

Tiratura: 28.216 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 72 - Novembre 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: 2007  
Proprietà: Famiglia Boscaini  
Uvaggio: Corvina, Rondinella, Molinara  
Bottiglie prodotte: 45.000  
Enologo: Andrea Dal Cin, Lanfranco Paronetto  
Prezzo allo scaffale:  
€ 23,00-25,00

### Serego Alighieri - Masi Doc Valpolicella Classico Superiore Anniversario 650

Seicentocinquanta anni, appunto. Oltre sei secoli di vino e cultura dell'agroalimentare veronese ed una collaborazione che da oltre trent'anni vede la Masi a braccetto con il conte Pieralvise, discendente di Dante Alighieri. Il vino che celebra la longevità dell'impresa è quanto mai classico, e si inserisce nel quadro delle migliori produzioni della Valpolicella. Naso che richiama la confettura di bosco e i legni orientali, con un bel cenno di grafite; bocca carnosa e cremosa, morbida e setosa, di buon allungo e sapore. Vino di impostazione moderna, precisa, capace di equilibrio, definizione e armonia. La bottiglia gli consentirà di riassorbire alcune note di rovere in eccesso e trovare ulteriore armonia.



Vendemmia: 2010  
Proprietà: Famiglia Zorzettig  
Uvaggio: Ribolla Gialla  
Bottiglie prodotte: 30.000  
Enologo:  
Luigino Zamparo  
Prezzo allo scaffale:  
€ 12,00-14,00

### La Tunella Doc Colli Orientali del Friuli Rjgialla

Azienda storica dei Colli Orientali del Friuli, tra le più rinomate della zona, La Tunella vanta una lunga tradizione vitivinicola di oltre cinquant'anni. Oggi come ieri la conduzione è in mano alla famiglia Zorzettig, ed è come al solito protesa alla miglior qualità possibile. Straordinariamente vasta la gamma di etichette aziendali, dalle bollicine ai vini dolci, passando per i grandi bianchi della zona, ai rossi. La nostra Rjgialla, da uve ribolla gialla, è un bianco dal colore giallo intenso, buccioso al naso con piacevoli richiami di mandorla tostata, mela gialla e salvia. Polposo e mandorlato al palato, ha spalla acida ragguardevole anche se un filo metallica, fatto che ne penalizza leggermente la lunghezza.



Vendemmia: 2009  
Proprietà: Famiglia Pizzolo  
Uvaggio: Montepulciano  
Bottiglie prodotte: 50.000  
Enologo: Luciana Biondo, Carlo Ferrini  
Prezzo allo scaffale:  
€ 9,00-11,00

### Valle Reale Doc Montepulciano d'Abruzzo Vigneto Sant'Eusanio

Un piccolo "clos" di meno di un ettaro, caratterizzato da terreni magri e sassosi, ad un'altezza che sfiora i 500 metri. Quello di Sant'Eusanio, all'interno di una zona già di per sé limite come quella di Popoli, è senza dubbio tra i terroir emblematici della viticoltura di montagna italiana. Da qui partiva il vecchio sentiero che i monaci benedettini percorrevano per tornare all'Eremo di San Benedetto, dopo una giornata nel vigneto, e da qui nasce l'omonimo Montepulciano aziendale. Un vino a due velocità, almeno al momento del nostro assaggio: piuttosto maturo al naso, con qualche nota dolce in evidenza; di grande verve e trama tannica in bocca, dove manca soltanto un po' di bottiglia.



Vendemmia: 2008  
Proprietà: Alessandro Francois  
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo  
Bottiglie prodotte: 18.000  
Enologo:  
Giovanni Cappelli  
Prezzo allo scaffale:  
€ 25,00-28,00

### Castello di Querceto Docg Chianti Classico Il Picchio Riserva

Vino di punta dell'azienda condotta dalla famiglia Francois al gran completo, con Alessandro e Maria Antonietta in primo piano ben coadiuvati dai figli Lia e Simone. Azienda e famiglia che paiono indissolubilmente legate, visto che la continuità temporale con l'impresa "di casa" dura praticamente dalla fine del XIX secolo ed è oggi piuttosto grande, capace di ben 60 ettari di vigna e circa 600 mila bottiglie annue. Al vertice, dicevamo, il Chianti Classico Il Picchio Riserva, affinato per un anno in barrique e capace, nella versione 2008, di una trama fitta, avvolgente, con note catramose e di alchermes, ma anche di terra e spezie. In bocca frutto nero, polposo con legno ancora evidente, note di radice e liquirizia.

