

Tiratura: 28.639 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 81 - Agosto 2012 - Info: [iquadernidwinenews@winenews.it](mailto:iquadernidwinenews@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  
Propriet: Famiglia Fabbri  
Uvaggio: Sangiovese  
Bottiglie prodotte: 1.000  
Enologo: Roberto Cipresso  
Prezzo allo scaffale:  
€ 18,00-20,00

## Il Colombaio

### Doc Rosso di Montalcino Beatesca

C'è ancora posto per qualche bella sorpresa nell'affollato panorama dei vini di Montalcino, e non solo sul fronte del Brunello. Negli ultimi tempi, infatti, anche il Rosso di Montalcino (sempre prodotto con il 100% di Sangiovese) ha trovato una certa notorietà, oltre che livelli di assoluta eccellenza in bottiglia, frutto di una consapevolezza ritrovata fra i produttori per questo prodotto, di questi tempi sempre più appetibile (stilisticamente e per prezzo). Il Rosso di Montalcino Beatesca 2009 de Il Colombaio è un buon esempio di questa tendenza: ha un profilo aromatico molto bello, intenso ma allo stesso tempo articolato e profondo, mentre la bocca mostra freschezza e allungo, dettati da una buonissima vena acida e un tannino saporito.



Vendemmia: 2010  
Propriet: Luca D'Attoma, Elena Celli  
Uvaggio: Cabernet Franc  
Bottiglie prodotte: 20.000  
Enologo:  
Luca D'Attoma  
Prezzo allo scaffale:  
€ 16,00-18,00

## Duemani

### Costa Toscana Igt Cifra

L'anfiteatro naturale su cui l'enologo Luca D'Attoma ed Elena Celli hanno disegnato le loro vigne è uno spettacolo. Circondato dalla macchia mediterranea e con l'impareggiabile vista del mare, si trova a Riparbella ed è caratterizzato da terreni argillosi, ricchissimi di sassi. Deve aver inciso anche questo nella decisione di approcciare la viticoltura in modo naturale, tanto che l'azienda è certificata biologica e biodinamica (Demeter). Il Cifra 2010 è un Cabernet Franc avvolto da un goloso frutto nero (mirtillo), non senza accenni di pepe e qualche sfumatura erbacea. Coerente la bocca, succosa e di bell'impatto, affatto scontata e piuttosto lunga.



Vendemmia: 2009  
Propriet: Poderosa  
Uvaggio: Cannonau, Monica, Cagnulari, Muristelli e Pasquale  
Bottiglie prodotte: 3.000  
Enologo: Vincenzo Mercurio  
Prezzo allo scaffale:  
€ 15,00-17,00

## Poderosa

### Isola dei Nuraghi Igt Arzu

Anche se la produzione di rosati italiani è decisamente cresciuta negli ultimi anni, specie nei numeri, è davvero poco usuale trovare delle bottiglie che siano orgogliosamente presentate con qualche anno di invecchiamento sulle spalle. E' una bella eccezione, dunque, questo rosato Arzu 2009 de la Poderosa, sei ettari in tutto nelle terre vulcaniche del Mejlugu, al centro del giudicato di Torres, in provincia di Sassari. Tornando al vino, è davvero un prodotto goloso nel mix di note fresche e cenni complessi di spezie. Gli aromi ricordano la nespola e il mandarino, non senza accenni ferrosi, speziati, oltre che di erbe e bacche mediterranee. Sapidità pronunciata contraddistinguono un palato ben ritmato.



Vendemmia: 2009  
Propriet: Famiglia Bonetta  
Uvaggio: Nero d'Avola, Syrah, Cabernet Sauvignon  
Bottiglie prodotte: 15.000  
Enologo:  
Riccardo Cotarella  
Prezzo allo scaffale:  
€ 13,00-15,00

## Baglio del Cristo di Campobello Sicilia Igt Adènzia

Un'azienda bellissima. Cominciamo così, senza tanti giri di parole, visto che il Baglio del Cristo di Campobello occupa uno spaccato paesaggistico di rara suggestione nella Sicilia agrigentina. Qui i terreni collinari sono decisamente profondi, calcarei e gessosi, adatti dunque alla coltivazione della vite che si trova ad un'altezza che va dai 230 ai 270 metri. E ad appena otto chilometri dal mare. L'Adènzia, uno dei rossi aziendali figlio di uve locali e varietà internazionali, ha profumi molto intensi di mirtillo e piccoli frutti neri, palato ricco, morbido e rotondo di lieve confettura e vaniglia, finale coerente di bella dolcezza.

