

Tiratura: 28.579 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 77 - Aprile 2012 - Info: [iquadernidiwinenews@winenews.it](mailto:iquadernidiwinenews@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: 2010  
Proprietà: Famiglia Tessari  
Uvaggio: Garganega  
Bottiglie prodotte: 2.000  
Enologo: Francesco Tessari  
Prezzo allo scaffale:  
€ 14,00-16,00

## I Stefanini

### Docg Soave Classico Superiore Monte di Fice

L'azienda della famiglia Tessari ha radici agricole antiche nella vallata d'Alpone, anche se l'azienda vitivinicola è un fatto decisamente più recente. Oggi sono circa venti gli ettari coltivati a vigneto, le cui uve vengono trasformate in una cantina moderna e ben gestita. Il Monte di Fice è un cru aziendale prodotto a partire da terreni vulcanici piuttosto scuri. La vendemmia 2010 regala un profilo aromatico delicato con ricordi di pesca bianca, note floreali e di erbe aromatiche, non senza qualche cenno minerale. In bocca, il vino attacca pieno e nervoso, mentre il finale ammandorlato lo rende affascinante e di gran beva.



Vendemmia: 2010  
Proprietà: Famiglia Dal Cero  
Uvaggio: Garganega  
Bottiglie prodotte: 4.000  
Enologo: Gioia Cresti  
Prezzo allo scaffale:  
€ 18,00-20,00

## Tenuta di Corte Giacobbe

### Docg Soave Classico Superiore Vigneto Runcata

Dai tre ettari acquistati nel 1934 dal fondatore dell'azienda ai 15 attuali, con tanto di ristrutturazione e ammodernamento della cantina. Tanto tempo è passato e molte cose sono cambiate per i Dal Cero, ma non la passione per il proprio lavoro e per le terre generose di Roncà, alle pendici dei monti Lessini, una delle sottozone più interessanti di tutta la denominazione. Il Soave Classico Superiore Runcata, grazie al millesimo 2010, mostra un tratto olfattivo allo stesso tempo fine e intenso, con bei cennci rocciosi che gli donano complessità. In bocca è coerente, sapido e lungo, con belle nuance di canfora e fiori di campo. Finale dritto, saporito e appuntito.



Vendemmia: 2010  
Proprietà: Cantina Monteforte  
Uvaggio: Garganega  
Bottiglie prodotte: 8.000  
Enologo:  
Gaetano Tobin  
Prezzo allo scaffale:  
€ 14,00-16,00

## Cantina Monteforte

### Docg Soave Superiore Vigneto di Castellaro

Eccoci ad un'importante cantina sociale, per giunta storica visto che la sua fondazione risale al 1952. Allora i soci erano ottanta mentre oggi i viticoltori che uniscono le loro forze per valorizzare i frutti del proprio lavoro e vinificare i loro vini sono ben seicento. Quello che non è cambiato è il territorio su cui insiste, caratterizzato da suoli di origine vulcanica capaci di caratterizzare i vini realizzati. Figlio di una vendemmia tardiva che tuttavia non marca troppo il suo profilo aromatico, il Soave Classico Superiore Vigneto Castellaro ha naso di ginestra e fiori gialli, frutta matura e sfumature di mandorle. In bocca è denso, forse un filo monolitico ma di bella intensità.



Vendemmia: 2009  
Proprietà: Famiglia Magnabosco  
Uvaggio: Garganega, Trebbiano di Soave  
Bottiglie prodotte: 8.000  
Enologo:  
Luca Magnabosco  
Prezzo allo scaffale:  
€ 16,00-17,00

## Monte Tondo

### Doc Soave Classico Casette Foscarin

Monte Tondo si trova nel cuore del Soave ed è un'azienda familiare (i Magnabosco) che vive e cresce da più di tre generazioni. Oggi conta venticinque ettari di vigna in sottozone prestigiose come Monte Tondo (da cui la cantina prende il nome) e Monte Foscarino. Il Soave Classico Casette Foscarin 2009 ha profumi intensi e avvolgenti che spaziano dalla frutta matura alla scorza di cedro candito, fino agli agrumi in genere. Ampio, carnoso, perfettamente coerente sul piano aromatico, ha una bocca appagante, rinfrescata sul finale da una bella vena di acidità che regala lunghezza e progressione. Davvero buono e in forma.

