

Tiratura: 28.579 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 78 - Maggio 2012 - 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: 2011  
Proprietà: Elena e Francesca Bini  
Moriani  
Uvaggio: Sangiovese, Merlot,  
Colorino  
Bottiglie prodotte: -  
Enologo: Stefano Di Blasi  
Prezzo allo scaffale:  
€ 8,00-10,00

### Fattoria Bini Docg Chianti

E' Mariano Bini che a inizio Ottocento dà il via all'impresa vitivinicola, forte dell'esperienza che aveva fatto nel commercio e nella gestione di ben tre osterie nella natia Livorno. Dei 400 ettari attuali, circa 32 sono dedicati alla vigna ma non mancano gli olivi, i pioppi, una superficie di seminativo e i boschi, a formare una estensione di tutto rispetto. Il Chianti 2010, che affina solo in acciaio, ha un profilo di buona aderenza territoriale che amalgama profumi di viola fresca a cenni fruttati di uva matura e ciliegie. Buono il nerbo acido al palato, dinamico il sorso, appena frenato da un finale caldo e ancora tannico, capace però di rimandare alle suggestioni più tradizionali di un vino che ha fatto e fa la storia della Toscana enoica.



Vendemmia: 2009  
Proprietà: Tenuta La Batistina  
Uvaggio: Cabernet Sauvignon,  
Cabernet Franc  
Bottiglie prodotte: 20.000  
Enologo:  
Emiliano Falsini  
Prezzo allo scaffale:  
€ 20,00-22,00

### Tenuta La Batistina Toscana Igt Quantisassi

E' già dall'inizio del secolo scorso che l'azienda percorre il suo cammino a Suvereto (seppure inizialmente nella produzione di grano, olive e frutti per il consumo personale), territorio assunto alla ribalta delle cronache enologiche moderne solo di recente. Il Quantisassi 2009, da uve Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc, affinato in legno piccolo, ha profumi di uva matura, prugna e confettura di gelsi neri. Il profilo è quello della zona, dunque non certo un vino sottile, eppure capace di trovare equilibrio, allungo, e una croccante dolcezza. Chiude su note di caffè e bei cenni balsamici. Da tenere in considerazione come elemento conoscitivo del territorio di riferimento.



Vendemmia: 2011  
Proprietà: Famiglia Jacono  
Uvaggio: Frappato  
Bottiglie prodotte: 70.000  
Enologo: Giuseppe Romano,  
Alberto Zaccone  
Prezzo allo scaffale:  
€ 12,00-14,00

### Valle dell'Acate Doc Vittoria Frappato Il Frappato

L'azienda di Gaetana Jacono, viticoltrice figlia d'arte alla sesta generazione, si segnala per essere una delle realtà "naturali" della Sicilia orientale. Cento ettari in tutto, reimpiantati negli ultimi 10 anni su terreni formati da arenarie calcaree interfacciate da pacchetti di argilla, a formare un patrimonio vitato solido e convincente. Il Frappato 2011 è vino goloso, profumato e fragrante al palato. Al naso è la rosa fresca a menar le danze, ben assecondata da cenni di caramella inglese, lampone e fragoline. In bocca è fresco, con un ventaglio di fiori di campo a far compagnia al frutto. Morbido e al contempo fresco, è vino disteso e coerente, dalla progressione gustativa appagante e avvincente.



Vendemmia: 2004  
Proprietà: Giandomenico  
Gihgante  
Uvaggio: Sangiovese, Abrusco  
del Valdarno  
Bottiglie prodotte: 8.000  
Enologo:  
Salvino Picone  
Prezzo allo scaffale:  
€ 34,00-36,00

### Fattoria La Traiana Toscana Igt Campo Arsiccio

La Fattoria prende il nome dall'omonimo poggio del comune di Terranova Bracciolini ed appartiene alla famiglia Gigante dagli anni Sessanta. I vigneti coprono circa 65 ettari di terreno (di cui più della metà nei confini della denominazione Chianti) e sono allevati secondo i dettami del biologico (praticamente da sempre, tanto che nel 1991 l'azienda "accompagna" la certificazione in materia). Il Campo Arsiccio lega il Sangiovese al raro Abrusco del Valdarno e appare molto intenso nelle note di frutta (ciliegia, prugna in leggera confettura) e spezie (pepe, cannella e lieve chiodo di garofano).

