

Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 93 - Agosto 2013 - 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: -  
Proprietà: Giampiero Cane  
Uvaggio: Pinot Nero,  
Chardonnay  
Bottiglie prodotte: 1.800  
Enologo: Giampiero Cane  
Prezzo allo scaffale:  
€ 23,00-25,00

## Marcalberto

### Brut Nature Metodo Classico

In tutta onestà, è questo uno degli assaggi più convincenti della spumantistica italiana che ci siano capitati di recente sotto mano. Un'interpretazione brillante, avvalorata dalla totale assenza di solfiti aggiunti, che ci fa preferire questo vino anche in termini di salubrità. Non è per questo però che lo mettiamo così in alto nella nostra personale piramide qualitativa. Lo facciamo per i profumi avvolgenti, reattivi e coinvolgenti, decisamente fragranti sui toni di crosta di pane e frutti neri, ma anche rifiniti da leggere note floreali. E per una bocca densa ma affilata, saporita e agrumata, con un finale decisamente persistente e vibrante. Non privo di qualche assonanza con i prodotti di pari categoria provenienti dalla Champagne.



Vendemmia: 2012  
Proprietà: Famiglia Medici  
Uvaggio: Lambrusco salamino,  
Lambrusco Marani  
Bottiglie prodotte: 70.000  
Enologo:  
Giorgio Medici  
Prezzo allo scaffale:  
€ 5,00-7,00

## Ermete Medici

### Doc Reggiano Lambrusco I Quercioli

Ermete Medici è una delle firme più prestigiose dell'Emilia del vino, protagonista, insieme ad altri big uniti a piccoli produttori di livello, della "rinascita" del Lambrusco (anche se, a ben guardare, questo vino non ha mai perso del tutto il suo appeal, soprattutto nei mercati internazionali). Parliamo della zona di Reggio dunque delle varietà tipiche di questo territorio. I cui caratteri più autentici ritroviamo appieno ne I Quercioli. Un Lambrusco dal colore scuro, i profumi intensi di frutta rossa e nera, capace di un profilo buccioso che invoglia il sorso. La bocca è cremosa, densa ma fresca, caratterizzata da una bella vena acida che incrocia una decisa e pervasiva sapidità.



Vendemmia: 2012  
Proprietà: Cantina Gualtieri  
Uvaggio: Lambrusco Salamino,  
Lambrusco Maestri  
Bottiglie prodotte: 5.000  
Enologo: Maurizio Barigazzi  
Prezzo allo scaffale:  
€ 7,00-9,00

## Gualtieri

### Dop Lambrusco Reggiano Ligabue Class

Fondata nel dicembre del 1958, la cantina Gualtieri racconta una bella storia della celeberrima "cooperazione" emiliana. Oggi si tratta di una realtà moderna, al passo coi tempi, radicata nel tessuto locale, sia sotto il profilo sociale che economico. Oltre a quello vitivinicolo naturalmente. Il Lambrusco Reggiano Ligabue Class proviene da diverse varietà di uve Lambrusco tipiche della zona, coltivate sui terreni pianeggianti a nord della provincia di Reggio Emilia, nei comuni di Gualtieri, Boretto, Novellara e Guastalla. Il vino ha colore rubino carico, profumi fruttati e speziati, bocca sapida, di bella acidità e finale di ciliegia rossa. Un vino decisamente immediato che sa però anche appagare per coerenza e personalità stilistica.



Vendemmia: 2012  
Proprietà: Severino Garofano  
Uvaggio: Negroamaro  
Bottiglie prodotte: -  
Enologo:  
Severino Garofano  
Prezzo allo scaffale:  
€ 7,00-9,00

## Monaci

### Salento Igt Girofle Rosé

Fondata nel 1945, l'azienda subisce un deciso rinnovamento intorno agli anni Novanta quando viene acquistata da Severino Garofano che rinnova cantina e parco vigneto. Il rosato è un pallino del titolare. Quello da noi assaggiato, deriva da uve Negroamaro in purezza provenienti dalle vigne dell'alto Copertino. Ha profumi accattivanti, maturi ma freschi, di fragoline di bosco e lamponi, acidità spiccata e bella succosità. Lungo, gustoso nei ritorni fruttati, è ideale ad ogni ora del giorno, e compagno sincero delle calde serate estive. Ottimo in abbinamento ai piatti di pesce tipici della cucina salentina.

