

Tiratura: 13610 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 6 - Dicembre 2005 - 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: 2001  
 Proprietà: Angelo Gaja  
 Uvaggio: Nebbiolo, Barbera  
 Bottiglie prodotte: 12.000  
 Enologo: Guido Rivella  
 Prezzo allo scaffale:  
 € 230,00-250,00

## Gaja

### Doc Langhe Nebbiolo Sorì San Lorenzo

Quando si ha a che fare con i vini di Angelo Gaja, il fatto che appartengano ad una delle denominazioni più prestigiose delle Langhe (Barolo e Barbaresco su tutte) o si tratti di una semplice Doc di secondo piano ha davvero una rilevanza relativa. E' un vino di Gaja, punto e basta, e questo è più che sufficiente per i suoi numerosi estimatori in giro per il mondo. Il Sorì San Lorenzo '01 mette tutti d'accordo grazie all'ammaliante corredo speziato, agli austeri profumi di fiori secchi, al frutto integro e le fresche note balsamiche che progressivamente emergono dal bicchiere. La bocca è molto elegante, nervosa e rotonda al tempo stesso, definita da una imponente trama tannica di grana finissima.



Vendemmia: 1999  
 Proprietà: Giacomo Neri  
 Uvaggio: Sangiovese Grosso  
 Bottiglie prodotte: 16.000  
 Enologo: Carlo Ferrini  
 Prezzo allo scaffale:  
 € 108,00-110,00

## Casanova di Neri

### Docg Brunello di Montalcino Cerretalto

Casanova di Neri occupano stabilmente i vertici della produzione di Montalcino e il Cerretalto, ottenuto da una rigorosa selezione delle uve provenienti dall'omonimo vigneto di 8 ettari, situato sul versante est del territorio ilcinese, rappresenta la sintesi più alta dell'ottimo lavoro svolto nel recente passato da Giacomo Neri. Prodotto solo nelle migliori annate, esce sul mercato dopo aver passato 24 mesi in barriques e altri 36 in bottiglia. La versione '99 è caratterizzata da una potenza esuberante che si riscontra fin dai profumi fruttati profondi e netti, rifiniti da note minerali e cenni balsamici. In bocca, il vino è vigoroso, magnificamente contrastato da un'acidità vibrante, che accompagna la forza dei tannini e del frutto.



Vendemmia: 2001  
 Proprietà: Masciarelli G. & C. snc  
 Uvaggio: Montepulciano d'Abruzzo  
 Bottiglie prodotte: 30.000  
 Enologo:  
 Romeo Taraborrelli  
 Prezzo allo scaffale:  
 € 45,00-47,00

## Masciarelli

### Doc Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma

Se la scommessa sull'Abruzzo vitivinicolo è stata vinta, il merito, tanto per non fare inutili giri di parole, è in buona parte ascrivibile a Gianni Masciarelli, capace di consolidare la sua azienda su livelli d'eccellenza e allo stesso tempo di proiettare un'intera regione alla ribalta del panorama enologico nazionale e non. E molto di questo merito è materializzato dentro alle bottiglie di Villa Gemma, il vino simbolo dell'azienda di San Martino sulla Marrucina, prodotto fin dal 1984. La versione '01, ancora giovanissima, è un'esplosione di profumi (amarena soprattutto) intensi, dolci e ampi. Al palato, la materia è rigogliosa, i tannini fini e maturi, la persistenza interminabile.