## Editoriale

Punteggi sì, punteggi no

*I nostri Quaderni hanno sempre cercato di raccontare le sintesi di alcune storie del vino italiano (e non solo) e di alcune delle sue etichette simbolo. Senza punteggi o particolari graduatorie, semmai con la voglia di segnalare percorsi, giusto per dare delle linee di lettura. Ma non per questo ci definiamo contrari ai punteggi. Il dibattito su questo tema è però più vivo che mai. Anche il mondo scientifico, nelle ultime settimane, ha detto la sua e un mostro sacro come Attilio Scienza ha dichiarato: "ci siamo rovinati perché abbiamo banalizzato i nostri vini con i punteggi. Il consumatore si deve abituare a utilizzare sensi e sentimento del gusto, a sfidare la propria esperienza e a confrontarsi col vino per poterlo capire. Quella dei punteggi è una trappola dalla quale dobbiamo uscire. Dobbiamo eliminare le tecniche di Parker. Se si seguono questi schemi ridicoli il nostro lavoro di ricerca genetica e dei territori non serve allora a niente". Una presa di posizione forte, che si pone in netta discontinuità con i metodi usati dalla critica, che pare seguire un sentiment diffuso che fa proseliti tanto tra i giornalisti, specie quelli di nuova generazione, che tra gli appassionati. Cosa dobbiamo dunque aspettarci dal futuro? L'era dei punteggi è al tramonto o i numeri sono ancora, importanti per comprendere l'universo vino e le sue gerarchie? Problemi etici a parte, il mercato del vino può fare a meno delle classifiche? Siamo già entrati in una nuova era? Gli addetti ai lavori sono pronti a riflessioni meno sintetiche?*

Buona Lettura  
Antonio Boco  
Franco Pallini





Vendemmia: 2008  
 Proprietà: Cantine Due Palme  
 Uvaggio: Negroamaro, Malvasia Nera  
 Bottiglie prodotte: 100.000  
 Enologo: Angelo Maci  
 Prezzo allo scaffale: € 15,00-18,00

## Cantine Due Palme Doc Salice Salentino Selvarossa Riserva

La storia dell'azienda cooperativa Cantine Due Palme inizia nel 1989 a Cellino San Marco, sotto la guida di Angelo Maci, e, in un lasso di tempo relativamente breve, questa realtà produttiva è diventata tra i complessi cooperativi più grandi della Puglia e del Sud Italia. I soci conferitori sono 1.000 e 2.200 gli ettari di vigneti siti nei Comuni di Cellino San Marco, Squinzano, San Pietro Vernotico, Torchiarolo, Brindisi, Tuturano, Mesagne, Latiano, San Donaci, Guagnano, Campi Salentina, Francavilla, Erchie, Salice Salentino, Novoli (tutti localizzati nel triangolo di terra che abbraccia le province di Brindisi, Taranto e Lecce, nel cuore del Salento), dove sono coltivate varietà di antica coltivazione come Negroamaro, Primitivo, Susumaniello, Aleatico, Fiano, Malvasia Nera e Moscato, ma anche Sangiovese, Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Pinot Bianco e Nero, Chardonnay e Sauvignon. In questo cammino ci sono state anche acquisizioni ulteriori come quella della storica Cantina Sociale Riforma Fondiaria di Cellino San Marco (una delle più antiche cooperative delle Puglia costituita nel 1955) e la Cantina Sociale Angelini di San Pietro Vernotico (altro marchio storico della cooperazione pugliese). Cantine Due Palme è proprietaria di cinque cantine, di cui tre a Cellino San Marco, una a Lizzano ed una a San Pietro Vernotico. La vinificazione delle uve si svolge in una cantina di 45.000 mq di superficie, dove si trasformano fino a 11.000 quintali di uve al giorno e la capacità di stoccaggio è di 300.000 ettolitri. Nello stabilimento di Cellino San Marco trova spazio anche la bottaia dove i vini vengono affinati in barriques, mentre solo il Selvarossa Riserva, oggetto del nostro assaggio, viene affinato in botti grandi e in tonneaux. Il Salice Salentino Selvarossa Riserva, il vino "bandiera" dell'azienda, si presenta di colore rosso rubino con riflessi amaranto intenso e quasi impenetrabile. Al naso i profumi sono puliti e ricchi e spaziano dalle note di confettura di ciliegie a quelle di vaniglia. Il palato è appagante e ampio, marcato da note di frutti rossi e dalle sfumature dolci del legno di affinamento. Finale solido e profondo.