## Editoriale

Il futuro è ora ed è caldo

*E' uscita in questi giorni l'ennesima, verrebbe da dire, ricerca sul clima che mette in evidenza che negli ultimi 250 anni la temperatura media sulla terra è aumentata di un grado e mezzo. Nello studio dell'Istituto Berkeley Earth, a cui si affianca anche quello del Goddard Institute for Space Studies della Nasa, si parla anche di Italia: nel Bel Paese dal 1960 l'aumento medio della temperatura è stato di 2,78 °C. Oggi, il dato sembra più che mai confermato con le temperature fino a Ferragosto di molto sopra la media (ma è stato così a partire da giugno e continuando in luglio). E facendo un ragionamento poco più oltre il proprio naso, un dato pare emergere con forza: da noi l'incremento della temperatura è un fatto, comunque la si pensi sui veri o presunti problemi legati ai mutamenti climatici. Un dato abbastanza incontrovertibile, dunque, e che, nonostante un silenzio quasi unanime o peggio una considerazione superficiale fino alla descrizione del fenomeno come un qualcosa di positivo, colpisce dritto al cuore del Vigneto Italia. Gli effetti in bottiglia non sono percepibili soltanto dagli esperti. Vini sempre più caldi e "pesanti" sono ben riconoscibili anche dal consumatore più distratto e meno preparato. Anche gli esiti della vendemmia 2012 potrebbero essere quelli di portarci di nuovo nel bicchiere vini quanto meno "impegnativi", decisamente mediterranei, ma poco eleganti e dalla durata nel tempo incerta.*

Buona Lettura  
Antonio Boco  
Franco Pallini



Vendemmia: 2011  
 Propriet: Famiglia Bisol  
 Uvaggio: Perera, Verdiso, Bianchetta, Boschera  
 Bottiglie prodotte: 5.000  
 Enologo: Paolo Bisol  
 Prezzo allo scaffale: € 15,00-17,00

## Ruggeri Docg Valdobbiadene Prosecco Superiore Vecchie Viti

Nel grande e complesso mondo delle bollicine Bisol, queste a firma Ruggeri rappresentano senz'altro qualcosa di unico e particolare. La cantina è stata fondata nel 1950 da Giustino Bisol (che è stato omaggiato di un'etichetta di assoluto prestigio, ai vertici della produzione aziendale), appartenente ad una famiglia di lunghe e comprovate origini vitivinicole, da sempre attiva nel territorio di Valdobbiadene. Il segreto del successo di Ruggeri è apparentemente semplice, a patto che si parta proprio da questa lunga tradizione e dalla secolare esperienza della famiglia che ne è a capo per spiegarlo. Parliamo infatti di una struttura moderna, perfettamente attrezzata per la produzione, capace dunque di valorizzare al meglio l'incredibile patrimonio viticolo a disposizione. Le uve di Prosecco (siamo nell'areale della Docg) sono infatti tradizionalmente conferite da un centinaio di viticoltori, tutti o quasi proprietari di vigneti nel Comune di Valdobbiadene (e alcuni anche nel Cartizze). Molti evocano parcelle prestigiose in frazioni storiche della zona come San Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Saccol, sicuramente ai vertici della denominazione. E come se non bastasse anche Ruggeri possiede un piccolo vigneto di proprietà nel Cartizze e 20 ettari nel vicino Montello. Insomma, fatto non sempre usuale per il Prosecco, tutto comincia dalla vigna e le tecniche di vinificazione sono solo l'ultimo tassello per la produzione di spumanti di primissima fascia. La dimostrazione lampante di questa attenzione maniacale è data dalla decisione di produrre il Vecchie Viti che, come racconta il nome, è prodotto a partire dalle piante più mature del parco vigneto a disposizione. La vinificazione in bianco, che prevede un breve contatto del mosto con le bucce, il lungo contatto con le fecce fini che precede la spumantizzazione (lunga), ci consegna un Prosecco di gran fascino ed eleganza. Splendido fin dal perlage, ha profumi di gesso e roccia bianca, ben bilanciato dalle classiche nuance floreali e di frutta bianca. In bocca la vena piacevolmente aromatica pervade un sorso cremoso, composto e fine nella trama carbonica, ben bilanciato nei toni dolci e profondo nei ricordi di lieve crosta di pane.