Vendemmia: 2003  
 Proprietà: Eleonora Rossi e Marco Casolanetti  
 Uvaggio: Montepulciano d'Abruzzo  
 Bottiglie prodotte: 6.000  
 Enologo:  
 Giovanni Basso  
 Prezzo allo scaffale:  
 € 60,00-65,00

## Oasi degli Angeli

### Marche Igt Kurni

Il Kurni è un vino unico, in tutti i sensi. Unico è il vitigno da cui è ottenuto, quel montepulciano allevato ad alta densità e rese bassissime, con metodi assolutamente rispettosi della terra. Unico perché esce dagli schemi e da ogni omologazione, frutto di uno stile riconducibile solo a se stesso. Unico, infine, perché Oasi degli Angeli, l'azienda modello di Eleonora Rossi e Marco Casolanetti, non conosce altre etichette oltre a questa. Il 2003? Colore impenetrabile, naso ricchissimo di frutta nera, alchermes, china e spezie. Bocca imponente, dai tannini fittissimi che si slanciano con energia. Ancora giovanissima e scalpitante, ha concentrazione e materia a non finire senza mai perdere di vista dinamismo e bevibilità.

## Editoriale

"I fantastici 4"

A partire da questo mese, doppio appuntamento con i vini "certificati" al top dalle cinque Guide più importanti del nostro Paese. I primi "fantastici 4" sono l'incredibile Brunello di Montalcino Cerretalto Ris. '99 di Giacomo Neri, il sontuoso Sorì San Lorenzo '01 di Angelo Gaja, l'esplosivo Kurni '03 della coppia Rossi-Casolanetti e il magistrale Villa Gemma '01 di Gianni Masciarelli. Già, perché sono soltanto otto le etichette che, incrociando i risultati delle cinque guide più importanti d'Italia edizione 2006 - Gambero Rosso-Slow Food, L'Espresso, Veronelli, Ais-Bibenda, Luca Maroni - mettono d'accordo tutti i migliori degustatori italiani e il dato non può che destare almeno un minimo di sconcerto. Ma non finisce qui perché quattro sono anche le nuove rubriche dei nostri Quaderni che, a partire da Dicembre, trovate arricchiti di una nuova pagina. Ecco allora "Parola di ristorante", per dare uno sguardo ai prezzi del vino a tavola, "I tre vini del cuore di...", le "illustri" preferenze enoiche di addetti ai lavori e non, "Non solo vino", digressione nel meglio del food & beverage e "Spuntature", rubrica che prenderà un po' in giro il modo del vino, a cura di Eleonora Cioffi. Quattro nuove rubriche che speriamo apprezziate non solo per lo sforzo ulteriore di indagine, ma anche, perché no, per il tentativo di sdrammatizzare un mondo, che molto spesso tende a prendersi troppo sul serio. In fin dei conti è di vino che stiamo parlando ...  
 Buona lettura e Buon Feste  
 Franco Pallini  
 Antonio Boco



Vendemmia: 1995  
Proprietà: Famiglia Pol-Roger  
Uvaggio: Pinot Noir,  
Chardonnay  
Bottiglie prodotte: -  
Enologo: Christian Pol-Roger  
Prezzo allo scaffale: €  
145,00-150,00

