

Tiratura: 27.909 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 67 - Giugno 2011 - Info: [iquadernidivinenews@winenews.it](mailto:iquadernidivinenews@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: 2008  
Proprietà: Famiglia Lungarotti  
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo  
Bottiglie prodotte: 650.000  
Enologo: Vincenzo Pepe,  
Lorenzo Landi  
Prezzo allo scaffale:  
€ 7,00-9,00

## Lungarotti

### Doc Torgiano Rosso Rubesco

Quello di Lungarotti è un portafoglio prodotti estremamente chiaro, facilmente comprensibile nello schema piramidale, capace di partire da una base ampia e solida per culminare in un vertice più stretto ma decisamente importante. Significa che tutti i vini hanno un rapporto centrato con il prezzo e che spesso, salendo di grado, sono un vero affare per livello qualitativo e personalità delle etichette. Tra queste primeggia il Rubesco '08, marchio storico letteralmente creato dal genio di Giorgio Lungarotti, tutt'altro che banale nell'impostazione stilistica, deciso nei tratti di ciliegia matura, macchia e liquirizia; ferroso e saporito in bocca, è capace di un finale caldo, ampio e profondo. Considerando la tiratura, un vero gioiello.



Vendemmia: 2008  
Proprietà: Famiglia Begnoni  
Uvaggio: Corvina, Rondinella  
Bottiglie prodotte: 22.000  
Enologo:  
Giancarlo Begnoni  
Prezzo allo scaffale:  
€ 12,00-14,00

## Santa Sofia

### Doc Valpolicella Classico Superiore Ripasso

Situata a Pedemonte (a nord di Verona), l'azienda è rappresentata da un'antica villa palladiana del '500 ed è oggi in mano alla famiglia Begnoni, negociant della zona capaci nel tempo di selezionare i siti più vocati e i vignaioli più attenti, cui attingere per le uve da vinificare. Il Valpolicella Ripasso '08 che abbiamo assaggiato è un vino decisamente aderente ai caratteri della tipologia, azzeccato in ogni suo aspetto. Ha un naso caldo ma non troppo dolce di ciliegia sotto spirito mentre al palato mostra una materia controllata, capace di allungare e di mettere in evidenza, nel fine bocca, una piacevole sensazione balsamica e speziata (pepe nero). Ideale con primi piatti robusti o formaggi mediamente stagionati.



Vendemmia: 2009  
Proprietà: Famiglia Pizzolo  
Uvaggio: Trebbiano d'Abruzzo  
Bottiglie prodotte: 8.000  
Enologo: Luciana Biondo, Carlo Ferrini  
Prezzo allo scaffale:  
€ 18,00-20,00

## Valle Reale

### Doc Trebbiano d'Abruzzo Vigna di Capestrano

A nostro giudizio questo è uno dei Trebbiano d'Abruzzo più personali in circolazione. Un vino "diverso", anche rispetto agli altri firmati Valle Reale, capace di trovare un tratto coinvolgente e assolutamente autentico. La versione 2009 è meno nitida sul piano cromatico della precedente ma guadagna in sapore e ampiezza. Sulle prime evidenzia note di melone bianco e cenni di albicocca, poi si rinfresca fino a incrociare sfumature agrumate e floreali. Il palato conferma che il vino ha ancora bisogno di bottiglia ma allo stesso tempo che la scommessa sul suo futuro ha un relativo margine di rischio: carnoso e sfaccettato, ha un sorso di clamoroso sapore. Lieviti indigeni e niente filtrazione.



Vendemmia: 2007  
Proprietà: Gruppo Allianz  
Uvaggio: Sangiovese  
Bottiglie prodotte: 260.000  
Enologo:  
Leonardo Bellaccini  
Prezzo allo scaffale:  
€ 14,00-16,00

## Agricola San Felice

### Docg Chianti Classico Riserva Il Grigio

Etichetta storica appartenente ad un'azienda altrettanto classica nello scacchiere vitivinicolo italiano e chiantigiano in particolare, capace di alcuni vini simbolo di questo territorio meraviglioso. Il Grigio è un Chianti Classico ottenuto da solo Sangiovese, che trae il nome da un leggendario condottiero rinascimentale, raffigurato nell'etichetta dal fiero personaggio dipinto da Tiziano. Affina per la maggior parte in grandi botti di Slavonia e per la restante quota in barrique. La versione 2007 di questa Riserva ha un deciso frutto scuro al naso, contornato da sensazioni tostate, non senza qualche lieve cenno animale. In bocca lo schema è simile, con una bella acidità che rinfresca e allunga il sorso, concluso su note di cioccolato e amarena.

