

Tiratura: 28.639 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 82 - Settembre 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: Venica & Venica  
Uvaggio: Friulano  
Bottiglie prodotte: 20.000  
Enologo: Giorgio Venica  
Prezzo allo scaffale:  
€ 15,00-17,00

## Venica

### Doc Collio Friulano Ronco delle Cime

Visti i trascorsi ai vertici del Movimento Turismo del Vino della bravissima Ornella Venica, cominciamo con un consiglio di carattere enoturistico: se non siete mai stati dai Venica dovete rimediare perché la loro è un'azienda fantastica, bellissima, capace di una struggente simbiosi tra uomo, natura, vigna e vino, tutta immersa in un contesto paesaggistico davvero splendido, ad un passo (e non è un modo di dire) dalla Slovenia. Detto questo, ovviamente, il motivo principale per conoscere da vicino questa azienda è rappresentato da vini meravigliosi, figli di una terra vocata divisa in parcelle diverse per terreni e microclimi. Il Friulano Ronco delle Cime '11 ha profumi di ginestra e fiori di campo, un sorso salmaastro, fresco, di grande sapore, mai banale.



Vendemmia: 2011  
Proprietà: Francesco Vosca  
Uvaggio: Friulano  
Bottiglie prodotte: 6.000  
Enologo: -  
Prezzo allo scaffale:  
€ 13,00-15,00

## Vosca

### Doc Collio Friulano

L'azienda della famiglia Vosca si trova a Brazzano, nel cuore del Collio, ed è sbocciata come realtà esclusivamente vitivinicola solo negli anni Novanta. Prima era una fattoria vera e propria, con tanto di stalla ed animali, e per molti anni la vigna a disposizione è stata di un solo ettaro. Oggi, le vigne occupano otto ettari, con un livello qualitativo in crescita e un panorama varietale piuttosto classico per la zona. Il Friulano '11 ha naso di pesca gialla e mela matura, mentre in bocca mostra energia, buona acidità e ampiezza salmastra. Una bella sorpresa e una piccola realtà produttiva, classicamente ancorata all'alto artigianato enologico del Bel Paese, da tenere sott'occhio e capace anche di produrre rossi di livello interessante e di buona vitalità



Vendemmia: 2011  
Proprietà: Famiglia Rotolo  
Uvaggio: Sauvignon  
Bottiglie prodotte: 10.000  
Enologo:  
Lorenzo Landi ed Antonio Landolfi  
Prezzo allo scaffale:  
€ 17,00-19,00

## Volpe Pasini

### Doc Colli Orientali del Friuli Sauvignon Zuc di Volpe

Documenti del XVII secolo che testimoniano il legame storico con la produzione di vino, una villa padronale di impianto cinquecentesco, un parco secolare con un piccolo vigneto di Ribolla. Sono tanti i segni che testimoniano la lunga tradizione del posto e che hanno accompagnato l'opera pionieristica della Volpe Pasini, tra le realtà che hanno contribuito a far crescere e promuovere i vini del Friuli in Italia e nel mondo. Il Sauvignon Zuc di Volpe '11 è delicatamente aromatico, impreziosito da suggestioni officinali, di bella freschezza gustativa e dai tratti raffinati. Finale coerente, piacevolmente amarognolo.



Vendemmia: 2011  
Proprietà: Franco Toros  
Uvaggio: Friulano  
Bottiglie prodotte: 12.000  
Enologo:  
Franco Toros  
Prezzo allo scaffale:  
€ 20,00-22,00

## Toros

### Doc Colli Orientali del Friuli Friulano

Riconosciuto, a ragione, come uno dei grandi interpreti contemporanei della straordinaria tradizione bianchista del Collio (anche se la produzione di vino in famiglia ha un passato glorioso che affonda le radici alla fine del Novecento), Francesco Toros non si smentisce e offre sempre vini personali e decisamente caratteriali. Le vigne di Friulano poggiano su terreni ricchi di marne ed arenarie tipici di Cormons (siamo in località Novali), mentre il vino ha un bagaglio aromatico sicuro e appetitoso. I profumi rocciosi, di frutta bianca e mandorla fresca sono finissimi, così come il palato: solido, progressivo, dinamico e mai scontato.