## Pol Roger Champagne Brut Cuvée Sir Winston Churchill

Pol Roger è una delle pochissime Maison dello Champagne rimaste in mano alla famiglia d'origine e da 150 anni elabora e commercializza in assoluta autonomia una gamma completa del vino più conosciuto al mondo. Un elemento importante e distintivo, dato che oggi, dietro a nomi storici e molto noti di produttori di Epernay o di Reims, si celano sempre più spesso le sigle di multinazionali che, magari "mimetizzando" la loro presenza, gestiscono questo enorme patrimonio enologico. La storia di Pol Roger inizia nel 1849, quando il giovane Pol (di nome) Roger (di cognome), rampollo di una famiglia di notai da generazioni, decise di produrre e vendere Champagne. Nel 1900, la seconda generazione chiede, e ottiene, di avere il nome completo del padre come cognome familiare. Il confidenziale "Pol", al posto del più formale Paul, insieme al cognome Roger diventa semplicemente Pol-Roger, cognome e marchio di una delle dinastie più note dello Champagne. Uno Champagne apprezzato anche da personaggi illustri come Winston Churchill, non solo affezionato cliente ma amico della Maison francese, tanto da dare al suo cavallo da corsa preferito il nome Pol-Roger e a chiedere un formato speciale ("pintes imperiales" ovvero 0,57 litri) di White Foil (la Cuvée di Champagne, che diventerà la Cuvée Churchill) perché era la misura giusta "per ravvivare lo spirito di sua moglie". Alla morte dello statista inglese (1965), la Maison partecipò ai funerali e per rendere omaggio ad uno dei suoi più grandi clienti e amici listò a lutto l'etichetta del White Foil. Nel 1984, dalla casa natale di Churchill a Blenheim Palace, fu lanciata la Cuvée Sir Winston Churchill millesimo 1975 (dieci anni dopo la morte dello statista inglese). La versione 1995, possiede profumi eleganti e briosi, con, inizialmente, evidenti note agrumate e minerali che lasciano spazio alla crosta di pane, al lievito, alla susina matura. In bocca è al primo impatto pieno e poi evidenzia una bellissima acidità, che ben articola un'importante struttura. Finale che ricorda l'albicocca secca e l'agrume. L'azienda non fornisce informazioni sul numero di bottiglie prodotte della Cuvée Churchill. Distribuito in Italia da Campo di Sasso Distribuzione.



Vendemmia: 1995  
Proprietà: Tokaji Crus Select  
Uvaggio: Furmint, Harslevelu  
Bottiglie prodotte: 1.500  
Enologo: Gabor Orosz  
Prezzo: € 50,00  
Bottiglia acquistata il 28 Novembre 2005,  
nell'Enoteca I Terzi di Siena

## Baron Bornemisza Tokaji 6 Puttonyos

L'Ungherese Tokaji è un vino liquoroso ottenuto aggiungendo al mosto da 3 a 6 Puttonyos (recipienti che contengono una pasta di uva appassita e attaccata da muffa nobile) che con il passare del tempo sciogliendosi rilasciano aromi e zuccheri. A seconda del numero di Puttonyos si otterrà un vino con diversa gradazione zuccherina e tempo di invecchiamento. Il Baron Bornemisza '95 6 Puttonyos esprime all'olfatto note di miele, cera d'api e datteri. In bocca, il vino è molto particolare: pungente in entrata si fa via via più morbido, lasciando sul finale una dolcezza intensa e molto persistente. Distribuito in Italia da Campo di Sasso Distribuzione.

Vendemmia: 2000  
Proprietà: Famiglia Merlaunt  
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc,  
Merlot, Petit Verdot  
Bottiglie prodotte: 200.000  
Enologo: Georges Pauli, Jean Merlaunt  
Prezzo: € 15,00  
Bottiglia acquistata il 30 Dicembre 2003, nel  
Supermercato Auchan di Nizza

## Château Gruaud Larose Sarget de Gruaud Larose

Château Gruaud Larose è un "deuxieme cru" classé secondo la celeberrima classificazione del 1855 e si trova nella zona di Saint Julien. Il suo "Second Vin" il Sarget de Gruaud Larose, dal costo non proibitivo, fornisce già significative indicazioni sulle potenzialità qualitative dei vini bordellesi. Ottenuto dallo stesso blend del fratello maggiore Château Gruaud Larose, ma con uve provenienti dai vigneti più giovani dell'azienda, il Sarget '00, propone un profilo olfattivo convincente in cui i frutti scuri leggermente vegetali sono rifiniti da note animali e leggerissimi toni affumicati. In bocca, il vino si distingue per la bellissima bevibilità risultato di una freschezza e di un equilibrio di grande classe.

