

Tiratura: 28.289 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 73 - Dicembre 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: Piero  
Mastroberardino  
Uvaggio: Aglianico  
Bottiglie prodotte: -  
Enologo: Massimo Di Renzo  
Prezzo allo scaffale:  
€ 24,00-26,00

## Mastroberardino

### Doc Irpinia Aglianico Passito Anthères

Mastroberardino rappresenta la quintessenza dei vini della tradizione del Mezzogiorno d'Italia, con un'immagine prestigiosa scolpita nella mente degli appassionati, ed è capace di una serie impressionante di vini classici, Taurasi in testa, che hanno ampiamente dimostrato di prendersi gioco del tempo che passa, confermandosi fra le etichette storiche del panorama enologico del Bel Paese. Tutto questo non impedisce all'azienda di sperimentare e il passito da uve Aglianico Anthères ne è una testimonianza diretta. Ha profumi golosi e complessi di confettura e ciliegie sotto spirito, corroborati da un timbro speziato raffinato e da un'intelaiatura balsamica che, unita ad una certa vivacità gustativa, dona freschezza e profondità assoluta al sorso.



Vendemmia: 2005  
Proprietà: Emanuele Rabotti  
Uvaggio: Pinot Nero,  
Chardonnay  
Bottiglie prodotte: 12.000  
Enologo:  
Cesare Ferrari  
Prezzo allo scaffale:  
€ 75,00-80,00

## Monte Rossa

### Docg Franciacorta Brut Cabochon Rosè Riserva

Monte Rossa è da tempo (l'impresa vede l'avvio nei primi anni Settanta) una delle punte di eccellenza della spumantistica italiana di qualità e tra le primissime griffe della Franciacorta. Condotta con piglio e classe da Emanuele Rabotti, discendente della famiglia che ha avviato l'attività, Monte Rossa non smette di stupire e di sfoderare nuove ed entusiasmanti etichette. Tra queste merita un posto in primissimo piano il Brut Rosè Riserva Cabochon 2005, che a noi è sembrata versione superlativa per finezza, ventaglio aromatico e profondità acida. Una grande bollicina, insomma, capace di volare alto e lanciarsi in sfide ambiziose.



Vendemmia: 2007  
Proprietà: Famiglia Muratori  
Uvaggio: Sangiovese, Ciliegiole  
Bottiglie prodotte: 10.000  
Enologo: Francesco Iacono  
Prezzo allo scaffale:  
€ 14,00-16,00

## Tenuta Rubbia al Colle

### Doc Val di Cornia Suvereto Sangiovese

#### Barriccoccio

Appartenente alla costellazione delle proprietà dei Fratelli Muratori, imprenditori tessili, la Tenuta Rubbia al Colle di Suvereto non manca di originalità ed ha fatto parlare di sé per diversi spunti innovativi. La cantina, per esempio, rappresenta un'opera architettonica all'avanguardia, perfettamente mimetizzata nel paesaggio in quanto costruita completamente sotto la collina del podere Poggetto alle Pulledre. E il vino oggetto del nostro assaggio, affinato in un singolare contenitore di terracotta, di forma identica rispetto alla classica barrique di legno. Da qui il nome "Barriccoccio" che nella versione 2007 evidenzia al naso cenni di cuoio e prugna, con timbro speziato intenso e in bocca bella fragranza e piena maturità.



Vendemmia: 2005  
Proprietà: Fratelli Gancia  
Uvaggio: Pinot Nero,  
Chardonnay  
Bottiglie prodotte: -  
Enologo:  
Piergiorgio Cane  
Prezzo allo scaffale:  
€ 24,00-26,00

## Gancia

### Doc Alta Langa Brut Riserva Cuvée 60

#### Mesi

Inutile presentare Gancia, visto che si tratta di un marchio storico e celeberrimo della spumantistica italiana, nato nel lontano 1850 e capace di rappresentare in maniera autorevole il made in Italy nel mondo, e conquistando uno spazio non secondario fra i grandi brand enoici. Va descritto con maggior dovizia di particolari, invece, l'Alta Langa Riserva 2005 che sosta per ben 60 mesi sui lieviti! Ottenuto da uve Pinot Nero e Chardonnay, ha colore paglierino con riflessi verdi, naso avvolgente con chiari sentori di crosta di pane e agrumi, palato di buona articolazione e spessore, dal finale lungo e intenso, tendenzialmente elegante.

