

Tiratura: 28.555 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 86 - Gennaio 2013 - 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: 2007  
Proprietà: Fratelli Letrari  
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero  
Bottiglie prodotte: 15.000  
Enologo: Lucia e Leonello Letrari  
Prezzo allo scaffale: € 20,00-22,00

## Letrari

### Doc Trento Brut Riserva

Anche se su campi diversi, la storia della famiglia Letrari si intreccia alle realtà produttive trentine fin dalla metà del Seicento. Bisogna aspettare gli anni Sessanta del secolo scorso, invece, per la produzione dei primi spumanti di pregio che conduce, nel 1976, alla fondazione dell'azienda che conosciamo oggi. Il Trentodoc Brut Riserva affina sui lieviti per almeno 36 mesi, nella versione 2007 presenta un colore deciso con sfumature dorate, preludio di un paradigma gusto-olfattivo fatto di intensità e struttura. I profumi ricordano il pane appena sfornato e la mandorla tostata, con convincenti note floreali, che ne amplificano la freschezza. La bocca è decisa, ricca, dalla buona progressione e contraddistinta da una puntale trama carbonica.



Vendemmia: 2005  
Proprietà: Famiglia Lunelli  
Uvaggio: Chardonnay  
Bottiglie prodotte: 28.000  
Enologo: Mauro Lunelli, Ruben Larentis  
Prezzo allo scaffale: € 44,00-46,00

## Ferrari

### Doc Trento Brut Riserva Lunelli

C'è poco da fare. Nonostante il tentativo di mantenere il giusto equilibrio e una certa equidistanza, malgrado la notevole crescita qualitativa e quantitativa del Metodo Classico italiani, mettere sotto il naso un Ferrari è "tutta un'altra cosa". La finezza aromatica, la puntualità stilistica, la naturalezza espressiva di questi vini li colloca in una dimensione di eccellenza internazionale, capace di sfidare le migliori bottiglie del mondo, francesi comprese. La Riserva Lunelli '05, figlia dello Chardonnay e dell'affinamento in barrique, ha una matrice più materica e speziata di altri prodotti della casa, con un accenno tostato che sarà presto digerito e lo farà vivere per lunghi lustri. Finezza in primo piano, già adesso, e ottima progressione in bocca.



Vendemmia: 2003  
Proprietà: Antonio Stelzer  
Uvaggio: Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Meunier  
Bottiglie prodotte: 500  
Enologo: Antonio Stelzer, Matteo Ferrari  
Prezzo allo scaffale: € 54,00-56,00

## Maso Martis

### Doc Trento Brut Madame Martis Riserva

E' tra le realtà trentine più conosciute. Certo non per i numeri, che raccontano di una produzione limitata figlia di soli 12 ettari di vigna, quanto per un livello qualitativo, una riconoscibilità stilistica e un'attenzione all'ambiente (con la barra rivolta verso la coltivazione biologica) decisamente particolari. Maso Martis si trova a Martignano, ai piedi del Monte Calisio, sulle dolomiti che sovrastano Trento, a 450 metri d'altezza. La Riserva Madame Martis '03 è una super selezione prodotta solo nelle migliori annate. Un rare vintage dai profumi di noisette e biscotto alla cannella, dal palato ricchissimo, morbido, di ottimo perlage.



Vendemmia: 2004  
Proprietà: Cavit  
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero  
Bottiglie prodotte: 13.000  
Enologo: Anselmo Martini  
Prezzo allo scaffale: € 30,00-33,00

## Altemasi

### Doc Trento Graal Riserva

Fiore all'occhiello della produzione Cavit, uno dei colossi della cooperazione vinicola trentina, il Trentodoc Riserva Graal Altemasi si colloca stabilmente tra le migliori interpretazioni spumantistiche della regione. Le uve di Chardonnay e Pinot Nero vengono vinificate e affinate sia in acciaio che in barrique. La presa di spuma in bottiglia è seguita da una lunga permanenza sui lieviti e, per l'annata 2004, la sboccatura è avvenuta a 72 mesi dal tirage. Il vino è caratterizzato da note fini di susina e pesca gialla, mela matura e frutta tropicale. Il palato è saldo, maturo eppure fragrante, e chiude su una delicata trama speziata un sorso appagante e di ottimo ritmo.