Vendemmia: 2001  
Proprietà: Alessandro e Andrea Sderci  
Uvaggio: Sangiovese  
Bottiglie prodotte: 10.000  
Enologo: Luciano Bandini  
Prezzo: € 28,00  
Bottiglia acquistata il 28 Novembre 2005,  
nell'Enoteca I Terzi di Siena

## Podere Il Palazzino Docg Chianti Classico Grosso Sanese

Tra le fattorie e i casolari realizzati nel '700 grazie alla riforma agraria del Granduca di Toscana Pietro Leopoldo, c'è anche quello che, oggi, ospita il Podere Il Palazzino. Proprietà di Alessandro e Andrea Sderci, l'azienda di Monti in Chianti conta su 16 ettari vitati, frutto di gradualità cambiamenti iniziati agli inizi degli anni '70 del Novecento. Il Grosso Sanese, proveniente dall'omonimo vigneto attiguo al fabbricato aziendale, esprime note di prugna e leggere sensazioni animali incrociate a più nitidi sentori di vaniglia e tostatura. La bocca è ricca, intensamente fruttata e dotata di ottimo equilibrio generale.

Vendemmia: -  
Proprietà: Campus Viola srl  
Uvaggio: Sangiovese, Merlot  
Bottiglie prodotte: 30.000  
Enologo: Umberto Trombelli  
Prezzo: € 11,00  
Bottiglia acquistata il 21 Novembre 2005, sul  
sito [www.campusviola.com](http://www.campusviola.com)

## Fattoria dell'Entrata Vino da Tavola Violone

Ci perdoneranno i tifosi delle altre squadre di calcio, ma la curiosità era troppo forte. Anche Della Valle produttore di vino in Toscana? Per il momento il Violone è soprattutto un gadget per i tifosi viola, ed è proprio in quest'ottica che va inquadrato, essendo abbinato ad un concorso e non essendo commercializzato dai normali canali del vino, bensì esclusivamente dal sito web [www.campusviola.com](http://www.campusviola.com) o direttamente "in loco" presso la Fattoria dell'Entrata, dove sorgerà il campus della Fiorentina. Vino giovane e senza pretese, ha un'impostazione olfattiva semplice e pulita. Anche in bocca il vino non va oltre all'immediatezza e alla semplicità, mantenendo ferma la sua correttezza di fondo.





Vendemmia: 1991  
Proprietà: Marchesi Antinori  
Uvaggio: Sauvignon, Grechetto,  
Traminer, Riesling  
Quotazione: € 75,00

## Castello della Sala Vino da Tavola Muffato della Sala

La produzione di vini dolci nella zona di Orvieto si perde nella notte dei tempi, eppure, come spesso avviene nel mondo di Bacco, c'è voluta la firma di una delle maison più prestigiose del firmamento italiano perché un vino di questa tipologia si elevasse a fama mondiale, smarcandosi da una dimensione forzatamente localista. Il Muffato della Sala, prodotto nella tenuta di Ficulle dei Marchesi Antinori, proviene da uve sauvignon, grechetto, traminer e riesling prodotte su terreni argillosi e ricchi di fossili marini. Le nebbie, che nel periodo di maturazione dei grappoli si formano di buon mattino, alternate a pomeriggi soleggiati, permettono lo sviluppo della così detta muffa nobile (*Botrytis Cinerea*) che disidrata gli acini concentrando zuccheri e aromi. L'annata 1991, la quarta dalla nascita del vino, esprime un naso complesso e intrigante di frutta secca, agrume candito, sensazioni minerali e idrocarburiche. Elegante anche in bocca, mostra coerenza e dinamismo, equilibrio e personalità in un finale di spezie e tabacco dolce. Più vicino all'Alsazia che ai Sauternes di Bordeaux.

## "fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

### Niedermayr

#### Alto Adige Pinot Nero 2001

Il vino, dal colore rosso rubino con riflessi aranciati, è dotato di una elegante trasparenza. Il profumo raffinato, con sentori di frutti di bosco e ciliegia sotto spirito, è arricchito dalle note speziate della cannella e dei chiodi di garofano che evolvono verso la tostatura del caffè e del cacao. In bocca il vino risulta equilibrato nelle sue componenti di morbidezza, freschezza e sapidità. Un tannino composto accresce la struttura del vino. Buona la persistenza gusto olfattiva.

