogia, risiede nel fatto che vignaiolo e pittore, come è nelle cose, riproducono, ognuno nel proprio agire, la classica contraddizione fra razionale e irrazionale "lottando" per un ordine opposto all'entropia naturale, sfidando così l'essenza divina dionisiaca che rifiuta la regola della ragione.

Dioniso appare allora miticamente ambivalente: un dio del lavoro, della terra, ma anche un dio dell'ebbrezza e della follia.

E questo aspetto delirante esprime un legame tra Dioniso e la civiltà umana, e la chiave per svelarlo può essere l'arte. Con buona pace di chi castra e censura il vino, in questo senso rivelatore di quel nesso "artistico".

La Masseria Torre Coccaro (Contrada Coccaro, 8 - Savelletri di Fasano (Brindisi); tel. 080.4829310) è un luogo eccezionale, tanto per inquadrare subito la situazione e non girarci troppo intorno. Un Relais restaurato e arredato con cura in ogni minimo dettaglio, circondato da una grande tenuta caratterizzata dalla tipica vegetazione Mediterranea, dagli uliveti e da orti di raro fascino. Da vedere il frantoio ipogeo, capace di stupire e dare l'idea di quanto, in una storia millenaria, l'olio sia importante per questa terra. Dei frutti più autentici di questa terra "si nutre" il ristorante "Egnathia", interno alla Masseria ma aperto a tutti coloro che desiderano effettuare una prenotazione. Caratterizzato da volte a stella del Seicento, si trova nelle antiche stalle e sotto il pergolato, offre piatti tipici come i Tagliolini scampi e asparagi selvatici e pomodorini della regina, il Grano pestato con gamberi viola di Gallipoli e crema di ceci, il Trancio di merluzzo con filetto di melanzane su polpa di pomodoro di Torre Guaceto piccante in agrodolce o il Lombo di maialino con pomodori secchi e salsa al Primitivo.

La top five della "Torre Coccaro"

Poderi Angelini, Fiano 2007 - € 30,00

Cardone, Placeo Chardonnay 2008 - € 22,00

Rasciatano, Malvasia 2008 - € 45,00

Tenute Rubino, Visellio 2006 - € 40,00

Castello Monaci, Artas 2005 - € 60,00

Non solo vino

Café Noir Caffè macinato

Café Noir nasce negli anni '70 da una piccola torrefazione di Ragusa, presente nella città fin dal 1934.

Con gli anni l'azienda è cresciuta ma non ha perso la sua impronta artigianale che si rivela in una gamma di caffè, tutti prodotti da miscele di "arabica" e "robusta", provenienti da Brasile, Colombia, Guatemala, Camerun, India e Vietnam, che spazia dal caffè macinato a quello in grani, da quello in cialda al decaffeinato e che non perde mai i suoi connotati italiani, tipici dell'arte di fare il caffè nel Bel Paese e, soprattutto, in Sicilia.
Info: www.cafenoirrg.it



I tre vini del cuore di...

Anna Scafuri

Giornalista Rai, in azienda dal 1990, ha inizialmente lavorato nella redazione del Tgr Marche, per poi passare al Tg1 dove ha lavorato nella redazione cronaca e società, per poi approdare a quella economica. Dal 2004 cura e conduce la rubrica settimanale enogastronomica dell'ammiraglia Rai "Terra e Sapori". E' docente del Master in Cultura del Cibo e del Vino all'Università veneziana Cà Foscari. Il suo nome e il suo impegno è però decisamente legato a "Terra e Sapori", una rubrica in cui la giornalista è riuscita in pochi anni a conquistare uno spazio di primissimo piano nell'informazione dedicata ai prodotti della nostra tradizione enogastronomica, ed è diventata per i telespettatori il volto di riferimento per orientarsi anche nelle scelte della spesa quotidiana. "Terra e sapori" è, infatti, una rubrica capace di raccontare, come in una sorta di viaggio del gusto permanente, la magia e la qualità dei prodotti tipici italiani.

Biondi Santi, Brunello di Montalcino Riserva 1955

Caprai, Montefalco Sagrantino 25 Anni 2001

Tenuta San Leonardo, San Leonardo 1997