## Editoriale

Cresce la voglia di export

*Sono arrivati anche i dati ufficiali a conferma di quello che, chiacchierando con produttori e addetti ai lavori, ci sembrava fosse l'andazzo del vino italiano. Con un +28,7% in quantità ed un +27,1% in valore, l'Italia rafforza, nel primo trimestre 2011, la sua posizione sul mercato americano. Le cifre dell'Italian Wine & Food Institute confermano che il futuro è roseo per le cantine tricolore in quello che è, ancora oggi e nonostante tutto, il mercato di riferimento per le nostre bottiglie. Accanto al dato Usa ne potremmo aggiungere altri di positivi, così come emerge inconfutabile la voglia di export da parte dei vigneron di casa. Oltre agli Stati Uniti, infatti, c'è da registrare un interesse crescente nei mercati asiatici, con alcune novità che nei prossimi anni promettono di diventare più che appetitose, per non dire dei soliti baluardi della vecchia Europa, Germania in testa. Che significa tutto questo? A nostro avviso la questione ha almeno due chiavi di lettura, diremmo di segno opposto. Da un lato è una conferma che il made in Italy in bottiglia continua a piacere in giro per il mondo. Dall'altro che il mercato interno resta pigro per non dire in difficoltà. Lo sguardo oltre confine ci pare determinato anche da questo, visto che in "casa" la crisi è piuttosto evidente, almeno a guardare le enoteche sempre più in mezzo al guado e i ristoranti che non se la passano meglio. Risultato? Difficoltà delle cantine non solo a vendere ma soprattutto a riscuotere. E voglia di esportare sempre di più ...*

Buona lettura  
Antonio Boco  
Franco Pallini





Vendemmia: 2009  
 Proprietà: Santa Margherita  
 Uvaggio: Pinot Grigio  
 Bottiglie prodotte: 3.000  
 magnum  
 Enologo: Loris Vazzoler  
 Prezzo allo scaffale: da definire

## Santa Margherita Pinot Grigio Brut Metodo Classico

Dici Pinot Grigio e pensi, nel bene e nel male, ad uno dei vini italiani più venduti al mondo, capace di realizzare trend commerciali inimmaginabili entro i confini nazionali, e di sfidare niente di meno che lo Chardonnay tra le varietà bianche più vinificate e diffuse. Poi focalizzi l'attenzione su aziende ed etichette e a questo punto non puoi che dire: Santa Margherita! Da sempre legata alle fortune di questa varietà e del vino che ne deriva (vale ovviamente il viceversa), l'azienda veneta ha voluto celebrare in pompa magna il Cinquantesimo anniversario del primo monovarietale vinificato in bianco prodotto con quest'uva. Come?

Realizzandone una versione innovativa, in maniera da ricalcare con parole nuove il percorso che fu, e cercando magari di costruire il nuovo classico di domani. Arriva dunque il Pinot Grigio Brut, un metodo classico realizzato esclusivamente con questa varietà, vinificando le uve provenienti dalle vigne che si trovano in alta collina, su terreni argilloso - calcarei, raccolte precocemente rispetto alla normale data di vendemmia (per regalare quell'acidità che normalmente manca al Pinot Grigio, e che ha portato lunghe discussioni in azienda prima del via libera, fortemente voluto per celebrare questo importante evento con le giuste bollicine). Un vino capace di immediata piacevolezza, oltre che di un timbro aromatico capace di rimandare all'idea diffusa di questo vino, o almeno a quella dei Pinot Grigio firmati Santa Margherita. Pera e frutta a polpa bianca al naso, capace di una discreta articolazione che sfocia in qualche cenno di erbe di campo e mandorla; deciso e polposo al palato, morbido nella trama carbonica eppure capace di un buon ritmo e di una bella freschezza. Una bollicina che si proietta nel variegato mondo dell'aperitivo, ma che troverà con la permanenza in bottiglia quel tocco di complessità in più per le sfide della tavola. Qualche consiglio? Gli antipasti della tradizione italiana, una delicata tempura di verdure o di pesce, primi piatti di casa nostra o della tradizione asiatica. Ultimo particolare, le bottiglie sono per il momento solo in formato magnum, prodotte in serie celebrativa limitata (verranno messe in commercio da Vinitaly 2012 nella classica bottiglia da 75 cl).