**Andrea Vescovi**  
**Enonauta**



Vendemmia: 2004  
Proprietà: Heinrich Plattner  
Uvaggio: Schiava, Lagrein  
Bottiglie prodotte: 20.000  
Enologo: Christian Plattner  
Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

## Tenuta Waldgries Doc Alto Adige Santa Maddalena Classico

Nel cuore della zona classica di Santa Maddalena, a nord di Bolzano, c'è uno straordinario declivio incastonato di vigneti. Tra scorci di rara suggestione, in un clima mite e particolarmente favorevole, sorge la tenuta Waldgries la cui storia affonda le radici nel XII secolo. Qui l'affiatata famiglia Plattner, oggi al timone dell'azienda, ha prodotto un Santa Maddalena Classico '04 semplicemente delizioso, tutto da bere. I profumi di rosa e lampone sono accompagnati da cenni speziati mentre il corpo agile e fresco è supportato da ritorni fruttati e floreali che seguono il vino in un piacevolissimo finale.

Vendemmia: 2004  
Proprietà: Romano Dogliotti  
Uvaggio: Moscato d'Asti  
Bottiglie prodotte: 15.000  
Enologo: Alessandro Dogliotti  
Prezzo allo scaffale: € 10,00-12,00

## La Caudrina Docg Moscato d'Asti La Galeisa

Apprezzato forse più all'estero che entro i confini nazionali, il Moscato d'Asti, almeno nelle versioni più azzeccate, è un vino riconoscibile e delizioso. La Caudrina, grazie alla tenacia di Romano Dogliotti, ne ha fatto un vino simbolo permettendo alla tipologia di raggiungere traguardi decisamente sorprendenti. La versione 2004 de La Galeisa si presenta con toni paglierini e decisi riflessi verdi mentre al naso è un tripudio di frutta a polpa gialla, cenni agrumati e venature erbaceo-balsamiche di salvia e menta. Dolce senza essere mai stucchevole, fresco e ricco, chiude con una bella nota di pesca bianca.

Vendemmia: 2004  
Proprietà: Gianfelice D'Alfonso del Sordo  
Uvaggio: Bombino bianco, Trebbiano, Verdeca  
Bottiglie prodotte: 80.000  
Enologo: Luigi Moio  
Prezzo allo scaffale: € 4,00-5,00

## D'Alfonso del Sordo Doc San Severo Bianco Posta Arignano

Posta Arignano, da cui il vino prende il nome, è l'antica masseria dove sorge la cantina aziendale della D'Alfonso del Sordo, nel comune di San Severo (FG). Delle 300 mila bottiglie annue prodotte, frutto di una superficie vitata di ben 90 ettari, abbiamo scelto questo bianco campione del rapporto qualità-prezzo. Le uve Bombino bianco, Trebbiano e Verdeca regalano profumi di mela matura, albicocca e pesca gialla. Giocato su toni surmaturi, presenta un palato coerente e piacevole dove tuttavia non mancano freschi cenni di foglia di tè. Vino di pregevole personalità, che concederà ancora il meglio di sé anche dopo un ulteriore affinamento in bottiglia.

Vendemmia: 2004  
Proprietà: Famiglia Moretti  
Uvaggio: Sangiovese, Syrah, Merlot, Petit Verdot  
Bottiglie prodotte: 105.000  
Enologo: Francesca Moretti, Piero Bonomi  
Prezzo allo scaffale: € 7,50-8,50

## Petra Toscana Igt Zingari

Lo Zingari è il primo vini che viene prodotto interamente nella nuova e modernissima cantina di Petra, progettata dal celebre architetto Mario Botta. Benché sia il vino alla base della piramide produttiva aziendale, esprime caratteristiche organolettiche solide e convincenti. Ottenuto dai vigneti più giovani della tenuta, è capace di cogliere a pieno, a dispetto del proprio nome, le caratteristiche peculiari della sua zona di produzione: la Val di Cornia. Al naso, una base fruttata matura e pulita è ben supportata da note pepate e toni ferrosi, caratteristici del territorio. In bocca, il vino è scorrevole di distesa bevibilità e il finale lascia un piacevole retrogusto di frutta fresca.