## Editoriale

Italia Francia 1-1

*Una spartizione netta quella dei mercati del vino più importanti del mondo. All'Italia gli Stati Uniti e alla Francia la Cina. Nel primo caso, non c'è solo il predominio dei vini, costantemente primi fra quelli importati oltreoceano, a segnare un rapporto privilegiato e ormai storico fra Usa e Bel Paese, ma, addirittura, un'azienda a stelle e strisce, Constellation Brands, peraltro dopo anni di partecipazione nel capitale azionario dell'azienda toscana, ha acquisito definitivamente la Ruffino. Un mercato, quello americano, maturo, ma in grado di fornire ampi margini di crescita e molto sensibile alle peculiarità dei vini tricolori, a partire dalle produzioni ottenute da vitigni di antica coltivazione, oltre all'incessante mito del life-style tricolore. Per la Francia, il predominio commerciale in Cina, frutto di una politica di promozione più che ventennale, rappresenta ormai un dato di fatto, difficilmente, almeno nel breve periodo, eguagliabile. Un mercato dal potenziale enorme, ma anche dalle criticità ancora non del tutto sanate per gli stessi Châteaux bordelais (vedi il fenomeno del "tarocamento"). In tutti e due i casi, però, la concorrenza dei vini prodotti dal Nuovo Mondo, sembra, ad oggi, incapace di rompere questo assetto e una qualche operazione sinergica tra noi e i transalpini, benché a dir poco paradossale, potrebbe rendere questo predominio ancora più saldo. In tempi di crisi generalizzata, un vantaggio competitivo non da poco.*

Buona lettura  
Antonio Boco  
Franco Pallini





Vendemmia: 2008  
 Proprietà: Folonari  
 Uvaggio: Sangiovese, Colorino  
 Bottiglie prodotte: 4.000  
 Enologo: G. Folonari e R. Da Frassini  
 Prezzo allo scaffale: € 42,00-44,00

## Ambrogio e Giovanni Folonari Docg Chianti Classico Nozzole Special Edition

Torniamo con piacere a parlare di una delle famiglie storiche del vino italiano, quei Folonari che operano nel settore fin dal 1700, con un nuovo corso avviato nel 2000 dal ramo guidato da Ambrogio e Giovanni, che lasciano la Ruffino (l'azienda fondata e realizzata da questa famiglia, che a tutt'oggi è brand tra i più affermati e distribuiti al mondo) per gestire e sviluppare in prima persona alcune storiche aziende agrarie del gruppo e operare nuove acquisizioni. Il nostro focus riguarda, in particolare, la trecentesca tenuta di Nozzole, fattoria del Chianti Classico situata in località Passo dei Pecorai, nel comune di Greve in Chianti, comprensiva di oltre trecento ettari (di cui una novantina dedicati all'allevamento dei vigneti) capaci di regalare al vino italiano alcuni gioielli, celebri e celebrati, come Il Pareto (giusto per citarne uno, capace di sfoderare tutta la sua classe in alcune annate mitiche, che dimostrano ancora oggi la capacità di questo Supertuscan di sfidare il tempo e la giusta intuizione che fu alla base della sua formula). Ma torniamo alla nostra bottiglia di Chianti Classico Nozzole Special Edition, una delle 4.000 (più 800 magnum) realizzate per festeggiare nel migliore dei modi i quarant'anni di proprietà della tenuta (Nozzole fu acquistata dai Folonari nel 1971, dunque ricorre proprio quest'anno un importante anniversario). Un vino che richiama al naso sentori di frutti dolci e accenni tostati, ben amalgamati a sensazioni che si fanno presto speziate e via via più intense. Dopo qualche minuto, le iniziali riduzioni paiono lasciare il campo ad un quadro più nitido e leggibile, così che le componenti riescono ad assestarsi e trovare il giusto amalgama. Sia al naso che in bocca. I profumi, infatti, annunciano un palato lineare, morbido e di ottima trama, capace di districarsi con piglio nel bicchiere. Un vino ricco, su questo pochi dubbi, che non rinuncia però ad una certa energia e reattività, ben bilanciato nell'apporto alcolico e tannico, impreziosito da buoni spunti balsamici che donano freschezza all'insieme, per un vino che sa essere decisamente appagante.