## Editoriale

Natale, clima e alcol

*Siamo giunti all'ultimo numero del 2011. La nostra newsletter archivia il suo sesto anno abbondante di attività con un editoriale che sommessamente vuole porre qualche piccola riflessione al di là delle immediate criticità di ordine economico.*

*Quest'anno, condizioni meteorologiche a dir poco bizzarre hanno determinato una vendemmia complicata, epifenomeno di un processo di mutazione climatica ormai più che iniziato; gli assaggi che abbiamo svolto in questa sede ed in altre ci hanno sottoposto vini dal grado alcolico sempre più esuberante, al di là della loro provenienza.*

*Due facce della stessa medaglia, evidentemente, che però pongono questioni di portata epocale e mai prima affrontate dal quieto vivere enoico.*

*Da un lato c'è la possibilità reale che i mutamenti climatici non permettano più di praticare la viticoltura in certe zone, spingendoci in altre.*

*E' già accaduto nella storia, può verificarsi di nuovo.*

*Dall'altro, la produzione di vini anche a contenuto alcolico pari allo zero (la tecnologia già li permette e il mercato li richiede) significa che potremmo avere a che fare, per la prima volta, con delle bevande la cui materia prima non è più l'uva, ma il vino stesso.*

*E l'allontanamento definitivo del nettare di Bacco dal mondo agricolo verso la mera tecnolgia alimentare diventa semplicemente un fatto. Con buona pace di ogni idealismo.*

Buone Feste  
Buona lettura  
Antonio Boco  
Franco Pallini





Vendemmia: 2008  
Proprietà: Tenuta dell'Ornellaia  
Uvaggio: Merlot  
Bottiglie prodotte: 30.000  
Enologo: Axel Heinz  
Prezzo allo scaffale: € 250,00-300,00

## Tenuta dell'Ornellaia Toscana Igt Masseto

Quando iniziammo l'avventura de "I Quaderni di Winenews", ormai più di sei anni fa, non ci furono dubbi su chi dovesse occupare la prima casella alla voce "Griffe" e subito recensimmo una sontuosa versione di Masseto, forse una delle migliori del nuovo millennio, come la 2001. Non che sia stata chissà quale intuizione (Masseto e l'intera Tenuta dell'Ornellaia sono da tempo stelle di prima grandezza nel panorama enologico italiano e internazionale), però possiamo dire che quella fu lo stesso una scelta ben precisa e ben meditata, addirittura di campo, in grado di identificare da subito cosa intendessimo noi con questa speciale rubrica. Che, va detto, oltre alla necessaria e imprescindibile qualità del vino, rappresenta una sorta di borsino del "peso" specifico e del valore stesso dell'azienda che vi collochiamo di volta in volta. Sulla bontà di quell'idea piovono oggi svariate conferme a livello internazionale, tra cui quelle dell'attesissima asta di Christie's (Hong Kong) dello scorso 25 novembre. A fronte di una certa difficoltà registrata da alcuni dei più grandi Château francesi, in quel contesto ad emergere sono stati diversi brand italiani e tra questi Tenuta dell'Ornellaia ha giocato da assoluta protagonista (18 bottiglie di Ornellaia 1997 aggiudicate a 30.000 dollari di HK (2.883 euro) e sei bottiglie di Masseto 2006 e 2007 a 28.000 dollari di HK). Buon segno, per l'Ornellaia e per l'intero comparto, a dimostrazione che nel vino, come e più che in altri settori, i percorsi storici, lo stile e l'immagine sono un valore da non sottovalutare e di straordinaria importanza. Vedremo cosa ci dirà il tempo, che intanto consegna agli annali un'altra grande vendemmia di Masseto, la 2008. I caratteri del vino sono quelli di sempre, capaci di unire potenza mediterranea e finezza, ardore e profondità, con una timbrica e una classe che hanno fatto scuola. Forse giusto qualche esuberanza, sia nella componente alcolica che in quella tostata, ne frenano oggi leggermente lo sviluppo, e ci impongono ancora qualche anno prima di collocare gerarchicamente questo Masseto tra i suoi predecessori. In ogni caso rappresenterà, ancora una volta, un'imprescindibile pagina del vino italiano.

