

Tiratura: 13657 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 7 - Gennaio 2006 - Info: iquadernidivineweb@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - A cura di Franco Pallini e Antonio Boco



Vendemmia: 2003
 Proprietà: Famiglie Catello,
 Murena e Celentano
 Uvaggio: Aglianico, Piediroso
 Bottiglie prodotte: 10.000
 Enologo: Riccardo Cotarella
 Prezzo allo scaffale:
 € 50,00-55,00

Galardi

Igt Rocca Monfina Terra di Lavoro

La cantina Galardi si trova, anzitutto, in uno scenario paesaggistico di rara suggestione dove le pendenze vulcaniche, in parte impiantate a vigneti, in parte ricche di oliveti, boschi e castagni, digradano lentamente verso il mare. Ed è proprio questo terroir a regalare un autentico vino culto, lontano da ogni omologazione, la cui fantastica costanza qualitativa è capace sempre di raccontare il meglio dei ritmi delle annate. Il Terra di Lavoro '03 possiede inconfondibili profumi in cui il ricchissimo frutto nero sembra avvolto da una cortina affumicata e minerale di grande fascino ed energia. Profondissimo in bocca dove la ricchezza estrattiva non fa mai mancare vivacità ed eleganza. Finale interminabile di erbe officinali e pietra lavica.



Vendemmia: 2003
 Proprietà: Silvia Imperato
 Uvaggio: Cabernet Sauvignon,
 Merlot, Aglianico
 Bottiglie prodotte: 28.000
 Enologo: Riccardo Cotarella
 Prezzo allo scaffale:
 € 45,00-50,00

Montevertrano

Igt Colli di Salerno Montevertrano

Gli ettari vitati di Montevertrano sono appena quattro, sufficienti però a dare vita ad uno dei rossi più importanti d'Italia. Un vino che è diventato uno dei simboli fondamentali della rinascita enologica campana e anche un trampolino di lancio per il successo dello stesso Riccardo Cotarella, enologo dell'azienda fin dal 1991, anno della prima uscita del Montevertrano. Ma su tutti, Silvia Imperato, ex fotografo con la passione della campagna, capace di creare un piccolo capolavoro dell'enologia italiana. La versione '03 esprime mature sensazioni olfattive fruttate e floreali, rifinite da note minerali e ricordi di spezie orientali. In bocca, il vino è vibrante, cremoso, dai tannini morbidi, che accompagnano un finale lungo e saporito.



Vendemmia: 2003
 Proprietà: Foradori
 Uvaggio: Teroldego
 Bottiglie prodotte: 45.000
 Enologo:
 Elisabetta Foradori
 Prezzo allo scaffale:
 € 38,00-42,00

Foradori

Igt Vigneto delle Dolomiti Granato

L'azienda di Elisabetta Foradori si trova nel mezzo della piana Rotaliana e conta su 15 ettari vitati, che stanno progressivamente per essere riconvertiti alla biodinamica. Probabilmente, senza la sua caparbia il Teroldego, vitigno di antica coltivazione fra i più difficili del nostro straordinario patrimonio ampelografico, non sarebbe mai arrivato sulle tavole di Londra come di New York. Vino simbolo di questa per nulla scontata operazione tecnica e di marketing, il Granato, che nella versione '03, svela profumi fruttati nitidi e ben a fuoco, rifiniti da una meravigliosa speziatura. Al palato, il vino è elegante ed energico e la fusione tra frutto e rovere è riuscitissima. Finale garbato e profondo.



Vendemmia: 2001
 Proprietà: Famiglia Sandrone
 Uvaggio: Nebbiolo
 Bottiglie prodotte: 12.000
 Enologo:
 Luciano e Luca Sandrone
 Prezzo allo scaffale:
 € 75,00-80,00

Sandrone

Docg Barolo Cannubi Boschis

Ora che è stata raggiunta la piena padronanza della nuova cantina, curata, moderna e razionale, a supporto del maniacale lavoro in vigna della famiglia Sandrone, davvero non sembrano esserci nuvole all'orizzonte di questa splendida realtà di Barolo e del Barolo. Il Cannubi Boschis '01 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.