Vendemmia: 2006  
 Proprietà: Famiglia Gaja  
 Uvaggio: Nebbiolo  
 Bottiglie prodotte: 60.000  
 Enologo: Guido Rivella  
 Prezzo: € 110,00  
 Bottiglia acquistata nel negozio Fortnum & Mason di Londra nell'agosto 2011

## Gaja Docg Barbaresco

Angelo Gaja e i suoi vini non rappresentano soltanto l'esempio forse più cristallino del successo mondiale dell'Italia enoica, ma anche una vera e propria "case history". Eppure il personaggio preferisce considerarsi un artigiano: esperto in niente ma a conoscenza di un po' di tutto. Il Barbaresco, oggetto del nostro assaggio, è prodotto dalle uve di 14 vigneti ubicati nei comuni di Barbaresco e Treiso, e matura per 12 mesi in barriques e 12 mesi in botti grandi. Vino concepito per affrontare un prolungato viaggio nel tempo, possiede profumi cristallini e di grande profondità; in bocca il vino gode di un equilibrio da manuale, in un perfetto gioco di forza e vibranza.

Vendemmia: 2005  
 Proprietà: Famiglia Antinori  
 Uvaggio: Cabernet, Cabernet Franc, Sangiovese  
 Bottiglie prodotte: 85.000  
 Enologo: Renzo Cotarella  
 Prezzo: € 252,00  
 Bottiglia acquistata nel negozio Fortnum & Mason di Londra nell'agosto 2011

## Antinori Toscana Igt Solaja

Il Solaja rappresenta per la Marchesi Antinori, da 26 generazioni nel mondo del vino, non solo il proprio vino "bandiera", ma una vera e propria icona, capace di risollevare le sorti dell'enologia italiana che, nel 1978 anno del suo debutto, non erano proprio come le conosciamo oggi. La versione 2005 possiede un profilo aromatico di bella eleganza, che spazia dai piccoli frutti rossi a cenni di tabacco, dalle note balsamiche a lievi ricordi di vaniglia. Bellissimo l'attacco al palato, è preciso e dolce e preannuncia uno sviluppo di grande ritmo, dai tannini di grana finissima, accompagnati in una progressione gustativa avvincente da una verva acida tesa ed armonica.

Vendemmia: 2005  
 Proprietà: Famiglia Conterno  
 Uvaggio: Nebbiolo  
 Bottiglie prodotte: 50.000  
 Enologo: Roberto Conterno  
 Prezzo: € 125,00  
 Bottiglia acquistata nel negozio Fortnum & Mason di Londra nell'agosto 2011

## Giacomo Conterno Docg Barolo Cascina Francia

Fu Giacomo Conterno ad iniziare questa splendida avventura enologica, proseguita dal figlio Giovanni Conterno (mentre suo fratello Aldo costruiva un altro capolavoro di Langa attorno al cru della Bussia), produttore di specchiata moralità e rappresentante dell'essenza stessa del Barolo, la cui preziosa eredità è oggi portata avanti dal figlio Roberto. Il Barolo Cascina Francia 2005, possiede caratteristiche olfattive complesse ed eleganti: sentori di rosa appassita e cenni di arancia candita, sono integrati da note di sottobosco e liquirizia. Al palato, il vino è fine, dal carattere vibrante ed energico, sottolineato da un'acidità ficcante e da tannini calibrati.

Vendemmia: 2003  
 Proprietà: Famiglia Sandrone  
 Uvaggio: Nebbiolo  
 Bottiglie prodotte: 12.000  
 Enologo: Luciano e Luca Sandrone  
 Prezzo: € 59,00  
 Bottiglia acquistata nel negozio Fortnum & Mason di Londra nell'agosto 2011

## Sandrone Docg Barolo Cannubi Boschis

Una delle famiglie, quella Sandrone, che rappresenta decisamente il meglio della produzione enologica delle Langhe, capace in un arco di tempo relativamente breve, di diventare una delle realtà simbolo di Barolo e del Barolo. Il Cannubi Boschis '03 si inserisce alla perfezione nello stile della maison: il colore è rubino-granato di bellissima luminosità, i profumi, dapprima floreali con cenni di rosa e violetta e poi fruttati, si allargano nel bicchiere fino ad evocare note di liquirizia e burro di cacao. Ottima la polpa al palato che si concede rotondo, caldo, perfettamente integrato con una trama tannica vellutata e di ineccepibile impostazione.