## Editoriale

Hurricane

*Anche alle nostre latitudini non sono mancati fenomeni temporaleschi violenti, specie al nord ma anche al centro le "bombe d'acqua" non sono state così rare, tuttavia la situazione sembra sostanzialmente sotto controllo. Cosa invece non avvenuta Oltralpe, dove il maltempo ha dispiegato i caratteri di un vero e proprio disastro. In Borgogna, le violente piogge e grandinate hanno decisamente messo a rischio il raccolto del 2013, con le autorità costrette perfino ad invocare il "cloud-seeding" per scongiurare il ripetersi di fenomeni di tale violenza. Ma dure condizioni meteo hanno scosso anche il bordolese dove vento e pioggia hanno colpito il Medoc e, soprattutto, il comune di Pauillac. Potrebbe addirittura verificarsi il caso che qualche produttore non riesca a portare in cantina neppure un quintale di uva (4.000 gli ettari andati persi). E 300 sono gli ettari completamente distrutti nella Champagne, causa grandine, con una perdita almeno di metà del raccolto 2013. Un quadro decisamente preoccupante per il vino francese, in una congiuntura economica dove qualsiasi battuta d'arresto può essere pagata a caro prezzo. Ma il tam-tam delle notizie e il suo veloce propagarsi, grazie ai moderni strumenti di comunicazione, non ha fatto, guardando la questione con un minimo di distacco, altro che amplificare una gravità obiettiva per fenomeni che, evidentemente, hanno però percorso l'intera storia delle vendemmie, almeno da quando questo gesto contadino è assunto a vero e proprio "rito".*

Buona Lettura  
Antonio Boco  
Franco Pallini



Vendemmia: 2010  
Proprietà: Famiglia Zenato  
Uvaggio: Trebbiano di Lugana  
Bottiglie prodotte: 23.312  
Enologo: Alberto Zenato  
Prezzo allo scaffale: €  
17,00-19,00

## Zenato

### Doc Lugana "Sergio Zenato"

Non c'è dubbio alcuno che, quella della famiglia Zenato, sia una delle realtà venete più conosciute, capace di imporsi con la stessa autorevolezza tanto sul mercato interno quanto sulla scena enologica internazionale. Capace di quasi 2 milioni di bottiglie, unisce numeri di una certa rilevanza ad una qualità diffusa su tutto il portafoglio dei prodotti, con punte di eccellenza che la collocano al vertice delle varie sottozone su cui insistono le vigne. Che, per inciso, raccontano alcuni delle più importanti denominazioni della regione, con vigne nei dintorni di Verona, in Valpolicella e a San Benedetto (Lugana). Quest'ultimo sito rappresenta il cuore dell'azienda ed è naturalmente la più importante fucina per i vini bianchi di famiglia. Siamo nell'areale del lago di Garda, caratterizzato da un clima mite, temperato dalla presenza dello specchio d'acqua e dalle montagne circostanti. La composizione geologica dei terreni fa il resto ed è costituita da una varietà di argille compatte stratificate, di natura calcarea, con sedimentazioni risalenti all'ultima era post-glaciale. Lugana, dunque, e nel nostro caso una vera e propria Riserva, simbolo della qualità e dell'eccellenza di questo vino nell'interpretazione aziendale. L'uva che lo compone viene allevata e raccolta nei vigneti del "Podere Massoni", da piante di età compresa tra i 15 e i 20 anni con produzioni medie decisamente basse. La raccolta è leggermente tardiva, di solito intorno alla metà di ottobre. In cantina il lavoro è semplice quanto meticoloso: le fermentazioni avvengono in barrique per circa 3 settimane, così come la maturazione del vino (4 mesi) che infine soggiorna in acciaio e poi in bottiglia (ancora per un anno in tutto). La versione 2010 è davvero in ottima forma. Ha colore dorato brillante, profumi via via più intensi e netti, capaci di esprimere un ventaglio aromatico sfaccettato che va dalle note floreali e agrumate alle spezie e alla susina bianca, passando per sensazioni carburiche e di grafite. Un vino assai complesso che non perde la sua freschezza e la bevibilità. Anzi, ha un sorso maturo ma succoso, fresco, di bellissimo equilibrio e profondità. Esempio centrato di bianco italiano da invecchiamento.