Editoriale

"L'inizio coincide con la fine"

*Per parafrasare una celeberrima massima di hegeliana memoria, l'inizio coincide con la fine. Ecco perché, con il primo numero del 2006, I Quaderni di Winenews ripartono dalla loro carrellata sui vini "certificati" al top dalle cinque Guide italiane di riferimento, presentati parzialmente nel numero di Dicembre 2005. Dopo Angelo Gaja, Casanova di Neri, Oasi degli Angeli e Gianni Masciarelli, è la volta di altre quattro grandi "firme" dell'enologia nostrana. Dal Trentino Granato 2003 di Elisabetta Foradori, una delle più affermate rappresentanti del vino italiano al femminile, un Teroldego in purezza che conferma la buona crescita nella produzione di vini di qualità di questa regione, al classico Barolo Cannubi Boschis 2001 di Luciano Sandrone, appassionato e conosciuto vignaiolo di Langa, per concludere con la doppietta della Campania, rappresentata da un grande Terra di Lavoro 2003 Galardi e dall'inossidabile Montevertrano 2003 di Silvia Imperato (un'altra donna alla guida di una azienda di riferimento ...). Un successo questo, ma non è l'unico elemento degno di nota, che impone questa regione come una fra le più interessanti dal punto di vista delle potenzialità e dei margini di crescita qualitativa, visto il concreto connubio tra vitigni di antica coltivazione, condizioni climatiche, geo-morfologiche, e lavoro dell'uomo. Senza dimenticare il successo personale di Riccardo Cotarella, l'unico enologo a piazzare ben due vini in questa sorta di olimpo dell'eccellenza.
 Buona lettura
 Franco Pallini
 Antonio Boco*



Vendemmia: 2002
Proprietà: Denis Mortet
Uvaggio: Pinot Noir
Bottiglie prodotte: 5.000
Enologo: Denis Mortet
Prezzo allo scaffale: €
135,00-145,00

Domaine Denis Mortet Appellation Gevrey - Chambertin Controlée Premier Cru Les Champeaux

Gevrey - Chambertin è una "Appellation" (noi diremmo una Denominazione), che si trova nella parte più a settentrione della Côte de Nuit, cuore della Borgogna, e segna dunque il limite nord, almeno a livello europeo, per la produzione di grandi vini rossi. Il perfetto connubio tra caratteristiche geo-morfologiche ed esposizione dei vigneti regala vini spesso potenti, ricchi di frutto e in grado di sfidare il tempo. E' in questa storica area, sognata dagli appassionati di vino di tutto il mondo, che sorge il Domaine di Denis Mortet, uno dei più noti della zona. L'azienda nasce nel 1991 dalla separazione della proprietà del padre, Charls Mortet, tra i due figli: Thierry e, appunto, Denis. Da allora la crescita e la notorietà della Maison sono letteralmente impennate fino a farne una stella di prima grandezza nel firmamento enologico mondiale, accanto ad altre "giovani leve" di Borgogna, come Dugat, Boillot, Magnien, Confuron. Gli oltre dieci ettari di vigneto del Domaine Mortet sono divisi in ben quattordici denominazioni, tra cui spiccano i Grand Cru Clos de Vougeot e Chambertin, oltre a diversi Premier Cru. I vini di Denis Mortet sono caratterizzati da un'impostazione stilistica che privilegia ricchezza estrattiva e l'utilizzo del 100% di rovere nuovo. Come nel caso de Les Champeaux, protagonista del nostro assaggio, ancora più ricco grazie ad un'annata celebrata dalla critica, ma piuttosto calda in Borgogna come la 2002. Il vino colora il bicchiere di un deciso rubino carico, preludio di profumi che si fanno subito opulenti, richiamando la frutta matura e dolci note di tostatura. Mutevole e complesso, vira a poco a poco verso sentori più freschi e intriganti, dal cipresso ai tocchi minerali fino, addirittura, a impressioni agrumate. In bocca è giovanissimo, ancora carico di frutto e un po' appesantito dal copioso sostegno dei legni di affinamento, malgrado la bellissima spina acida, che lo rende un vino di carattere. Da giudicare compiutamente in prospettiva e da stappare, dopo una sosta prolungata in cantina. Chissà, forse non prima dei venticinque anni consigliati dal produttore ...