La Select Series™ di Nomaticor è una gamma di tappi costruiti per vino dalle elevate prestazioni, ideata per soddisfare le esigenze dei viticoltori più esigenti e dei vini unici che essi creano.  
[www.it.nomaticor.com](http://www.it.nomaticor.com)

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





Vendemmia: 1999  
Proprietà: Famiglia Pol Roger  
Uvaggio: Chardonnay  
Quotazione: € -

## Pol Roger Champagne Brut Extra Cuvée de Réserve

Questo Blanc de Blanc, ottenuto dai 90 ettari di vigneto della Maison, posti nella côte di Epernay (specialmente nella sottozona di Cramant), esprime in modo paradigmatico lo stile Pol Roger. Le caratteristiche olfattive sono di grandissima pulizia e alternano profumi di fiori e note minerali. Al gusto, il vino è tutto all'insegna della freschezza, in virtù anche di una precisa scelta enologica che ha visto Pol Roger abbandonare completamente l'uso del legno a partire dal 1971. Grande la cremosità, con l'apporto carbonico che quasi accarezza la bocca. Pol Roger è una delle pochissime Maison della Champagne rimaste in mano alla famiglia d'origine, che ha cominciato la sua attività nel 1849, e elabora e commercializza in assoluta autonomia i propri vini. Un elemento distintivo, dato che oggi, dietro ai nomi storici della Champagne, si celano sempre più spesso le sigle di multinazionali che gestiscono questo enorme e prezioso patrimonio enologico. L'azienda comunica soltanto la produzione complessiva: 1.500.000 bottiglie.

## "fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

**Montevertine, Pian del Ciampolo 2009**

O dell'elogio della dimensione ridotta, si potrebbe dire. Un vino che è piccolo perché sta alla base della piramide qualitativa aziendale, perché, con matematica costanza, si rivela sempre un piccolo gioiello e terzo, perché ricerca con spasmodica perseveranza la leggiadria e la levità. Colore tendenzialmente scarico, è un vino esile, deliziosamente sapido, fresco e terroso, equilibratissimo nella sua intrinseca natura, appunto, "minore".

**Carlo Risaliti  
Enonauta**



Vendemmia: 2008  
Proprietà: Ilva Saronno Holding  
Uvaggio: Nerello Mascalese  
Bottiglie prodotte: 45.000  
Enologo: Francesco Miceli  
Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

## Duca di Salaparuta Sicilia Igt Lavico

Un mare di vino e molti "livelli" produttivi, ma anche un'impostazione solida e manageriale di primo piano che consente di pescare con buona scioltezza etichette di buona fattura, in certi casi ottima, ad un sempre centrato e corretto rapporto con il prezzo. Tra questi spicca il Lavico, Nerello Mascalese dai grintosi riverberi vulcanici, capace di una tessitura rilassata, tenue nel colore e delicata nelle sensazioni aromatiche. L'unghia granata è comunque preludio di buona definizione e complessità, naso ricco e sfaccettato a ricordare le fragoline di bosco, le foglie secche, in bella alternanza ad una timbrica speziata fine e gustosa. Niente male la bocca, ancora un filo rigida sul tannino ma saporita.

Vendemmia: 2009  
Proprietà: Stefano Mancinelli  
Uvaggio: Lacrima di Morro d'Alba  
Bottiglie prodotte: 15.000  
Enologo: Roberto Potentini  
Prezzo allo scaffale: € 11,00-13,00

## Mancinelli Doc Lacrima di Morro d'Alba Superiore

L'universo ampelografico italiano è davvero incredibile, capace dei vitigni più disparati, in alcuni casi noti, in altri poco conosciuti ma altrettanto ricchi di fascino. Spesso il merito del loro sdoganamento è tutto nelle mani di pochi produttori lungimiranti, in alcuni casi visionari, vogliosi di far emergere delle varietà locali oltre i confini delle rispettive aree produttive. Tra questi la storia di Stefano Mancinelli con la Lacrima è paradigmatica, tanto che appare difficile raccontare l'uno senza l'altra, e viceversa. Intensamente fruttato al naso, goloso, fresco e maturo in bocca, un rosso gioioso e giocoso da bere senza pensieri.