Nelle nostre cantine si scrive la storia del Friulano.  
 Vieni a scoprirla in Friuli Venezia Giulia!



Vendemmia: 2009  
 Proprietà: Masone Mannu  
 Uvaggio: Vermentino  
 Bottiglie prodotte: 50.000  
 Enologo: Piero Cella  
 Prezzo: € 12,00  
 Bottiglia acquistata il 7 maggio, all'Aeroporto di Olbia

## Masone Mannu Docg Vermentino di Gallura

**Petrizza**  
 L'azienda di Monti, il cui nome significa "grande proprietà", conta su 17 ettari vitati nel bel mezzo della Gallura e una propensione alla valorizzazione dei vitigni di antica coltivazione della Sardegna, dal Vermentino, ovviamente (che occupa ben 13 ettari), al Cannonau, dal Carignano, al Bovale alla Malvasia. Il Petrizza, oggetto del nostro assaggio, è un vino dal bell'impatto aromatico, che evidenzia note di rosmarino e leggeri cenni iodati. In bocca, il vino possiede una progressione gustativa di buon ritmo e una continua sapidità che lo rende gustoso e gradevole. Guidano l'azienda Roberto Gariup e Nicola Dettori.

Vendemmia: 2007  
 Proprietà: Famiglia Argiolas  
 Uvaggio: Bovale Sardo, Carignano e Cannonau  
 Bottiglie prodotte: 90.000  
 Enologo: Mariano Murru  
 Prezzo: € 32,00  
 Bottiglia acquistata il 7 maggio, all'Aeroporto di Olbia

## Argiolas Isola dei Nuraghi Igt Korem

Argiolas è uno dei simboli della rinascita enologica sarda. E il Korem ne è una puntuale conferma. I sei anni di affinamento hanno solo donato complessità a quest'uvaggio di chiara matrice sarda, senza togliere integrità alle note primarie. Ecco allora la mora matura accompagnata da nuances di noce moscata e tabacco dolce, ma anche da fresche venature di menta. La bocca è proprio gustosa, sapida, dolce, di buona acidità e dal tannino vivace. Lungo finale con ricordi di mirto e ginepro, a marcare l'intrigante legame con il proprio territorio, che il Korem esprime con grande raffinatezza.

Vendemmia: 2006  
 Proprietà: Agricola Punica  
 Uvaggio: Carignano, Cabernet Sauvignon, Merlot  
 Bottiglie prodotte: 55.000  
 Enologo: Sebastiano Rosa  
 Prezzo: € 51,00  
 Bottiglia acquistata il 7 maggio, all'Aeroporto di Olbia

## Agricola Punica Isola dei Nuraghi Igt Barrua

Il Barrua è stato il primo vino prodotto dall'Agricola Punica (che oggi produce anche il Montessu), joint-venture tra la sarda Cantina Sociale di Santadi e la Tenuta San Guido di Bolgheri. Il "Sassicaia sardo", passateci la facile e banale battuta, possiede profumi piuttosto complessi di frutta rossa matura (amarena principalmente), spezie, note di liquirizia e ricordi di mirto. Al palato, il vino dimostra un'ineccepibile fattura. Piacevolissimo alla beva, è caldo e tendenzialmente grasso, con un finale dolce, ma dalla chiusura un po' brusca e dal rovere a tratti troppo in evidenza. I vigneti comprendono 15 ettari di Carignano e 50 vitati a Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot.

Vendemmia: 2005  
 Proprietà: Cantina Sociale Santadi  
 Uvaggio: Carignano, Bovaleddu  
 Bottiglie prodotte: 80.000  
 Enologo: Dino Dini  
 Prezzo: € 50,00  
 Bottiglia acquistata il 7 maggio, all'Aeroporto di Olbia

## Cantina Santadi Doc Carignano del Sulcis Superiore Terre Brune

La Cantina di Santadi, nata nel 1960, è probabilmente la migliore realtà produttiva vitivinicola dell'isola e può contare su oltre 600 ettari di vigneto per una produzione complessiva di oltre un milione e mezzo di bottiglie. Molto del suo successo è passato dalla consulenza di Giacomo Tachis, che ha introdotto una giusta dose di modernità su una materia prima di straordinario valore. Simbolo di questo lavoro il Terre Brune, un vino che nella versione 2005 esprime profumi complessi e intensi che trovano piena corrispondenza in una bocca potente e densa.