## Editoriale

Soavemente

*Il Soave è uno dei vini bianchi più interessanti d'Italia. A partire dalla sua composizione ampelografica che privilegia un vitigno di antica coltivazione come la Garganega, fino alle sue peculiarità più intime, dettate da un territorio del tutto particolare. Tanto che potremmo definire la terra dove si produce questo affascinante vino come "Vulcania", dato che molte delle sue più importanti etichette vengono ottenute sui versanti, appunto, vulcanici, per esempio del Monte Calvarina, dove sono ubicati cru ben delimitati. Con le nuove delimitazioni per il Soave Superiore Docg, l'area di produzione è stata divisa in tre sottozone quasi equivalenti per dimensione e per consistenza viticola. La zona più antica, detta anche zona storica, delimitata per la prima volta nel 1931 e coincidente con il Soave Classico, si trova sui rilievi collinari dei comuni di Monteforte d'Alpone e Soave ed è interessata da una superficie vitata di 1.700 ettari. La seconda zona, tutta collinare, va da San Martino Buon Albergo a Roncà interessando i rilievi della Val di Mezzane, Val d'Illasi, Val Tramigna e Val d'Alpone e costituisce la sottozona Colli Scaligeri, che comprende 2.400 ettari. La terza zona, a Soave Doc, è situata nelle aree più o meno pianeggianti per una superficie di circa 2.400 ettari. L'origine del suolo è prevalentemente vulcanica, e questo lo differenzia dalle altre aree storiche della provincia veronese.*

Buona Lettura  
Antonio Boco  
Franco Pallini



Vendemmia: 2010  
Proprietà: Agostino Vicentini  
Uvaggio: Garganega  
Bottiglie prodotte: 10.000  
Enologo: Emanuele Vicentini  
Prezzo allo scaffale: €  
18,00-20,00

## Vicentini

### Docg Soave Superiore Il Casale

Storie di terra, di uomini e di passioni. Anche storie di vino, ovviamente. Quelle che ti fanno immaginare un progetto e che quasi ti costringono a realizzarlo. Poco importa dove ti trovi, è il perché lo fai che conta. Deve essere stato così anche per i Vicentini, da sempre legati alla terra e ai suoi frutti ma capaci nel tempo di ridisegnare (se non proprio di ripensare), seguendo appunto un'idea, il proprio percorso. Perché la terra ti dà tante possibilità, sta all'uomo scegliere quale cavalcare. Ascoltandola, certo, ma mettendoci anche la propria libera interpretazione. Quella che ti fa decidere, in tempi non sospetti, per la vigna e l'uva in una terra che potrebbe dare anche tanto altro, dalle ciliegie alle olive. Agostino ha ereditato la terra e un progetto dal padre. Quattordici ettari di vigneto e una smisurata passione, l'esperienza e l'amore. Tutto questo, sapientemente mescolato come in una ricetta perfetta che dà vita ad un piatto unico, hanno permesso ai Vicentini di crescere e affermarsi come una delle migliori realtà della regione, con uno stile originale e ben preciso. Bianchi e rossi figli delle denominazioni di riferimento del veronese: Soave e Valpolicella. Tra i primi, ecco vini ricchi, generosi, di maturità elevata e pienezza. Prendere o lasciare, questa è l'idea di famiglia, e il risultato non fa una piega. Prendiamo il Soave Superiore Il Casale 2010. Un bianco rigoglioso fin dai profumi, capace di ammaliare per i toni di frutta gialla, ben alternati a cenni di muschio, erbe aromatiche e sensazioni quasi ferrose. In bocca è un vino grasso, opulento, materico. Che rinuncia forse a un minimo di dettaglio, di sfumature, per centrare in pieno la via della dimensione e della polpa. Un vino sferico, perfettamente in linea con il cromatismo dorato e gli aromi maturi. Che stupisce senza la volontà di illudere. Anzi, riuscendo a non perdere mai di vista equilibrio e allungo. Figlio di uno stile uguale a se stesso ma capace di tracciare un percorso. A suo agio nel gioco delle interpretazioni, delle idee e degli stili che in ogni territorio, in ogni denominazione che si rispetti hanno la necessità di tracciare sentieri anche molto diversi tra loro ma non per questo necessariamente gerarchici.