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)

Vendemmia: 2009  
 Proprietà: La Vis  
 Uvaggio: Sangiovese  
 Bottiglie prodotte: 300.000  
 Enologo: Dario Faccin  
 Prezzo: € 13,00  
 Bottiglia acquistata alla Coop Le Grondaie di Siena, il 3 maggio 2012

## Villa Cafaggio Docg Chianti Classico

Villa Cafaggio, quaranta ettari di vigneto (coltivati in prevalenza a Sangiovese, fatta eccezione per i 4 ettari a Cabernet Sauvignon, da cui è ottenuto il Supertuscan Cortaccio), dal 2005 controllata dal gruppo trentino La Vis, continua a rappresentare una delle aziende di riferimento della sottozona della "Conca d'Oro" di Panzano, un areale storico e fra i più vocati di tutto il Chianti Classico. Qui, come in pochi altri luoghi, il Sangiovese riesce a dare il meglio di sé, e i vini sono come "marchiati" da questo splendido terroir. Aromaticamente intensi, caldi e allo stesso tempo austeri, possiedono polpa e bella energia acida, come testimonia l'assaggio di questo Chianti Classico di Villa Cafaggio, un vino generoso, che trova nella beva godibile e rilassata, un ulteriore punto di forza.

Vendemmia: 2010  
 Proprietà: Gruppo Ilva di Saronno  
 Uvaggio: Nero d'Avola, Nerello Mascalese  
 Bottiglie prodotte: 3.100.000  
 Enologo: Stefano Salvini  
 Prezzo: € 9,50  
 Bottiglia acquistata alla Coop Le Grondaie di Siena, il 3 maggio 2012

## Corvo Sicilia Igt Rosso

La Corvo, storica casa vinicola siciliana, insieme a Duca di Salaparuta e a Cantine Florio, forma il polo produttivo della Ilva di Saronno in Sicilia. Un colosso capace di produrre, con i tre marchi, circa 10 milioni di bottiglie, dal convincente livello qualitativo, spalmato su tutta la propria gamma di etichette. Ne è un bell'esempio il Corvo Rosso, un vino assunto a vero e proprio classico dell'enologia italiana, protagonista non secondario dell'ascesa enologica siciliana e prodotto in un quantitativo decisamente elevato, ma che mantiene caratteristiche di assoluta godibilità aromatica e gustativa.

Vendemmia: 2010  
 Proprietà: Gruppo Santa Margherita  
 Uvaggio: Müller Thurgau  
 Bottiglie prodotte: 40.000  
 Enologo: Josef Romen  
 Prezzo: € 11,50  
 Bottiglia acquistata alla Coop Le Grondaie di Siena, il 3 maggio 2012

## Kettmeir Doc Alto Adige Müller Thurgau Athesis

Bianco davvero piacevole, specie per via di un'aromaticità mai eccessiva, capace di donare un tocco originale sia al naso che al palato, croccante e di buon nerbo acido; che per il resto racconta note fruttate di pera, cenni fumè e rigogliosi fiori gialli. È il "destino" della produzione bianchista dell'Alto Adige, probabilmente fra quelle più interessanti dell'intero Bel Paese. Questo vino, infatti, è prodotto sulle colline intorno al lago di Caldaro, zona di grandi escursioni termiche, dall'azienda Kettmeir, che dal 1986 è entrata a far parte del Gruppo veneto Santa Margherita, che comprende Ca' del Bosco in Franciacorta, Lamole di Lamole e Vistarenni nel Chianti Classico, Tenuta Sassoregale in Maremma e Terrelliade in Sicilia.

Vendemmia: 2010  
 Proprietà: Feudi di San Gregorio  
 Uvaggio: Greco  
 Bottiglie prodotte: 40.000  
 Enologo: Staff tecnico aziendale  
 Prezzo: € 11,00  
 Bottiglia acquistata alla Coop Le Grondaie di Siena, il 3 maggio 2012

## Feudi di San Gregorio Docg Greco di Tufo Cutizzi

Feudi di San Gregorio, ormai conclamato simbolo del rinascimento enologico del meridione, ha iniziato intorno alla metà degli anni Ottanta un progetto entusiasmante di riscrittura della storia vitivinicola del territorio irpino, che oggi trova nuova linfa e vigore, attraverso una sempre più attenta valorizzazione dei grandi vitigni locali, Fiano, Greco e Aglianico, ma anche attraverso la riscoperta di antiche varietà come il Sirica. Il Cutizzi, ottenuto da uve prodotte nei vigneti di Santa Paolina, è uno dei vini bandiera dell'azienda, dai profumi di pera e di mentuccia e una bocca dalla possente spalla acida.





