

Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 95 - Ottobre 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: 2009  
Proprietà: Umani Ronchi  
Uvaggio: Montepulciano  
Bottiglie prodotte: 45.700  
Enologo: Giacomo Mattioli,  
Beppe Caviola  
Prezzo allo scaffale:  
€ 19,00-21,00

### Umani Ronchi Dop Conero Cùmaro Riserva

A chi dice che nel mondo del vino è impossibile unire numeri e qualità, cavalcando percorsi stilistici originali e affatto omologati, consigliamo di provare o riprovare una delle bottiglie della cantina Umani Ronchi. Azienda modello, per come la vediamo noi, condotta con un sapiente mix di passione familiare e piglio manageriale, con vigne modello e vini di raro fascino, che ha accresciuto non poco l'appeal delle Marche enoiche. Il Cùmaro, per dire, è un rosso meraviglioso e capace di alzare l'asticella della finezza dei tipici prodotti della zona. Un Montepulciano dai profumi raffinati di china e piccoli frutti neri, ricco di contrasti, dal palato vellutato e profondo. Puntuale, lungo, setoso, non stanca mai e possiede grande equilibrio. Chapeau.



Vendemmia: 2009  
Proprietà: Velenosi  
Uvaggio: Montepulciano,  
Sangiovese  
Bottiglie prodotte: 45.000  
Enologo:  
Attilio Pagli  
Prezzo allo scaffale:  
€ 24,00-28,00

### Velenosi Dop Rosso Piceno Superiore Roggio del Filare

Velenosi è oggi un brand di assoluto riferimento nel panorama marchigiano e italiano con vini dallo stile ben riconoscibile e un percorso aziendale preciso, condito da tante scommesse vinte. Vino top dell'azienda, il Roggio del Filare deriva dal tipico blend della zona. Sangiovese e Montepulciano, che insieme all'affinamento in barrique regala un rosso di intensità e concentrazione. Il colore rubino con sfumature violacee introduce a note di ciliegia nera e spezie orientali, con decisi cenni tostati. L'attacco in bocca è morbido, materico, capace di unire struttura, tannino e calore.



Vendemmia: 2008  
Proprietà: Alessandro Moroder  
Uvaggio: Montepulciano  
Bottiglie prodotte: 15.000  
Enologo: Roberto Cantori  
Prezzo allo scaffale:  
€ 22,00-24,00

### Moroder Dop Conero Dorico Riserva

Il nome Moroder non rimanda subito alle dolci colline marchigiane ma gli appassionati di vino certo non hanno dubbi nel collocare questa importante azienda. La famiglia è infatti originaria della Valgardena ma è arrivata nell'anonetano a metà Settecento. L'inizio delle acquisizioni terriere arriva poco dopo, mentre nel 1984 Alessandro Moroder e sua moglie Serenella si dedicano totalmente alla terra. I risultati sono sotto gli occhi di tutti e il Conero Riserva Dorico 2008 è un bell'esempio per la denominazione. Rosso granato, ha un profilo olfattivo di foglie e fiori secchi, ravvivato da una buona sfumatura balsamica. In bocca è pieno, denso, di buon ritmo, forse solo un po' tannico e asciugante sul finale.



Vendemmia: 2010  
Proprietà: Maurizio Marchetti  
Uvaggio: Montepulciano  
Bottiglie prodotte: 3.000  
Enologo:  
Lorenzo Landi  
Prezzo allo scaffale:  
€ 23,00-25,00

### Villa Bonomi-Marchetti Dop Conero Villa Bonomi Riserva

Le origini vitivinicole dell'azienda risalgono alla fine del XIX secolo. La cantina venne costruita a Varano, in un territorio che adesso fa parte del Parco Nazionale del Conero, e in seguito spostata a Pontelungo di Ancona, non lontano da Villa Bonomi. L'imbottigliamento per il mercato comincia invece nel 1968. Anni pionieristici, se si pensa che la denominazione Rosso Conero arriva appena un anno prima, nel 1967. Il Conero 2010 è stata una bella sorpresa. Ha bella definizione aromatica, con note fruttate e un delicato tocco di cioccolato scuro. Buona la densità al palato, così come la struttura e la profondità. Un vino moderno davvero ben fatto.