Vendemmia: 2012

Proprietà: Famiglia Rizzardi  
Uvaggio: Corvina, Rondinella, Merlot  
Bottiglie prodotte: 20.000  
Enologo: Giuseppe Rizzardi  
Prezzo: € 7,00-9,00

## Guerrieri Rizzardi

### Doc Bardolino Classico Tacchetto

Guerrieri Rizzardi non ha bisogno di presentazioni. E' un brand del Veneto enico molto conosciuto tra gli appassionati di vino, comparso più volte, con etichette differenti, nei nostri appunti mensili di degustazione. Stavolta abbiamo apprezzato le doti del Tacchetto 2012, un Bardolino paradigmatico, capace di esaltare le migliori caratteristiche della denominazione e di questa tipologia a torto considerata di seconda fascia. Al naso evidenzia un corredo di piccoli frutti neri (ribes in particolare), buccia d'uva fresca e note ferrose. In bocca ha scatto e buona polpa, freschezza e sinuosa densità. Finale lungo e succoso. Da servire a temperatura non troppo elevata.

Vendemmia: -

Proprietà: Famiglia Bisol  
Uvaggio: Glera  
Bottiglie prodotte: 1.769  
Enologo: Eliseo Bisol  
Prezzo: € 28,00-30,00

## Bisol

### Docg Valdobbiadene Superiore di Cartizze Private Cartizze

Un così importante protagonista della scena del Prosecco non poteva non cimentarsi con una sfida tanto affascinante. Ecco allora il progetto, che nasce nel 2001, di un'etichetta che vedesse l'uva Glera protagonista della rifermentazione in bottiglia. Esperienze empiriche di "famiglia", studi ed esperimenti hanno portato alla creazione di una super selezione di Cartizze: il Private. 1769 bottiglie dai profumi coinvolgenti di mela annurca, ben amalgamati a toni vivacemente floreali, fragranti, ricchi di sfumature di miele. Il palato è serio, avvolgente, quasi sulfureo e piacevolmente salmastro. Ottima la profondità e la persistenza.

Vendemmia: 2012

Proprietà: Famiglia Marchionni  
Uvaggio: Verdicchio  
Bottiglie prodotte: 40.000  
Enologo: Fabio Marchionni  
Prezzo: € 7,00-9,00

## Collestepano

### Doc Verdicchio di Matelica

La famiglia Marchionni coltiva soprattutto uve Verdicchio e le trasforma in vini seducenti nella propria cantina. Il nome dell'azienda richiama quello del borgo, acquistato dalla famiglia nel 1978. La maturità e la piena consacrazione arriva invece nei primi anni Duemila, grazie soprattutto a Fabio, laurea in Enologia in tasca e di ritorno da una importante esperienza, legata alla produzione e al commercio di vino, in Germania. Una tappa importante, che "si sente" nell'impostazione dei vini, estremamente affilati, verticali, apparentemente semplici e sottili da giovani, ma capaci di regalare enormi emozioni con anni di affinamento sulle spalle. Sarà così anche per questo magnifico 2012, che, a discapito di una annata sulla carta non proprio favorevole ai bianchi, è riuscito a sintetizzare al meglio le qualità del Verdicchio, un vitigno capace di non arrendersi al caldo.