Vendemmia: 1999
Proprietà: Famiglia Ripaccioli
Uvaggio: Sangiovese Grosso
Bottiglie prodotte: 3.000
Enologo: Claudio Ripaccioli, Paolo Vagaggini
Prezzo: € 38,00
Bottiglia acquistata il 19 Dicembre 2005,
nell'Enoteca I Terzi di Siena

Le Gode Docg Brunello di Montalcino Riserva

Stando ai numeri una piccola realtà, quella che Claudio Ripaccioli conduce con la madre Maria Elena, che sembra però in decisa ascesa se spostiamo l'obiettivo sul fronte qualità. Posta nel versante settentrionale del comprensorio ilcinese, i cinque ettari di vigneto aziendali occupano uno dei terroir più conosciuti e riconoscibili della zona: Montosoli. La Riserva '99 evidenzia al naso riconoscimenti floreali e note di legno ancora in evidenza, specie nei toni speziati di vaniglia e chiodi di garofano oltre che nelle decise nuance di china. In bocca il vino ha materia, ottimo nerbo acido e tannini piuttosto marcati, che gli donano carattere ma anche austerità.

Vendemmia: 2003
Proprietà: Rahel Kimmich e Marcello Pirisi
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 12.000
Enologo: Emiliano Falsini
Prezzo: € 34,00
Bottiglia acquistata il 19 Dicembre 2005,
nell'Enoteca I Terzi di Siena

Podere Casina Igt Maremma Toscana Aione

Realtà produttiva maremmana di 11 ettari vitati, di recente affacciata sul mercato, Podere Casina è un'azienda a conduzione familiare in cui le mansioni operative sono curate dalla coppia Rahel Kimmich, artista, che si occupa dell'immagine e da Marcello Pirisi, che coltiva i vigneti. L'Aione '03, Sangiovese in purezza maturato per 12 mesi in barriques, possiede una buona complessità olfattiva, alternando ad un fruttato dolce e vivace una speziatura fresca ed intensa. Al gusto, il vino è polposo e possiede un perfetto bilanciamento tra tannini rovere e frutto, che giova ad una progressione gustativa convincente. Finale solido e gustoso, forse solo un po' alcolico.

Vendemmia: 2000
Proprietà: Famiglia Tedeschi
Uvaggio: Corvina, Rondinella, Molinara
Bottiglie prodotte: 3.000
Enologo: Riccardo Tedeschi
Prezzo: € 45,00
Bottiglia acquistata il 19 Dicembre 2005,
nell'Enoteca I Terzi di Siena

Tedeschi Doc Recioto della Valpolicella Classico Capitel Monte Fontana

Il Capitel (marchio presente su tutte le etichette dei vini dell'azienda Tedeschi, stilizzazione del simbolo propiziatorio della devozione popolare a questo o a quel Santo) Monte Fontana (nome del vigneto situato sulle colline di Pedemonte di Valpolicella, nel cuore della Valpolicella Classica) è un convincente Recioto, dai profumi complessi di uva sultanina, cioccolato, frutta candita e prugna sciropata, rifiniti da leggeri toni fumè. In bocca, il vino possiede un bell'equilibrio e i tannini vivi, uniti ad una giusta dose di acidità, lo rendono piacevolmente dolce, ma mai stucchevole. Finale ricco e armonico, con ricordi di frutta fresca.

Vendemmia: -
Proprietà: Alliance Champagne
Uvaggio: Pinot Noir, Chardonnay
Bottiglie prodotte: 300.000
Enologo: Richard Dailly
Prezzo: € 37,00
Bottiglia acquistata il 19 Dicembre 2005,
nell'Enoteca I Terzi di Siena

Jacquart Champagne Brut Mosaïque Rosé

La Société Anonyme Jacquart, con sede a Reims, nasce nel 1962 dalla volontà di 30 vignaioli, animati dall'obiettivo di costituire un nuovo grande marchio nello Champagne. Oggi Jacquart conta su 800 vigneron associati e più di 900 ettari di vigneti dislocati nei migliori terroir della zona: Montagna di Reims, Valle della Marna, Côte des Blancs. Il Mosaïque Rosé (che deve il suo nome, come altri prodotti di Jacquart, alla fama dei mosaici dedicati all'elaborazione dello Champagne e realizzati sulla facciata del palazzo dove ha sede l'azienda) è contraddistinto da profumi di fragola, ben rifiniti da note di lievito e crosta di pane. Al palato, il vino conta su una bella struttura che si sviluppa cremosa fino ad un finale fruttato e fresco.