Vendemmia: 2010  
Proprietà: Damiano Fornaro  
Uvaggio: Garganega  
Bottiglie prodotte: 6.000  
Enologo: Damiano Fornaro  
Prezzo: € 13,00-15,00

## Fornaro

### Doc Soave Classico

Proveniente dai vigneti calcarei di Monte Bagnolo, Piazza Scheeti e Alta Rocca, a nord del Castello di Soave, alcune delle sottozone più importanti della denominazione, questo Soave Classico è ottenuto da uve Garganega in purezza. Affinato solo in acciaio, a contatto con i lieviti, mostra una verve di tutto rispetto ed è capace di note fresche e mature allo stesso tempo. Al naso sono le erbe aromatiche a giocare un ruolo centrale, ben supportate da cenni di fiori di camomilla e ottimi riverberi di frutta gialla matura. Non mancano neppure fresche venature di cedro e limone, capaci di proseguire in una bocca solida, reattiva, croccante, pur in una dimensione immediata, senza lampi di grande complessità e tutta all'insegna della bevibilità.

Vendemmia: 2010  
Proprietà: Cantina di Soave-Rocca Sveva  
Uvaggio: Garganega  
Bottiglie prodotte: 10.000  
Enologo: Pietro Boffa  
Prezzo: € 14,00-16,00

## Cantina di Soave-Rocca Sveva

### Docg Soave Classico Castelcerino

La Cantina di Soave ha una storia antica che inizia a fine Ottocento. Come molte realtà consociative, ha deciso da tempo di dedicare ai suoi frutti migliori, figli delle terre più prestigiose e delle produzioni più rigorose, una linea produttiva "top", che, in questo caso, è denominata Rocca Sveva. Il Soave Classico Castelcerino, che appartiene a questa selezione, è ottenuto dai vigneti situati nei terreni dell'omonimo Comune, caratterizzati da suoli argillosi di medio impasto. Le uve Garganega fanno la parte del leone in un vino aromaticamente segnato da chiari sentori di pesca gialla matura, che in bocca si sviluppa morbido e rotondo, stabilendo una solida corrispondenza in continuità con la frutta dolce dei profumi.

Vendemmia: 2010  
Proprietà: Cantina del Castello  
Uvaggio: Garganega, Trebbiano di Soave  
Bottiglie prodotte: 100.000  
Enologo: Giuseppe Carcereri  
Prezzo: € 12,00-14,00

## Cantina del Castello

### Doc Soave Classico

La Cantina del Castello si trova in una location d'eccezione: il Palazzo dei Conti San Bonifacio, ai piedi del castello Scaligero di Soave. Determinante per le fortune dell'azienda è la figura di Arturo Stocchetti, da oltre vent'anni alla guida del progetto enologico di questa realtà produttiva e capace di imprimere una svolta radicale al modo di "fare" vigna e vino. Le terre di proprietà e i vigneti si trovano tra i paesi di Monteforte d'Alpone e Brognoligo, nel cuore della denominazione. Il Soave Classico 2010, da uve Garganega in prevalenza, ha una timbrica aromatica fragrante, non priva di delicate nuance di camomilla, salvia ed erbe aromatiche in genere. Progressione gustativa ben ritmata e finale piacevolmente ammandorlato, anche se non profondissimo.

Vendemmia: 2011  
Proprietà: Graziano Prà  
Uvaggio: Garganega  
Bottiglie prodotte: 7.000  
Enologo: Graziano Prà  
Prezzo: € 14,00-16,00

## Prà

### Doc Soave Classico Colle Sant'Antonio

Graziano Prà conduce con piglio e passione l'azienda che porta il suo nome, dalle origini trentennali ma capace di un deciso balzo qualitativo proprio con il suo arrivo al vertice gestionale. Oggi gli ettari vitati sono venti e la conduzione, sia nel vigneto che in cantina, si sta dirigendo verso metodi sempre più "naturali". Tra i Soave, oltre a cavalli di razza come Monte Grande (che conosce un passaggio in legno) e Staforte, non va dimenticata la versione Colle Sant'Antonio, spesso in grado di stupire per la sua godibilità assoluta. Lo fa anche con l'annata 2010, dalla progressione gustativa fine, croccante, succosa e dinamica, ben supportata da profumi invitanti, capaci di virare dal floreale alla frutta fresca ma ben matura.