Vendemmia: 2009  
Proprietà: Walter Mattoni  
Uvaggio: Montepulciano  
Bottiglie prodotte: 3.500  
Enologo: Walter Mattoni, Marco Casolanetti  
Prezzo allo scaffale: € 16,00-18,00

## Walter Mattoni Marche Igt Arshura

Walter Mattoni, o meglio "la Roccia", una sorta di nome d'arte che svela immediatamente l'originalità, la fisionomia e le caratteristiche di questo autentico personaggio, è uno dei vignaioli più personali di tutto il piceno, alla guida di una cantina-garage capace di sfornare vini energetici, di anima e di corpo. Le vigne si trovano sulle pendenze collinari di Castorano, da cui provengono anche le uve Montepulciano con cui viene prodotto l'Arshura. Un nome che è tutto un programma e che svela un rosso sontuoso per ricchezza estrattiva e potenza, non privo di sapore e dinamismo, pur nel solco di materia e alcol che lo distingue, annoverandolo tra i vini "di potenza".

Vendemmia: 2010  
Proprietà: Marc De Grazia  
Uvaggio: Nerello Mascalese  
Bottiglie prodotte: 95.000  
Enologo: Calogero Statella, Marc De Grazia  
Prezzo allo scaffale: € 11,00-13,00

## Tenuta Terre Nere Doc Etna Rosso

Ricchi di fascino e personalità, i vini di Marc De Grazia raccontano a meraviglia un progetto che poggia su basi solide: un terroir pazzesco sull'Etna, nel comune di Randazzo, e la competenza visionaria del suo artefice sono un mix esplosivo che doveva per forza dare origine a risultati eccezionali. E così è stato. I vini di punta sono originali e diversissimi, marcati dai caratteri delle zone di provenienza, quelli cosiddetti "base" deliziosi e tutti da bere. Come l'Etna Rosso 2010, gustoso e croccante, delicato e floreale. Ideale compagno di un piatto semplice, o come altrettanto ideale vino "da merenda", accompagnato con uno qualunque dei salumi del nostro ricchissimo giacimento.





Vendemmia: 2005  
Proprietà: Concha y Toro Co.  
Uvaggio: Syrah, Carménère,  
Merlot, Cabernet Sauvignon,  
Mourvedre e Petit Verdot  
Bottiglie prodotte: 190.000  
Prezzo allo scaffale: €  
22,00-25,00

## Emiliana

### Colchagua Valley Coyam

Fondata nel 1986 dalla famiglia Guilisasti, Vinedos Emiliana è un'azienda biologica, che nel caso del vino Coyam oggetto del nostro assaggio, adotta anche i principi dell'agricoltura biodinamica. La progressiva conversione dei vigneti a biologico dell'azienda cilena è iniziata a metà degli anni 1990. Oggi, Emiliana conta su 2.812 ettari divisi tra le regioni del Maipo, Colchagua, Casablanca, Bío-Bío, Cachapoal e Limari, 1.470 dei quali sono certificati a biologico e biodinamico e il resto è in conversione. Un progetto importante, condotto dall'enologo Alvaro Espinoza, che significa per questa realtà produttiva, essere il più grande vigneto al mondo coltivato con i criteri dell'agricoltura biologica. L'azienda, che rientra nell'orbita di Concha y Toro, pur restando un'entità a sé stante, rappresenta quindi un vero e proprio exemplum per la viticoltura di tutta l'America del Sud. Buone le sensazioni olfattive, con profumi sfumati e ben amalgamati. In bocca, il vino è coerente, tendenzialmente dolce e di buona struttura. I vini a marchio Emiliana sono importati e distribuiti in Italia da Castello Banfi.

