

Tiratura: 28.125 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 70 - Settembre 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: 2009  
Proprietà: Famiglia Collavini  
Uvaggio: Friulano, Chardonnay, Sauvignon  
Bottiglie prodotte: 20.000  
Enologo: Walter Bergnath  
Prezzo allo scaffale:  
€ 20,00-22,00

## Collavini

### Doc Collio Bianco Broy

Collavini, appunto. Sembra un classico esempio di "nomen omen" quello che scandisce la storia di uno dei più antichi casati italiani del vino, tanto che la sua vicenda enologica inizia a fine Ottocento con le imprese del fondatore Eugenio. Tante le svolte storiche, ma un anno decisivo per lo sviluppo dell'azienda è certamente il 1966, quando la cantina viene trasferita a Corno di Rosazzo, con l'acquisto del prestigioso castello dei conti Zucco di Cuccanea. Il bianco Broy è piuttosto particolare: ricco, solare, maturo e denso al palato, quanto intensamente profumato, vede parte delle uve (Friulano e Chardonnay) lasciate ad appassire nei fruttai dopo la raccolta, mentre le altre (Sauvignon) subiscono una leggera macerazione sulle bucce.



Vendemmia: 2007  
Proprietà: Franco Batzella  
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc  
Bottiglie prodotte: 13.000  
Enologo:  
Attilio Pagli e Laura Zuddas  
Prezzo allo scaffale:  
€ 26,00-28,00

## Batzella

### Doc Bolgheri Superiore Tâm

L'azienda porta il nome di Franco Batzella, ma l'impresa è nata dalla sua volontà e quella della moglie Khanh Nguyen. Siamo nel comune di Castagneto Carducci, dove i vitigni cosiddetti internazionali sono la norma, a partire da quelli previsti dal disciplinare della Doc Bolgheri. Il Tâm appartiene alla versione Superiore della denominazione e significa passione in vietnamita, mentre l'etichetta prende spunto da una calligrafia cinese dell'ideogramma. La versione 2007 ha profumi di bacche di caffè e decise folate erbaceo-balsamiche, non senza eleganti accenni di liquirizia. Bocca succosa, lunga, di bella acidità e finale ferroso.



Vendemmia: 2006  
Proprietà: Famiglia Trabucchi  
Uvaggio: Corvina, Corvione, Rondinella, Oseleta  
Bottiglie prodotte: 25.000  
Enologo: Davide Busti e Franco Bernabei  
Prezzo allo scaffale:  
€ 24,00-26,00

## Trabucchi d'Illasi

### Doc Valpolicella Superiore Terra di San Colombano

L'azienda prende il nome dal paese di Illasi, un delizioso borgo della Valpolicella da sempre dedito al vino, caratterizzato da terreni che in zona si fanno morenici, mentre il clima è mite ed equilibrato. Tutte condizioni che hanno permesso alla famiglia Trabucchi di imprimere alla propria viticoltura l'impronta biologica da tempi non sospetti (circa 15 anni), e di realizzare vini di piglio, personali, dalla bella identità stilistica e territoriale, capaci di incrociare tipicità e fattura ineccepibile. Come il Valpolicella Superiore Terra di San Colombano '06, dal bagaglio aromatico ferroso, speziato, di bella integrità fruttata, coerente e fitto al palato, dove non perde equilibrio, sapidità e tratto verticale, fino ad un finale largo e appagante.



Vendemmia: 2008  
Proprietà: Farnese Vini  
Uvaggio: Montepulciano, Primitivo, Sangiovese, Negroamaro, Malvasia  
Bottiglie prodotte: 50.000  
Enologo:  
Filippo Bacalario, Marco Flacco  
Prezzo allo scaffale:  
€ 24,00-26,00

## Farnese

### Vino Rosso Edizione Cinque Autoctoni

Azienda dalle nobili radici, vanta una tradizione importante in campo vitivinicolo anche se il suo percorso moderno è piuttosto recente e dai grandi numeri. Le vigne (parte di proprietà e altre in affitto, ma tutte monitorate direttamente dagli agronomi aziendali) si trovano in altura, tra le province di Chieti e Teramo. Originale il progetto Edizione che prevede l'utilizzo di cinque varietà autoctone come Montepulciano, Primitivo, Sangiovese, Negroamaro e Malvasia. Vino dai profumi tostati, sulle prime, che sfumano poi su cenni lievemente erbacei, di ribes rosso e frutta fresca. Palato verticale, scattante, molto fresco.