## Editoriale

Vino = attenzione al dettaglio

*L'annata 2012, al di là dei suoi esiti in bottiglia, ha senz'altro posto in rilievo una serie di criticità derivate dal caldo (e i modi e le tecniche per arginarle) che sottolineano ulteriormente quanto sia indispensabile alla produzione di un vino (di un grande vino) l'attenzione al dettaglio e alla ricerca dell'equilibrio fra una serie quasi infinita di variabili e varianti. Un mestiere, quello del vignaiolo serio, che incrocia saperi, pratiche e metodologie un po' più solide di quelle tramandate dal nonno. Nel vigneto, solo per fare un esempio, una popolazione di individui uguali ma con reazioni diverse, le viti, in cantina, un processo biochimico come la fermentazione, antico come il mondo, ma dai meccanismi complicatissimi, non sempre uguale a se stesso e di difficile "addomesticazione". Un incontro/scontro che mette di fronte la natura e il sapere (compreso il saper fare), l'uomo, la sua ragione e i processi ineluttabili che governano il nostro ambiente. Un lavoro bellissimo, insomma, ma, difficilissimo, qualora si vogliono raggiungere i risultati più alti. Da svolgere senza compromessi e sempre più, grazie ad una base di competenze ormai acquisite e stratificate dall'esperienza plurisecolare, dipendente dalla capacità, tutta umana, di individuare le sfumature e, appunto, i dettagli, i soli a fare la differenza, quando il produrre uva e poi vino, finalmente si concretizza in una bottiglia.*

Buona Lettura  
Antonio Boco  
Franco Pallini



Vendemmia: 2010  
 Proprietà: Alvaro Pecorari  
 Uvaggio: Pinot Grigio  
 Bottiglie prodotte: 45.000  
 Enologo: Alvaro Pecorari  
 Prezzo allo scaffale: €  
 22,00-24,00

## Lis Neris

### Doc Friuli Isonzo Pinot Grigio Gris

Tra le realtà friulane più note e apprezzate, Lis Neris conosce una svolta qualitativa nella propria storia di vite e di vino nel 1981. Siamo nel Comune di San Lorenzo che guarda il confine Sloveno, a nord, e la riva destra del fiume Isonzo, verso meridione. La tenuta, di circa sessanta ettari, si distende su un piccolo altopiano ghiaioso-calcareo, formato dalle acque che hanno seguito lo scioglimento dei ghiacciai delle Alpi orientali. La vicinanza al mare, il clima mediterraneo e ventilato, le grandi escursioni termiche giorno-notte, favoriscono una maturazione delle uve lenta e graduale, capace di sviluppare al meglio il naturale corredo aromatico. Non lontana dalle vigne, nel centro del paese, è situata la moderna cantina, che si sviluppa nel sottosuolo, dove trova le migliori condizioni, sia in termini di temperatura che di umidità, per la produzione e l'affinamento dei vini. E' proprio a San Lorenzo che si concentrano la maggior parte dei vigneti dedicati alle uve bianche (mentre quelle rosse sono nei più caldi distretti di Corona e Romans), ed è qui che viene elevato il Pinot Grigio con cui si realizza il Gris, a partire da piante di venticinque anni di età media. Come al solito, anche la versione 2010 è stata realizzata con fermentazioni naturali (e maturazioni) in botti di rovere francese da 500 litri. Il millesimo, che ha conosciuto un'estate più piovosa del solito e un settembre "capriccioso" ma alla fine ideale, ha regalato un bel tenore acido ai vini, che invece pagano qualcosa sul piano del tenore alcolico. Un'ottima annata da vini bianchi, insomma, che promettono di riservare belle sorprese in bottiglia, anche con il passare del tempo. Tornando al Gris '10, cominciamo col dire che è un vino buonissimo, dai colori dorati con riflessi verdi, e che ha una vena aromatica originale, capace di mostrare suggestive note di roccia, ferro e calcare prima che di frutto. Anche la trama gustativa è splendida, di impressionante finezza, precisa eppure personalissima, mai troppo tecnica. Sapido, per certi versi saporito, appare ancora giovanile e crescerà sicuramente nel tempo. Un buon esempio di come questo vitigno, spesso considerato non proprio tra i più complessi, sia capace di tirare fuori caratteristiche da primo della classe.