## Editoriale

Vendemmia d'altri tempi

*Una vendemmia che da nord a sud potrebbe essere definita in stile "vintage". Questo il tratto saliente della campagna 2013 che riporta, per così dire, l'Italia enoica decisamente agli anni '80, con la raccolta che si intreccia con l'autunno. Una situazione in netta controtendenza con quanto è accaduto a partire dall'inizio del nuovo Millennio, quando le vendemmie, in generale, sono state decisamente calde e precoci. Confronto più continuo e serrato con le previsioni meteorologiche, dunque, per la raccolta dei vitigni tardivi esposti al rischio marciume. Una vendemmia, la 2013, che ci ricorda anche il motivo per cui il Vigneto Italia è così ricco di varietà precoci, capaci, insomma, di uscire in buonissima forma da una estate fresca e dare così adeguato sostegno ai vitigni tardivi un po' in debito di maturazione. Si aggiunge poi anche il possibile ricorso a pratiche di cantina, come l'arricchimento dei mosti, quasi scomparse in epoca di vendemmie ad alta concentrazione e particolarmente generose in termini di gradazioni alcoliche. Si potrebbe così ipotizzare un risultato finale in linea con le ultime tendenze dei consumatori, più propensi a bere vini profumati, snelli e dal grado alcolico ridotto. Ma, evidentemente, la consapevolezza del raggiungimento di questo obiettivo, e cioè di caratterizzazioni qualitative che vanno in questa direzione senza eccessi, arriverà solo dopo che i vini avranno raggiunto una fisionomia più precisa, vale a dire almeno dopo la fermentazione malolattica.*

Buona Lettura  
Antonio Boco  
Franco Pallini



Vendemmia: 2008  
Proprietà: Ampelio BUCCI  
Uvaggio: Montepulciano,  
Sangiovese  
Bottiglie prodotte: 3.000  
Enologo: -  
Prezzo allo scaffale: €  
24,00-26,00

## Villa Bucci

### Dop Rosso Piceno

Villa Bucci non è solo una delle aziende di riferimento delle Marche. Villa Bucci è un tassello fondamentale della viticoltura italiana, capace di vini splendidi e di un profilo ricco di fascino. Le origini agricole risalgono al 1700, a Montecarotto, uno dei famosi Castelli di Jesi. Le imprese enoiche e la fama internazionale arrivano ovviamente più di recente e sono incarnate dalla figura carismatica di Ampleio Bucci. Consulente di marketing, con predilezione per moda e design, docente universitario in quel di Milano, Ampelio è sempre rimasto legato alle origini e alla terra, regalando al settore una visione colta, profonda, densa di significati. L'idea è stata sempre quella di produrre grandi vini, ovviamente, anche se questo non è un mero fine bensì un mezzo che disegna un universo valoriale che ha dato carica, impulso e una precisa direzione al vino italiano. Bucci non è solo un produttore, dunque. Bucci è un leader, un pensatore, un uomo che travalica il suo mondo pur facendone parte in maniera totale. La sua azienda ha una superficie di circa 350 ettari che comprendono, oltre alla vigna, grano, mais, bietole da zucchero, piselli, colture da seme, girasoli e oliveti (l'olio è un altro, grande pallino della proprietà). Una sorta di fattoria moderna, insomma. La varietà di riferimento e il vino che ha regalato la notorietà e i premi è il Verdicchio. La tipica varietà bianca della zona copre 25 ettari nella zona "Classica" dello jesino. Le uve a bacca nera, invece, rientrano nella DOC Rosso Piceno e rispondono ai nomi di Montepulciano e Sangiovese. Sono proprio queste a disegnare il volto meno noto dell'azienda, ma non per questo meno originale e ricco di fascino. Il Rosso Piceno, per dire, viene prodotto solo in alcune annate ritenute favorevoli e deriva da uve di vecchie vigne di proprietà. Fino ad oggi: 2001, 2003, 2004, 2005, 2006, 2008. Quest'ultimo millesimo ha un profilo caratteristico di piccoli frutti di bosco maturi, dai lamponi ai mirtili al gelso nero che dona una rinfrescante venatura balsamica. Affinato in grandi botti della tradizione italiana, ha bocca piena, matura, molto gustosa anche se un filo calda e tannica. Un vino da provare, senza dubbio. Per il bicchiere in sé e per tutto quello che rappresenta Villa Bucci per il nostro mondo.