## Editoriale

E vendemmia sia

*Quello che viene dipinto come uno dei momenti più romantici e gioiosi della campagna, e che rappresenta il punto di partenza per la concretizzazione del lavoro di tutto un anno, a volte non è poi così allegro. Potrebbe essere il caso della vendemmia 2011, dai tratti, in effetti, di difficile decifrazione. L'andamento fresco fatto registrare durante la primavera (con un picco termico ad aprile, che ha avviato un anticipo fenologico, soprattutto al Nord) e l'estate, che ha visto un'impennata di calore da metà agosto in poi, ha prodotto una vendemmia per lo meno difficile, specie nel determinare una tempistica della raccolta capace di tenere insieme maturità fenolica e freschezza acida. Una vera "vampa", come abbiamo scritto in un approfondito articolo dedicato, che ha cambiato le carte in tavola soprattutto nei territori a vocazione bianchista e, probabilmente, non solo. I tecnici assicurano che l'accumulazione acida della prima parte di stagione ha messo al riparo da spiacevoli sorprese, garantendo il necessario equilibrio e la giusta verve da trasmettere ai vini. Vedremo, anche se probabilmente risulteranno decisivi il timing e le giuste scelte nei tempi di vendemmia, precedute, evidentemente, da operazioni agronomiche adeguate al caso. Solo poche ore, in questi casi, possono risultare decisive. In una direzione o nell'altra. E per i rossi, ancora un po' di pazienza benché non mancheranno anticipi anche per la loro raccolta, che dovrebbe entrare nel vivo proprio quando uscirà questa newsletter.*

Buona lettura  
Antonio Boco  
Franco Pallini





Vendemmia: 2009  
Proprietà: Andrea Franchetti  
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Franc, Merlot e Petit Verdot  
Bottiglie prodotte: 10.000  
Enologo: Andrea Franchetti  
Prezzo allo scaffale: € 235,00-250,00

## Tenuta di Trinoro

### Toscana Igt Tenuta di Trinoro

L'avventura enologica di Andrea Franchetti continua a restare nel panorama italiano esemplare e del tutto originale. Un progetto iniziato nei primi anni '90, ma che ha cominciato a raccogliere consensi unanimi solo una decina di anni più tardi, quando il terroir prescelto per questa operazione estrema, per molti una scommessa nella scommessa, ha cominciato a produrre quella complessità tanto ricercata dal suo artefice. Dalla distribuzione di etichette pregiate in America negli anni '80, passando per gli studi enologici a Bordeaux, Andrea Franchetti approda, finalmente, in Val d'Orcia, vicino al paese di Sarteano, dove dà vita alla Tenuta di Trinoro, che attualmente conta su trenta ettari coltivati a vigneto. La prima vendemmia sperimentale giunge nel 1995 e già da allora i propositi dell'azienda erano ben chiari: raggiungere l'eccellenza assoluta. Un percorso senza compromessi che trova nell'oggi ancora solide conferme. I vigneti sono allevati con un rigoroso ricorso alla biodinamica e le vendemmie vengono effettuate il più tardivamente possibile. In cantina, non sono ammesse alchimie tecnologiche, le fermentazioni sono effettuate in cemento con l'uso esclusivo di lieviti autoctoni e l'affinamento avviene in barriques accuratamente selezionate. I vini, ottenuti solo da vendemmie "a rischio", appunto, tra la fine di ottobre e i primi di novembre, manifestano, naturalmente, caratteristiche qualitative superiori, anche se rossi di questo spessore hanno bisogno di tempi di maturazione dilatati, per esprimere tutto il loro potenziale. Scelte rigorose che hanno trasformato uno sperduto angolo della provincia sud orientale di Siena, in una piccola Bordeaux. Accanto al Tenuta di Trinoro - che nella versione '09 è un vino dalla forza e dalla maturità del frutto impressionante, ma anche dotato di una complessità tutta attinta dalla terra - i vini aziendali comprendono anche I Palazzi, Merlot in purezza prodotto solo nelle annate più favorevoli alla maturazione di questo vitigno bordolese e Le Cupole, blend di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot e Petit Verdot, ottenuto dai vigneti più giovani dell'azienda. Dal 2000 Franchetti possiede un'azienda anche sull'Etna, Passopisciaro, 40 ettari a vigneto.