Vendemmia: 2004  
Proprietà: Altos Las Hormigas  
Uvaggio: Malbec  
Bottiglie prodotte: 26.000  
Prezzo allo scaffale: €  
25,00-30,00

## Altos Las Hormigas Mendoza Malbec Reserva Viña Hormigas

C'è molta Italia nelle bottiglie dell'azienda argentina Altos Las Hormigas, dato che il progetto enologico è curato da Attilio Pagli e Alberto Antonini, ovvero cuore e anima del Gruppo Matura, nota società di consulenza toscana. Nei 40 ettari vitati di Altos Las Hormigas l'unico vitigno allevato è il Malbec. Varietà originaria della Francia, dove è coltivata soprattutto nella Cahors, ma anche a Bordeaux, è stata introdotta in Argentina nel 19° secolo, trovando condizioni particolarmente favorevoli nella zona di Mendoza e diventando una sorta di vitigno "nazionale". La versione '04 della Reserva Viña Hormigas possiede un profilo aromatico di immediata freschezza, in cui note di ciliegia si alternano a penetranti toni affumicati e speziati. Al palato, il vino è gustoso e possiede buona consistenza, che distende con bella progressione, fino ad un finale intenso, solo leggermente disturbato da una certa spigolosità tannica. Un doveroso, per un vino così giovane, riposo in bottiglia, saprà certamente mitigare queste minime imperfezioni.

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

Anche in provincia è oggi possibile trovare locali altamente specializzati come l'enoteca La Botte di Barcellona Pozzo di Gotto (ME, tel. 090/9795249) condotta con grande perizia da Giuseppe Lo Presti. Ecco i vini più venduti, evidentemente all'insegna della Sicilia enoica:

### Firriato Sicilia Igt Chiaramonte 2003 - € 6.50

Nero d'Avola in purezza affinato 6 mesi in barrique.

### Firriato Sicilia Igt Harmonium 2003 - € 17.90

Un Nero d'Avola cupo e fitto alla vista, ricco e potente al naso, caldo e solare in bocca.

### Morgante Sicilia Igt Nero d'Avola 2004 - € 6.50

Equilibrato, gustoso e di grande bevibilità.

### Morgante Sicilia Igt Don Antonio 2003 - € 17.90

Ancora un Nero d'Avola in purezza, strutturato e potente.

### Settesoli Sicilia Igt Mandrarossa Viognier 2004 - € 6.20

Fresco e delicato è un bell'esempio della coniugazione fra numeri e qualità.

### Settesoli Sicilia Igt Mandrarossa Cabernet Sauvignon 2004 - € 6.70

Ancora un vino ben fatto ad un costo finale del tutto competitivo.

### Milazzo Sicilia Igt Maria Costanza 2003 - € 17.80

Nero d'Avola in purezza, ricco e sapido, affinato per un anno in barriques.

### Milazzo Sicilia Igt Bianco di Nera 2004 - € 7,10

Fresco e originale, questo vino ottenuto da Nero Cappuccino vinificato in bianco.

### Planeta Sicilia Igt Chardonnay 2003 - € 20.90

Ormai un piccolo classico dell'enologia siciliana.

### Planeta Sicilia Igt Merlot 2003 - € 18.50

Ribes nero a marcare i profumi, ampio e vellutato in bocca.

## Cosa consiglia

Ed ecco i vini consigliati da Giuseppe Lo Presti alla sua clientela più evoluta:

### Poggio di Bortolone Doc Cerasuolo di Vittoria 2003 - € 8.10

Molto classico nello stile, è un vino rigoroso ed espressivo.