Vendemmia: -  
Proprietà: Ca' del Bosco  
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero  
Bottiglie prodotte: 450.000  
Enologo: Stefano Cappelli  
Prezzo: € 27,50  
Bottiglia acquistata all'Ipercoop Collestrada di Perugia il 21 settembre

## Ca' del Bosco

### Dop Franciacorta Cuvée Prestige

Non c'è bisogno di ripercorrere la storia di Ca' del Bosco, pionieristica a suo modo e capace di accompagnare quella di tutta la regione e la denominazione franciacortina. Siamo di fronte, infatti, ad uno dei brand più affermati del vino italiano, capace immediatamente di evocare qualità, gusto e ricercata raffinatezza. Tutte le bottiglie sono eccellenti e questa Cuvée Prestige non fa certo eccezione. Lo stile è quello maison, l'assemblaggio prevede Chardonnay (75%), Pinot nero (15%) e Pinot bianco (10%) provenienti da ben 134 vigne diverse. L'affinamento di 28 mesi sui lieviti regala un metodo classico estremamente piacevole, di buona complessità, dal sorso sicuro ed appagante.

Vendemmia: -  
Proprietà: Monsupello  
Uvaggio: Pinot Nero  
Bottiglie prodotte: 6.000  
Enologo: Marco Bertelegni  
Prezzo: € 20,90  
Bottiglia acquistata all'Ipercoop Collestrada di Perugia il 21 settembre

## Monsupello

### Pinot Nero Brut Netodo Classico Rosé

Azienda storica e nome di riferimento del vino italiano, Monsupello ci piace soprattutto per lo stile dei suoi metodo classico. Vini fini, rigorosi, freschi e di grande fascino territoriale. L'ultimo in ordine di assaggio è stato questo Brut Rosé, proveniente da uve Pinot Nero con piccolo saldo di Chardonnay, provenienti da vigne di prima fascia collinare dei comuni di Torricella Verzate e Oliva Gessi, caratterizzati da suoli argillo-calcarei. Una bollicina rosa salmone, elegante nei profumi fruttati e floreali, mai eccessivo nella carica aromatica e dal palato seducente, coerente, di bella struttura, vivacità e persistenza.

Vendemmia: -  
Proprietà: Cavalleri  
Uvaggio: Chardonnay  
Bottiglie prodotte: 120.000  
Enologo: Giampaolo Turra  
Prezzo: € 19,50  
Bottiglia acquistata all'Ipercoop Collestrada di Perugia il 21 settembre

## Cavalleri

### Dop Franciacorta Blanc de Blancs

La storia dei Cavalleri con la terra ha radici antiche che evocano tempi lontanissimi. Pare che questa famiglia possedesse appezzamenti ad Erbusco già nel 1450! La storia recente non è meno affascinante e vede questa azienda imbottigliare i suoi vini per il mercato già nel 1968, con il brand Gian Paolo e Giovanni Cavalleri. Gli anni a seguire sono straordinari per l'azienda e per tutta la Franciacorta, ma questa è una storia nota a tutti. Il Blanc de Blancs ha un rapporto qualità prezzo straordinario. Il naso è freschissimo, con note di crosta di pane che incrociano cenni agrumati. La bocca ne segue la scia: bella acidità e grande finale.

Vendemmia: 2009  
Proprietà: Berlucchi Guido & C.  
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero  
Bottiglie prodotte: 365.000  
Enologo: Arturo Ziliani  
Prezzo: € 17,00  
Bottiglia acquistata all'Ipercoop Collestrada di Perugia il 21 settembre

## Berlucchi

### Dop Franciacorta Brut Cellarius

Senza troppi trionfalismi, Berlucchi è uno dei marchi più importanti del made in Italy di qualità, allargando tranquillamente lo sguardo oltre i pur nobili confini del vino. Ecco perché acquista ancor più valore la segnalazione del Brut Cellarius, non solo un ottimo esempio di metodo classico franciacortino e italiano in generale ma un campione del rapporto soddisfazione-prestigio-prezzo. Il blend di Chardonnay e Pinot Nero dai profumi ammalianti e complessi, attraversati da una delicata sensazione di crosta di pane e vaniglia. Anche il palato è di spessore, appagante, fresco e profondo