Vendemmia: 1992
Proprietà: Fabio Cenni
Uvaggio: Sangiovese, Colorino
Quotazione: -

Santa Mustiola

Vino da tavola Poggio ai Chiari

Beccati Questo!, verrebbe proprio da dire. Non solo perché il Poggio ai Chiari nasce a poche centinaia di metri dalle torri "Beccati Questo" e "Beccati Quest'altro", segno dell'antica rivalità tra Senesi e Perugini, ma anche perché, figlio di un'annata debolissima, è uno dei vini più affascinanti assaggiati di recente. Esempio limpido ed intrigante del carattere e delle potenzialità del Sangiovese invecchiato (trascurabile la percentuale di Colorino presente nel blend), sorprende per la sua integrità olfattiva da cui emergono freschezza, frutto ancora intenso e note floreali a rifinitura. Al gusto, è elegante e giovane, in virtù di una polpa vitale, nerbo acido vivissimo e un tannino dolce e saporito, fusi in un perfetto equilibrio. Un peccato che sia impossibile reperirlo ancora in enoteca (le bottiglie della nostra degustazione provengono dall'azienda) e difficile pertanto stimarne una quotazione. Non si tratta di un piccolo capolavoro casuale dell'azienda di Fabio Cenni (che proprio con il 1992 esordì sul mercato): provate ad assaggiare, senza scomodare i migliori millesimi e per rimanere in tema di annate poco felici, il 2002 ...

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Lungarotti

Docg Torgiano Rosso Rubesco Riserva Vigna Monticchio 1995

Il vino si presenta di un rosso mattonne tendente all'aranciato, limpido e trasparente. Il primo ingresso al naso è un po' polveroso, ma solo per anticipare l'apertura di profumi che sono prevalentemente speziati, da un dolce-amaro di liquirizia fino ad un'elegante noce moscata. In bocca ha un buon ingresso e riesce in un sol sorso ad essere caldo ed avvolgente. E' ben sostenuto da una decisa acidità che fa ben speranze per il futuro, anche se l'apice degustativo sembra in corso d'opera. I tannini sono ancora vivi e deliziano i lati della bocca fino a lasciare una persistenza di notevole durata.

Roberto Palazzetti
Enonauta



Vendemmia: 2004
Proprietà: Valter Scarbolo
Uvaggio: Merlot
Bottiglie prodotte: 15.000
Enologo: Valter Scarbolo, Maurizio Castelli
Prezzo allo scaffale: € 6,50-7,50

Scarbolo

Doc Friuli Grave Merlot

Valter Scarbolo gestisce personalmente i 18 ettari vitati dell'azienda fondata dal padre nel 1987 a Lauzacco, comune di Pavia di Udine, inserendosi nella schiera delle giovani aziende che popolano il ricco panorama del Friuli vitivinicolo. Il Merlot 2004 si rivela un vino dalle caratteristiche olfattive di bella pulizia, dominate da un fruttato intenso, leggermente solcato da note vegetali, che gli donano freschezza. In bocca, il vino non è profondissimo ma assolutamente ben fatto, di grande bevibilità e dal finale dolce e piacevole. Consulenza sia viticola che enologica di Maurizio Castelli, professionista di fama.

Vendemmia: 2004
Proprietà: Luigi e Antonio Barberani
Uvaggio: Grechetto
Bottiglie prodotte: 13.000
Enologo: Maurizio Castelli
Prezzo allo scaffale: € 7,50-8,50

Barberani - Vallesanta Igt Umbria Grechetto

Posizione invidiabile per l'azienda della famiglia Barberani, cinquanta anni di storia vitivinicola alle spalle, situata sulle dolcissime colline prospicienti il Lago di Corbara, nell'orvietano. Dalla composita produzione aziendale, che comprende anche rossi, passiti e mufte nobili oltre che i tradizionali bianchi della zona, tutti di confortante costanza qualitativa, abbiamo pescato un Grechetto molto interessante, cui bene ha fatto qualche mese di soggiorno in bottiglia. Naso ricco di frutta gialla e delicate sfumature di salvia, palato di piacevole sapidità, buona progressione e leggero tannino quale marchio di fabbrica della tipologia.