## Editoriale

Continuiamo con le bollicine

*Si sa, le feste di fine anno sono contraddistinte dal consumo di spumante. E visto che ormai le bollicine si sono anche affrancate dal loro ruolo esclusivo di vino "da festa", noi prendiamo alla lettera questa tendenza e per il primo numero del 2013 de I Quaderni continuiamo a berle. Passando dal bicchiere ai numeri, si trovano ancora robuste conferme del successo spumantistico del Bel Paese, supportato da una crescita qualitativa ma anche, evidentemente, dalla capacità delle bollicine di conquistare i cuori dei consumatori anche dei più giovani. Nei primi nove mesi del 2012 (dati Istat), le cifre parlano chiaro: gli spumanti Dop made in Italy sono una tipologia che va molto bene sui mercati internazionali con una crescita a due cifre (+26%) sul 2011, e una proiezione sui 12 mesi che dovrebbe crescere ancora (ci sono stati di mezzo i mesi delle feste natalizie, appunto). Paese trainante il Regno Unito, in crescita del 63% nel 2012, che si avvicina agli Usa, in crescita del 15%. In fase di rallentamento è invece la Germania (+7%). Questi tre mercati fanno oltre il 50% del totale, ma anche gli altri mercati internazionali stanno andando a gonfie vele. Un successo che contribuisce non poco alla vitalità del vino tricolore sui mercati di tutto il mondo. La chiave, ormai un dato consolidato, che permette al comparto viticolo italiano di "respirare" anche in tempi duri come gli attuali.*

Buona Lettura  
Antonio Boco  
Franco Pallini



Vendemmia: 2011  
Proprietà: Famiglia Rallo  
Uvaggio: Ansonica, Chardonnay  
Bottiglie prodotte: 70.000  
Enologo: Antonio Rallo  
Prezzo allo scaffale: €  
12,00-14,00

## Donnafugata Doc Contessa Entellina Vigna di Gabri 25° Anniversario

Etichetta celebrativa per un'occasione speciale: i 25 anni di un vino che ha accompagnato la storia di Donnafugata e del rinascimento enologico siciliano. Vigna di Gabri nasce infatti nel 1987 ed è in pratica un omaggio alle idee pionieristiche di Gabriella Anca Gallo, capace in tempi non sospetti di credere e investire su un vitigno autoctono dell'isola come l'Ansonica, recuperando e valorizzando una tradizione caduta nell'oblio. Un vino bianco, dunque, ma soprattutto una perla che proviene da un unico cru (altra rivoluzione), appartenente al complesso mosaico aziendale di Donnafugata, capace di albergare vigne in ben sette contrade della Doc Contessa Entellina (nata nel 1994). C'è tanta storia, dunque, dentro ogni bottiglia di Vigna di Gabri, così come c'è tanta storia fuori, nel vestito che avvolge ogni esemplare, ovvero nelle etichette d'autore che hanno segnato le tappe di questo vino come dell'intera collezione della famiglia. Non è un mistero, infatti, che l'azienda dei Rallo sia da sempre alla ricerca dell'espressione più puntuale dei caratteri e della cultura della sua terra. A partire dal nome, che fa riferimento alla storia della regina Maria Carolina, moglie di Ferdinando IV di Borbone che, ai primi dell'800, fuggita da Napoli per l'arrivo delle truppe napoleoniche, si rifugiò in quell'angolo di Sicilia dove si trovano le vigne dell'azienda (fu Giuseppe Tomasi di Lampedusa, nel Gattopardo, ad indicare con il nome di Donnafugata quei possedimenti di campagna del Principe di Salina). Tornando al Vigna di Gabri, le caratteristiche del terroir introducono alla perfezione i caratteri del vino ed evocano terre assolate, buone escursioni termiche giorno-notte, vegetazione tipicamente mediterranea. E infatti il vino, anche nella versione 2011, si presenta intensamente floreale, di bella espressività aromatica, capace di amalgamare le componenti calde, solari e maggiormente mature a quelle balsamiche e a intriganti note di erbe aromatiche. È un bianco inconfondibile e originale, che al gusto si dimostra avvolto da una trama iodata, salmastra e marina che mette il sigillo sulla sua indubbia provenienza.