**Nuovo R.O.S.A. Evolution**  
 Tecnologia Amorim, perfezione assoluta





Vendemmia: 1955  
 Proprietà: Franco Biondi Santi  
 Uvaggio: Sangiovese  
 Quotazione: € 1.200-1.600

## Biondi Santi

### Brunello di Montalcino Riserva

Probabilmente, in Italia, soltanto la "dinastia" Biondi Santi può "condensare" in una verticale la storia di un vino, di una famiglia e di un territorio. Non solo per il semplice fatto che ha saputo conservare nel tempo un "archivio" della propria produzione in grado di raccontare queste cose, ma anche, e soprattutto, perché incarna senza indecisione un "continuum" temporale, composto da tre elementi distinti ma che inevitabilmente si intrecciano finendo con l'identificarsi: una famiglia, un vino, un territorio. Detto questo, dalla verticale che abbiamo recentemente fatto al Greppo (Riserva 2004, 1999, 1995, 1983, 1975, 1955) abbiamo scelto la 1955 che, senza tanti giri di parole, resta un vino incredibile. Colore brillante, profumi poco riconducibili all'età del vino, decisamente complessi e sfaccettati. In bocca, il vino sembrerebbe un po' più segnato dall'evoluzione, ma tannini ancora pieni ed un nerbo acido di grande vitalità gli donano freschezza e grinta. E' un grandissimo Brunello che coniuga potenza ed eleganza allo stesso tempo. Semplicemente emozionante.

## "fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

### Tenuta Fiorano, Fiorano Rosso 1988

Nello sterminato panorama enologico italiano uno spazio non piccolo è occupato da quelli che potremmo definire i vini "estinti", cioè quelle etichette ormai fuori produzione o, addirittura, prodotte da aziende scomparse. Bottiglie che però continuano a "vivere" attraverso gli esemplari superstiti in cui si possono imbattere gli appassionati come me. Recentemente mi è capitato di assaggiare una bottiglia di Fiorano Rosso 1988 ancora in grandissima forma e, appunto, è stata una bellissima esperienza, che spero non resti la sola.

Giorgio Marchesini  
 Enonauta



Vendemmia: 2008  
 Proprietà: Sabino Loffredo  
 Uvaggio: Aglianico  
 Bottiglie prodotte: 10.000  
 Enologo: Sabino Loffredo  
 Prezzo allo scaffale: € 13,00-15,00

## Pietracupa

### Doc Campania Aglianico Quirico

Considerata a ragione una delle varietà italiane a bacca rossa più adatte all'invecchiamento, l'Aglianico fa però fatica a mostrare un certo equilibrio (specie sul piano della maturità tannica) nei vini immediati, che vanno consumati relativamente giovani. In Irpinia fa eccezione il Quirico di Pietracupa, un vino affascinante per le sensazioni fruttate croccanti, il corpo scorrevole ma consistente, il corredo speziato e pepato che dona complessità, la trama tannica inappuntabile. Complimenti dunque al vigneron Sabino Loffredo che, dopo alcune annate di grandi bianchi Greco su tutti, ma anche Fiano, sta dimostrando di saperci fare anche con i rossi del territorio.

Vendemmia: 2009  
 Proprietà: Feudi di San Gregorio  
 Uvaggio: Aglianico  
 Bottiglie prodotte: 20.000  
 Enologo: Lorenzo Landi  
 Prezzo allo scaffale: € 14,00-16,00

## Basilisco

### Doc Aglianico del Vulture Teodosio

Oltre al "fratello maggiore" Basilisco 2008, a dir poco sontuoso, l'azienda acquistata recentemente dall'irpina Feudi di San Gregorio, propone un second vin capace di arrivare a livelli di splendore assoluto. Il Teodosio 2009 ci è davvero piaciuto, anzi ci ha piuttosto sorpreso. Non è solo un vino ben fatto, riuscito, facile da bere, immediato. E' un autentico capolavoro di sapore e leggerezza, eleganza e complessità. Al naso ha una bella armonia speziata e di erbe officinali su un impianto fruttato maturo, in bocca gioca su sfumature di grande coerenza e un sorso capace di sapidità, articolazione e progressione. Davvero un bell'esempio di Aglianico, capace di evolvere in bottiglia ma già estremamente gradevole.