Vendemmia: 2012

Proprietà: Maurizio Anfosso, Roberta Repaci  
Uvaggio: Rossese  
Bottiglie prodotte: 4.500  
Enologo: Tino Moretti  
Prezzo: € 13,00-15,00

## Ka Mancinè

### Doc Rossese di Dolceacqua Galeae

Non c'è dubbio che il Rossese di Dolceacqua sia entrato con forza nell'agenda dei grandi appassionati di vino italiani. Lo ha fatto per meriti propri, per le sue intrinseche caratteristiche (tra cui una dimostrata attitudine all'invecchiamento) e per la forza di rinnovamento messa in campo da un manipolo di piccoli produttori con le idee molto chiare. Tra questi Maurizio Anfosso e Roberta Repaci, titolari di Ka Mancinè, sono in prima linea. Il Galeae 2012 è un esempio delizioso della tipologia. Affinato solo in acciaio, regala profumi vividi di fiori e piccoli frutti di bosco, uniti in un sorso leggiadro, soffice, fresco e saporito. Un vino solo apparentemente semplice, capace invece di esibire sfumature e sfaccettature da vero primo della classe e in grado di lanciare anche la Liguria fra le terre più vocate del Bel Paese.



I migliori vini italiani ed internazionali  
protetti da chiusure high tech

[www.iononsoditappo.it](http://www.iononsoditappo.it)

www.nomacorc.it

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





Vendemmia: 2001  
Proprietà: Corinne Mentzelopoulos  
Uvaggio: Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot  
Quotazione: € 700,00-800,00

## Château Margaux Premier Grand Cru Classé Appellation Margaux Controlée

Forse lo Château bordeaux più celebre al mondo per storia e per livello qualitativo della sua produzione, dal 1977 è di proprietà di André Mentzelopoulos, uomo d'affari di origine greca e oggi, dopo alterne vicende, in mano a sua figlia Corinne non senza il prezioso contributo di Paul Pontallier, direttore generale e uno dei più autorevoli personaggi di Bordeaux. Nel 1993, Gianni Agnelli, acquisì una parte della proprietà della tenuta che restò in mano alla famiglia Agnelli fino al 2003 (anno del "quasi" crack della Fiat). Questo per rimanere alla storia più recente. Difficile non rimanere conquistati anche dalle annate "piccole" di questo vino che nasce in una delle sottozone più importanti del Medoc dove Marguax possiede oltre 90 ettari di vigneto. Come nel caso della 2001 i cui profumi sono inconfondibilmente bordeaux, caffè, sensazioni vegetal-balsamiche, fruttato lieve ma nitido. Al gusto, semplicemente perfetti i tannini, di grana finissima e l'interazione del rovere praticamente impercettibile.

## "fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

### Trappolini, Idea 2008

Prodotto da un enologo, cosa che evidentemente capita nella maggior parte dei casi, almeno credo, è però anche il vino dell'azienda di proprietà del suo artefice, Paolo Trappolini, appunto, un tecnico che ha lavorato in Toscana e in Umbria. Si tratta di un Aleatico in purezza passito, un vino dolce, dunque, ma con quel colore rosso, che ti spiazza un po', almeno pensando ai più diffusi vini da dessert, di solito, giallo dorati. Di buona consistenza in bocca, è dolce ma non stucchevole e lo ho accompagnato con una bella crostata di ciliege.

**Mauro Smelzi**  
**Enonauta**



Vendemmia: 2012  
Proprietà: Viticoltori Ponte  
Uvaggio: Glera  
Bottiglie prodotte: -  
Enologo: Team enologi aziendali  
Prezzo allo scaffale: € 4,00-6,00

## Ponte Doc Treviso Prosecco Campe Dhei Millesimato Extra Dry

La cantina Ponte è una storica cooperativa trevigiana e il brand Campe Dhei racchiude alcune delle bottiglie più ricercate della sua produzione, destinata al canale delle enoteche e dei ristoranti. Si va dallo Chardonnay al Merlot, dal Raboso al Cabernet fino, naturalmente, alle bollicine. Tra queste ecco un Prosecco Extra Dry niente male. Ha profumi intensi che ricordano la pera, grande impatto floreale e palato morbido, di frutta dolce, con una carbonica decisa ma avvolgente. Coerente e preciso, mette in mostra un finale di confettura di mele cotogne e una bella sfumatura di miele d'acacia.