Vendemmia: 2006  
Proprietà: Casa Vinicola Zonin  
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo  
Bottiglie prodotte: 100.000  
Enologo: Alessandro Gallo, Stefano Ferrante  
Prezzo: € 23,00  
Bottiglia acquistata il 18 luglio, al Duty free dell'Aeroporto di Pisa

## Castello d'Albola Docg Chianti Classico Riserva

La dependance chiantigiana della famiglia Zonin, 157 ettari a vigneto, specie nel recente passato, sembra aver trovato la "quadratura del cerchio" producendo vini di buona coerenza e dallo stile ben centrato, in virtù, soprattutto, della collocazione dell'azienda, in una delle sottozone più caratteristiche del Chianti Classico, quella di Radda in Chianti, di cui possiede cru storici come Ellere, Acciaiole, Madonnino, Crognole, Vignale e Il Solatio. Il risultato è un Chianti Classico Riserva che coglie decisamente la fisionomia del territorio in cui viene prodotto, evidenziando profumi fini ed eleganti e una progressione gustativa saporita e ben ritmata. La struttura è coerentemente sottile, ma ben sostenuta da un frutto saporito e da una verve acida decisa, che ne amplifica bevibilità e sapore.

Vendemmia: 2008  
Proprietà: Famiglia Schiopetto  
Uvaggio: Famiglia Mazzei  
Bottiglie prodotte: Sangiovese, Merlot  
Enologo: Carlo Ferrini  
Prezzo: € 21,00  
Bottiglia acquistata il 18 luglio, al Duty free dell'Aeroporto di Pisa

## Castello di Fonterutoli Docg Chianti Classico

La storia dei Mazzei si intreccia fin dal Medioevo con le vicende del Chianti, ed oggi, prima con Lapo (per un ventennio presidente del Consorzio del Chianti Classico e tutt'ora Presidente Onorario), poi con i figli Filippo e Francesco, continua a rappresentare un punto di riferimento per questo territorio, a partire da una produzione di Chianti Classico di eccellenza assoluta. Oltre ai vigneti chiantigiani del Castello di Fonterutoli, al centro della sottozona di Castellina in Chianti, fanno capo alla famiglia Mazzei anche le tenute Belguardo e Zisola, situate rispettivamente nella Maremma Toscana e nella Sicilia Sud Orientale. Il Chianti Classico '08 è un vino di impostazione moderna, dal frutto intenso e dal gusto morbido e levigato, sostenuto fin sul finale da un buon rovere e una buona acidità, che gli dona il giusto ritmo e dinamismo.

Vendemmia: 2008  
Proprietà: Berlucchi Guido & C.  
Uvaggio: Cabernet Sauvignon e Merlot  
Bottiglie prodotte: 50.000  
Enologo: Claudio Santini e Leonardo Valenti  
Prezzo: € 18,00  
Bottiglia acquistata il 18 luglio, al Duty free dell'Aeroporto di Pisa

## Caccia al Piano Doc Bolgheri Rui Hora

L'azienda Caccia al Piano, nata nel 1998 e di proprietà della griffe franciacortina Berlucchi, si trova in una delle zone più cool della Toscana, ovvero nel bolgherese, patria di molti fra i vini più blasonati d'Italia. Il vino oggetto del nostro assaggio, il Bolgheri Rui Hora 2008, è probabilmente quello dallo stile più sottile ed agile della gamma dei prodotti aziendali. I profumi sono ben profilati e alternano note floreali a cenni fruttati e speziati. In bocca, il vino si distende con buona freschezza e ritmo, pur mantenendosi morbido.