Vendemmia: 2010  
 Proprietà: Gruppo Zamò - Gruppo Farinetti  
 Uvaggio: Friulano  
 Bottiglie prodotte: 9.400  
 Enologo: Alberto Tosco e Franco Bernabei  
 Prezzo: € 22,00-24,00

## Le Vigne di Zamò Doc Colli Orientali del Friuli

### Friulano Vigne Cinquant'anni

La cantina della famiglia Zamò ha prodotto negli anni Ottanta alcuni vini che hanno decretato il successo dell'enologia friulana. Il Vigne Cinquant'anni, il cui nome, evidentemente, rimanda all'età dei vigneti da cui è ottenuto, è un vino che resta in acciaio per 10 mesi ad affinarsi sulle fecce e che viene sottoposto alla fermentazione malolattica soltanto per il 50% della massa totale. Al naso i profumi rimandano alla frutta tropicale matura e alla caratteristica nota varietale di mandorla. Al palato, il vino possiede un impatto rotondo, senza spigoli, che conduce ad un finale lungo e caldo.

Vendemmia: 2010  
 Proprietà: Famiglia Schiopetto  
 Uvaggio: Friulano  
 Bottiglie prodotte: 40.000  
 Enologo: Giorgio Schiopetto e Mauro Simeoni  
 Prezzo: € 17,00-19,00

## Schiopetto Doc Collio Friulano

E' davvero superfluo introdurre questo vino raccontando le imprese degli Schiopetto, semplicemente una delle famiglie che hanno fatto grande il Collio, il Friuli e l'intero vino italiano, capaci di una lunga tradizione che si rinnova e non accenna a flessioni. Detto dell'importanza storica della famiglia, del ruolo pionieristico di Mario Schiopetto e della forza con cui i figli proseguono oggi la sua opera, plaudiamo ad un Friulano '10 decisamente buonissimo. Intenso, fine, denso di frutta bianca e agrumi, ha una tessitura piacevolissima e un fine bocca profondo, seppur leggermente abbracciato da una certa nota alcolica.

Vendemmia: 2011  
 Proprietà: Fabio Coser  
 Uvaggio: Sauvignon  
 Bottiglie prodotte: 18.000  
 Enologo: Fabio Coser  
 Prezzo: € 14,00-16,00

## Ronco dei Tassi Doc Collio Sauvignon

Il nome, come è facile immaginare, deriva proprio dai tassi che abitano la zona, ghiotti "degustatori" delle uve mature che vi si producono. Questa realtà produttiva fu fondata da Fabio Coser e dalla moglie Daniela nel 1989, quando acquistarono un podere di circa 9 ettari in tutto, meno della metà dimorati a vigneto, a Cormons. Oggi i numeri sono cresciuti, arrivando a 20 ettari vitati, ma l'approccio produttivo resta quello di un'azienda a carattere familiare, capace di controllare tutte le operazioni, dalla vite alla bottiglia, direttamente in prima persona. Il Sauvignon '11, prodotto per la prima volta nel 1992, ha profumi che evidenziano note tipiche e varietali, piuttosto erbacee e aromatiche, ma anche terragne e pietrose. In bocca, il vino possiede una buona energia, progressione serrata e finale profondo e ampio.

Vendemmia: 2011  
 Proprietà: Giorgio Badin  
 Uvaggio: Pinot Grigio  
 Bottiglie prodotte: 20.000  
 Enologo: Giorgio Badin  
 Prezzo: € 14,00-16,00

## Ronco del Gelso Doc Friuli Isonzo Pinot Grigio Sot Lis Rivis

Giorgio Badin è un uomo serio e capace che conduce con scrupolo la sua azienda a Cormons. Le radici sono antiche, la tradizione familiare ha sempre legato la sua opera alla terra e alla vigna, ma il primo anno di imbottigliamento ufficiale è il 1988. Parte da qui, dunque, l'impresa attuale di una delle migliori realtà della zona, capace di un filotto di etichette inappuntabili, spesso di altissimo livello. Una ulteriore riprova di come la vocazione più importante del comparto vitienologico del Bel Paese sia quella dell'alto artigianato e della produzione di nicchia. Il Pinot Grigio, varietà che offre innumerevoli declinazioni stilistiche, è una rivelazione: finissimo, ricco di note fruttate che abbracciano sensazioni di mandorla e nocciola, ha bocca distesa e davvero gustosa.