Vendemmia: 2004  
Proprietà: Famiglia Allegrini  
Uvaggio: Corvina  
Bottiglie prodotte: 14.000  
Enologo: Franco Allegrini  
Prezzo: € 55,00  
Bottiglia acquistata nel negozio Fortnum & Mason di Londra nell'agosto 2011

## Allegrini Corvina Veronese Igt La Poja

La Poja, oggetto del nostro assaggio, rappresenta forse il vino più importante dell'azienda di Fumane, sfatando il luogo comune che i grandi rossi da uve tradizionali veronesi, dovessero essere rappresentati soltanto dall'Amarone, cioè da una tipologia in parte aiutata dall'appassimento. Ecco allora un grande rosso da uve di antica coltivazione di valore internazionale, espressione di una filosofia produttiva forte e precisa. Con La Poja, Corvina in purezza, prodotta dall'omonimo vigneto, nello storico podere La Grola, l'azienda Allegrini ottiene, infatti, un vino estremo, vivo ed esuberante, in grado di coniugare forza ed eleganza e di esaltare la ricchezza dei profumi.

Vendemmia: 2003  
Proprietà: Josko Gravner  
Uvaggio: Ribolla Gialla  
Bottiglie prodotte: 20.000  
Enologo: Josko Gravner  
Prezzo: € 35,00  
Bottiglia acquistata nel negozio Fortnum & Mason di Londra nell'agosto 2011

## Gravner Venezia Giulia Igt Ribolla Gialla

Di certo Gravner è un personaggio unico e i suoi vini sono davvero lontani da ogni omologazione, facendo, peraltro, discutere sia critici che appassionati. Un rigoroso lavoro quasi "filologico", in cui non esistono segreti o formule magiche, ma soltanto l'uso naturale e consapevole del tempo. Per Gravner il segreto di un buon vino sta tutto qui: dare all'uva e poi al vino il tempo di crescere in ambienti naturali. La Ribolla è sorprendente fin dal colore ramato carico, leggermente opalescente. I profumi spaziano dalla frutta secca alla pesca sciropata, dal tabacco a decise note ferrose. In bocca c'è, anzitutto, grande coerenza. Si apre snello ma succoso, fresco e speziato, dotato di un finale quasi tannico.

Vendemmia: 2005  
Proprietà: Famiglia Planeta  
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc  
Bottiglie prodotte: 70.000  
Enologo: Alessio Planeta  
Prezzo: € 23,00  
Bottiglia acquistata nel negozio Fortnum & Mason di Londra nell'agosto 2011

## Planeta Sicilia Igt Burdese

Planeta è passata come un ciclone nella vitivinicoltura siciliana, cambiandone completamente il paesaggio. Non che mancassero aziende blasonate, ma quello che appare chiaro è che il modo di vedere il vino siciliano non è stato più lo stesso grazie a questa realtà. Il Burdese (il cui nome, non a caso, richiama Bordeaux), si presenta di un bel rubino intenso. Il naso è intrigante su toni di frutta nera e sensazioni erbacee piuttosto evidenti, che regalano profondità e freschezza; il palato è dinamico e avvolgente ma non banale su nuance di mora, di gelso e ortica.

Vendemmia: 2006  
Proprietà: Castello di Ama  
Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Malvasia Nera, Merlot  
Bottiglie prodotte: 140.000  
Enologo: Marco Pallanti  
Prezzo: € 26,00  
Bottiglia acquistata nel negozio Fortnum & Mason di Londra nell'agosto 2011

## Castello di Ama Docg Chianti Classico

Uso di uve internazionali, estrazione forzata, massicce iniezioni di rovere: è questa, in sintesi, la ricetta dello stile cosiddetto "moderno". Una ricetta che non appartiene ai vini prodotti da Ama, decisa, anzi, a mantenersi fedele al territorio chiantigiano. Il risultato è condensato nello stile del suo Chianti Classico, che, anche in un'annata tendenzialmente calda come la 2006, riesce ad esprimersi al meglio, anche in virtù di una collocazione geografica favorevole (le vigne si trovano a circa 500 metri). Ecco, allora, un vino grintoso e facile da bere.