Vendemmia: 2008  
Proprietà: Marchesi Antinori  
Uvaggio: Chardonnay, Grechetto  
Bottiglie prodotte: 190.000  
Enologo: Renzo Cotarella  
Prezzo: € 49,90  
Bottiglia acquistata il 18 luglio, al Duty free dell'Aeroporto di Pisa

## Castello della Sala Umbria Igt Cervaro della Sala

Sono molti i grandi vini che hanno visto la luce più o meno per caso. Il Cervaro della Sala no. Un vino fortemente voluto dalla famiglia Antinori, anzitutto, decisa a ritagliarsi uno spazio importante anche nell'universo "bianchista", come da Renzo Cotarella che non ha mai smesso di lavorare perché quel vino, dalle colline di Orvieto, riuscisse a parlare al mondo. La versione 2008 coglie ancora una volta nel segno con una continuità qualitativa da applausi: profumi fini e complessi, gusto quasi roccioso, di grande sapidità ed energia.



**Amorim EXCELLENCE**  
La perfezione a forma di tappo







Vendemmia: 1998  
Proprietà: Tenimenti Angelini  
Uvaggio: Sangiovese  
Quotazione: € -

## Angelini - Val di Suga Docg Brunello di Montalcino Vigna Spuntali

I Tenimenti Angelini, proprietà della famiglia Angelini, il cui core business risiede nella farmaceutica, nascono nel novembre 1994, con la simultanea acquisizione in terra di Toscana di tre importanti realtà produttive: Val di Suga a Montalcino, Tenuta Trerose a Montepulciano e Fattoria San Leonino a Castellina in Chianti, a garanzia di un progetto enologico decisamente orientato sui vini di qualità (e che si è arricchito con l'acquisizione dell'azienda friulana Puiatti e sta guardando anche al Veneto e al Piemonte). Il tempo ha dato ragione a questa impostazione e i Tenimenti Angelini hanno conquistato una solida posizione nel panorama enologico toscano e non solo. Il Brunello di Montalcino Vigneto Spuntali 1998, ottenuto da uno dei cru più importanti di questo territorio, rappresenta un ottimo riferimento per apprezzare questo millesimo, troppo spesso considerato di "seconda fascia". Possiede profumi di alloro e fiori appassiti, con una bella nota balsamica a rifinitura. Davvero solido anche in bocca, dove è addirittura austero e ancora giovane.

## "fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

**Columbu, Malvasia di Bosa 2006**

Sono stato in vacanza in Sardegna e mi è capitato di assaggiare questo vino. Sono un appassionato, ma non lo avevo mai provato, benché la curiosità fosse molta, visto che Battista Columbu era tra i protagonisti del documentario di Jonathan Nossiter "Mondovino". Credo che, al di là di come la si pensi sul film e su come la figura di questo vignaiolo sia stata "usata" abilmente dal regista, la Malvasia di Bosa di Columbu è davvero un qualcosa di speciale. Emozionante fin dai profumi, ma quello che mi ha colpito di più è il suo sorso: dolce ma mai stucchevole, energico, come un bianco di razza.