Vendemmia: 2007  
 Proprietà: Giuseppe Rinaldi  
 Uvaggio: Nebbiolo  
 Bottiglie prodotte: 7.000  
 Enologo: Giuseppe Rinaldi  
 Prezzo allo scaffale: € 15,00-17,00

## Rinaldi

### Doc Langhe Nebbiolo

Non solo grandi Barolo, con nomi come Brunate Le Coste e San Lorenzo Ravera entrati nel ristretto lotto dei migliori rossi italiani in circolazione, specie per chi è alla ricerca di prodotti di grande personalità. Anche i così detti "vini minori" di questa affascinante realtà delle Langhe dimostrano di non tradire le attese degli affezionati estimatori dello stile di questa maison. Il Langhe Nebbiolo 2007, dopo il necessario periodo di bottiglia, è giunto ad un ottimo livello di maturità e piacevolezza, ben supportato da un corpo carnoso e dalla tipica pienezza dell'annata. Il tratto aromatico ricorda i fiori appassiti e la terra, in un connubio non facile da trovare in questa fascia di prezzo.

Vendemmia: 2010  
 Proprietà: Leonardo Baccarelli  
 Uvaggio: Grechetto, Trebbiano Spoletino  
 Bottiglie prodotte: 12.000  
 Enologo: Hartmann Donà  
 Prezzo allo scaffale: € 8,00-10,00

## Roccafiorino

### Umbria Igt Fiordaliso

La cantina della famiglia Baccarelli, punta di diamante di un articolato progetto che unisce agricoltura di qualità, ristorazione e ricettività country chic, può considerarsi una delle realtà più interessanti tra quelle più recenti nate in Umbria. L'impostazione biologica, la chiarezza nel percorso di crescita, la voglia di rappresentare il territorio tuderno in maniera autentica ne hanno fatto in poco tempo un esempio per la zona. Il bianco Fiordaliso è un campione per qualità e prezzo, immediatezza e capacità di trovare complessità in bottiglia e nel bicchiere. Ha colore e profumi brillanti, vivi, di bella purezza espressiva, mentre in bocca il sorso è contrastato e perfettamente bilanciato.





Vendemmia: 2009  
Proprietà: VSPT Wine Group  
Uvaggio: Cabernet Sauvignon  
Bottiglie prodotte: -  
Prezzo allo scaffale: € 6,00-8,00

## Viña San Pedro "GatoNegro" Cabernet Sauvignon Central Valley

Il "GatoNegro", da uve Cabernet Sauvignon, è uno dei vini cileni più venduti al mondo, e deve molto del suo successo allo straordinario rapporto qualità/prezzo che lo rende uno dei prodotti da tutti i giorni più consumati in assoluto. "GatoNegro" è stato il primo marchio creato da Viña San Pedro, negli anni '60, in un momento in cui il vino imbottigliato era decisamente una novità in Cile. Nel corso del tempo, sia il vino sia il packaging hanno subito una profonda rivisitazione fino ad arrivare all'attuale versione che ha come obiettivo quello di essere il vino di qualità da condividere in famiglia in ogni occasione. Un progetto a dir poco ben riuscito visto che "GatoNegro", nelle sue varie declinazioni (compresa quella da vitigni a bacca bianca), è commercializzato in oltre 50 milioni di bottiglie. L'attacco in bocca di questo Cabernet è morbido ed immediato, di buona corrispondenza con le sensazioni olfattive. L'azienda Viña San Pedro fa parte del gruppo VSPT Wine Group, il secondo maggiore esportatore di vino cileno.