La Select Series™ di Nomaticorc 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.nomaticorc.com](http://www.it.nomaticorc.com)

**Amorim PREMIUM**  
La qualità a forma di tappo





Vendemmia: 2000

Proprietà: Famiglia Masciarelli

Uvaggio: Montepulciano

Quotazione: € -

## Masciarelli

### Doc Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma

Probabilmente il Montepulciano Villa Gemma, prima annata prodotta 1984, rappresenta il vino "bandiera" dell'azienda di S. Martino sulla Marrucina e l'anima più impetuosa e profonda della terra da cui nasce. L'annata 2000, oggetto del nostro assaggio, non sembra letteralmente toccata dal passare del tempo, restituendo un vino ancora giovane e scalpitante. Un millesimo che ha prodotto, forse, il Villa Gemma perfetto, l'archetipo del Montepulciano secondo Gianni Masciarelli: un vino potente, concentrato ma, al tempo stesso, di straordinaria eleganza. Imponente già alla vista, dal porpora impenetrabile e brillante, possiede un corredo aromatico, intenso e complesso, che spazia dalle note di viola e marasca fino a cenni mentolati e vagamente idrocarburi. In bocca, tutto è perfettamente fuso: il tannino è vellutato e vitale, l'acidità tesa e ben ritmata, per una progressione gustativa appagante, profonda e inesorabile. Se amate il Montepulciano questa è una bottiglia da avere a qualunque costo.

## "fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

**Sergio Barbaglia, "Passiolo" Passito di Nebbiolo 2007**

La tradizione dei vini dolci in Italia è decisamente radicata. Dal Vin Santo, passando ai passiti di Sagrantino oppure a quelli ottenuti da Zibibbo a Pantelleria e molti altri. Sono figli dell'abbondanza varietale del Bel Paese e che, comunque, pare non disdegni verso la sperimentazione su uve che tradizionalmente non vengono usate per i vini dolci. E' il caso del Nebbiolo passito dell'azienda novarese di Sergio Barbaglia, qui in Piemonte, che si appresta, mi piace darne una segnalazione, a presentarlo proprio in questi giorni.

**Maurizio Toblino  
Enonauta**



Vendemmia: 2009

Proprietà: Gilberto Calcinari

Uvaggio: Sangiovese, Montepulciano

Bottiglie prodotte: 4.500

Enologo: Valentina Ciccimarra

Prezzo allo scaffale: € 11,00-13,00

## Calcinari

### Marche Igt Palmetta

Cantina giovane, piuttosto nuova nel panorama marchigiano e in quello pesarese in particolare, viene alla luce per volontà di Gilberto Calcinari, esperto vinificatore deciso a creare un suo marchio. La qualità come bussola ben precisa e la decisione di vinificare le sole uve delle vigne di proprietà regalano ben presto i primi frutti. Ne è prova il rosso Palmetta, Sangiovese e Montepulciano da vigne di oltre quarant'anni, affinato per più di un anno in botti grandi. Note di frutta matura al naso con tocco speziato e balsamico, pienezza al palato; senza rinunciare a bilanciamento e freschezza. Un vino dalla bella progressione gustativa, insomma, appagante e decisamente ben fatto.

Vendemmia: 2010

Proprietà: Gruppo Italiano Vini

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 20.000

Enologo: Christian Scrinzi

Prezzo allo scaffale: € 10,00-12,00

## Bolla

### Doc Soave Classico Tufaie

La prima cantina risale al 1883 e fu realizzata a Soave, cittadina a sud-est di Verona, da Abele Bolla, proprietario della locanda Al Gambero. Il suo spirito pionieristico, la sua ferrea volontà determinarono la nascita della prima azienda vinicola di famiglia. Il primo riconoscimento ufficiale venne attribuito all'azienda nel 1909: alla fiera di Bologna, Bolla ottenne la medaglia d'oro per i vini di qualità. Una vicenda importante, dunque, che ancora trova conferma negli esiti moderni di questo marchio storico del veronese. Il Soave Classico Tufaie '10 è bianco di polpa e fiori gialli, ben equilibrato in termini di materia e freschezza. Decisamente gradevole e fresco il finale.