Giorgio Albrigi  
Enonauta



Vendemmia: 2008  
Proprietà: Famiglia Argiolas  
Uvaggio: Carignano, Bovale  
Bottiglie prodotte: 60.000  
Enologo: Mariano Murru  
Prezzo allo scaffale: € 18,00-20,00

## Argiolas Isola dei Nuraghi Igt Is Solinas

Le uve di Carignano e Bovale (solo una piccola percentuale di solito non superiore al 5%) che danno origine all'Is Solinas provengono dalle vigne dell'omonima località del Sulcis, nella zona sud - occidentale della Sardegna, nei pressi del golfo di Palmas. Qui i terreni sono prevalentemente sabbiosi, mentre il clima è a dir poco mite, con estati calde e piuttosto siccitose. Fattori che, insieme all'affinamento in barrique, conferiscono al vino toni maturi, ricchi e di grande intensità. Belli i richiami mediterranei, tanto al naso, cenni di mirto e di pino, quanto al palato, che si dimostra avvolgente, denso e potente, ma senza perdere di vista equilibrio e lunghezza.

Vendemmia: 2009  
Proprietà: Graziano Prà  
Uvaggio: Garganega  
Bottiglie prodotte: 15.000  
Enologo: Graziano Prà  
Prezzo allo scaffale: € 8,00-10,00

## Prà Doc Soave Classico

I vini di Graziano Prà, viticoltore passionale e meticoloso di Monteforte d'Alpone, ci convincono. Tanto nella fascia "alta" quanto nelle etichette d'entrata hanno un profilo rigoroso, puntuale, eppure capace di trovare una bella personalità, senza dunque cadere in facili e prevedibili omologazioni. Vini di pienezza e sostanza, senza dimenticare ritmo e dinamismo. Anche il semplice Soave Classico, per dire, è un bianco che evolve benissimo in bottiglia, mostrando un profilo agrumato, di bella trama fruttata, di ottima polpa e allungo al palato, dove trova un sorso sicuro, saporito e profondo, di buona complessità. Vale più di quel che costa, ci pare.

Vendemmia: 2007  
Proprietà: Viticoltori Casavecchia  
Uvaggio: Casavecchia  
Bottiglie prodotte: 4.000  
Enologo: Maurizio Alongi  
Prezzo allo scaffale: € 14,00-16,00

## Viticoltori del Casavecchia Terre del Volturmo Igt Casavecchia Vigna Prea

Tra le cooperative del sud che spiccano per qualità generale, sia per il livello dei vini, va messa quella dei Viticoltori Casavecchia. Il nome dell'azienda di Pontelatone, nel casertano, svela subito una delle sue prerogative: la valorizzazione di una delle varietà autoctone più originali del mezzogiorno. La leggenda narra che il vitigno sia stato ritrovato all'inizio del secolo scorso, proprio in quella località Prea che dà il nome all'etichetta da noi assaggiata (mentre il nome della varietà sarebbe frutto di un vecchio rudere che si trovava nei pressi). Vino profondo, cupo e denso.

Vendemmia: 2009  
Proprietà: Famiglia Fenocchio  
Uvaggio: Dolcetto  
Bottiglie prodotte: 15.000  
Enologo: Albino e Claudio Fenocchio  
Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

## Fenocchio Giacomo Doc Dolcetto d'Alba

Claudio e Albino Fenocchio rappresentano la quinta generazione di una famiglia indissolubilmente legata ai vini di Langa. Situata nel comune di Monforte, è capace di rossi che appaiono come la quintessenza della tradizione della zona, tanto nelle etichette di punta quanto nei vini base. I Barolo provengono da parcelle mitiche dislocate in diversi territori: dalla stessa Bussia a Villero (Castiglione Falletto) a Cannubi (Barolo). Tra gli altri vini premezzano Barbera e, appunto, Dolcetto. Che è vino docile e godibile, di splendida beva e sorso succoso, cui l'annata mite ha donato piacevolezza fruttata e polposità, davvero appagante e capace di stare con i migliori della sua tipologia.