I quaderni di  
**Wine News**  
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 In Vino Veritas (via Ghislanzoni 83, Lecco; tel. 0341363593; [www.invinoveritas99.it](http://www.invinoveritas99.it)) è un punto di riferimento per gli appassionati della cittadina dei Promessi Sposi, essendo stata fondata alla fine dell'800. A condurla i fratelli Giovanni Battista e Carlo Negri, che hanno aperto anche In Vino Veritas Café:

**Villa Crespia-Fratelli Muratori, Franciacorta Brut Miolo - € 14,70**  
Uno spumante fresco e intenso dai toni di lavanda ed erbe aromatiche

**Ca' del Bosco, Franciacorta Brut Prestige - € 23,00**  
Morbido e carezzevole l'entry level dell'azienda di Erbusco

**Louis Roederer, Champagne Brut Premier - € 42,00**  
Un classico Champagne dai cenni minerali e dalla bocca scattante e avvolgente

**Vignamaggio, Chianti Classico 2008 - € 12,00**  
Buone sensazioni da questo rosso vivo e intenso

**Campo alla Sughera, Bolgheri Superiore Arnione 2007 - € 29,00**  
Un vino solido e caldo dagli aromi riccamente fruttati e speziati

**Boscarelli, Rosso di Montepulciano Prugnolo 2008 - € 11,00**  
Prugnolo Gentile fragrante e ben ritmato

**Miceli, Yrnm 2006 € 12,00**  
Un vino intenso e avvolgente dal gusto pieno e morbido

**H.Lun, Alto Adige Gewürztraminer - € 9,90**  
Decisamente varietale, di grande eleganza e freschezza

**Castelgiocondo, Brunello di Montalcino 2005 - € 37,00**  
Una buona interpretazione di un'annata tendenzialmente calda

**Castello di Cicognola, Oltrepo' Pavese Barbera Dodicidodici 2007 - € 9,90**  
Buone sensazioni da questo rosso ricco e strutturato

## Cosa consiglia

Ed ecco i vini consigliati da Giovanni e Carlo Negri:

**Villa Crespia-Fratelli Muratori, Franciacorta Brut Dosaggio Numerozero - € 15,50**  
Uno spumante grintoso, fresco e di grande energia

**Philipponnat, Champagne Royal Reserve Pas Dosé - € 40,00**  
Un'interpretazione piena di fascino del terroir di Aÿ

**Campo alla Sughera Bolgheri Bianco Arioso 2009 - € 11,90**  
Cenni di macchia mediterranea per questo vino godibile e di bella persistenza

**H.Lun, Alto Adige Riesling 2009 - € 9,50**  
Da un vitigno molto caratteriale, un vino di spiccata personalità

**Dario Coos, Ribolla Gialla 2008 - € 11,00**  
Un vino estremo per un'azienda che produce senza compromessi

**Il Marroneto, Brunello di Montalcino 2006 - € 33,00**  
Cenni ferrosi e di terra bagnata ben introducono una bocca sapida e di bella sostanza

**Rubbia al Colle-Fratelli Muratori, Cabernet Sauvignon TuttoNatura 2008 - € 9,50**  
Una sperimentazione tutta all'insegna della naturalità, per questo vino convincente anche nel prezzo

**Pasquale Pellissero, Barbaresco Bricco San Giuliano 2007 - € 22,00**  
Buona tipicità per questo Nebbiolo di Langa

**Tommasi, Amarone della Valpolicella 2007 - € 33,00**  
Caldo, profondo e di bella morbidezza, come nello stile più classico della sua tipologia

**Giardini Arimei-Fratelli Muratori, Passito dell'Isola d'Ischia - € 16,00**  
Bella personalità per questo vino isolano



## Le illusioni perdute

I francesi, sciovinisti per eccellenza, un luogo comune per certi versi ben fondato, non sono molto inclini all'autocritica, specialmente quando si parla di vino. Che i tempi stiano inesorabilmente cambiando, però, è un fatto che anche i nostri cugini non possono più ignorare. Ecco allora, una piccola ricognizione su quella che fu la "grandeur" enoica transalpina del recente passato e quello che, invece, è la dura realtà attuale. Il 1999 era ancora un anno pieno di prospettive entusiasmanti per le sorti enologiche francesi. La Francia restava saldamente il principale Paese del vino, e considerava questa una prospettiva inossidabile. Il bug del 2000, rappresentato dalla crescente pressione dei vini dell'emisfero Sud del mondo, non poneva problemi. La Francia era in quel momento il più grande produttore in termini di volume, il più grande esportatore in valore e il secondo in volume, il più grande esportatore di vini sfusi e il più grande esportatore di vini pregiati, nonché il primo Paese consumatore. Siamo nel 2011. La Francia è diventata il secondo produttore dietro l'Italia seguita da vicino dalla Spagna, il terzo maggiore esportatore in volume e il secondo in valore. La Francia è diventato il quarto esportatore di vini in Usa, proprio quando questo Paese è diventato il principale consumatore di vino. E le importazioni cinesi hanno cominciato a rallentare ...