La Select Series™ di Nomacorc 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.nomacorc.com](http://www.it.nomacorc.com)

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





Vendemmia: 1999  
 Proprietà: Groupe Artemis  
 Uvaggio: Cabernet Sauvignon,  
 Cabernet Franc, Merlot, Petit  
 Verdot  
 Quotazione: € -

## Château Latour Pauillac Premier Cru Classé

Sarebbe ridicolo il tentativo di raccontare in poche righe la storia di Château Latour, di quanto i suoi vini siano prestigiosi e idolatrati in tutto il mondo, piuttosto che parlare di terreni, uve o proprietari. Meglio focalizzare l'attenzione sul millesimo che abbiamo avuto la fortuna di assaggiare di recente, ovvero il 1999. Che, detto per inciso, è tra le annate controverse del bordolese, di quelle che non mettono tutti d'accordo ma che al contrario fanno emergere diverse attitudini degustative e inclinazioni. Partita col solleone nella coppia di mesi giugno-luglio, ha visto un agosto piovoso prima di un fine mese di nuovo assolato che ha condotto alla vendemmia, tra il 14 e il 30 di settembre. Che vino troviamo, a distanza di 13 anni da quella data? Dal nostro punto di vista buonissimo, ma questo ovviamente non basta. Si tratta infatti di un rosso affilato, con note tipiche alternate a profumi ferrosi e sanguigni, dalle belle sfumature minerali. L'acidità sostenuta e un filo di polpa in meno del solito ce lo fa apprezzare particolarmente, almeno quanto farà storcere il naso gli amanti della densità e dell'opulenza.

## "fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

**Slavcek, Rebula Vipavska Dolina  
 2006**

La Ribolla Gialla, in sloveno Rebula, di questa azienda d'oltreconfine, è ottenuta da uve biologiche, nessun lievito selezionato e nessuna chiarifica. Insomma, è un vino, cosiddetto "naturale". Possiede profumi di frutta secca, fiori appassiti e pepe nero. In bocca, il vino è persistente e sapido, direi, in controtendenza a quanto anticipato dagli aromi. Tenuta nel tempo da rosso.

**Armando Scotto  
 Enonauta**



Vendemmia: 2011  
 Proprietà: Genagricola  
 Uvaggio: Friulano  
 Bottiglie prodotte: 12.600  
 Enologo: Luca Zuccarello  
 Prezzo allo scaffale: € 12,00-14,00

## Torre Rosazza Doc Colli Orientali del Friuli Friulano

Azienda pionieristica, capace nel tempo di intraprendere diversi percorsi innovativi che hanno fatto da apripista, oltre che di imprimere una svolta nelle pratiche viti e vinicole della zona, Torre Rosazza appartiene dal 1979 a Genagricola. Molti i vini prodotti ancora oggi, tra cui non può certo mancare il classico Friulano. La versione 2011 di questo bianco ha una buona vena aromatica, con tocchi floreali fini e un ventaglio fruttato di bella intensità e persistenza. In bocca il sorso è semplice ma preciso, piuttosto coerente con lo schema olfattivo, chiuso da una nota di mandorla amara.

Vendemmia: 2010  
 Proprietà: Marconin & Plozner  
 Uvaggio: Friulano  
 Bottiglie prodotte: 4.000  
 Enologo: Emilio Del Medico  
 Prezzo allo scaffale: € 19,00-21,00

## Lis Fadis Doc Colli Orientali del Friuli Friulano Sbilf

L'azienda agricola Lis Fadis, tradotto dal friulano "Le Fate", si trova a Spessa di Cividale, ed ha la particolarità di aver dato a ogni vino di produzione il nome di un folletto della tradizione carnica: Sbilf, Guriut, Gjan, Bergul. I proprietari dell'azienda Alessandro Marcorin e Vanilla Plozner, hanno svolto per decenni l'attività di antiquari per poi decidere di acquistare quest'angolo di natura nei Colli Orientali del Friuli e di dedicarsi alla viticoltura. L'azienda ha dimensioni ridotte, 5 ettari vitati, e lo stile dei vini è ben ancorato al territorio. Come nel caso del Friulano Sbilf, dai profumi diiglio e ginestra e dalla progressione gustativa tesa e di buona reattività.