### Il Poliziano Docg Vino Nobile di Montepulciano 2002 - € 17.80

Interpretazione magistrale di una annata difficile.

### Le Macchiole Toscana Igt Le Macchiole 2002 - € 21.90

Sangiovese, Merlot e Cabernet Franc è un vino elegante e ben articolato.

### Feudi di San Gregorio Irpinia Igt Serpico 2001 - € 35.80

Ottenuto da uve Aglianico è un vino complesso e concentrato.

### Tenuta Serra Marocco Sicilia Igt Serramarocco 2002 - € 26.50

Espressivo ed intenso blend di Cabernet Sauvignon e Merlot.

### Palari Doc Faro Palari 2002 - € 32.50

Elegante e raffinato dai tratti stilistici quasi borgognoni.

### Brancaia Toscana Igt Il Blu 2000 - € 49.00

Classico Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot toscano, caratteriale ed intenso.

### San Leonardo Vigneti delle Dolomiti Igt San Leonardo 2000 - € 39.00

Minerale, erbaceo ed elegantissimo da un blend di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot.

### Le Macchiole Toscana Igt Scrio 2001 - € 90.00

Syrah in purezza dalle incredibili note balsamiche nei profumi e dalla grande progressione gustativa.

### Hofstätter Doc Alto Adige Gewürztraminer Kolbenhof 2004 - € 18.90

Bianco di grande polpa e aromaticità.



Albergo  
Ristorante  
Enoteca  
**Il Cacciatore**  
Seggiano - Monte Amiata - Grosseto  
Tel. 0564-950913 - Fax 0564-950291

## Lo chiamiamo strano? Viaggio nel fantasioso mondo dei vini italiani

"Mi dia uno Stravizio", "Scusi, quanto costa il Baciarmi Subito?", "E' meglio il Toh o l'Uh?". No, non sono gli scherzi telefonici di qualche buontempone, ma le richieste che un povero enotecario qualunque potrebbe sentirsi fare dai propri clienti. Perché ormai, in tempi di crisi dilagante dei consumi, produrre un buon vino non basta più, occorre promuoverlo con raffinate strategie di marketing, a cominciare dal nome. Ed ecco allora che dalla fantasia perversa di diabolici pubblicitari o ispirati produttori spuntano etichette dai nomi improbabili: c'è chi allude furbescamente al sesso (Ficaia, Passera delle Vigne, Scopaio, Bricco dell'Uccellone, Merlot della Topa Nera), chi punta sulle citazioni greche e latine (Mater Matuta, Modus, Magno Megonio, Ursa Major, Anarkos, Elos), chi preferisce pescare in campo faunistico (Insoglio del Cinghiale, Grilli del Testamatta, Tramonto d'Oca, Lupicaia, Occhio di Pernice, Il Cinghiale, Bocca di Lupo). Certo è che anche i francesi non scherzano: una cantina che produce vini con l'etichetta "Fat Bastard" ([www.fatbastardwine.com](http://www.fatbastardwine.com)), segno di riconoscimento un simpatico ippopotamo, ha creato un vero e proprio fenomeno di merchandising, con tanto di magliette, cappelli, cavatappi ed un fan club di fedelissimi. La gara al nome più assurdo è ufficialmente aperta, al vincitore il Premio "Fantasia al po(d)ere".

**Eleonora Ciolfi**

Fresco della prima "stella" Michelin, ottenuta nell'ultima edizione della famosa Guida, La Pineta (Loc. Marina di Bibbona, via dei Cavalleggeri nord, 27, Bibbona (LI), tel. 0586/600016) è un locale che parla di Mare. A cominciare dalla posizione, invidiabile, proprio sulla spiaggia, passando per un menù a base di pesce che poco ha da invidiare ai più importanti ristoranti della categoria. Merito di Luciano Zazzeri, appassionato patron tuttofare che con premura, e senza inutili orpelli, vi condurrà in una autentica esperienza sensoriale, grazie a una cucina equilibrata, tesa ad esaltare materie prime impeccabili e freschissime. Che vi sediate nell'ampia sala interna o nella suggestiva terrazza all'aperto, potrete cominciare con uno strepitoso antipasto di crudi e proseguire con gli gnocchetti di patate con sugo di triglie piuttosto che gustare gli spaghetti al tonno fresco ed erbe. Grande il misto di crostacei al vapore, perfetta la classica frittura o i pesci al sale. Menù variabile a seconda della materia prima disponibile. Buona la varietà dei dessert.