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  
 Propriet: Famiglia Stucchi Prinetti  
 Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo  
 Bottiglie prodotte: 180.000  
 Enologo: Maurizio Castelli  
 Prezzo: € 12,37  
 Bottiglia acquistata alla Coop Le Grondaie di Siena, il 14 luglio

## Badia a Coltibuono Docg Chianti Classico

Badia a Coltibuono è una delle aziende più antiche del territorio del Chianti Classico. Da oltre un secolo e mezzo è di proprietà della famiglia Stucchi Prinetti, che ha saputo consegnare all'ampia gamma di vini prodotti una connotazione stilistica ben definita, che privilegia la finezza e l'equilibrio. Oggi, sotto la guida di Emanuela Stucchi Prinetti, l'azienda ha subito importanti trasformazioni, a partire dalla conduzione dei vigneti, completamente a biologico, che ne hanno ulteriormente amplificato classe e personalità. Il Chianti Classico '09 è davvero un vino ben riuscito, dagli eleganti profumi e dalla bocca sapida, contrastata e di ottimo equilibrio, di quelli che non ti stancheresti mai di bere.

Vendemmia: 2008  
 Propriet: Famiglia Mazzei  
 Uvaggio: Sangiovese, Merlot  
 Bottiglie prodotte: 80.000  
 Enologo: Carlo Ferrini  
 Prezzo: € 15,38  
 Bottiglia acquistata alla Coop Le Grondaie di Siena, il 14 luglio

## Castello di Fonterutoli Docg Chianti Classico Ser Lapo Riserva

La storia dei Mazzei si intreccia da sempre con le vicende del Chianti Classico, ed oggi, prima con Lapo e poi con i figli Filippo e Francesco, continua a rappresentare un punto di riferimento per questo territorio. Oltre ai vigneti chiantigiani del Castello di Fonterutoli, al centro della sottozona di Castellina in Chianti, fanno capo alla famiglia Mazzei anche le tenute Belguardo e Zisola, situate rispettivamente nella Maremma Toscana e nella Sicilia Sud Orientale. Il Ser Lapo, un vino storico per Fonterutoli, di recente tornato sugli scaffali dopo aver rappresentato per anni il meglio della denominazione, gioca tutte le sue carte su ritmo e dinamismo, risultando un vino goloso e concreto.

Vendemmia: 2011  
 Propriet: Cantina Produttori di Bolzano  
 Uvaggio: Sylvaner  
 Bottiglie prodotte: 80.000  
 Enologo: Stephan Filippi  
 Prezzo: € 6,50  
 Bottiglia acquistata alla Coop Le Grondaie di Siena, il 14 luglio

## Cantina di Bolzano Doc Alto Adige Sylvaner Santa Maddalena

La Cantina di Bolzano nasce nel 2001 dalla fusione di due storiche cantine, la Cantina Gries e la Cantina Santa Maddalena, ed è ad oggi la più giovane realtà cooperativa dell'Alto Adige. Il vino oggetto del nostro assaggio, un bianco da uve Sylvaner, conferma la cifra stilistica dell'azienda, capace di offrire con straordinaria continuità qualitativa vini tecnicamente ineccepibili e non privi di personalità. Deliziosamente fresco e piacevole in bocca. È un buon esempio di quanta strada abbia fatto la viticoltura altoatesina, attestandosi, ormai senza cedimenti di sorta, fra le produzioni più interessanti del panorama del Bel Paese enoico.