Vendemmia: 2006  
Proprietà: Famiglia De Corato  
Uvaggio: Nero di Troia, Montepulciano  
Bottiglie prodotte: 150.000  
Enologo: Leonardo Palumbo  
Prezzo: € 16,90  
  
Bottiglia acquistata al Duty Free dell'aeroporto di Brindisi, il 18 novembre 2012

## Rivera Doc Castel del Monte Riserva Il Falcone

La viticoltura pugliese ha compiuto dei clamorosi passi avanti negli ultimi anni. Sono molti ormai, i territori e le varietà sotto i riflettori, le aziende interessanti spuntano come funghi e la regione è riconosciuta per le sue produzioni d'eccellenza, non solo per i dati quantitativamente rilevanti. Tutto questo fermento non deve far dimenticare i pionieri di questa terra e i vini che ne hanno segnato la storia. Come Il Falcone di Rivera, grande rosso figlio di Nero di Troia e Montepulciano, affinato per più di un anno in barrique e dal carattere mediterraneo, solare, ricco di note mature e speziate.

Vendemmia: 2008  
Proprietà: Marchesi Antinori  
Uvaggio: Negroamaro  
Bottiglie prodotte: 55.000  
Enologo: Renzo Cotarella, Davide Sarcinella  
Prezzo: € 25,50  
  
Bottiglia acquistata al Duty Free dell'aeroporto di Brindisi, il 18 novembre 2012

## Tormaresca Salento Igt Masseria Maime

La proprietà pugliese degli Antinori si divide in due tenute ben distinte. Da una parte Bocca di Lupo, nell'areale di Castel del Monte (dunque in una delle denominazioni più interessanti della regione e certamente tra quelle che più hanno incuriosito critici e appassionati negli ultimi anni); e dall'altra Masseria Maime, in una splendida zona del Salento. Quest'ultima vanta circa 500 ettari, di cui circa 350 di vigna. Il Negroamaro utile per questo vino proviene da questa zona e conferisce al rosso che abbiamo assaggiato un carattere intensamente fruttato. L'affinamento, invece, dona la timbrica speziata e vanigliata che completa l'opera.

Vendemmia: 2008  
Proprietà: Famiglia De Castris  
Uvaggio: Negroamaro, Malvasia Nera  
Bottiglie prodotte: 630.000  
Enologo: Riccardo Cotarella  
Prezzo: € 13,90  
  
Bottiglia acquistata al Duty Free dell'aeroporto di Brindisi, il 18 novembre 2012

## Leone De Castris Doc Salice Salentino Riserva

Non è la prima volta che parliamo dei vini di Leone De Castris e, ce lo auguriamo, non sarà neanche l'ultima. Quando si prende in considerazione la storia del vino italiano, infatti, questa splendida griffe pugliese merita un posto in copertina. Tra i vini più rappresentativi di sempre c'è ovviamente il Salice Salentino (prodotto per la prima volta nel 1954!) e la versione Riserva non delude nemmeno nell'annata 2008. Ha colore rubino, profumi di frutta matura a bacca nera e lievi sfumature vegetali e balsamiche.

Vendemmia: 2010  
Proprietà: Cantine Due Palme  
Uvaggio: Primitivo  
Bottiglie prodotte: 150.000  
Enologo: Angelo Maci  
Prezzo: € 10,50  
  
Bottiglia acquistata al Duty Free dell'aeroporto di Brindisi, il 18 novembre 2012

## Cantine Due Palme Salento Igt Primitivo

Stavolta abbiamo scelto il Primitivo, varietà simbolo della regione, per parlare di questa azienda storica. La cooperativa Due Palme non ha dalla sua solo i numeri, però, bensì un progetto ambizioso che ha già portato diversi frutti e un carnet di vini di tutto rispetto. Ma torniamo al Primitivo che, nel millesimo 2010, ha dato risultati interessanti e regala un vino intenso, carico di frutta rossa matura e spezie fini, robusto al palato ma mai eccessivo. Un vino figlio della sua terra e di una varietà originale.