Vendemmia: 2011  
 Proprietà: Genagricola  
 Uvaggio: Friulano  
 Bottiglie prodotte: 12.000  
 Enologo: Luca Zuccarello  
 Prezzo allo scaffale: € 10,00-12,00

## Poggiobello Doc Colli Orientali del Friuli Friulano

E' una bella sorpresa questo Friulano '11 di Poggiobello, cantina che prende il nome dal toponimo del colle in cui sorge, nei pressi di Oleis di Manzano (Udine). Di proprietà di Genagricola, dall'inizio degli anni Settanta, vanta vigneti terrazzati che si estendono per più di 100 ettari, disposti su due ampi anfiteatri naturali caratterizzati da marne oceaniche e arenarie. Il vino in questione, un Friulano dei Colli Orientali, ha bei tratti marini e iodati, ben alternati a sensazioni di nocciola fresca ed erbe officinali. Bello lo sviluppo al palato, coerente e dal finale ammandorlato, di grande piacevolezza nonostante la decisa vena alcolica.

Vendemmia: 2011  
 Proprietà: Eddi Luisa  
 Uvaggio: Friulano  
 Bottiglie prodotte: 60.000  
 Enologo: Michele Luisa  
 Prezzo allo scaffale: € 11,00-13,00

## Tenuta Luisa Doc Isonzo del Friuli Friulano Luisa

Tenuta Luisa è situata a Mariano del Friuli (Gorizia) nella zona della denominazione Friuli Isonzo. L'azienda è nata nel lontano 1927 con 5 ettari di proprietà, cresciuti con il passare del tempo fino agli attuali 85 ettari vitati a vigneto e 350.000 bottiglie di produzione complessiva. Lo stile dei vini è di buona aderenza al territorio, ricercando equilibrio ed eleganza finale. Il Friulano di Tenuta Luisa al naso ha sentori di mandorla amara e floreali mentre, il palato, possiede buon equilibrio, contraddistinto da una moderata acidità che lo rende sempre rotondo, ampio, vellutato. Un vino legato al territorio che lo rappresenta: il Friuli.







Vendemmia: 2009  
Proprietà: Auntsfield Estate  
Uvaggio: Sauvignon Blanc  
Bottiglie prodotte: -  
Prezzo allo scaffale: €  
26,00-28,00

## Auntsfield Estate Marlborough Sauvignon Blanc

Auntsfield, è il nome dato al primo insediamento vitivinicolo nella zona del Marlborough, che poi sarebbe diventata la zona d'eccellenza della viticoltura della Nuova Zelanda. La sua storia comincia nel 1842, quando Sir Charles Saxton piantò le prime vigne. Fu però David Herd che, nel 1879 diede la spinta decisiva all'azienda che poi cadde nell'oblio. Attualmente, Auntsfield è tornata ad occupare il posto che merita grazie alla famiglia Cowley, che ha restaurato tutta la proprietà costituita da 100 ettari di vigneto. Il Sauvignon Blanc, che rappresenta la punta di diamante della produzione enologica della Nuova Zelanda, è il vitigno da cui è ottenuto il vino oggetto del nostro assaggio, nella versione più importante, invecchiata per 12 mesi in barrique. Si tratta di un bianco dal bagaglio aromatico tendenzialmente ricco, dove si riconoscono gli aromi di frutto della passione, limone, fiori di tiglio e scorza d'arancia. In bocca, il vino è opulento, quasi grasso, ma al contempo succoso e dal finale morbido e ampio. Auntsfield è distribuita in Italia dalla Qualitywines di Forlì.