Vendemmia: 2003  
 Proprietà: Franco Pacenti  
 Uvaggio: Sangiovese  
 Quotazione: € -

## Canalicchio

### Docg Brunello di Montalcino

Quella dei Canalicchi, giusto ai piedi della collina di Montalcino che guarda Siena, è una delle zone più conosciute del versante nord della denominazione. Una zona più fresca rispetto a quella meridionale, e capace di dare vini eleganti e verticali, almeno nelle annate più felici. In questo contesto la realtà di Franco Pacenti (che senza fraintendimenti prende il nome di Canalicchio) è tra le più affermate. I vigneti, suddivisi in sei appezzamenti, sono esposti a nord-est ad un'altitudine media di 300 metri. Non potevamo farci sfuggire l'occasione golosa di testare un vino come questo in un'annata torrida come la 2003. Il risultato è stato pari alle attese. Certo i segni di evoluzione ci sono e l'annata calda si sente, specie sul piano della brillantezza aromatica. Nonostante questo il vino regge bene, non ci sono segni di surmaturazione e l'iniziale riduzione si trasforma ben presto in un caldo abbraccio terroso e speziato. Un vino umorale, dai ricordi di fiori secchi e tabacco, e un tannino che solo in parte tradisce le difficoltà del millesimo.

## "fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

**Cascina I Carpini, Colli Tortonesi  
 Timorasso Brezza d'Estate 2009**

Non c'è solo il Timorasso di Walter Massa, per quanto affascinante e primo vino a base di questo vitigno tradizionale a guadagnarsi la ribalta. L'assaggio di questo Brezza d'Estate della Cascina I Carpini, mi ha davvero colpito. Si tratta di un vino lieve, vellutato e di bella profondità. Un vino capace di intrigare, ma allo stesso tempo di segnalarsi come un prodotto dalla solida bevibilità, appagante, benché non banale, e piacevolmente goloso.

**Maurilio Zampa  
 Enonata**



Vendemmia: 2011  
 Proprietà: Rudi Bindella  
 Uvaggio: Sauvignon  
 Bottiglie prodotte: 10.000  
 Enologo: Giovanni Capuano  
 Prezzo allo scaffale: € 11,00-13,00

## Bindella

### Toscana Igt Bianco Gemella

Nome illustre della viticoltura poliziana, Bindella produce un bel lotto di etichette su cui spiccano ovviamente i rossi, tra cui i Nobile di Montepulciano. Ovviamente. La storia e la vocazione del territorio non hanno impedito alla proprietà di tentare strade meno battute e sperimentare varietà meno classiche, tra cui il Sauvignon Blanc in riferimento al panorama bianchista. Ne esce un vino certamente varietale, con tratti intensi e opulenti che lo rendono riconoscibile. Che forse concede qualcosa in termini di finezza ed eleganza ma che non tradisce lo stile della maison. Al naso, note mature di cedro, ribes nero e asparago, in bocca materia, pesca gialla e calore.

Vendemmia: 2009  
 Proprietà: Luca Currado, Mario Cordero  
 Uvaggio: Nebbiolo  
 Bottiglie prodotte: 70.000  
 Enologo: Paolo Grigolli  
 Prezzo allo scaffale: € 13,00-15,00

## Vietti

### Doc Nebbiolo Perbacco

Un vino che ci sentiamo di consigliare a tutti gli amanti del Nebbiolo alla ricerca di una bottiglia da stappare con relativa leggerezza. Non per il vino, che è buonissimo, ma per il suo prezzo, sinceramente eccezionale per il livello di questo rosso. Le uve provengono dalle vigne Bricco Boschis, Liste, Brunella, Crocetta, Permanno Fossati, Ravera di Novello e Scarrone, alcuni appezzamenti da cui nascono i migliori vini di Langa; l'invecchiamento in barrique dura circa 10 mesi e quello in botte grande 16. Un piccolo Barolo, insomma, che esprime nella maniera più gioiosa e fresca il magico connubio varietà-territorio-uomo, a parire da profumi intensi e una progressione gustativa dinamica.