Vendemmia: 2009

Proprietà: Cantine Due Palme

Uvaggio: Sussumaniello

Bottiglie prodotte: 150.000

Enologo: Angelo Maci

Prezzo allo scaffale: € 11,00-13,00

## Cantine Due Palme

### Salento Igt Serre Rosso

Sussumaniello in purezza. Ci piace cominciare col dato ampelografico, che trascina evidentemente con sé anche quello storico e geografico, per introdurre il Serre Rosso delle Cantine Due Palme, cooperativa salentina in grande spolvero. Vitigno antico, di probabili origini dalmate, prende il nome dalla caratteristica di essere piuttosto produttivo in età giovanile (Sussumaniello, ovvero "caricarsi come un asino"), mentre in età più matura il carico di frutto per pianta si riduce sensibilmente. Affinato per circa 6 mesi in barrique, è rosso dal colore scuro e dai profumi dolci, di frutta in confettura e sotto spirito, ma anche di buon nerbo acido nel fine bocca.

Vendemmia: 2007

Proprietà: Marco e Vittorio Adriano

Uvaggio: Nebbiolo

Bottiglie prodotte: 12.000

Enologo: Vittorio Adriano

Prezzo allo scaffale: € 18,00-20,00

## Adriano

### Docg Barbaresco Basarin

Un Barbaresco a questa cifra non è cosa da tutti i giorni. Un grande Barbaresco di stampo tradizionale, figlio di un cru piuttosto interessante e realizzato da una famiglia di viticoltori seri e premurosi, rappresenta una rarità assoluta che è bene non lasciarsi sfuggire! Complimenti dunque alla famiglia Adriano al gran completo e ad un vino magistrale e affascinante, che nasce nell'omonima vigna al confine tra i comuni di Neive e Barbaresco, su terreni marnoso-sabbiosi capaci di conferire eleganza e raffinatezza, solo accompagnati e non camuffati, in cantina, da metodi e scrupoli in linea con la tradizione, ma ineccepibili sul piano tecnico. E il risultato è decisamente tutto da assaporare.



**e-on**

Tutta l'energia per il buon vino.

Con le offerte 100% energia pulita E.ON tanti vantaggi immediati.





Vendemmia: 2006  
Proprietà: Inniskillin  
Uvaggio: Vidal  
Bottiglie prodotte: -  
Prezzo allo scaffale: €  
48,00-50,00 (375 ml)

## Inniskillin

### Icewine Vidal VQA Niagara Peninsula

L'azienda canadese, fondata nel 1975 da Donald Ziraldo e Karl Kaiser, ha dato un decisivo impulso alla produzione enologica della terra dell'acero, probabilmente più nota proprio per le sue foreste. E il vino che ha spinto Inniskillin nella ribalta enologica mondiale è senza dubbio l'Icewine, oggetto del nostro assaggio (abbiamo scelto quello ottenuto da uve Vidal, un vitigno ibrido di origine francese). Un vino, dono dell'inverno (e del sapere viticolo del "Vecchio Mondo"), si potrebbe dire, ottenuto da uve raccolte quando la temperatura scende sotto i -10°. Un vino dolce, ma non necessariamente da dessert, la cui freschezza degli aromi, le caratteristiche varietali e i profumi conferiti dalla sua particolarissima concentrazione ottenuta dalla "ghiacciatura" dei grappoli, sono esaltati anche grazie alla vinificazione e all'affinamento effettuati esclusivamente in acciaio. I criteri per la produzione di questo particolarissimo vino sono rigorosi e garantiti dal marchio VQA (Vintners Quality Alliance). L'Icewine Vidal di Inniskillin è importato e distribuito in Italia da Castello Banfi.