Vendemmia: 2009  
Proprietà: Lvmh Group  
Uvaggio: Sauvignon Blanc  
Bottiglie prodotte: -  
Prezzo allo scaffale: €  
25,00-30,00

## Cloudy Bay

### Marlborough Sauvignon Blanc

Cloudy Bay, forse l'azienda più conosciuta della Nuova Zelanda, è nata nel 1985. Produce molti vini eccellenti, tra cui lo spumante Pelorus, il Pinot Noir, lo Chardonnay, ma è sempre stata tra le grandi soprattutto per il suo Sauvignon Blanc, considerato un vero e proprio archetipo della produzione neozelandese. Sono stati il primo enologo Kevin Judd e l'allora titolare David Hohen (oggi la cantina appartiene al polo del lusso francese Lvmh) gli artefici della sua prima annata, immediatamente premiata a Londra come migliore Sauvignon del mondo. Decisivo è soprattutto il territorio di Marlborough, dalle incredibili escursioni termiche e dove piove poco e si concentra, attualmente, oltre il 40% delle cantine neozelandesi. Oggi, la guida tecnica di Cloudy Bay è cambiata (al timone c'è la coppia Nick Blampied-Lane e Tim Heat) ma il vino, in versione 2009, non sembra esserlo. Fresco, di bella verve acida e, al contempo, strutturato, probabilmente trova all'olfatto il suo punto di forza, con aromi che vanno dalle note di salvia e di frutto della passione, fino a quelle di cedro.

I quaderni di  
**WineNews**  
CRITICA ENOLOGICA

### INFORMAZIONI:

☎ 3295472394 (Antonio Boco)

☎ 3470712457 (Franco Pallini)

il lunedì dalle ore 11.00 alle ore 13.00;

✉ [iquadernidivinenews@winenews.it](mailto:iquadernidivinenews@winenews.it)

Questa newsletter è inviata esclusivamente ad indirizzi e-mail che ne hanno dato consenso. Ai sensi della Legge 675/1996, in relazione al D.Lgs 196/2003 la informiamo che tutti i destinatari della e-mail sono in copia nascosta (Privacy L. 75/96). Qualora il messaggio pervenga anche a persona non interessata, è possibile rimuovere l'indirizzo dalla nostra mailing list inviando una e-mail a [iquadernidivinenews@winenews.it](mailto:iquadernidivinenews@winenews.it) specificando la rimozione dalla lista dei destinatari della newsletter. Tendiamo ad evitare fastidiosi multipli invii, ma laddove ciò avvenisse La preghiamo di segnalarcelo e ce ne scusiamo sin d'ora. Grazie.

## Cosa vende

L'«enoteca on-line «e-vini» ([www-e-vini.it](http://www-e-vini.it)) fa capo alla società «Semi di Vino» (via Ercole Ciofano, 10 - Sulmona (Aquila); tel. 086451101) e mette a disposizione degli appassionati un ampio portafoglio prodotti in cui, evidentemente si privilegiano quelli abruzzesi, ma dove è possibile incrociare intelligenti digressioni in giro per l'Italia, la Francia e il «Nuovo Mondo»:

### Astoria, Valdobbiadene Prosecco Superiore - € 8,00

Il vino che forse, attualmente, ricopre il ruolo di "modaiolo" per eccellenza

### Donnafugata, Anthilia 2008 - € 8,00

Prodotto da una delle griffe del vino siciliano, è affidabile e non delude mai

### Feudi di San Gregorio, Fiano d'Avellino 2009 - € 11,00

Uno dei nomi storici della rinascita enologica campana, produce vini di sicura qualità

### Collefrisio, Pecorino 2009 - € 8,00

Un'azienda che, specie nel recente passato, ha saputo imporsi nel panorama enologico nazionale

### Cataldi Madonna, Trebbiano d'Abruzzo 2009 - € 6,30

Si tratta di una delle realtà più importanti dell'Abruzzo enologico, specie per la tipicità dei suoi vini

### Masciarelli, Montepulciano d'Abruzzo 2008 - € 8,00

Senza questa cantina, l'Abruzzo enologico sarebbe meno importante e non solo in Italia