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: 1997  
Proprietà: Famiglia Gini  
Uvaggio: Garganega  
Quotazione: € -

## Gini

### Doc Soave Classico La Frosca

Si tratta, senza fare inutili giri di parole, di uno dei più saldi punti di riferimento della denominazione, l'azienda Gini, oggi condotta da Sandro e Claudio Gini, ma ispirata dal papà Olinto, indimenticato e fondamentale pioniere del Soave. I vini a marchio Gini, in generale, riconducono senza esitazioni ad un lavoro in vigna, dove non sono poche le piante centenarie, decisamente attento e capace di riprodurre in bottiglia quei tratti salienti e caratteristici derivanti dai terreni di matrice vulcanica. E il Soave Classico La Frosca 1997, oggetto del nostro assaggio, ne è una piena conferma. Ottenuto nell'omonima collina chiamata appunto "La Frosca", dove l'azienda possiede 6 ettari, è un vino che ha saputo invecchiare molto bene, rivelando una cifra stilistica elegante e armonica. Gli aromi di fiori leggermente appassiti si incrociano a note idrocarburiche e cenni minerali. Ma è in bocca che La Frosca, sorprende positivamente. A trionfare sono vivacità e sapore insieme ad una certa grassezza e ad un finale lungo e piacevolmente ammandorlato.

## "fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

### Santa Margherita, Pinot Grigio 1989

Ho fatto fatica a crederci quando ho stappato questa bottiglia. Temevo di essermi spinto troppo in là... ma non era un errore di almeno 20 anni nell'etichetta, era proprio un Pinot Grigio del 1989. Volevo dimostrare al mio ospite che anche una varietà come il Pinot Grigio ha il suo carattere e la possibilità di sfidare il tempo. Missione compiuta direi e il risultato ha sorpreso pure me. Goloso l'abbinamento con un prosciutto D'Osvaldo di 36 mesi e la caciotta di Zoff alla salvia.

Gianpaolo Marru  
Enonauta



Vendemmia: 2011

Proprietà: Umberto e Maria Portinari

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 10.000

Enologo: Umberto Portinari

Prezzo allo scaffale: € 8,00-10,00

## Portinari Ronchetto Doc Soave Classico

Questa deliziosa azienda a conduzione familiare, gestita da Umberto Portinari e dalla figlia Maria, alleva appena quattro ettari di vigna ed è capace di 30.000 bottiglie all'anno di produzione complessiva. Le sottozone di riferimento sono due: l'Albare, nella zona orientale del Soave che confina con Gambellara e il Ronchetto, nell'area classica. Da quest'ultimo terroir una versione 2011 davvero originale e attraente. Ha un tratto aromatico suggestivo, non privo di sensazioni fumè avvolgenti, a tratti torbate, che seguono e precedono il frutto in una bocca dal finale freschissimo, capace di allungare con grinta e cambi di passo.

Vendemmia: 2011

Proprietà: Famiglia Adami

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 20.000

Enologo: Paolo Grigolli

Prezzo allo scaffale: € 8,00-10,00

## Corte Adami Doc Soave Classico

Dopo aver cavalcato con passione la propria attività di viticoltori conferendo le uve prodotte ad altre cantine, la famiglia Adami ha deciso di imbottigliare i propri vini a partire dal 2004. Merito di Angelo ed Andrea, vogliosi di esprimere "in proprio" le potenzialità delle loro zone di riferimento, divise tra i terroir del Soave e quelli della Valpolicella. L'areale a vocazione bianchista, in particolar modo quello posto nel Comune di Castelcenerino, regala le uve di un Soave incentrato aromaticamente sui fiori bianchi, che alternano a note agrumate cenni lievi di terra, percepibili anche in bocca, dove il vino si dimostra scorrevole e rilassato.