Vendemmia: 2011  
 Propriet: Santa Margherita  
 Uvaggio: Pinot Grigio  
 Bottiglie prodotte: 8.000.000  
 Enologo: Loris Vazzoler  
 Prezzo: € 6,10  
 Bottiglia acquistata alla Coop Le Grondaie di Siena, il 14 luglio

## Santa Margherita Doc Valdadige Pinot Grigio

A molti appassionati dell'ultima ora potrà sembrare strano, eppure il Pinot Grigio Santa Margherita è stato un vino rivoluzionario per la giovane enologia italiana di qualità. Il progetto iniziale è addirittura del 1961, quando l'enologo di allora inaugurò un nuovo stile nella produzione bianchista dell'epoca, grazie alla vinificazione in bianco delle uve rosate del Pinot Grigio. Resta ancora oggi il vino che simboleggia il made in Italy enoico negli Usa e ha saputo conquistare anche i mercati emergenti. La versione 2011 è di colore paglierino tenue con i tipici riflessi lievemente ramati, mentre al naso ha una gradevole nuance di pera matura. Vino semplice ma gradevole, è pulito e coerente nella sua impostazione immediata.





Vendemmia: 1997

Propriet: Famiglia Argiolas

Uvaggio: Bovale Sardo o

Bovaleddu, Carignano,

Cannonau

Quotazione: € -

## Argiolas

### Isola dei Nuraghi Igt Korem

Quando si ha una cantina con tante bottiglie, il rischio di perderne di vista qualcuna e far passare inesorabilmente il tempo in cui è bene stapparla è davvero grande. Un vero peccato, perché non tutti i vini (anzi semmai è vero il contrario) possono invecchiare per lunghi anni. La nostra "cantina di lavoro" non fa eccezione, dunque non è raro vederci passeggiare davanti agli scaffali dove sono coricate le bottiglie, al fine di controllare se qualcuna di esse è arrivata al punto in cui è bene stapparla. Per verificarne lo stato di forma e la tenuta. Stavolta è toccato ad una bella versione di Korem, nota etichetta sarda del ricco portafoglio Argiolas: la 1997. A quindici anni dalla vendemmia questo rosso dimostra di essere ancora buono anche se mostra una fascinosa curva evolutiva, con decisi cenni terziari. E' la macchia mediterranea, tuttavia, a dominare la scena olfattiva, accompagnata da intense note di cuoio e tabacco biondo. La bocca segue con coerenza questo schema aromatico, seduce con toni caldi e dolci ma trova equilibrio grazie alla parte più fresca e dura, ancora viva, brillante, di una certa energia.

*"fermo email"*

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

**Antonio Camillo, Ciliegiole Vallerana Alta 2010**

Si parla tanto di vini per l'estate, bianchi e rosati soprattutto, insieme alle immancabili bollicine. Ma perché non uscire un po' da questo cliché e provare questo Ciliegiole di Maremma, un rosso schietto e dalla beva a dir poco rilassata. Un vino croccante e saporito, che, magari tenuto qualche momento in frigo, sa davvero rinfrescare un pranzo o una cena sotto la calura agostana, accanto a carne e a pesce indifferentemente. Si beve davvero tutto d'un fiato. Da provare.

**Giulio Pietrangeli  
Enonauta**



Vendemmia: 2008

Propriet: Agricoltori del Chianti Geografico

Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Colorino

Bottiglie prodotte: 130.000

Enologo: Lorenzo Landi

Prezzo allo scaffale: € 10,00-12,00

## Agricoltori del Geografico Docg Chianti Classico Contessa di Radda

La cantina sociale del Chianti Geografico, avviata nel lontano 1961, rappresenta ormai un solido marchio del panorama enologico chiantigiano. I recenti quanto articolati lavori di perfezionamento, specialmente delle tecniche di allevamento dei vigneti dei soci, hanno portato questa realtà produttiva ad un livello qualitativo davvero convincente, al quale si affiancano prezzi decisamente invitanti. Come nel caso del Contessa di Radda, etichetta storica della produzione dell'azienda di Gaiole in Chianti, che convince per profumi ben centrati e progressione gustativa solida e ben ritmata.

Vendemmia: -

Propriet: Famiglia Lunelli

Uvaggio: Chardonnay

Bottiglie prodotte: 2.750.000

Enologo: M. Lunelli, R. Larentis

Prezzo allo scaffale: € 11,00-13,00

## Ferrari Trentodoc Brut

Ferrari è un nome che in Italia porta bene e non solo in campo automobilistico. L'azienda guidata dalla Famiglia Lunelli appartiene decisamente al ristrettissimo club di maison italiane (in certi casi è addirittura "la maison" italiana) in grado di giocare alla pari con le griffe della Champagne. Un ruolo storicamente acquisito e decisamente consolidato nel recente passato, anche passando dal suo prodotto "entry level", oggetto del nostro assaggio. Si tratta di un vino, tanto per non fare inutili giri di parole, da bersi senza se e senza ma. Profumi puliti, leggermente iodati, introducono ad un gusto fine e di grande freschezza, per un vino ormai dalla costanza qualitativa degna dei più grandi.