Vendemmia: 1988  
Proprietà: Famiglia Delon  
Uvaggio: Cabernet Sauvignon,  
Merlot, Cabernet Franc, Petit  
Verdot  
Quotazione: € -

## Château Léoville-Las Cases Appellation Saint-Julien Controlée Grand Vin de Léoville

Château Léoville-Las Cases è uno dei simboli della sottozona bordolese di Saint-Julien. Classificato come uno dei quindici "Deuxièmes Crus" nel 1855, questo Château è stato uno dei primi a Bordeaux ad introdurre una seconda etichetta, Clos du Marquis, ma dal 2007, l'azienda offre un "second vin" vero e proprio: Le Petit Lion de Marquis. Il più grande appezzamento di vigneti di Léoville-Las Cases, "Clos Grand", si trova al confine con Château Latour a Pauillac. La superficie vitata si estende per 97 ettari, al 65% Cabernet Sauvignon, 19% Merlot, 13% Cabernet Franc e 3% Petit Verdot. Léoville-Las Cases è stata anche una delle prime aziende bordolesi ad introdurre l'osmosi inversa. La produzione media annua è tra le 180.000 e le 200.000 bottiglie di Grand Vin, 250.000-270.000 per Clos du Marquis. Il 1988, oggetto del nostro assaggio, è semplicemente un vino perfetto. Aromaticamente complesso e fine, possiede una progressione energica e ancora giovane, dal tannino saporito e vellutato.

## "fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

**La Cave de Pomerols, Aoc Picpoul  
de Pinet Blanc Beauvignac 2010**

Quest'estate ho fatto una vacanza in Francia e il vino che mi ha colpito di più non è stato un Bordeaux o un Sauternes, ma un vino bianco secco, il Beauvignac de La Cave de Pomerols non lontano da Pezenas, in Languedoc. Il Picpoul de Pinet è un vitigno prodotto solamente in 5 Comuni di Francia, concentrati in poche decine di chilometri ed ha un rapporto qualità-prezzo eccezionale. Il profumo colpisce per note fruttate e floreali, il gusto è fresco e particolarmente gustoso. E poi si dice che in Francia non sanno fare i vini più semplici ...

**Giorgio Conti  
Enonauta**



Vendemmia: 2011  
Proprietà: Cantina Tollo  
Uvaggio: Montepulciano  
Bottiglie prodotte: 50.000  
Enologo: Riccardo Brighigna, Daniele Ferrante  
Prezzo allo scaffale: € 9,00-11,00

## Cantina Tollo Doc Montepulciano d'Abruzzo Aldiano

Non solo campione dei vini rapporto qualità-prezzo ma azienda capace di unire numeri e alto livello in tutta la produzione, con punte di eccellenza ragguardevoli che negli ultimi anni hanno conosciuto un crescendo più che meritevole. Eccole, in sintesi, le indubbie caratteristiche della Cantina Tollo ed ecco un Montepulciano Aldiano 2011 che ne testimonia il percorso. Un vino denso, sia ai profumi che in bocca, carico di toni fruttati avvolgenti e coinvolgenti, capaci di un sorso ricco ma allo stesso tempo scolpito, di ottima bevibilità. Non un mostro di precisione o esecuzione stilistica ma una bella e invitante autenticità espressiva.

Vendemmia: 2010  
Proprietà: Guicciardini Strozzi  
Uvaggio: Vernaccia di San Gimignano  
Bottiglie prodotte: 30.000  
Enologo: Franco Bernabei  
Prezzo allo scaffale: € 16,00-18,00

## Guicciardini Strozzi Docg Vernaccia di San Gimignano Cusona 1933

Il nome del vino e l'etichetta, orgogliosamente storica, la dicono lunga sulla tradizione di quest'azienda, il suo lignaggio, la dimensione che la colloca nell'alveo delle maison tradizionali del panorama vitivinicolo italiano. Il 1933 è infatti il primo anno in cui il Conte Piero Guicciardini imbottiglia la Vernaccia. Oggi questo vino celebrativo è realizzato con una parte delle uve raccolte tardivamente e l'affinamento del vino in barrique. Un bianco dalla note classiche, di mandorla e frutta a polpa gialla ben matura, distinto da una beva piacevole, austera, chiusa da una nota gradevolmente amarognola.