Vendemmia: 2011

Proprietà: Famiglia Dal Bosco

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 6.500

Enologo: Armando Vesco

Prezzo allo scaffale: € 9,00-11,00

## Le Battistelle Doc Soave Classico Montesei

Eccoci ad una delle piccole aziende che stanno scrivendo la storia recente del Soave, che invece è una delle denominazioni più antiche del panorama italiano. Si chiama Le Battistelle ed è di proprietà della famiglia Del Bosco. Gelmino, il figlio Andrea e la moglie Maria Cristina allevano con passione circa sei ettari di vigna, piuttosto parcellizzati ma tutti nei dintorni del Comune di Brognolino. Terroir per certi versi impervio, fatto di ripidi colli e terreni di origine vulcanica. Il Montesei 2011 è vino che racconta questo quadro paesaggistico ed è capace di finiture agrumate decisamente sferzanti, briose, di bel dinamismo, che ne segnano sia il bagaglio aromatico che il gusto.

Vendemmia: 2011

Proprietà: Balestri Valda

Uvaggio: Garganega

Bottiglie prodotte: 40.000

Enologo: Guido Rizzotto

Prezzo allo scaffale: € 12,00-14,00

## Balestri Valda Doc Soave Classico

Una piccola azienda di 19 ettari dalla posizione vocata, e posta sui colli a nord del borgo di Soave, che si estendono dal Monte Carniga ai piedi di Castelcerino, in uno dei terroir più importanti della denominazione. Questa è Balestri Valda, le cui vigne poggiano su terreni di origine basaltica, con un'ottima componente sabbiosa. Diversi dalla tessitura vulcanica del Soave. Tutte carte che giocano un ruolo importante per una Garganega di qualità, ben percepibile in un Soave Classico 2011 lineare e pulito nei profumi, quanto disteso e sapido nella trama gustativa. Un vino semplice ma curato, capace di interpretare al meglio il suo ruolo, non ultimo in relazione al prezzo di vendita.





Vendemmia: -  
Proprietà: Ridgeview Winery  
Uvaggio: Chardonnay, Pinot  
Noir, Pinot Meunier  
Bottiglie prodotte: -  
Prezzo allo scaffale: £  
21,00-23,00

## Ridgeview

### Traditional Method Bloomsbury Brut

Probabilmente non possiede la finezza di certi suoi cugini d'oltre Manica, ma certo è un vino molto interessante questo Bloomsbury della cantina Britannica Ridgeview, fondata praticamente l'altro ieri, nel 1994. Già perché, complice il "global warming" e, soprattutto, una buona dose di intraprendenza, nelle zone più temperate del sud dell'Inghilterra è come esplosa la tendenza a produrre bollicine e a farlo in modo più che dignitoso, sotto la spinta, non meno pesante, di molti vigneron francesi che stavano attraversando la Manica, per piantare oltre le bianche scogliere di Dover. E l'azienda con base nel Sussex ci ha messo anche del suo, tant'è che i suoi vini non sembrano essere indifferenti alla casa reale, che, notoriamente, in quanto a bollicine viene "rifornita" da due Maison francesi di quelle "pesanti": Pol Roger e Bollinger. Una tendenza verso il più puro made in Great Britain, molto probabilmente, ma anche una certa riduzione dello sfarzo abituale di corte. Questo "Britagne" ha, comunque, buona freschezza aromatica e un palato reattivo ed equilibrato.



### 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 Squillari di Genova (via Cantore, 266r; tel. 0106451070; [www.enotecasquillari.it](http://www.enotecasquillari.it)) offre una selezione di etichette molto articolata, comprendente l'offerta del Bel Paese e una selezione di Champagne di alto livello, capace di soddisfare le esigenze degli appassionati della città della Lanterna:

### Cantina del Vermentino, Vermentino di Gallura S'Eleme 2010 - € 6,25

Un vino fresco e sapido come esige questa tipologia

### Allegrini, Valpolicella Classico 2009 - € 8,50

Morbido e appagante al gusto, quanto aromaticamente intenso

### Bisol, Prosecco - € 6,75

È il vino del momento anche perché in possesso di una beva eccezionale

### Contadi Castaldi, Franciacorta Brut - € 15,00

Bollicine gustose e ben ritmate, adatte anche all'aperitivo

### Planeta, La Segreta 2009 - € 7,20

Vino solido, dal buon ritmo e decisamente appagante

### Cantina del Taburno Albarosa Aglianico Rosato 2010 - € 5,75

Freschezza e sapidità lo rendono un vino dalla beva facile e immediata

### Antinori, Bramito del Cervo 2009 - € 13,60

Chardonnay in purezza pieno e profumato

### Bastianich, Vespa Bianco - € 19,75

Un blend di Chardonnay, Sauvignon e Picolit importante e adatto all'invecchiamento

### Marchesi di Barolo, Barbaresco 2007 - € 18,80

Uno dei vini più rappresentativi di Langa, declinato all'insegna della tradizione

### Antinori, Bolgheri Bruciato 2008 - € 18,80

L'"entry level" bolgherese, probabilmente più venduto sugli scaffali italiani

## Cosa consiglia

Ed ecco i vini consigliati dall'Enoteca Squillari:

### Billecart-Salmon, Champagne Brut Reserve - € 43,90

È probabilmente uno degli Champagne più affidabili presenti sul mercato

### Buranco, Cinque Terre Sciacchetrà 2006 - € 54,90

Si tratta del vino simbolo della Liguria, originale e intrigante

### Allegrini, Amarone della Valpolicella 2008 - € 59,00

Una tipologia che sta davvero assaporando un successo straordinario

### Argiolas, Turriga 2008 - € 59,00

Un vino capace sempre di stupire e che ormai sta stabilmente nel gotha dei più grandi rossi italiani

### Cordero di Montezemolo, Barolo Monfalletto 2007 - € 47,90

Dotato di bella bevibilità è un vino profondo e delicato

### Biondi Santi, Brunello di Montalcino 2006 - € 66,90

Un classico inossidabile, austero e di bellissima progressione

### Querciabella, Camartina 2007 - € 64,30

Uno dei Supertuscan più noti, dalla solida costanza qualitativa

### Antinori, Cervaro della Sala 2008 - € 37,50

Probabilmente uno dei bianchi di riferimento di tutto il panorama enologico italiano

### Bellavista, Franciacorta Riserva Moretti 2001 - € 94,00

Uno spumante di rara classe, che trova nella longevità un'altra caratteristica importante

### Tasca d'Almerita, Cabernet Sauvignon 2008 - € 27,50

Un vino capace di diventare uno dei classici dell'enologia siciliana e non solo



## Uno spettro si aggira per il mondo del vino: lo spettro dei MW

C'è uno spettro che si aggira minaccioso da New York a Londra, da Rio de Janeiro a Pechino, passando dalle colline chiantigiane e dalla Côte d'Or: quello dei Master of Wine. Questi seriosi signori (e signore), stando alla loro iconografia tradizionale, si sono trasformati in arrembanti corsari pronti a combattere ogni sfida. E così, lasciati gli abiti (gessati) imposti dall'aplomb londinese dell'Institute of Masters of Wine, si sono lanciati alla conquista del mondo enoico tout court. Certificati, a torto o a ragione, da un titolo quasi "nobiliare" e indiscusso, cercano (e in realtà riescono) a imporsi a tutte le latitudini, svolgendo, oltre al consueto ruolo di assaggiatori definitivi, quello più sfumato di consulenti globali. Un mix capace di conquistare prima di tutto il produttore, soggetto necessario e propellente per ogni "assalto al cielo" enologico. Una prova per tutte: gli entusiastici commenti provenienti dal recente tour targato MW nel Bel Paese. Prepararsi quindi a vederne delle belle: fine delle guide, estinzione dei guru casarecci, scomparsa prematura dei wine writer telematici. Solo il trionfo planetario del vessillo, cioè del marchio, MW in cui si incrociano un libro, un bicchiere, l'immane armatura (segno di antico lignaggio), grappoli e barrique uniti dal motto "Scientia atque Integritas", cioè conoscenza e integrità. E se lo dicono i Master of Wine ...