Vendemmia: 2011

Propriet: Marchesi Antinori

Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Bottiglie prodotte: 140.000

Enologo: Renzo Cotarella

Prezzo allo scaffale: € 11,00-13,00

## Guado al Tasso Doc Bolgheri Rosato Scalabrone

La Tenuta Guado al Tasso, 300 ettari di vigneto, si trova nel cosiddetto "anfiteatro bolgherese" ed è una delle aziende che ha costruito il successo dei vini di Bolgheri in Italia e non solo. Ma nella dependance bolgherese di Antinori non si è abbandonata neppure la tradizione che vedeva, originariamente, la produzione della zona concentrarsi sui rosati. Lo Scalabrone ne è un perfetto esempio, corroborato però da una vinificazione decisamente al passo con i tempi, a partire dall'uso del freddo, che garantisce a questo vino profumi nitidi e intensi e gusto scattante e beverino. Un prodotto tendenzialmente estivo, capace di sposarsi ai piatti di mare e di terra, ma anche un buon aperitivo in ogni stagione.

Vendemmia: 2010

Propriet: Famiglia Ragnedda

Uvaggio: Vermentino

Bottiglie prodotte: 115.000

Enologo: Fabrizio Ragnedda, Beppe Caviola,

Gian Piero Romano

Prezzo allo scaffale: € 22,00-24,00

## Capichera Isola dei Nuraghi Igt Capichera

La storia di Capichera ha inizio negli anni Settanta del Novecento, in Gallura, all'estremo nord della Sardegna. Nei terreni non lontani da Arzachena sorgono i vigneti di questa realtà produttiva, 60 ettari, da cui si producono vini decisamente particolari dal punto di vista stilistico e che privilegiano concentrazione, potenza alcolica e maturità del frutto. Caratteristiche che ritroviamo anche in questo Vermentino, ma, ci pare, declinate con più equilibrio e con un apporto acidico di bello spessore che rende il vino scattante fino ad un finale profondo e caratterizzato da una bella nota salmastra. Profumi intensi e speziati di buona complessità.





Vendemmia: 2010  
Propriet: The Company of  
Wine People  
Uvaggio: Merlot  
Bottiglie prodotte: -  
Prezzo allo scaffale: €  
8,00-10,00

## The Company of Wine People Western Cape South Africa Red Wine Versus

Versus è uno dei marchi dell'azienda sudafricana The Company of Wine People, joint-venture tra Vinfruco e Stellenbosch, formatasi nel 2006. Seguono le principali operazioni viticole ed enologiche Bernard Claassen e Abraham de Villiers. La materia prima arriva dai migliori vigneti del Sud Africa, quelli posti tra Cape Town e Stellenbosch. La cantina ha impostato la sua attività all'insegna dell'eco-sostenibilità, essendo a tutti gli effetti un buon esempio della "green-economy" africana. La gamma Versus si compone di due referenze: Versus Bianco e Versus Rosso. Il primo nasce dall'assemblaggio di uve quali, soprattutto, Sauvignon Blanc e Chenin Blanc, il secondo, invece, punta tutto sulle qualità del Merlot. Quest'ultimo, oggetto del nostro assaggio, è un vino facile, fin dal suo sistema di tappatura, quello a vite, che in Sud Africa è sempre più adottato. I profumi sono tendenzialmente freschi, preludio ad una progressione gustativa di buon ritmo. I prodotti a marchio Versus sono distribuiti in Italia dalla società genovese Biscaldi.

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.