Vendemmia: -  
Proprietà: Tenuta del Buonamico  
Uvaggio: Pinot Bianco, Semillon, Trebbiano  
Toscano  
Bottiglie prodotte: 14.000  
Enologo: Alberto Antonini  
Prezzo allo scaffale: € 10,00-12,00

## Tenuta del Buonamico Vino Spumante Brut Gran Cuvée Particolare

La Tenuta del Buonamico è azienda storica e allo stesso tempo moderna, che vanta una cantina innovativa da poco inaugurata. Si trova nel territorio di Montecarlo (località Cercatoia), dove possiede 38 ettari in tutto, 26 dei quali dimorati a vigneto. Oggi appartiene alla famiglia Fontana, certamente vogliosa di imprimere una svolta e la propria idea di vino al progetto. Il Gran Cuvée Particolare Brut (c'è anche la versione Rosé) è un metodo Charmat dall'ampio ventaglio ampelografico. Ha profumi interessanti di frutta gialla e crosta di pane, palato grintoso e denso, con finale amarognolo ma piacevole.

Vendemmia: -  
Proprietà: Cielo e Terra  
Uvaggio: Garganega  
Bottiglie prodotte: n. d.  
Enologo: Massimo Marin  
Prezzo allo scaffale: € 4,00-6,00

## Cielo e Terra Freschello Extra Dry

La storia agricola della famiglia Cielo inizia nei primi del Novecento e si protrae fino ai nostri giorni, successo dopo successo. Oggi è la quarta generazione a condurre l'azienda, capace di collaborare con oltre duemila produttori dei Colli Berici. Molto forte nel canale della Grande Distribuzione Organizzata (dove proprio con il vino oggetto del nostro assaggio detiene il record di vendite), il portafoglio vinicolo è capace di un bel numero di etichette, tra cui questo Extra Dry realizzato col metodo Charmat e l'uva Garganega. Leggero (soli 9,5° alcolici), ha profumi semplici, gusto morbido e gradevole con richiami vegetali. Ideale servito fresco, per un aperitivo non troppo impegnato.







Vendemmia: 2009  
Proprietà: Matua Valley Estate  
Uvaggio: Sauvignon Blanc  
Bottiglie prodotte: -  
Prezzo allo scaffale: €  
22,00-24,00

## Matua Valley Estate

### Paretai Marlborough Sauvignon Blanc

Come per tutte le storie, quella della Matua Valley riguarda le persone, due fratelli, Bill e Ross Spence, la loro famiglia e il loro sogno di produrre vino il più possibile di qualità rispetto a quanto fosse immaginabile quando hanno iniziato nel 1974. Figli di un produttore di vino, con una tradizione vitivinicola vecchio stile, vogliono entrambi ricercare l'innovazione: Ross studia all'Università di Fresno in California, mentre Bill alla famosa New Zealand Agricultural University. Ross e Bill iniziano dal basso, in un'umile stalla nel West Auckland, nel 1974. L'attenzione su Chardonnay e Sauvignon Blanc, li collocarono immediatamente tra il primo gruppo di vignaioli neozelandesi vocati all'innovazione, fino all'attuale successo su tutti i mercati del mondo. Nel 2009, si aggiunge al team aziendale un nome non secondario del panorama enologico internazionale, quello di William Talbot, enologo, di Stag's Leap azienda leader della Napa Valley. Spiccano note agrumate e di fiori freschi, nel vino oggetto del nostro assaggio, preludio ad una progressione gustativa morbida ma non priva di ritmo.