I quaderni di  
**WineNews**  
CRITICA ENOLOGICA

### INFORMAZIONI:

☎ 3295472394 (Antonio Boco)

☎ 3470712457 (Franco Pallini)

il lunedì dalle ore 11.00 alle ore 13.00;

✉ [iquadernidivinenews@winenews.it](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 Ronchi si trova nel pieno centro di Milano (via San Vincenzo, 12; tel.028940.2627; [www.enotecaronchi.it](http://www.enotecaronchi.it)) e conta su oltre 40.000 bottiglie che rappresentano un banco di prova stimolante anche per l'enoappassionato più smaliziato:

### Montenisa, Franciacorta Brut - € 18,50

Un prodotto affidabile da una delle aziende più qualitativamente costanti del territorio

### Bellavista, Franciacorta Cuvée Brut - € 14,00

Uno dei principali "responsabili" del successo delle bollicine del Bel Paese

### Pieropan, Soave Classico Calvarino 2009 - € 16,50

La Garganega più paradigmatica e autentica del suo territorio

### Planeta, Carricante 2010 - € 15,50

La scommessa etnea di uno dei marchi protagonisti dell'enologia siciliana

### Cataldi Madonna, Montepulciano d'Abruzzo 2009 - € 9,00

Vino polposo e ben ritmato, trova nei profumi il suo punto di forza

### Cave du Vin Blanc de Morgex et de La Salle, Blanc de Morgex et de La Salle 2009 - € 10,50

Un vino particolare, proveniente da un terroir particolare, delizioso e appagante

### La Spinetta, Barbera d'Asti Ca' di Pian 2008 - € 18,50

Fragrante, ben ritmata e appagante, come solo una Barbera sa essere

### Cos, Cerasuolo di Vittoria 2008 - € 14,00

Un rosso vigoroso, non privo di eleganza e capace di buon ritmo

### Ampeleia, Maremma Toscana Ampeleia 2004 - € 25,00

La dépendance toscana di Elisabetta Foradori, produce vini originali e mai banali

### Roccolo Grassi, Amarone della Valpolicella 2006 - € 65,00

Difficile resistere al fascino del rosso veronese per eccellenza

## Cosa consiglia

Ed ecco i vini consigliati dell'Enoteca Ronchi:

### Bertani, Amarone della Valpolicella Classico Superiore 1967 - € 210,00

Le grandi qualità dell'Amarone affinate ed esaltate dal passare degli anni

### Bruno Giacosa, Barbaresco Asili 2005 - € 100,00

Uno dei classici più inossidabili dell'intera produzione di Langa

### Sandrone, Barolo Cannubi Boschis 2006 - € 92,00

Un grande vino, declinato con stile ed equilibrio

### Brovia, Barolo Villero 2006 - € 53,00

Originalità e tradizione nei vini di questo piccolo vignaiolo di Langa

### Biondi Santi, Brunello di Montalcino 2001 - € 85,00

Il Brunello più Brunello che ci sia

### Barone Ricasoli, Chianti Classico Colledilà 2007 - € 30,50

Una buona interpretazione del terroir chiantigiano, declinata in termini moderni

### Falesco, Marciliano 2004 - € 31,00

Un impeccabile taglio bordolese made in Umbria

### Tua Rita, Giusto di Notri 2005 - € 52,00

Decisamente ben riuscito questo blend dell'azienda situata sulla costa toscana

### Antoniolo, Gattinara Osso San Grato 2006 - € 50,00

Un Nebbiolo declinato con tutta la finezza e l'originalità del Piemonte del Nord

### San Giusto a Rentennano, Percarlo 2005 - € 50,00

Probabilmente uno dei migliori Sangiovese in purezza in circolazione



## "Purezza" vs "blend": quando il vino insegna alla politica

Accostare il vino alla politica, di primo acchito, come peraltro è già accaduto, potrebbe significare semplicemente sovrapporre alle etichette del vino, le "etichette" della politica (della serie il Lambrusco è di sinistra, il Franciacorta di destra e via elencando), ma, a ben guardare, l'esercizio potrebbe comprendere qualche esperimento un po' più ardito. Se prendiamo, infatti, la eufemisticamente confusa geografia degli schieramenti politici del Bel Paese troviamo che a sinistra non mancano grosse iniezioni di liberismo e di Teodem come a destra troviamo non pochi sostenitori dello stato sociale e laici duri e puri. Insomma, schieramenti confusi e poco omogenei che, ed è a questo punto che potremmo ricorrere all'universo enoico, rappresentano più dei "blend" di interessi elettoralistici e/o lobbistici che delle "purezze" ideologiche e di obbiettivo. Certo, restando nei confini del mondo del vino, la scelta tra uvaggi e vini in purezza, benché, anche in questo caso, lo stesso modo del vino l'abbia un po' buttata in politica, creando veri e propri "schieramenti" costantemente impegnati in singolar tenzone, resta un'opzione aperta, dettata soltanto dai gusti, ma in politica, probabilmente, bisognerebbe tendere più verso le "purezze" che verso i "blend", spesso contraddittori, poco credibili e, soprattutto, inconcludenti (tranne che per gli interessi di pochi).