(fonte: E-lettres Vitisphere)

Il Ristorante "La Fenice" (via Gandhi 3, Ragusa; tel. 0932252070;

[www.lafeniceristorante.com](http://www.lafeniceristorante.com)) si trova alle porte del capoluogo più a sud della Sicilia. Un sapiente recupero di questa antica masseria Ottocentesca, ha restituito un ambiente accogliente e di bella personalità, in cui è difficile sfuggire al fascino della cucina isolana. Una cucina che lo chef Claudio Ruta riesce a far convivere con un giusto tocco innovativo, senza mai scadere in inutili sperimentalismi. I piatti della tradizione sono reinventati con vivacità e brio, attingendo alla cucina del territorio e alle ricette della tradizione contadina e marinara di questa zona. Materie prime di prima qualità, scelte con grande cura, sono le protagoniste assolute di piatti quali: ricci di seppie con il loro nero su crostini di ceci, fave e schiuma di latte, tortino di baccalà affumicato con cous cous e "Sanapo", code di gamberoni in foglie di pasta dorata, bignè di tonno con pastella alla birra e vinaigrette di lenticchie, filettini di coniglio marinati con duo di topinambur e funghi al pepe lungo del Bengala, fagottini di lardo salato di maialino nero dei Nebrodi con tartara di manzo al profumo di brace, gelato di senape e croccante di cipolle, ragusano primo sale grigliato con sfoglie di frutta secca e gnocchi di "Sanapo" leggermente profumati all'aglio. Di grande spessore la cantina, ospitata in una grotta anticamente adibita a cisterna per l'acqua, con oltre 1.300 etichette.

**Occhipinti, SP 68 Rosso 2010 - € 20,00**

**Guccione, Boné 2007 - € 20,00**

**Valle dell'Acate, Frappato 2010 - € 20,00**

**Tasca d'Almerita, Chardonnay 2009 - € 40,00**

**Murgo, Spumante Metodo Classico 2007 - € 20,00**

## Non solo vino

### Ca' Rainene Olio Extravergine di Oliva Dop Garda Orientale - Olio Extravergine di Oliva Monovarietale



L'azienda di Paolo Bonomelli ([www.carainene.it](http://www.carainene.it)), 10 ettari coltivati con 3.000 piante, è decisamente un punto di riferimento per la produzione olearia del Veneto e non solo. Meticolosità nel frantoio e grande attenzione nella coltivazione delle piante e nei tempi di raccolta delle olive, ne fanno una delle più belle realtà italiane. I due olii in assaggio, il Dop Garda a base di Casaliva, Leccino e Pendolino, e il monocoltivar da sole olive Drizàr, sono raffinati e versatili negli abbinamenti.

## I tre vini del cuore di...

### Carlo Giovanelli

Già il fatto di essere nato nel 1942 a Roma, in Via Veneto, nel cuore della dolce vita romana, può essere considerato il primo segno del suo destino. Il Principe Carlo Giovanelli, maratoneta della vita mondana, che conduce con garbo ed ironia, proviene da un nobile casato, risalente ai primi del 1200. Nelle righe della storia di questa celebre famiglia si annoverano Gualtiero, che ha combattuto con Carlo V, Federico Maria Giovanelli Patriarca di Venezia, un Procuratore di San Marco, oltre a due celebri papi, Innocenzo Odescalchi e papa Albani. E quando la nobiltà italiana si fa sentire e si accende tra serate di gala, party ed eventi mondani, non può di certo mancare il Principe Carlo Giovanelli. Presenzialista, divertente e divertito di tutto ciò che accade nella nostra società, il Principe, con un passato anche da attore al fianco di Alberto Sordi, si muove abitualmente tra Costa Smeralda d'estate, Cortina d'inverno e Roma e Milano tutto l'anno, ma tra un evento e l'altro dei suoi amici Vip, ama anche la tranquillità della propria casa, concedendosi la lettura di un buon libro.

**Principe Pallavicini, Frascati Superiore 1989**

**Argiano, Brunello di Montalcino 1999**

**Château Lafite 1980**