Vendemmia: 2009  
 Proprietà: Famiglia Morricone  
 Uvaggio: Montepulciano  
 Bottiglie prodotte: 150.000  
 Enologo: Riccardo Cotarella  
 Prezzo allo scaffale: € 8,00-10,00

## Villa Medoro

### Doc Montepulciano d'Abruzzo

La giovane e brava Federica Morricone, con il progetto Villa Medoro, ha saputo avviare un bellissimo (nuovo) corso con l'azienda di famiglia. Si trova nei pressi dell'omonima località, nelle vicinanze di Atri, sulle splendide colline teramane. Tutti i rossi della casa sono particolarmente centrati, ed esprimono un perfetto connubio tra modernità tecnica e forza di una varietà esuberante e dalle immense potenzialità. Basta assaggiare il Montepulciano d'Abruzzo 2009 per rendersene conto. Un vino magnifico per nettezza, carica fruttata, polpa e spinta propulsiva. Un raro esempio di grande vino a piccolo prezzo, che, di questi tempi, è sempre una buona notizia.

Vendemmia: 2010  
 Proprietà: Moreno Petrini  
 Uvaggio: Sangiovese, Syrah, Merlot  
 Bottiglie prodotte: 37.000  
 Enologo: Saverio Petrilli  
 Prezzo allo scaffale: € 16,00-18,00

## Tenuta di Valgiano

### Doc Colline Lucchesi Rosso Palistorti

Il "second wine" della Tenuta di Valgiano, una delle culle della biodinamica legata al vino in Italia, è un ottimo modo per approcciare lo stile e il carattere di questa splendida realtà delle colline lucchesi. Tutt'altro che facile o scontato, questo rosso ha nerbo e tessitura da protagonista e in più di un'occasione sa giocare da campione. Il 2010 non avrà la polpa delle annate più favorevoli e forse manca della piena maturità gustativa ma è comunque un cavallo di razza. Anzi, proprio queste caratteristiche lo fanno preferire a chi, come noi, va alla ricerca di trame nervose e imprevedibili più che di confortanti ma prevedibili schemi.







Vendemmia: -  
Proprietà: Cono Sur  
Uvaggio: Chardonnay, Pinot  
Noir, Riesling  
Bottiglie prodotte: -  
Prezzo allo scaffale: \$  
10,00-12,00

## Cono Sur

### Sparkling Wine Brut Bio-Bio Valley

Cono Sur Vineyards & Winery nasce nel 1993, con l'obiettivo di trasmettere lo spirito enologico del Nuovo Mondo. Il nome richiama la posizione geografica dell'azienda, che produce vini proprio nel "cono" sud dell'America meridionale, nelle vocate valli del Cile. L'azienda è situata a Chimbarongo, nella Colchagua Valley e conta su 1.800 ettari di vigneto, sparsi nelle più importanti zone di produzione da Acongaua a Maipo, da Colchagua a Bio-Bio. E proprio da quest'ultima zona che proviene lo spumante oggetto del nostro assaggio. Ottenuto da un blend di Chardonnay, Pinot Noir e Riesling, è uno spumante ricco e immediato nei profumi che passano dai frutti a polpa bianca al limone, da note di miele a qualche cenno minerale. In bocca, la progressione gustativa è abbastanza dinamica e una buona acidità, garantisce una sufficiente freschezza. Un prodotto che accresce l'offerta di questa tipologia proveniente dal Nuovo Mondo e che segnala, anche a queste latitudini, una particolare sensibilità verso le bollicine, ormai fra i vini più in crescita nel panorama dei mercati mondiali.

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 Faraoni si trova a pochi passi dal centro di Livorno, nella zona del "Mercatino Americano" (via Mentana, 85; tel.: 0586.886078; [www.enotecafaraoni.it](http://www.enotecafaraoni.it)) ed è gestita dalla famiglia Faraoni dagli inizi del '900. Ricca l'offerta specialmente quella toscana, ma ci sono interessanti digressioni nei migliori territori italiani e non solo:

### Fattoria di Montellori, Mandorlo 2010 - € 7,00

Blend di Chardonnay, Viogner e Sauvignon, di buona consistenza ed estremamente fresco