Vendemmia: 2004
Proprietà: Gregorio Perrucci
Uvaggio: Primitivo
Bottiglie prodotte: 36.000
Enologo: Cosimo Spina
Prezzo allo scaffale: € 15,00-18,00

Accademia dei Racemi Doc Primitivo di Manduria Giravolta Tenuta Pozzopiano

L'Accademia dei Racemi, organizzazione che raggruppa viticoltori, agronomi ed enologi, selezionando aziende e assistendo i proprietari nella conduzione di vigneti e cantine, è certo da annoverare tra i maggiori protagonisti della riscossa qualitativa pugliese, anche grazie al ruolo decisivo giocato dalle varietà autoctone della regione. Il Primitivo di Manduria Giravolta '04 è un esempio felice di questo lavoro: il naso si apre con note di prugna matura, frutti di bosco e cioccolato mentre in bocca il vino possiede corpo pieno, sapidità, bella spina acida e una progressione finale energica.

Vendemmia: 2002
Proprietà: Liliana Cavallaro
Uvaggio: Verdicchio
Bottiglie prodotte: 3.200
Enologo: Umberto Trombelli
Prezzo allo scaffale: € 13,00-15,00

Croce del Moro Doc Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Riserva Crocetta

Devono molto le Marche al loro vitigno di antica coltivazione, il Verdicchio, che si pone come uno tra i più interessanti del panorama "bianchista" italiano. Le sue qualità organolettiche spiccano anche nella produzione dell'azienda Croce del Moro, piccola realtà ubicata a Rosora in provincia di Ancona. Il Crocetta '02, vinificato in acciaio e maturato in vasche di cemento interrato, possiede caratteristiche olfattive ben assestate, giocate su toni minerali, note agrumate e frutti a polpa bianca maturi. In bocca, l'attacco è dolce, e il suo sviluppo armonico, con un piccolo residuo carbonico che lo rende originale e brioso.



Vendemmia: 2001
Proprietà: Famiglia Chapoutier
Uvaggio: Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: 50.000
Prezzo allo scaffale: €
26,00-28,00

M. Chapoutier Australia

Mount Benson - Cabernet Sauvignon

Gli Chapoutier sono una vecchia famiglia di commercianti di vino della Valle del Rodano, sulla breccia fin dal 1808. Nel 1988, Michel e Marc prendono in mano l'azienda e, nel giro di pochi anni, la impongono all'attenzione mondiale, anche attraverso scelte radicali. Tra queste, la conversione dei vigneti di proprietà prima alla coltivazione secondo i metodi biologici e poi, secondo i dettami della biodinamica. Questo tipo di viticoltura è stato naturalmente esportato anche negli attuali 34 ettari vitati della Tenuta Tourmon nella costa sud dell'Australia, vicino a Melbourne, dove gli Chapoutier hanno la loro dependance nel "Nuovo Mondo". Ma gli Chapoutier hanno portato in Australia anche tutta la loro esperienza enologica e il Mount Benson ha ben poco a che fare con lo stile che ci aspetteremmo da un vino australiano. Al naso, il frutto è molto elegante e i cenni vegetali ne amplificano freschezza e giovinezza. Al palato, il vino non ha una struttura monumentale e tenta di giocare tutte le sue carte sull'equilibrio, anche se alcool e acidità finiscono per dominare sul frutto.

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

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 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

Ecco i vini più venduti dall'Enoteca Vanni di Lucca (Piazza Del Salvatore 7 - tel. 0538/491902; e-mail: info@enotecavanni.com, www.enotecavanni.com), tipico esempio di enoteca evoluta, attrezzata anche per commercializzare i vini su internet:

Tenuta Campo di Sasso Toscana Igt Insoglio del Cinghiale 2003 - € 16,50
Dalla nuova scommessa enologica di Lodovico Antinori un vino caldo e mediterraneo.

Cusumano Sicilia Igt Nero d'Avola 2003 - € 6,00
Un vino molto di moda, diventato quasi un piccolo classico dell'enologia siciliana.

Anna Maria Abbona Doc Langhe Dolcetto 2004 - € 7,50
Piccola cantina del doglianese, capace di offrire prodotti sempre di solida qualità.

Il Tagliato Toscana Igt Rosso Balze d'Istrice 2001 - € 54,00
Esclusivo blend di Sangiovese e Merlot, proveniente da Greve in Chianti.

La Fucina di Leonardo Toscana Igt Il Broncone 2001 - € 115,00
Sangiovese ottenuto da uve di diverse zone della Toscana, assemblato da Giacomo Tachis.