Vendemmia: 2008  
Proprietà: Velenosi  
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero  
Bottiglie prodotte: -  
Enologo: Attilio Pagli, Katia Gabrielli  
Prezzo allo scaffale: € 18,00-20,00

## Velenosi Vino Spumante Metodo Classico Gran Cuvée

Nata all'inizio degli anni Novanta, l'azienda fondata da Angela ed Ercole Velenosi è cresciuta molto nel tempo, sia sul piano dei numeri che della qualità. Le etichette sono molte e il portafoglio aziendale comprende diverse tipologie e denominazioni, compreso questo spumante che conosce la prima vendemmia nel 1991 (sboccatura 1994). Le uve di Pinot Nero e Chardonnay (in parte minore), sono alla base di queste bollicine fragranti e profumate. La versione da noi degustata è un millesimato 2008 (sboccatura 2013) ha colore giallo carico, profumi di pesca, melone e limone candito, bocca snella e di buona beva.

Vendemmia: 2012  
Proprietà: Famiglia Bisol  
Uvaggio: Prosecco  
Bottiglie prodotte: 10.000  
Enologo: Paolo Bisol  
Prezzo allo scaffale: € 11,00-13,00

## Ruggeri Vino Spumante Extra Brut L'Extra Brut

Lo abbiamo detto ma ci teniamo a sottolinearlo. Oggi di Prosecco si parla molto, talvolta anche in maniera impropria, e la denominazione vive un trend commerciale certamente positivo. Questo però non mette al riparo da prodotti discutibili, anzi le bottiglie non all'altezza sono dietro l'angolo. Ci piace dunque riaffermare con decisione il ruolo straordinario giocato in questa partita da Ruggeri. Ormai celeberrima, in Italia e all'estero, questa cantina sforna alcune delle migliori bottiglie di prosecco sulla piazza. L'Extra Brut 2012 è vino floreale, con profumi di pera e scorza d'agrumi. Carbonica decisa, finale amarognolo di mandorla fresca.

Vendemmia: 2012  
Proprietà: Famiglia Bortolin  
Uvaggio: Glera  
Bottiglie prodotte: -  
Enologo: Andrea e Diego Bortolin  
Prezzo allo scaffale: € 8,00-10,00

## Bortolin Docg Prosecco di valdobbiadene Brut

Azienda dalle radici agricole antichissime che, per così dire, comincia il suo percorso moderno intorno alla metà del Novecento. La zona è straordinaria, caratterizzata dalle colline di Santo Stefano di Valdobbiadene, dunque di uno dei più importanti e vocati distretti del Prosecco esistenti. Da queste zone, caratterizzate da terreni sabbioso - argillosi, provengono uve perfette per la trasformazione. Diverse le tipologie di Prosecco prodotte, tra cui questo delizioso Brut. Ottimo come aperitivo o ad inizio pasto, esprime i caratteri delle uve e la forza di una spumantizzazione raffinata e mai forzata.



Vendemmia: 2011  
Proprietà: Kim Crawford  
Wines  
Uvaggio: Sauvignon  
Bottiglie prodotte: -  
Prezzo allo scaffale: €  
17,00-19,00

## Kim Crawford

### Marlborough Sauvignon Blanc Spitfire

Dal lancio nel 1996, il marchio neozelandese ha guadagnato il plauso della critica in tutto il mondo. Partendo da una filosofia semplice ma sempre efficace: "essere grandi non è mai stato il nostro obiettivo. Il nostro obiettivo è essere i migliori". Un'azienda dinamica, anche in fatto di scelte decisamente strategiche, come quella di scommettere sui tappi a vite anche per il top di gamma, che, a detta dello staff aziendale, mantengono il vino sempre nelle migliori condizioni. Un'altra tappa voluta con forza è quella di contare soltanto su vigneti coltivati con i criteri della sostenibilità (in Nuova Zelanda certificati come Swnz), per garantire il massimo dell'integrità dei frutti, accanto ad interventi in cantina il meno possibile invasivi. Il risultato sembra raggiunto anche nei bicchieri. Il Marlborough Sauvignon Blanc Spitfire, che deve il suo nome al "nickname" dell'aereo inglese protagonista della battaglia d'Inghilterra nella Seconda Guerra Mondiale, possiede profumi puliti e penetranti, progressione gustativa di buon ritmo e buona spinta acida.