Siamo a Palermo, nel cuore della vecchia città, in piazza Croce dei Vespri, circondata da Palazzo Bonet e Palazzo Ganci, dove si trova il ristorante "Osteria dei Vespri" (piazza Croce dei Vespri, 6; tel. 0916171631; [www.osteriadeivespri.it](http://www.osteriadeivespri.it)). Un locale suggestivo fin dalla atmosfera, calda e accogliente e capace di rievocare il meglio dell'immaginario che la Sicilia può stimolare. Uno dei saloni del ristorante, infatti, è stato protagonista del film di Luchino Visconti "Il Gattopardo", forse l'affresco più bello e più intimo della sicilianità su pellicola. La cucina, punta tutto sulla varietà e la prelibatezza dei prodotti del territorio, che hanno, probabilmente, pochi eguali in tutta Italia. Ma Alberto Rizzo, chef del ristorante, fonda la sua ispirazione gastronomica su una sostanziale "apertura" nella ricerca di tecniche ed accostamenti, che creano un perfetto mix tra profumi e sapori mediterranei, risultato di una storia gastronomica stratificata e antichissima, e mirate digressioni tra le migliori novità dell'arte culinaria. Il risultato sono piatti solidi e decisamente prelibati che possono basarsi sia sul pesce che sulla carne, contenendo la grande varietà offerta dalla cucina siciliana, le cui declinazioni finiscono sempre per lasciare il desiderio di una nuova esperienza. Cantina ricca e ragionata, attenta alla Sicilia, ma non solo.

## La top five della "Osteria dei Vespri"

Tasca d'Almerita, Chardonnay 1995 - € 120,00

Donnafugata, Mille e Una Notte 1996 - € 70,00

Duca di Salaparuta, Duca Enrico 1992 - € 100,00

Larmandier-Bernier, Champagne Brut Terre de Vertus - € 110,00

Ca' del Bosco, Franciacorta Brut Annamaria Clementi 1999 - € 140,00

## Non solo vino

### Vannucci Praline Il Perugino

La storia dell'arte cioccolatiera di Perugia ha un percorso antico, che tuttavia non manca di arricchirsi di nuovi e affascinanti capitoli. Come nel caso dell'azienda Vannucci ([www.vannuccichocolates.com](http://www.vannuccichocolates.com)), una realtà produttiva ormai nota al popolo dei golosi, capace di riallacciare il filo della tradizione con una dimensione contemporanea e fresca, affidandosi ad una natura artigianale e a materie prime di primo piano. Il Perugino è tra le perle meglio riuscite: una deliziosa pralina ricoperta di puro cioccolato fondente extra con crema gianduia, granella di nocciola e nocciola intera tostata. Insomma, una vera e propria chicca per gli amanti del genere.



## I tre vini del cuore di...

### Ferruccio De Bortoli

Giornalista italiano, di famiglia bellunese, ma nato a Milano nel 1953, si è laureato in giurisprudenza, esordendo nella professione giornalistica nel 1973, come praticante, al "Corriere dei ragazzi". Lavora successivamente per il "Corriere d'Informazione" (pomeridiano del "Corriere"), "Corriere della Sera" e "L'Europeo". Nel 1987 torna al "Corriere della Sera" come caporedattore dell'economia. Nel 1993 Paolo Mieli lo promuove vicedirettore e nel 1997 assume la guida del primo quotidiano italiano. Firma il giornale per sei anni intensi. De Bortoli lascia il quotidiano di via Solferino il 29 maggio 2003, ufficialmente per ragioni private; le dimissioni, però suscitano scalpore. Successivamente, De Bortoli assume l'incarico di amministratore delegato di Rcs Libri. Torna al giornalismo con la direzione de "Il Sole 24 Ore". Il 9 marzo 2009 rifiuta la proposta di diventare presidente della Rai e torna alla direzione del "Corriere della Sera" al posto nuovamente di Paolo Mieli, evento che si realizza con la designazione da parte del Cda di Rcs il 30 marzo 2009. A tutt'oggi occupa la prima poltrona del quotidiano di via Solferino.

### Amarone della Valpolicella

### Vini piemontesi

### Vini veneti