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 on-line Saporis (via Domenico Lancia di Brolo, 137 - Palermo; [www.saporis.it](http://www.saporis.it)) è specializzata nella vendita di Franciacorta e Metodo Classico italiani, ma con più di uno sguardo agli Champagne, senza, evidentemente, perdere di vista la produzione del Bel Paese, Sicilia in testa:

### Duca di Salaparuta, Vino Spumante Brut - € 7,50

Uno spumante di buona grinta e spinta acida

### Tramin, Alto Adige Gewürztraminer 2011 - € 9,90

Un classico dell'enologia altoatesina, da uno dei marchi di riferimento della regione

### Baglio di Pianetto, Ficoligno 2009 - € 7,00

Blend di Insolia e Viognier di bella sapidità e finezza

### Valle dell'Acate, Il Frappato 2011 - € 8,00

Un rosso gustoso e reattivo adatto anche a piatti leggeri come il pesce

### Gulfi, Nerojbleo 2008 - € 11,00

Nero d'Avola di riferimento per tipicità e carattere

### Baglio del Cristo di Campobello, Adenzia 2009 - € 11,00

Uvaggio di Cabernet Sauvignon, Nero d'Avola e Syrah di buona struttura ed equilibrio

### Cusumano, Jalè 2007 - € 13,00

Uno Chardonnay pieno e suntuoso dai tratti stilistici molto pronunciati

### Miano Castellucci, Shiarà 2007 - € 10,00

Un Catarratto in purezza fine e gustoso, dal nerbo acido vivo e dal finale profondo

### Firriato, Ribeca 2007 - € 19,90

Perricone e Nero d'Avola insieme per un vino ad alto tasso di sicilianità

### Feudi Principe di Butera, Symposio 2008 - € 18,40

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot, polposo e ben ritmato

## Cosa consiglia

Ed ecco una selezione del meglio dell'Enoteca Saporis:

### Berlucchi, Franciacorta 61 Rosé - € 16,20

Un Rosé dal rapporto qualità/prezzo quasi imbattibile

### Louis Roederer, Champagne Brut - € 37,90

Un classico delle bollicine francesi, prodotto dalla Maison famosa per il suo Crystal

### Antica Fratta, Franciacorta Brut Rosé - € 21,25

Buona acidità e bel sapore per questo Franciacorta Rosé

### Ruinart, Champagne Brut - € 42,60

Un altro marchio al top nella produzione di Champagne, dallo stile classico ed equilibrato

### Monte Rossa, Franciacorta Cabochon 2005 - € 36,00

Un vino capace di diventare uno dei simboli del suo territorio di produzione

### Ca' del Bosco, Franciacorta Cuveé Annamaria Clementi 2001 - € 69,50

Probabilmente il primo Franciacorta ad avvicinarsi all'eccellenza delle bollicine transalpine

### Château de Pez, Appellation Saint Estephe Controlée 2007 - € 43,00

Uno degli Châteaux più interessanti dal punto di vista del rapporto qualità/prezzo

### Antinori, Tignanello 2005 - € 52,00

Uno dei Supertuscan più antichi e dal fascino senza tempo

### Donnafugata, Passito di Pantelleria Ben Ryè 2007 - € 32,00

Probabilmente è il miglior vino dolce non solo siciliano ma italiano

### Hauner, Malvasia delle Lipari 2009 - € 27,50

Belle sensazioni da questo vino mai stucchevole, dai profumi di dattero e frutta secca



## La produzione del vino non interessa più a nessuno

In principio fu l'etichetta, poi il peso e la forma della bottiglia, comunque elementi ancora, in qualche modo, vicini al contenuto. Poi è arrivata la cantina, d'autore, monumento, etc., poi i servizi di ospitalità aziendale, "accessori" decisamente più distanti dal contenuto di una bottiglia. Insomma, per giustificare prezzi (a volte a dir poco stellari) tutto è diventato valido, purché non si parli del risultato vero ed ultimo del produrre: il vino. La produzione del vino in senso stretto è diventata, e non da oggi, qualcosa che non interessa più a nessuno. Certo è che comunicare nozioni tecniche tendenzialmente incomprensibili o parziali o, nei casi più clamorosi, perfino "inventate", è altrettanto sbagliato. Comprese le pratiche velate (e forse non solo) da un alone magico come quelle della biodinamica. La finalità è per tutti quella di vendere e vendere a tutti i costi, lo sappiamo. Di certo, però, i profumi e il gusto di un vino (magari descritti con parole un po' più significative e meno in stile "scrittore mancato") sembrano essere diventati dei dettagli, ormai considerati "naturalmente" parte di un concetto di assoluta indeterminazione, e al contempo assolutamente indiscutibile, come quello di qualità. E allora, una bottiglia è buona perché è prodotta da un'azienda storica o moderna, ma, per carità, parliamo di tutto, ma non di quel liquido rosso e a volte bianco che berremo. Anzi, non lo beviamo neppure, tanto fa lo stesso.