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 Bianco, Rosso e Bollicine (via Verdi, 54 - Guanzate (Como); tel. 0314132965; [www.breb.it](http://www.breb.it)) nasce dalla collaborazione tra un'enoteca e una società di logistica per permettere, appunto, la soddisfazione piena dei suoi clienti telematici:

### Borgo Molino, Vino Spumante Cvée Extra Dry - € 4,56

Metodo Charmat ottenuto da uve Glera e Incrocio Manzoni, fresco e immediato

### Vivera, Altreve 2011 - € 7,53

Chardonnay, Catarratto e Insolia affinato in acciaio, morbido e teso

### Ca'd'Gal, Moscato d'Asti Lumine 2012 - € 10,30

E se il Moscato in quest'epoca ritrovasse lo smalto del suo nobile passato?

### Vallerosa Bonci, Verdicchio Classico Viatorre 2011 - € 7,00

Fresco e gustoso rimane uno degli autoctoni di riferimento del panorama italiano

### Caldaro, Alto Adige Chardonnay 2011 - € 7,90

Un classico esempio della perfezione tecnica dei vini altoatesini

### Doga delle Clavule, Vermentino 2011 € 9,00

Uno dei vitigni più cool del momento

### Plozza, Rosso di Valtellina 2009 - € 6,10

Fresco e ben ritmato questo vino ottenuto da Nebbiolo in purezza

### Albino Rocca, Barbera d'Alba 2010 € 8,00

Rosso di bel temperamento, sapido e decisamente non banale

### Bortolin, Valdobbiadene Prosecco Extra Dry - € 9,30

Senza dubbio la bollicina del momento

### Ferghettina, Franciacorta Brut - € 16,30

Un buon esempio del livello qualitativo raggiunto dalla spumantistica lombarda e non solo

## Cosa consiglia

Ed ecco una selezione del meglio di Bianco, Rosso e Bollicine:

### Chiarlo, Barolo Triunviratum Riserva 1997 - € 75,80

Un millesimo importante anche in Piemonte, che ha regalato vini di grande longevità

### Conterno Fantino, Barolo Vigna del Gris 2007 - € 61,00

Una delle migliori declinazioni del Nebbiolo da Barolo

### Podere Forte, Guardiavigna 2008 - € 57,60

Classico taglio bordolese alla Toscana

### Tenuta San Leonardo, San Leonardo 2006 € 46,90

Probabilmente uno dei migliori Cabernet prodotti in Italia

### Caparzo, Brunello di Montalcino La Casa 2007 € 49,50

Un classico dell'enologia Toscana

### Ferghettina, Franciacorta Pas Dosé Riserva 33 2004 - € 36,70

Freschezza e reattività per queste bollicine lombarde

### Terlano, Alto Adige Chardonnay Riserva 1999 - € 82,80

Una tradizione ormai consolidata quella di Terlano: far uscire vini con molti anni di bottiglia

### Les Cretes, Valle d'Aosta Chardonnay Cuvee Bois 2009 - € 35,50

Probabilmente la cantina e il vino più importante della regione

### Villa Russiz, Collio Sauvignon De La Tour 2011 € 28,30

Solido bianco dai tratti non privi di carattere

### Fabio Provenza, Lugana Bianco Contato 2009 - € 25,60

Un bianco ingiustamente lasciato sullo sfondo

## Il vino al tempo di twitter

Arte, musica, cinema sono manifestazioni dell'ingegno umano che, al di là delle ovvie differenziazioni di stile, di realizzazione e di sensibilità, che possono pure generare pareri discordi, mantengono una loro caratterizzazione universale di fondo, dove universale va inteso come la capacità, tutta umana, di condividere quelle manifestazioni e riconoscerle, almeno, come elementi che ci appartengono e ci distinguono. Il vino no, non ha questa prerogativa, sia perché ogni possibile carattere universale è sistematicamente estromesso dalla sua fruizione con un semplice "de gustibus non disputandum est", sia perché non può liberarsi mai dalla sua essenza di merce. Anche per questo, il vino, se non si è del mestiere e/o dei profondi appassionati, come quelli di auto o di moto, dobbiamo farcelo raccontare. Chi fa questo servizio si trova nella spiacevole condizione di stare in una specie di limbo tra la necessaria semplificazione divulgativa e la consapevolezza che, se l'asticella non viene alzata, cioè non si esce dal luogo comune e dalla banalità, quell'oggetto, il vino, resta un mistero o peggio viene reso per quello che non è. Un destino ineluttabile e che neppure la buona volontà può scongiurare. Troppe le mediazioni e le variabili che dovrebbero entrare in gioco per una sua corretta "narrazione", decisamente inattuali in un momento storico scandito dalle 140 battute di twitter.