### San Giusto a Rentennano, Chianti Classico 2009 - € 15,00

E' uno dei vini di riferimento del territorio, decisamente affidabile e sempre appagante

### Poggio Brigante, Morellino di Scansano 2010 - € 11,50

Intrigante e ben fatto, questo Morellino di ottima tipicità

### Poggio ai Lupi, Montereale di Massa Marittima 2009 - € 10,00

Un vino intenso nei profumi, quanto ampio ed avvolgente al gusto

### Marchesi Ginori - Lisci, Virgola 2010 - € 9,00

Bianco armonico e non privo di mineralità, ottenuto da uve Vermentino e Viogner

### Bulicella, Val di Cornia Rosso Rubino 2009 - € 10,00

Sangiovese, Merlot e Cabernet di buona fattura, che trova nella morbidezza il suo punto di forza

### Fattoria di Basciano, Chianti Rufina 2010 - € 5,00

Scorrevole e beverino, questo Chianti ottenuto nella sottozona più elevata della denominazione

### San Quirico, Vernaccia di San Gimignano 2010 - € 6,50

Profumi ben centrati e bocca saporita per questo bianco da agricoltura biologica

### Eucaliptus, Bolgheri Vermentino Le Pinete 2010 - € 9,50

Buone sensazioni da questo bianco tipo logicamente ormai tra i classici

### Traversa, Langhe Arneis 2010 - € 10,00

Un vino capace di far comprendere le potenzialità enologiche piemontesi

## Cosa consiglia

Ed ecco una selezione del meglio dell'Enoteca Faraoni:

### Fattoria di Montellori, Salamartano 2004 - € 25,00

Cabernet Sauvignon e Merlot di grande eleganza, capace di stare tra i migliori della sua tipologia

### Antinori, Tignanello 2007 - € 59,00

Un classico inossidabile dell'enologia toscana

### San Giusto a Rentennano, Chianti Classico Le Baroncole Riserva 2008 - € 26,00

E' una delle Riserva più paradigmatiche per chi voglia conoscere le suggestioni del Chianti Classico

### Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri Rosso Superiore 2007 - € 128,00

Un classico dell'enologia bolgherese capace di sfidare anche le quotazioni delle aste internazionali

### Le Macchiole, Bolgheri Rosso Superiore Paleo 2006 - € 68,00

Un Cabernet di grande energia e dal bagaglio aromatico particolarmente complesso

### Tua Rita, Redigaffi 2008 - € 180,00

Uno dei migliori Merlot prodotti sulla costa etrusca e forse uno dei migliori in assoluto

### Monte Rossa, Cabochon Brut 2005 - € 50,00

Nel ricco panorama della Franciacorta, uno dei migliori esempi dell'arte spumantistica italiana

### Veve Cliquot, Champagne La Grande Dame 1998 - € 155,00

Un vero e proprio classico fra le bollicine più celebrate al mondo

### Vietti, Barolo Castiglione 2006 - € 45,00

Affascinante e senza tempo come nella migliore tradizione di questa tipologia

### Montevervine, Pergole Torte 2007 - € 65,00

Il Sangiovese chiantigiano, probabilmente, nella sua migliore declinazione



## Vinceremo la sfida dei mercati anche senza gli euro di Bruxelles?

L'export del vino italiano è stato, a ragione, osannato per i suoi splendidi risultati del 2011, che gli hanno regalato la leadership assoluta. Un solido appiglio che in tempo di crisi globale ha mantenuto il comparto vino del Bel Paese fra le realtà produttive in espansione. I primi mesi del 2012 hanno fatto segnare qualche cenno di rallentamento, per esempio, in un mercato fondamentale come quello a stelle e strisce: un assestamento probabilmente "fisiologico", dopo i picchi recenti, che non dovrebbe causare particolari contraccolpi. La promozione del vino italiano conterà ancora fino al 2015 sul contributo dei fondi dell'Ocm vino (82 i milioni di euro da spendere tra 2012 e 2013) e le etichette tricolori, c'è da scommetterci, continueranno a penetrare i mercati internazionali, a caccia di nuovi successi. Ma gli scenari futuri potrebbero cambiare, visto l'aria che tira. E allora corre l'obbligo di chiedersi se le imprese vitivinicole italiane (ed europee), storicamente assistite dalle risorse comunitarie, riusciranno a mantenere lo stesso livello di competitività, rinunciando del tutto o in parte agli euro di Bruxelles. Una domanda forse prematura alla quale però bisognerà cominciare a pensare, magari tenendo presente che l'exploit dell'export di vino non ha riguardato solo l'Italia ma anche tutti gli altri principali Paesi esportatori.