## Cosa vende

La Baita di Faenza (via Naviglio 25/c; tel. 054621584) è da quasi trent'anni un punto di riferimento sia gastronomico che enoico di spicco per gli appassionati. Le referenze sono 1900 e spaziano dai vini di territorio al meglio dell'enologia nazionale con qualche mirata digressione oltre confine:

### Drei Donà, Sangiovese di Romagna Pruno Riserva 2007 - € 22,00

Un vino che puntualmente conferma le sue doti, con una costanza qualitativa da primato

### Calonga, Sangiovese di Romagna Superiore Michelangiolo Riserva 2007 - € 19,90

Sempre buone sensazioni dai vini di Maurizio Baravelli

### Fattoria Zerbina, Sangiovese di Romagna Superiore Pruno Riserva 2007 - € 16,50

Un altro marchio di riferimento dell'enologia romagnola, costantemente fra i migliori

### Hilberg-Pasquero, Barbera d'Alba 2007 - € 25,00

Un vino capace di restituire tutto il fascino della sua terra d'origine

### Stroblhof, Alto Adige Pinot Nero 2008 - € 33,00

Per gli amanti della tipologia, una bella interpretazione del vitigno più affascinante al mondo

### Erste+Neue, Alto Adige Lagrein Puntay Riserva 2009 - € 20,00

Un vino inconfondibilmente altoatesino di bella polpa e ottima bevibilità

### Felsina, Fontalloro 2007 - € 35,00

Sangiovese in purezza capace di "brunelleggiare"

### Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri Rosso Le Serre Nuove 2009 - € 33,00

E' il second vin dell'azienda bolgherese: una vera e propria garanzia

### Monteraponi, Chianti Classico Baron Ugo Riserva 2007 - € 34,00

Tra le nuove aziende chiantigiane Monteraponi è forse una delle più attente alla tradizione

### Ferragù, Valpolicella Superiore 2008 - € 27,00

Territoriale e tradizionale, un vino decisamente affascinante

## Cosa consiglia

Ed ecco i vini consigliati dal titolare Roberto Olmati:

### Inama, Vulcania Fumè 2007 - € 25,00

Un Sauvignon potente e strutturato

### La Monacesca, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Mirum 2007 - € 19,50

Un bianco dal bel profilo salino

### Lis Neris, Picol 2008 - € 18,00

Sauvignon friulano aromatico e contrastato

### Magnas, Sauvignon 2010 - € 12,00

Ancora un Sauvignon dal carattere fresco e docile

### Peter Dipoli, Voglar 2008 - € 19,50

Sauvignon originale come tutta la produzione di questo vignaiolo altoatesino

### Radoar, Radoy 2009 - € 15,00

Un Kerner tipico e di buona progressione gustativa

### Terra dei Beati, Montepulciano d'Abruzzo 2007 - € 18,00

Bevibilità interessante per questo rosso potente e ben profilato

### Terlano, Alto Adige Lagrein Gries 2008 - € 15,00

Ben ritmato e di bella fragranza, questo rosso sapido e quasi piccante

### Marziano Abbona, Langhe Cinerino 2010 - € 17,50

Viognier in purezza sapido e intenso

### Poppohof, Südtiroler Lagrein Kretzer 2008 - € 12,80

Decisamente varietale e pieno di brio, questo rosso del nord

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.



innovazione continua per la competitività, l'ambiente e la salute  
[www.magis.me](http://www.magis.me)



Brindate a una RIVOLUZIONE



Quality wine dispenser

## Il capitombolo del Liv-ex

Salutato da più parti non solo come un utile indicatore delle sorti del vino nel mondo (certo non come un benchmark dell'industria enologica, visto che monitora aziende di provata esclusività) ma, soprattutto, come un imprescindibile guida all'investimento alternativo in "fine wines", cioè fuori dai classici asset finanziari e strettamente "imparentato", se mai, con l'oro e il petrolio, il Liv-ex chiude a novembre 2011 con tutti i suoi indici (tranne uno) in negativo (Liv-ex Fine Wine 50 -10.1%; Liv-ex Fine Wine 100 -9.5%; Liv-ex Claret Chip -13.3%; Liv-ex Fine Wine Investables -4.9%; Liv-ex Fine Wine 500 10.0%, sullo stesso periodo del 2010) a dimostrazione che, comunque la si pensi, quotazioni, futures e quant'altro, di questi tempi, anche se espressi da vini (o proprio per questo fatto), annate ed etichette, non stanno passando proprio un bel momento. Ma tant'è. L'unica cosa che ci fa in qualche maniera ben sperare è l'attuale posizione del tutto marginale dei nostri vini in questo tipo di meccanismi, che potrebbe significare un certo margine di crescita. Magari, però, favorito dalla nostra capacità di vendere all'estero con prezzi più significativi, visto che nei primi sei mesi del 2011 il trend è stato sì di crescita in quanto a volume, ma decisamente misero se guardiamo al prezzo con cui mediamente il vino tricolore viene venduto nel mondo (1,77 euro al litro contro 4,72 euro della Francia).