*Non è più una novità da prima pagina ma vale la pena tornare un momento sui fatti. Il brillante e stellato chef Andrea Berton, noto per essere stato in prima linea al ristorante Trussardi alla Scala, è da qualche mese impegnato in una nuova avventura. Certamente diversa dalla precedente ma non meno carica di aspettative. Siamo sempre a Milano e il nome del nuovo locale è Pisacco (via Solferino, 48 - tel.0291765472). Si tratta di una sorta di bistrot, o se preferite di un'osteria contemporanea. Modellata su due sale davvero gradevoli, con arredi chiari, semplici e ben pensati, propone una cucina altrettanto pulita e gustosa, ma certo non troppo articolata. E' la semplicità, insomma, la cifra stilistica di Pisacco. Dall'ultimo menu: gazpacho, stracciatella di bufala e verdure croccanti; riso al pomodoro e polvere di origano; orata alla plancia; polletto al forno con patate. Tra i dolci non manca il tiramisù e la macedonia con gelato, tanto per chiarire definitivamente in che cassetto collocare il tipo di cucina e il locale nel suo complesso. Carta dei vini snella ma piuttosto originale. Pochi nomi blasonati e tante etichette del così detto filone "naturale".*

## La top five del "Pisacco"

**Fattoria San Lorenzo, Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Vigna di Gino 2012 - € 16,00**

**Marco Fon, Malvasia Quattro Stati 2010 - € 15,00**

**Collemattoni, Rosso di Montalcino 2010 - € 24,00**

**Ranieri, Dolcetto di Dogliani 2012 - € 14,00**

**Cà d'Gall, Moscato d'Asti Vigne Vecchie 2011 - € 24,00**

## Non solo vino

### Carpenè Malvolti Brandy 21 Anni Riserva del Centenario

Non solo Prosecco nel portafoglio prodotti di questa griffe del Veneto enoico. Fanno, infatti, bella mostra di sé i brandy made in Carpenè Malvolti. Un'antica tradizione che trova la sua punta di diamante nella Riserva del Centenario, oggetto del nostro assaggio. Un'acquavite di vino invecchiata per 21 anni in piccole botti di rovere, che possiede profumi speziati e floreali e un gusto rotondo ed elegante, non privo di carattere. Un prodotto di nicchia, votato all'"alta gamma", frutto di quella prestigiosa "riserva di famiglia" che vive nella cantina della Carpenè Malvolti da decenni.



## I tre vini del cuore di...

### Quinto Orazio Flacco

Ricostruire le preferenze enoiche di personaggi del passato, sembrerebbe una "mission impossible", ma non nel caso del poeta romano, che nacque nel 65 a.C. a Venosa (città lucana dell'Aglianico del Vulture). I suoi componenti piacquero a Mecenate, che lo accolse nel suo circolo. Morì a Roma nell'8 a.C. L'opera di Orazio si mosse fra la crisi escatologica del paganesimo e la riflessione sulla morte, ma l'ironia dell'autore e la sua passione, lo portò ad eleggere fra i protagonisti della sua poetica il vino. Facile dunque rintracciare nelle sue opere riferimenti espliciti al nettare di Bacco, fino alle sue stesse preferenze. I vini Falerno (re dei rossi, spesso addolcito con miele), Cecubo (che lega la sua storia ad un vitigno, l'Abbuoto, coltivato ancora oggi tra Terracina e Roccamonfina), Caleno (il vino di Cales, sulla via Latina, oggi in provincia di Caserta), Sabino, Albano, Massico e Mareotico sono, infatti, spesso elementi non secondari dei suoi componenti, dagli Epodi alle Satire, dalle Epistole alle Odi.

**Falerno**

**Caleno**

**Cecubo**