### Valle Reale, Montepulciano d'Abruzzo 2009 - € 6,50

Giovane realtà quella di Leonardo Pizzolo, ma da subito capace di emergere

### Marramiero, Cerasuolo d'Abruzzo Dama 2009 - € 6,00

Un classico, il rosato abruzzese, capace di sfatare molti miti negativi sulla tipologia

### Ca' del Bosco, Franciacorta Cuvée Prestige - € 27,00

Una cuvée elegante, solida e dal bel carattere salino sul finale

### Antica Fratta, Franciacorta Brut - € 15,00

Buona freschezza e bevibilità garantita per queste bollicine lombarde

## Cosa consiglia

Ed ecco i vini consigliati dallo staff dell'«enoteca «e-vini»:

### Feudi di San Gregorio, Dubl Falanghina Metodo Classico - € 10,40

Originali bollicine capaci di non nascondere il loro territorio di provenienza

### Donnafugata, Passito di Pantelleria Ben Ryé 2007 - € 45,00 (bottiglia da 0,75 cl.)

Un vino diventato simbolo e punto di riferimento per la tipologia

### Louis Jadot, Bourgogne Rouge Pinot Noir 2008 - € 18,00

Un assaggio delle potenzialità di un territorio e di un vitigno

### Veuve Clicquot, Champagne Cuvée Saint-Petersbourg - € 51,90

Un classico: sia per il nome della Maison che per la tipologia di appartenenza

### Ca' Marcanda, Promis 2006 - € 26,00

Un vino affidabile come il suo autore: Angelo Gaja

### Planeta, Santa Cecilia 2005 - € 24,00

Un rosso che difficilmente non rimanda alla voluttuosa atmosfera siciliana

### La Valentina, Montepulciano d'Abruzzo Binomio 2002 - € 30,00

Una media azienda capace di esprimere al massimo livello l'abilità artigiana dei vignaioli abruzzesi

### Allegrini, Amarone della Valpolicella 2005 - € 60,00

Il vino forse più appagante dell'intero panorama enologico italiano, ormai più che un esercizio di stile

### Illuminati, Controguerra Riserva Lumen 2006 - € 29,00

Un vino d'autore per una delle più antiche aziende abruzzesi

### Ferrari, Trento Brut Riserva del Fondatore 2001 - € 77,00

Uno dei vini italiani dalla costanza qualitativa inossidabile



## Tempus fugit

Le forbici ormai sono in piena attività. Il dado è tratto. Non c'è più tempo da perdere. La vendemmia 2011 è insomma nel pieno. Ma intorno a noi che cosa sta succedendo? La Francia sembra più ottimista, con le rese dello Champagne fissate in 125 quintali ad ettaro (non proprio numeri per la qualità, verrebbe da dire, ma le bollicine più famose del mondo sono anche il vino più tecnico del mondo), Bordeaux forse a caccia di nuovi primati per i Premier Cru (delle altre etichette di solito non abbiamo mai notizie precise, non c'è tempo), la Borgogna sempre più cool, a dispetto, probabilmente, di un'annata che non resterà negli annali. In Spagna, cresce la tensione per il preoccupante declino dei rendimenti. In Cile si pianta. Negli Stati Uniti continua a crescere il consumo di vino. Sì, certo, domanda e offerta, volumi e prezzi, ma anche tempo. Non solo meteorologico. Tempo come "spirito del tempo", tendenza. Ancora di più, però, il tempo della commercializzazione sarà decisivo. Vendere presto le uve o il vino, per esempio, garantirà entrate immediate, ma non potrà approfittare dell'eventuale innalzamento delle quotazioni. Chi è abbastanza ricco (o meglio ama il rischio) avrà il tempo di aspettare? Per la qualità, sì, ma anche per spuntare prezzi più vantaggiosi. Ma il tempo della campagna non è lo stesso di quello dei manager, quest'ultimo corre già verso la fine dell'anno. Bilanci. Ho venduto di più o venduto di meno? Bisogna partire per un viaggio d'affari, vivendo il tempo di un altro fuso orario ...