*La Subida (Cormòns, (Go); tel. 048161689; www.lasubida.it) è un mondo fantastico. Immersa in un contesto naturale e paesaggistico da sogno, in una dimensione tipicamente friulana (di un Friuli "di pancia", quello più intimamente legato alle sue eccellenze enogastronomiche), comprende alcune splendide case vacanza in mezzo al bosco silente, un maneggio, l'Osteria e la Trattoria Al Cacciatore. Veri e propri baluardi di una tradizione che ci piace. Dinamica e contemporanea ma con le ancore ben fisse sul passato, sul territorio e sulla cultura materiale di un popolo. Una delle grandi tavole italiane, insomma, capace di emozionare e far vivere un'esperienza vera, schietta, ma di livello assoluto. Anche grazie al fondamentale contributo del suo Patron, Josko Sirk, davvero unico per cortesia e, soprattutto, per competenza. Si può cominciare con il mitico prosciutto di Gigi D'Osvaldo e proseguire con il radicchio canarino di Sant'Andrea La Rosa di Gorizia saltato con la mela Seuka e il Kren, magari chiudendo sulle note del filetto di cervo alla brace con mirtilli rossi e le rape dolci, prima di finire con le perette "dimenticate" nel loro sciroppo. Da provare assolutamente l'aceto di vino "di casa" ottenuto da uva intera, il Sirk della Subida. Bella, personale, territoriale ma senza preclusioni la carta dei vini.*

## La top five de "La Subida"

**Puiatti, Metodo Classico Ribolla Gialla € 24,00**

**Louis Roederer, Champagne Cristal 2000 - € 180,00**

**Gravner, Collio Ribolla Gialla 1994 - € 45,00**

**Zidarich, Carso Vitovska 2006 - € 30,00**

**Mario Schiopetto, Friulano 2007 - € 23,00**

## Non solo vino

### Pojer e Sandri Acquavite di Vino 1993

Vino, certo, ma anche distillati di pregio e aceti di qualità sovrappina. Le montagne del trentino regalano prodotti eccezionali che la Pojer e Sandri trasforma con amore, spirito critico, e soprattutto rigore. Con una filosofia produttiva che prevede materia prima rigorosamente regionale, e rispetto del prodotto proposto a 45°-48°, secondo la tradizione delle dolomiti. Come l'Acquavite di vino, o meglio Divino, presentata per la prima volta nel 1986. Il nostro assaggio è altrettanto simbolico, visto che l'annata '93 è quella in cui l'azienda rinnova la propria distilleria, e sorprendente: aromi intensi ed eleganti, purezza ed equilibrio al palato.



## I tre vini del cuore di...

### Umberto Vattani

È un diplomatico italiano, nato a Skopje in Macedonia nel 1938, unico ad aver rivestito per due volte la carica di Segretario generale del Ministero degli Esteri, nella storia della Repubblica Italiana, ed è stato anche presidente dell'Istituto nazionale per il Commercio Estero. Ha studiato in Francia, in Inghilterra e negli Usa. Nel 1960 si è laureato in giurisprudenza all'Università di Roma e nel 1962 in Scienze Politiche. Dopo una breve parentesi alla Banca d'Italia, Vattani passa al Ministero degli Affari Esteri, intraprendendo la carriera diplomatica. Nel settembre 1997, Vattani è stato nominato per la prima volta Segretario Generale, l'incarico più importante per un diplomatico alla Farnesina, tornando a quell'incarico nel 2004. Gli anni della sua Segreteria generale sono stati complessivamente contrassegnati per l'avvio di numerose iniziative in campo culturale. Nel 2005 Vattani è stato nominato dal Consiglio dei Ministri presidente dell'Istituto nazionale per il Commercio Estero, carica che ha ricoperto fino al recente assorbimento dell'Ice da parte delle ambasciate.

**Brunello**

**Barolo**

**Nero d'Avola**