Domenico Clerico Docg Barolo Ciabot Mentin Ginestra 1999 - € 55,00
Complesso e intenso, possiede una bocca di bella polpa, carattere e solidità.

Il Lebbio Toscana Igt Polito 2001 - € 16,50
Gustoso e robusto blend di Sangiovese e Colorino.

Bibi Graetz Toscana Igt Testamatta 2001 - € 75,00
Sangiovese, Colorino e Canaiolo, per un vino dalla sorprendente concentrazione.

Rocca di Montegrossi Docg Chianti Classico 2001 - € 13,90
Piacevole e ben fatto questo Chianti Classico, proveniente da Monti in Chianti.

Collelceeto Docg Brunello di Montalcino 1999 - € 23,50
Da una delle aziende ilcinesi di nuova generazione, un vino convincente e di buona realizzazione.

Cosa consiglia

Ed ecco i vini consigliati da Paolo Vanni, uno dei proprietari di questa bottigliera, che offre anche un ampio reparto dedicato al collezionismo:

Magda Krapez Doc Collio Bianco Opera dei Gemelli 2000 - € 13,50
Un vino estremo proveniente dall'ultimo lembo d'Italia prima della Slovenia.

Il Tagliato Toscana Igt Balze d'Istrice 2001 - € 54,00
Elegante e raffinato, questo vino prodotto in tiratura limitatissima.

Fattoria La Torre Toscana Igt Esse 2001 - € 45,00
Dal territorio di Lucca un Syrah in purezza polposo ed equilibrato.

Gualdo del Re Doc Val di Cornia Merlot l'Renero 2001 - € 51,00
Balsamico, concentrato e lunghissimo.

Bruno Giacosa Docg Barolo Falletto 1998 - € 87,00
Le sorprese di un'annata un po' penalizzata, da un classico piemontese.

Valentini Trebbiano d'Abruzzo 2001 - € 35,00
Delude i maniaci della compostezza tecnica, esaltando chi ama i vini emozionanti.

Valentini Montepulciano d'Abruzzo 1997 - € 70,00
Complesso, carnoso, ancora molto giovane.

Valdicava Docg Brunello di Montalcino 1997 - € 35,00
Brunello austero e rigoroso, figlio di un'annata fantastica.

Boscarelli Docg Nobile Montepulciano Nocio dei Boscarelli 2001 - € 35,00
Sangiovese di grande carattere e perfetta eleganza, da dimenticare in cantina.

Les Cretes Vin de Table Coteau La Tour 2003 - € 18,00
Syrah in purezza d'altitudine, fragrante e saporito.



Albergo
Ristorante
Enoteca
Il Cacciatore
Seggiano - Monte Amiata - Grosseto
Tel. 0564-950913 - Fax 0564-950291

Tra gli eno-appassionati italiani c'è una categoria in aumento, che esce allo scoperto soprattutto per Natale

Non esiste uno studio ufficiale in proposito, ma una buona percentuale degli eno-appassionati d'Italia è costituita dai corrieri. Non si spiegherebbe altrimenti lo strano fenomeno delle "sparizioni" di centinaia di bottiglie inviate dalle cantine del Belpaese come omaggio natalizio. Da nord a sud, casse di vini pregiati si volatilizzano, risultando consegnate anche se nessuno le riceve. E le cantine prendono debite contromisure: casse anonime per non rivelarne il contenuto a chi le maneggia, segnalazione al destinatario della prevista consegna, così da essere allertate in caso questa non avvenga. In realtà i corrieri corsari colpiscono durante tutto l'anno, ma è nel caos delle feste che sfoggiano tutta la loro fantasia e abilità. Nessuno ovviamente intende accusare in modo indiscriminato la categoria, qui stiamo parlando di una piccola fetta d'individui (appunto, gli eno-appassionati) a fronte dei tanti che lavorano onestamente. Speriamo che i nostri corrieri enofili s'ispirino al movimento spagnolo Yo Mango (www.yomango.net) - cioè "io frego" - che giustifica il furto e prevede la condivisione collettiva del bottino. Ci piace pensare che le bottiglie "imboscate" siano stappate allegramente dai corrieri e dai loro amici riuniti in festose tavolate, piuttosto che tristemente rivendute al miglior offerente.