## Cosa vende

L'Enoteca Vedstore nasce nel 2009 (piazza Martiri della libertà, 13-17 Chiari (BS); tel. 0307011522; [www.vedstore.it](http://www.vedstore.it)) e concentra la sua offerta sui vini di Franciacorta e del nord Italia in genere, con mirate e puntuali digressioni francesi, soprattutto dalla Champagne:

### Cascina San Pietro, Franciacorta Satèn - € 17,70

La tipologia che contraddistingue la produzione di Franciacorta

### Contadi Castaldi, Franciacorta Brut - € 16,70

Un vino che fa della piacevolezza il suo punto di forza

### Cà del Bosco, Franciacorta Cuvée Prestige - € 29,00

E' ormai un classico della produzione spumantistica italiana

### Faccoli, Franciacorta Brut - € 15,70

Verve acida sempre in primo piano per questo spumante fresco e croccante

### Ferghettina, Franciacorta Brut - € 16,80

Eleganza ed equilibrio contraddistinguono le bollicine di questa Maison

### Tenuta San Leonardo, Vette di San Leonardo 2011 - € 13,40

Chardonnay tutto giocato sulla finezza e sull'eleganza

### Abbazia di Novacella, Alto Adige Sylvaner 2009 - € 10,80

Un esempio chiaro delle potenzialità dell'enologia altoatesina

### Argiolas, Nuragus di Cagliari S'Elegas 2010 - € 6,00

Sentori speziati e mediterranei per questo bianco dalla bella nota salina sul finale

### Falesco, Montefiascone Est! Est!! Est!!! 2010 - € 4,10

Semplice ma immediatamente piacevole il bianco di casa Falesco

### Fattoria del Cerro, Vino Nobile di Montepulciano 2008 - € 11,70

Profumi intensi e gusto avvolgente per una delle denominazioni più importanti d'Italia

## Cosa consiglia

Ed ecco una selezione del meglio dell'Enoteca Vedstore:

### Toros, Collio Friulano 2008 - € 17,00

Il principe del vitigno Friulano (ex Tocai) declinato da un vero e proprio artigiano dell'enologia

### Clerico Domenico, Barolo Ciabot Mentin Ginestra 2005 - € 73,00

Tutto il fascino del Nebbiolo in questo vino prodotto in una annata importante

### Corte Sant'Alda, Amarone della Valpolicella 2004 - € 61,50

Uno dei rossi che ha decisamente compiuto un balzo notevole in notorietà e risposta qualitativa

### Castelgiocondo, Brunello di Montalcino 2006 - € 44,20

La denominazione più nota d'Italia nella declinazione di una delle griffe più importanti della Toscana

### Monte Rossa, Franciacorta Brut Cabochon 2005 - € 47,80

Uno spumante complesso e sempre appagante

### Majolini, Franciacorta Brut Riserva 1999 - € 36,00

Il potenziale di invecchiamento della Franciacorta nell'etichetta di uno dei suoi produttori più noti

### Ferrari, Trentodoc Perlè Rosè 2004 - € 37,50

Gusto saporito, profumi delicati e grande bevibilità, un po' il marchio di fabbrica dei prodotti Lunelli

### Billecart Salmon, Champagne Blanc de Blancs - € 83,10

Una delle Maison più note della Champagne si cimenta con lo Chardonnay in purezza

### Egly Ouriet, Champagne Blanc de Noirs - € 130,60

Il marchio forse più noto fra i piccoli vigneron champenois

### Philipponnat, Champagne Sublime Réserve 2000 - € 73,80

Giocato molto sulle tostature del legno resta uno spumante affascinante e di bella energia



## Una vendemmia come le altre

Il caldo non manca in questa estate 2012. E se a molti farà piacere un'estate lunga e torrida, a storcere il naso sono in altrettanti, a cominciare dai vignaioli che vedono profilarsi una vendemmia quanto meno difficile. Ritornano gli spettri dell'annata 2003, ma, molto più freschi, sono i ricordi (incubi?) della vendemmia 2011, quando una vera e propria "vampa" agostana ha, nella maggior parte dei casi, davvero inciso sulle uve (grado alcolico fuori controllo) e talvolta sulle vinificazioni (arresti di fermentazione), regalandoci i "soliti" vini a bassa acidità, dai tannini immaturi, dagli aromi indeboliti e dal contenuto alcolico sopra le righe. Non che sia una novità assoluta, visto che a partire dalla vendemmia 2000, la decade del nuovo secolo ha offerto vendemmie tendenzialmente calde, che hanno prodotto inevitabilmente vini dallo stile affine, proprio nel senso appena ricordato. E non è difficile prevedere che, anche nel 2012, l'esito finale sia analogo. Come saranno analoghi i commenti dei produttori e dei tecnici su questa vendemmia ormai alle porte (già, perché potrebbe essere anche anticipata, evidentemente): comunque entusiastici, a partire dall'"adagio" delle grandi escursioni termiche (che pure ci sono, ma non paiono sufficienti a contrastare la siccità), per arrivare sugli apprezzamenti incondizionati a vigneti e territori immuni a qualunque condizionamento. Insomma, alla fine, una vendemmia come le altre, buona, buonissima, anzi ottima.