*Che la ristorazione italiana all'estero sia uno dei più importanti ambasciatori del nostro Paese non è questione in discussione. Che l'argomento meriti diversi distinguo e declinazioni pure. Riassumendo all'osso la materia, quel che appare fondamentale oggi per la cucina tricolore all'estero è la ricerca di una sempre maggiore autenticità, di un giusto rapporto con quello che accade in patria e della giusta freschezza per realizzare la propria impresa con serietà, gusto e originalità. Non è una cucina immobile quella più autentica, semmai vanno compresi certi capisaldi da cui costruire i propri percorsi, anche con qualche eterodossia se necessario, sempre, evidentemente, nell'alveo delle potenzialità che derivano da materie prime e accostamenti fra i più interessanti al mondo. Di recente abbiamo visitato Oso (46 Bukit Pasoh Road - Singapore; Tel. (65) 6327 8378) un delizioso locale di Singapore che pare centrare tutti i requisiti necessari, tanto da non risultare solo un ottimo ristorante italiano all'estero ma un ottimo ristorante italiano e basta. Gestito dal manager Stephane Colleoni, con lo chef Diego Chiarini ai fornelli, è un indirizzo raffinato e divertente, sia sul piano estetico che nell'interpretazione di piatti e ricette. Se capitate da quelle parti ...*

## La top five di "Oso"

**Pieropan, Soave Classico 2009 - \$ 88,00**

**Adami, Prosecco Extra Dry Dei Casel - \$ 78,00**

**Antinori, Cervaro della Sala 2007 - \$ 178,00**

**Angelo Gaja, Langhe Nebbiolo Sori Tildin 1999 - \$ 860,00**

**Tenuta San Guido, Bolgheri Sassicaia 1985 - \$ 4.980,00**

## Non solo vino

### The BenRiach Single Malt Scotch Whisky



Fondata da John Duff nel 1898, la BenRiach chiude i battenti nel 1900. Nel 1965, torna però sul mercato, grazie alla Glenlivet. Oggi, dopo un passaggio sotto il gruppo Pernod Ricard, è di proprietà di un consorzio autonomo. Si tratta di una delle poche distillerie con un suo proprio impianto per la produzione di malto, a nord est della regione scozzese del Morayshire. Maturato in botticelle di rovere americane, e quindi passato in legni di Madeira, questo Single Malt ha profumi ricchissimi spezie, cacao e frutta matura (albicocca) mentre la bocca è secca e pulita, giustamente affumicata e dai cenni agrumati.

## I tre vini del cuore di...

### Mario De Scalzi

Nato a La Spezia il 14 novembre 1952, dopo il liceo classico inizia gli studi prima in giurisprudenza, poi in biologia, che interrompe nel 1975, a pochi esami dalla laurea (come sub voleva diventare biologo marino) per accettare una borsa di studi dell'Ucsi (l'Unione cattolica stampa italiana) ed entrare all'agenzia Asca dove incontra Clemente J. Mimun. Giunto al Tg2, prima di diventarne vicedirettore (1994), è stato vice-caporedattore nel servizio politico. De Scalzi nella sua vicedirezione al Tg2 ha creato rubriche come Tg2 Costume e Società, Tg2 Punto.it e Tg2 E...state con costume. Nel 2009, il giornalista ligure viene nominato direttore ad interim del Tg2, ruolo che ha ricoperto fino al luglio 2011, quando diventa il nuovo vicedirettore del Tg5, ritrovando Mimun. Diviso fra la passione per la Toscana, per il mare e per la sua Liguria, colpita di recente da un'alluvione senza precedenti proprio nei territori della sua giovinezza, ama i vini capaci di evocare questi elementi e le sue scelte sono soprattutto fatte con il cuore.

### Cantine Cinque Terre e Agricoltura Riomaggiore, Sciacchetrà

### Tazio Valdorcia, Orcia Rosso

### Cantina di Gallura, Vermentino di Gallura Genesi