Eleonora Ciolfi

L'ambiente di buon gusto e tutto sommato elegante non tragga in inganno gli avventori di questo ristorante, immerso nel bel mezzo dell'Emilia, uno dei bacini gastronomici più ricchi della penisola. Alla Stella D'Oro (via Mazzini 8, Soragna (PR), tel. 0524/597043) c'è anzitutto grande sostanza, competenza e attenzione per la qualità delle materie prime, oltre che rigore ineccepibile per i grandi classici del territorio. Certo, non mancano le piacevoli divagazioni, con un menù degustazione e piatti in carta che parlano di fantasia e ricerca, ma come non segnalare soprattutto i salumi da applausi (culatello in testa), gli straordinari anolini in brodo, i tortelli di erbe e uno splendido piatto di bollito servito con le immancabili mostarde e la triade di sali? Tutto buonissimo così come la savarin di riso con lingua salmistrata e salsa classica. Complimenti, dunque, al bravo chef - patron del locale Marco Dalla Bona - anche competente e raffinato appassionato di vino, che ha predisposto una carta di tutto rispetto, ampia e profonda, dal respiro "globale". Lambrusco e Champagne, insomma, tanto per mantenere il passo e non stravolgere la filosofia della cucina.

La "top 5" della Stella D'Oro

Tenuta dell'Ornellaia Doc Bolgheri Rosso Superiore Ornellaia 2001 - € 130,00

Le Macchiole Doc Bolgheri Rosso Superiore Paleo 2001 - € 100,00

Giorgio Pelissero Doc Langhe Long Now 2000 - € 40,00

Domaine Gauby Côte du Roussillon Villages Muntada 2000 - € 180,00

Ca' del Bosco Doc Terre di Franciacorta Bianco Chardonnay - € 50,00

Non solo vino

Birra Original HY Super Beer

Cuore italiano, tecnologia belga. Potrebbe essere questo lo slogan della birra HY, una delle più interessanti in circolazione nel Bel Paese, almeno tra quelle più capillarmente diffuse. L'idea è venuta all'imprenditore friulano Mario Chiaradia, titolare della Zago, birrifico di Pordenone con produzione delocalizzata in Belgio. Si tratta di una birra di puro malto, extra strong, con lieviti selezionati e a fermentazione naturale in bottiglia. Una birra "viva" insomma, dalla schiuma fitta, compatta, di grana finissima. I profumi, come i sapori, spaziano dal lievito alla frutta esotica (ananas e albicocca) fino a freschi cenni erbacei, simili alla foglia di pomodoro. Birra corposa, intensa e profonda, da abbinare a tutto pasto.



I tre vini del cuore di...

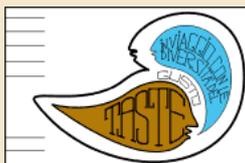
Lamberto Sposini

E' uno dei giornalisti più importanti dell'attuale panorama televisivo italiano, memorabile, solo per fare un esempio, la drammatica intervista a Paolo Borsellino 20 giorni prima che morisse nella strage di via D'Amelio. Nato a Perugia nel 1952, comincia la sua carriera, poco più che ventenne, al quotidiano Paese Sera, per poi passare, nel 1978, alla Rai Umbria. Nel 1982, è al Tg1, dove lavora per la rubrica "Tam Tam" e nei programmi di Enzo Biagi ("Linea Diretta", "Spot", "Il Fatto"). Nel 1986 vara e conduce la trasmissione "Uno Mattina". Nel 1988, è l'invitato di "Viaggio intorno all'Uomo" di Sergio Zavoli e nel 1989 è ai servizi speciali del Tg1. Nel 1991, lascia la Rai per approdare a Mediaset, dove è tra i fondatori del Tg5. Nel 1993 ne diventa vicedirettore, ma nel 1998 torna in Rai come vicedirettore e responsabile dei programmi "Serata Tg1" e "Frontiere". Nel 2000 rientra al Tg5 come vicedirettore e conduttore del Tg delle 20. E' l'ideatore della rubrica del Tg5 "Gusto".

Caprai Sagrantino di Montefalco 25 Anni 2001

Paolo Scavino Barolo Bric del Fiasc 2000

Planeta Cometa 2003



TASTE.
In viaggio
con le diversità del Gusto.

Un originale percorso alla scoperta
della diversità culturale e biologica dei cibi.

Alla Stazione Leopolda di Firenze
dal 18 al 20 marzo 2006.