La carta dei vini de La Pineta è frutto di una ricerca attenta e appassionata, mirata ad esaltare i piatti del ristorante, guardando all'Italia e al mondo, non senza le dovute e piacevoli divagazioni sul territorio. Ricarichi sempre onesti.

## La "top 5" de La Pineta

**Doc Bolgheri Vermentino 2004 - Tenuta Guado al Tasso, € 17,00**

**Doc Collio Sauvignon Ronco delle Mele 2003 - Venica, € 30,00**

**Docg Chianti Classico 2002 - Castello di Ama, € 24,00**

**Doc Alto Adige Terlano 1986 - Cantina di Terlano, € 80,00**

**Champagne Brut Rosè - Billecart-Salmon, € 80,00**

## Non solo vino

### Olio Extravergine d'Oliva Pia dè Tolomei



La famiglia Tolomei, discendente della famosa nobildonna senese Pia de' Tolomei, ricordata da Dante nella Divina Commedia ("quando tu sarai tornato al mondo e riposato de la lunga via" seguitò il terzo spirito al secondo, 'ricorditi di me che son la Pia. Siena mi fe' disfecemi Maremma: salsi colui che inanellata pria, disponando, m'avea con la sua gemma" Purgatorio, Canto V, vv. 130-136) battezza questo extravergine dalla tiratura limitata proprio con il nome dell'antica ava che in Maremma finì tragicamente la sua esistenza. Proveniente da 67 ettari di oliveto, posti tra il mare e il monte Amiata, su cui dimorano 7.600 piante secolari (il 95% di qualità frantoio, il 5% di qualità moraiolo e olivastra seggianese), il frutto della campagna olearia 2005 si distingue per il colore dorato con riflessi verdi, il profumo giovanile e il gusto deciso ma equilibrato che ricorda l'erba tagliata e il carciofo.

## I tre vini del cuore di...

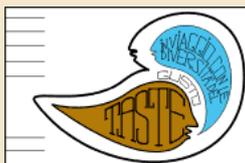
### Carlo Ferrini

Nato nel 1954 a Firenze, Carlo Ferrini è uno dei più importanti enologi italiani. Muove i suoi primi passi professionali al Consorzio Vino Chianti Classico, di cui assume la responsabilità dell'ufficio tecnico nel 1986. Dal 1992, comincia la libera professione, concentrando prevalentemente la sua attività di enologo in Toscana. Gli ottimi risultati conseguiti come consulente gli sono valsi il titolo di "Enologo dell'Anno" 2000 del Gambero Rosso e il medesimo riconoscimento da parte dell'Ais (associazione Italiana Sommelier) nel 2003. Attualmente, collabora con molte fra le aziende vitivinicole più blasonate tra cui Barone Ricasoli, Castello di Fonterutoli, Poliziano, Casanova di Neri, Talenti, Castello del Terriccio, San Leonardo, Tasca d'Almerita, Donnafugata.

**Josko Gravner Collio Chardonnay 1990**

**Château Latour Grand Vin de Château Latour 1982**

**Gianfranco Soldera Brunello di Montalcino Case Basse Riserva 1983**



**TASTE.**  
In viaggio  
con le diversità del Gusto.

Un originale percorso alla scoperta  
della diversità culturale e biologica dei cibi.

Alla Stazione Leopolda di Firenze  
dal 18 al 20 marzo 2006.