*La Leggenda dei Frati (Località Casina Dei Ponti, 58 - Castellina in Chianti (Si); tel 0577301222) è tornato, con qualche cambiamento e un sacco di continuità rispetto al passato. La novità più rilevante è la sede del ristorante, non più a Monteriggioni ma a Castellina, proprio di fronte alla cantina Cecchi, proprietaria dei locali dove è stato ricavato. Molto belli, a dire il vero, recuperati e arredati con gusto, in linea con la visione contemporanea della casa colonica che fu, con tanto di corte interna dove è gradevolissimo cenare quando il tempo lo permette. Detto del contesto, che prevede anche una bella enoteca-wine bar, passiamo alla cucina che, manco a dirlo, è quella che fa impennare l'indice del legame col passato della famiglia Saporito, perfettamente distribuita tra sala e fornelli. Piatti di sostanza, ben ancorati alla terra e al mare della Toscana, elaborati con quel tanto di fantasia che invoglia, diverte, a tratti stupisce, sempre in un sentiero di grande chiarezza e comprensione. Buone le Acciughe sotto pesto alla senese, patate schiacciate filetti di peperoni arrostiti; splendidi gli Gnocchi di patate con salsiccia e sugo di moscardini, cozze e vongole, saporite le costole di capretto al fiore di finocchio selvatico e verdure di ora.*

## La top five de "La Leggenda dei Frati"

**Villa Cerna, Chianti Classico Riserva 2006 - € 27,00**

**Isole e Olena, Chianti Classico 2008 - € 29,00**

**Castell'in Villa, Chianti Classico 2007 - € 27,00**

**Monterossa, Franciacorta Prima Cuvée - € 42,00**

**Soldera, Brunello di Montalcino Case Basse Riserva 1999 - € 200,00**

## Non solo vino

### Ca' dei Baghi Sciroppo ai fiori di sambuco



La famiglia Valcanover, rappresentata da Tullio, Daniela, Gloria e Michele, vive e lavora a Ca' dei Baghi ([www.cadeibaghi.com](http://www.cadeibaghi.com)) in un contesto naturale e paesaggistico incontaminato, semplicemente da sogno. A Bosentino, nel cuore del Trentino, a circa 700 metri d'altezza sull'altopiano della Vigolana, con una finestra sul lago di Caldonazzo. E' qui che realizza i suoi splendidi prodotti: dalle confetture ai succhi di frutta, dalle verdure agli sciroppi tradizionali. Come quello, delizioso e sfizioso, ai fiori di sambuco (con zucchero e limoni), ideale in ogni occasione. Magari per un mix con un Trento Doc per l'aperitivo.

## I tre vini del cuore di...

### Josè Van Roy Dalì

E' figlio di uno dei massimi maestri del surrealismo, Salvador Dalì e di Helene Deluvina Diakonoff (la famosa "Gala"), ma venne riconosciuto come tale solo nel 1986. Josè Van Roy Dalì, che vive e lavora a Velletri con la moglie Barbara, è nato nel 1940 in Francia e non ha seguito il peregrinare dei genitori, tuttavia è diventato anch'egli un'artista. Josè ama ripetere quando gli viene chiesto qualcosa di suo padre che non gli dispiace se il dubbio che sia Dalì rimanga, perché vuole essere considerato solo per i suoi quadri, una produzione in cui gli influssi del surrealismo rimangono, accanto ad una vena policromica notevole. Dalì junior ha convissuto con un eccesso di angosce per la beffarda costrizione del destino che, dopo averlo separato dai suoi genitori, offuscando i suoi istinti filiali nonché le sue aspirazioni, lo ha obbligato a ricomporre il puzzle della propria esistenza. Il cumulo di ricordi indelebili e di insolite esperienze, è scomparso definitivamente in seguito alla ritrovata serenità familiare, interrotta successivamente con il decesso del grande artista.

**Cava**

**Chianti Classico**

**Brunello di Montalcino**