## Non solo vino

### Tasca d'Almerita, Paté di capperi, olive e pomodori secchi

Non solo vino per Tasca d'Almerita. C'è anche un progetto gastronomico ([www.naturaintasca.it](http://www.naturaintasca.it)), insieme ad un gruppo di produttori artigianali selezionati, con cui la griffe siciliana del vino offre on-line quanto di meglio e più autentico l'isola produce. Una serie di prodotti che comprendono conserve di frutta, frutta secca, legumi, miele, olio, pasta, riso, farine, prodotti ittici, sale sottili e conserve. Abbiamo assaggiato il paté di capperi, olive e pomodori secchi. Una valida alternativa anche come sugo espresso per la pasta, ma decisamente goloso spalmato semplicemente su una fetta di pane fresco.



Il ristorante osteria "a Le Due Spade" (via Don Arcangelo Rizzi, 11 - Trento; tel. 0461234343; [www.leduespade.com](http://www.leduespade.com)) si trova nel centro storico della città lambita dal fiume Adige, a due passi dal Duomo cittadino, e si pensa che la sua origine sia addirittura rintracciabile nel 1545, l'anno dello storico Concilio che sancì la Controriforma. Oggi a condurre il locale è la famiglia Peterlana che propone una cucina squisitamente di territorio, con mirate rivisitazioni mai sopra le righe. Lo chef Federico Parolari dedica molta attenzione alle materie prime, evidentemente, ma anche alla stagionalità delle stesse, proponendo menu costruiti tendenzialmente sui tempi della natura. Il menu prevede due percorsi: uno dei sapori locali, l'altro di mare. Una carta a parte permette di scegliere fra cinque antipasti, cinque primi, cinque secondi e sei dolci rigorosamente fatti in casa, come peraltro la pasta ed il pane. Alcuni esempi? Animelle, carne salada, rotoli di verdura e formaggio, speck di oca, canederli, tagliatelle al ragù bianco, variazione di ciliegie. Suntuoso il carrello dei formaggi con mostarde e mieli del Trentino. Carta dei vini che conta su 500 etichette, provenienti prevalentemente dal territorio, ma con interessanti digressioni sul resto dell'Italia e nella Champagne. Carta a parte con 40 etichette di vini dolci e da meditazione.

## La top five di "a Le Due Spade"

Maso Martis, Trentodoc Brut - € 30,00

Dorigati, Trentodoc Brut Methius Riserva 2006 - € 54,00

Tenuta San Leonardo, San Leonardo 2001 - € 80,00

Venica, Collio Sauvignon Ronco delle Mele 2011 - € 40,00

Pravis, Syrae 2007 - € 26,00

## I tre vini del cuore di...

### Francesco Baccini

Nato a Genova il 4 ottobre 1960, è un cantautore tra i più eclettici del panorama musicale italiano. Inizia a studiare pianoforte da bambino e a 20 anni scopre la musica leggera ed il rock, alternando questa passione al suo lavoro di camallo al porto della sua città. Dopo alcuni tentativi di farsi notare nel mondo discografico, nel 1989, pubblica il suo album d'esordio "Cartoons", vincendo la Targa Tenco come miglior opera prima. Nel secondo album, "Il pianoforte non è il mio forte", troviamo Fabrizio De André, (di cui era sempre stato ammiratore e che è stato suo amico), segnando l'inizio di una serie di sinergie con altri artisti, e, nel 1990, vince il Festivalbar con "Sotto questo sole", in coppia con Paolo Belli e i "Ladri di Biciclette". Nel 2004 esordisce in teatro come attore protagonista nel musical "Orco Loco", da lui stesso scritto. Il 2008 vede un Francesco Baccini nella insolita veste di attore cinematografico nel film "Zoè". Nel novembre 2011 esce l'album "Baccini canta Tenco", il dodicesimo, tratto dall'omonimo tour teatrale.

### Brunello di Montalcino

### Champagne

### Vermentino di Liguria