*Vale sempre la pena una gita sulle colline del Chianti Rufina, non solo per apprezzare e conoscere meglio la produzione del Chianti ottenuto alla quota più alta, ma ancor più da quando c'è il ristorante Artemide (via di Galiga, 21 - Molino del Piano, Pontassieve (FI)); tel. 0558317240; [www.ristoranteartemide.it](http://www.ristoranteartemide.it)). Un locale fiabesco, dove le idee prendono forma e gusto, capaci come in pochi altri luoghi di unire pensiero e materia. I piatti sono un inno alle materie prime, alla tradizione e alla curiosità di cercare il buono ovunque si trovi. Una cucina soprattutto terragna dettata dalle stagioni. Le paste sono tirate a mano, il pane esce fragrante dal forno, le verdure sono quelle dell'orto e vengono coltivate direttamente dai proprietari. E poi ci sono le carni e la cacciagione in inverno. Tutto appare naturale e forse per questo eccezionale. Da provare i tortelli mugellani (ripieni di patate), il peposo al cervo, il maiale dell'Aspromonte, così come il cinghiale in umido o il coniglio in padella con le olive. Solo per citare alcuni piatti. La carta dei vini è ancorata alla filosofia del locale e annovera molte etichette bio, guardando soprattutto al territorio, ma con mirate digressioni attraverso l'intera Italia.*

## La top five di "Artemide"

**Frascole, Chianti Rufina 2009 - € 14,00**

**Stefano Amerighi, Cortona Syrah 2008 - € 25,00**

**San Polino, Brunello di Montalcino 2006 - € 38,00**

**Monteverdine, Monteverdine 2007 - € 35,00**

**Tenuta di Trinoro, Le Cupole 2008 - € 28,00**

## Non solo vino

### Sanchez Romate Hermanos, Cardenal Mendoza Clasico - Brandy de Jerez Solera Gran Reserva



Cardenal Mendoza, fornitore Ufficiale della Casa Reale di Spagna, della Camera dei Lord d'Inghilterra e della Città del Vaticano, è un Brandy Solera Gran Reserva. Ottenuto da uve Airén e invecchiato minimo quindici anni in legno, possiede un bagaglio aromatico ricco, che introduce una bocca piena e morbida con un finale tendenzialmente iodato. Il Cardenal Mendoza è distribuito in esclusiva per l'Italia dalla Fratelli Rinaldi Importatori di Bologna.

## I tre vini del cuore di...

### Giuseppe Ayala

Nato a Caltanissetta nel 1945, dopo la laurea in Giurisprudenza diventa avvocato, ma agli inizi degli anni '70 decide di passare in magistratura, per non rischiare di dover difendere qualche mafioso. Pretore a Mussomeli, approda alla Procura di Palermo nel 1981. Diventato sostituto procuratore della Repubblica, svolge il ruolo di pubblico ministero al primo maxiprocesso contro Cosa Nostra. Dopo l'esperienza di magistrato a Palermo, Ayala è stato eletto alla Camera dei Deputati nel 1992, poco prima degli omicidi di Giovanni Falcone e Paolo Borsellino. Conferma il seggio alla Camera dei deputati nel 1994, diventando senatore per la prima volta nel 1996 dove è rimasto fino al 2006. Sottosegretario al Ministero di Grazia e Giustizia durante i governi Prodi e D'Alema, è rientrato in magistratura ed attualmente è consigliere presso la Corte di Appello dell'Aquila.

**Tasca d'Almerita, Rosso del Conte**

**Brunello di Montalcino**

**Amarone della Valpolicella**