### 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'avventura come enoteca online di Sangishop (via Domenico Fontana, 72 - Napoli; tel. 081/4247584; [www.sangishop.com](http://www.sangishop.com)) inizia nel 2011, per merito di Giovanni Luca e Andrea Santi da anni uniti dalla grande passione per il vino. Si tratta di un vero e proprio portale dedicato al vino, con una scelta articolata e internazionale:

### Librandi, Cirò Duca San Felice Riserva 2009 - € 8,16

Il vino più rappresentativo di Calabria nella interpretazione dell'azienda di riferimento della regione

### Salvatore Molettieri, Aglianico Cinque Querce 2009 - € 13,75

Aglianico irpino dalle doti gustative eccellenti

### Marchesi di Barolo, Barolo 2006 - € 18,15

Buone sensazioni dal rosso per eccellenza del Piemonte

### Terre da Vino, Barbera Rosso Fuoco 2011 - € 6,50

Un vino solido, adatto a tutti gli abbinamenti

### Conti di Gambarana, Bonarda Oltrepò Pavese 2011 - € 5,29

Freschezza aromatica e ritmo gustativo contraddistinguono questo vino

### Toros, Collio Friulano 2008 - € 16,49

Il Friulano probabilmente più interessante della regione

### Planeta, Plumbago 2010 - € 9,35

Nero d'Avola dall'impatto olfattivo netto e dal gusto morbido e avvolgente

### Carlo, Hauner Malvasia delle Lipari Passito 2010 - € 23,24

Dolcezza mai stucchevole per questo simbolo della mediterraneità enoica

### Foradori, Teroldego Rotaliano 2009 - € 13,27

Gusto e armonia in questo rosso del nord Italia

### Cantina del Vermentino, Vermentino di Gallura Funtanaliras 2011 - € 8,64

Freschezza e sapidità contraddistinguono questo bianco solido e coerente

## Cosa consiglia

Ed ecco una selezione del meglio dell'Enoteca Sangishop:

### Ciaci Piccolomini d'Aragona, Brunello di Montalcino Pianrosso Riserva 2006 - € 34,83

Un Brunello ricco e sontuoso, rivelatore delle migliori caratteristiche del terroir da cui proviene

### Concha y Toro, Don Melchor 2007 - € 43,14

Il vino cileno probabilmente più conosciuto al mondo

### Pietracupa, Fiano di Avellino 2011 - € 13,92

Un vino che sa sempre stupire, evidenziando territorialità e piacevolezza di beva

### Nanni Copè, Sabbie di Sopra il Bosco 2009 - € 25,50

Piccola e giovane produzione campana da subito capace di conquistare la vetta

### Roagna, Barbaresco Montefico 2007 - € 99,99

Un Barbaresco tradizionale, austero e di grande eleganza

### Tenuta San Leonardo, San Leonardo 2006 - € 45,50

Forse il taglio bordolese italiano più vicino alla produzione francese

### Benito Ferrara, Greco di Tufo Vigna Cicogna 2011 - € 14,20

Un Greco di Tufo inconfondibile e di grande profondità

### Bellavista, Franciacorta Brut Gran Cuvée 2006 - € 36,52

Una delle bollicine più importanti dell'intero panorama italiano

### Montevetrano, Montevetrano 2010 - € 44,71

Uno dei vini che ha proiettato l'enologia campana ai vertici assoluti

### Villa Diamante, Fiano di Avellino Vigna della Congregazione 2010 - € 21,50

Difficile non resistere al fascino di questo bianco irpino



### Dura lex, sed lex ...

Cominciamo il nuovo anno interrogandoci, ancora una volta, sulla effettiva bontà della legislazione vinicola. Una materia tendenzialmente scivolosa fatta di machiavelliche interpretazioni, scontri e compromessi fra lobby, deroghe ed eccezioni, e che la rende, purtroppo, più che una garanzia, perfetta per nuovi "Azzecagarbugli" e mai per i consumatori. Il Regolamento Ce n. 203 del 14 marzo 2012, che autorizza la dicitura "vino biologico", ha raggiunto al massimo, crediamo, il magro obiettivo di non fare felice nessuno, lasciando tutti un po' meno scontenti ed egualmente confusi. Di stretta ed esclusiva inerenza per gli addetti ai lavori, ma con possibili quanto delicate implicazioni a più ampio raggio, il Decreto Ministeriale del 7 novembre 2012 che inserisce vincoli di maggioranza meno stringenti nei processi decisionali dei Consorzi. Offre scenari decisamente inquietanti, benché un po' più lontani nel tempo, ma, crediamo, ancora pienamente reali, il Decreto Ministeriale del 23 dicembre 2009 e la successiva e pesante nota interpretativa dello stesso ministero del 10 maggio 2010, entrambi ignorati o quasi da tutti, e che, di fatto, autorizzano l'uso della dicitura "imbottigliato all'origine" anche nel caso in cui l'imbottigliatore abbia confezionato "vini acquistati da terzi", benché "ottenuti nell'ambito della zona di produzione", per un quantitativo che può essere il 100% della propria produzione.