## Non solo vino

### Irrera Cannolo siciliano

Tra i molti dolci che offre il giacimento gastronomico siciliano, il cannolo occupa senz'altro un posto di rilievo assoluto. Difficile resistere a questa cialda di pasta di farina con vino e zucchero, frita nello strutto, farcita con ricotta di pecora ed impreziosita da canditi e gocce di cioccolato. Tra i più buoni assaggiati negli ultimi tempi ci sono di certo quelli prodotti dalla pasticceria Irrera di Messina (Piazza Cairoli 12; tel. 090.673823; [www.irrera.it](http://www.irrera.it)), in attività fin dal 1910 e che oggi offre i suoi prodotti anche on-line, capaci di arrivare freschi in ogni parte del mondo grazie al loro rigoroso confezionamento termico.



Siamo sulla riva della spiaggia nera di San Giovanni Li Cuti a Catania, la cosiddetta "playa" dei catanesi, dove sorge il ristorante Pititto (via San Giovanni Li Cuti, 36/38; tel. 095.383164; [www.ristorantepititto.it](http://www.ristorantepititto.it)). Un luogo che, evidentemente, traduce in piatti golosi la tradizione gastronomica di mare della città del vulcano che lo chef Rosario Spadafora declina con mirati tocchi di modernità, partendo da materie prime ineccepibili. Per cominciare è consigliato provare l'antipasto "Pititto", con marinati di pesce, carpaccio di polpo, frittura di paranza, polpa di ricci, spiedini di calamari e tartare di tonno o pesce spada. Tra i primi più intriganti i ravioli al nero di seppia con salsa di cavolfiore, i classici spaghetti ai ricci o la zuppa di grano saraceno con asparagi caprino e gamberetti. Per secondo da provare il calamaro farcito ai caci siciliani e julienne di carciofi, la treccia di branzino al passito di Pantelleria, capperi e tortino di carote o il cannolo di ricciola con mandorle ed uva sultanina in crema di patata. Per il dolce si può scegliere tra il budino al cioccolato, il cheesecake, il setteveli al pistacchio o la mousse di ricotta. E per chi non voglia o non possa mangiare il pesce, oltre ad una buona scelta di piatti di terra, da provare una strepitosa pizza. Cantina non banale, non solo orientata alle etichette isolane.

## La top five di "Pititto"

Palari, Faro 2002 - € 45,00

Castello Banfi, Brunello di Montalcino 2006 - € 50,00

Centopassi, Tondoni di Trebbiano 2010 - € 22,00

Edmund Mach, Trentodoc Mach Riserva 2007 - € 36,00

Balter, Trentodoc Riserva 2005 - € 36,00

## I tre vini del cuore di...

### Ignazio De Francisci

Nato a Palermo il 25 agosto 1952, è magistrato dal 1977, pretore a Cattolica Eraclea e poi magistrato di sorveglianza, ma la sua carriera sarà per sempre segnata dall'esperienza di giudice istruttore nel pool antimafia costituito all'Ufficio Istruzione del Tribunale di Palermo dove lavorò a partire dal 1985 subito dopo il deposito della prima ordinanza-sentenza del maxi processo e dove ebbe come maestri Paolo Borsellino e Giovanni Falcone, il quale lo richiese direttamente come collaboratore. Resta alla procura di Palermo, anche dopo lo scioglimento del pool e durante la stagione tragica delle stragi di Capaci e Via d'Amelio, come sostituto procuratore, dal 1991, per poi partecipare al gruppo di lavoro del giudice Giancarlo Caselli. Nel 1999 diventa procuratore capo della Repubblica di Agrigento, ruolo che ha ricoperto fino al 2008, anno in cui è tornato a Palermo come procuratore aggiunto. Da sempre impegnato nelle più delicate indagini su Cosa nostra, curando gli interrogatori di pressoché tutti i principali collaboratori di giustizia e scavando nei rapporti tra mafia e politica, attualmente è impegnato in una delicata indagine sulla gestione mafiosa dei rifiuti di Palermo.

#### Vini siciliani

#### Vini toscani (Chianti Classico)

#### Vini umbri (Caprai, Sagrantino di Montefalco)