## Non solo vino

### Santa Margherita Praline Peratoner ai gusti dei vini del Gruppo



L'idea, decisamente sfiziosa, di Santa Margherita è molto semplice: praline di fine cacao (prodotte artigianalmente da Peratoner, noto laboratorio dolciario) che "raccontano" la produzione enoica del Gruppo. Dalla pralina di cioccolato Ambre Java al Chianti Classico di Lamole di Lamole a quella di cioccolato bianco indonesiano al Moscato Rosa di Kettmeir, da quella al cioccolato fondente al Pinot Grigio di Santa Margherita al tartufo al Vinsanto ancora di Lamole di Lamole, fino alla pralina con Nero d'Avola di Terreliaide.

*Il tanto evocato incontro tra moda e gastronomia sembra davvero trovare la propria sintesi più riuscita fra i tavoli del ristorante "Gucci Café" (Piazza della Signoria, 10; 05575923827; [www.guccimuseo.com](http://www.guccimuseo.com)). Siamo nel pieno centro di Firenze, una delle capitali della moda italiana e, non dimentichiamocelo, capitale della cucina toscana, all'interno di un Museo dedicato alla storica griffe Gucci. Il ristorante offre menu tendenzialmente tradizionali (con una azzeccata "sezione" dedicata ai vegetariani), basati su prodotti in prevalenza biologici e, appunto, dei migliori territori del buon mangiare toscano. Abbiamo provato alcuni piatti "classici": crostini di fegatini di pollo e bruschette di pane al cavolo nero stufato, tortelli di patate al ragù di Chianina, e un arrosto di muscolo di manzo, alle erbe aromatiche con broccoli e zucca al forno, concludendo con un goloso zuccotto variegato fiorentino. Carta dei vini non banale con prevalenza di vini del territorio che non si dimentica però di mirate digressioni sul resto dell'offerta tricolore e una buona selezione di Champagne. Articolata anche l'offerta al bicchiere.*

### La top five del "Gucci Café"

**San Felice, Chianti Classico 2009 - € 18,00**

**Poggio Rubino, Rosso di Montalcino 2010 - € 20,00**

**La-Vis, Pinot Grigio Simboli 2011 - € 15,00**

**Antica Fratta, Franciacorta Brut Essence € 30,00**

**Alfred Gratien, Champagne Brut - € 60,00**

## I tre vini del cuore di...

### Vittorio Grilli

Economista, nominato Vice-Ministro dell'Economia e delle Finanze del Governo Monti, è dal luglio 2012 Ministro dello stesso Dicastero, ancora in carica per la gestione degli affari correnti. Laureato in Economia alla Bocconi di Milano, prosegue gli studi all'Università di Rochester a New York. Negli Stati Uniti, dal 1986 al 1990, insegna discipline economiche al Dipartimento di Economia della Yale University e dal 1990 al 1994 tiene il corso di Economia Finanziaria al Birkbeck College di Londra. Nel 1994 entra nel Ministero del Tesoro come capo della direzione per le privatizzazioni, incarico che lascia nel 2000 per passare brevemente ad una funzione dirigenziale nella Credit Suisse. Dal 2002 torna al Ministero come Ragioniere Generale dello Stato, e nel 2005, viene chiamato a dirigere il Dipartimento del Tesoro. Vittorio Grilli è, dal 2003, anche sommelier Ais, con tanto di "master class Bibenda".

**Sassicaia**

**Supertuscan**

**Grandi Cru francesi**