I migliori vini italiani ed internazionali  
protetti da chiusure high tech

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

SPONSOR UFFICIALE DI  
**NOMACORC\***

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





Vendemmia: 1995  
Proprietà: Serge Hochar  
Uvaggio: Cabernet Sauvignon,  
Carignan, Cinsault  
Quotazione: € -

## Gaston Hochar Chateau Musar

Si fa presto a dire Chateau Musar e a pensare ad uno spicchio di Francia in Libano. Un rimando possibile, evidentemente, visto che Serge Hochar, proprietario e winemaker di questa tenuta, si è formato a Bordeaux, ma per nulla scontato. La scelta dell'uvaggio (Cabernet Sauvignon, Carignan e Cinsault) non è per nulla immediatamente accostabile alla Francia enoica più immediata, ma, semmai, a quella più profonda e più nascosta. Un intreccio fra eleganza bordolese, non c'è dubbio, ma anche con qualche mirato passaggio nel carattere più intimo della Languedoc. Parlare di un vino Mediterraneo allora? In questo caso, pur se possibile, diventa quasi un azzardo. Chateau Musar è più asiatico che europeo e il mare solo una suggestione, al di là della Valle della Bekaa. Le uve dell'azienda maturano a quasi 1000 metri di altitudine e a 30 km est di Beirut su una superficie di 180 ettari. Il risultato è un vino solare a tratti quasi nervoso, che il tempo ha condotto su registri evoluti ma decisamente affascinanti. Esiste, e di altrettanto grande fascino, la versione bianco (da uve Obaideh e Merwah).

## "fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

### Columbu, Malvasia di Bosa 2005

Un vino che ha fatto un percorso insolito, rispetto a quello che di solito intraprendono le bottiglie che diventano protagoniste delle mie incursioni tra le meraviglie italiane. Prima l'ho visto citato nel film di Nossiter "Mondo Vino" e poi, dopo non pochi anni, l'ho provato direttamente. E non certo perché lo avevo visto al cinema! Questa Malvasia è semplicemente un vino da provare senza apriorismi e sospendendo una volta tanto il giudizio. E' da sorvegliare solo con curiosità e rispetto, provando ad immaginare un mondo che non c'è più.

**Sebastiano Antiochi**  
Enonauta



Vendemmia: 2011  
Proprietà: Siddura  
Uvaggio: Vermentino  
Bottiglie prodotte: 5.000  
Enologo: Dino Dini  
Prezzo allo scaffale: € 19,00-21,00

## Siddura Dop Vermentino di Gallura Maia

L'azienda si trova a Luogosanto, piccolo borgo medievale nel cuore della Gallura. È qui, infatti, che l'imprenditore di successo Nathan Gottesdiener, insieme a Massimo Ruggero, individua 185 ettari di macchia mediterranea dalle grandi potenzialità. Un posto ideale per fondare il progetto vitivinicolo che i due stavano sognando. Eccola la genesi di Siddura: macchia, 12 ettari di vigna, ulivi e una bellissima cantina interrata. Le uve parlano in prevalenza la lingua del Vermentino ed è proprio questa la varietà che compone l'oggetto del nostro assaggio. Bianco interessante dai profumi freschi, intensi e vivaci. Buona definizione anche in bocca, dove il vino ha progressione, succo e sapidità.

Vendemmia: 2006  
Proprietà: Francesca Grieco, Alfredo Cordisco  
Uvaggio: Aglianico  
Bottiglie prodotte: 20.000  
Enologo: Cristofaro Pastore  
Prezzo allo scaffale: € 13,00-15,00

## Eleano Dop Aglianico del Vulture Dioniso

Pian dell'Altare. In questo terroir d'elezione, vera e propria sottozona dai caratteri peculiari per Aglianico del Vulture, Alfredo Cordisco e Francesca Grieco conducono la propria azienda. Lo fanno con tenacia e con amorevole passione, circondati dalle vigne, e con progetti seri e che progrediscono passo dopo passo. Come quello della costruzione della nuova cantina. L'Aglianico Dioniso 2006 ha la tempra dei migliori ma un'innata eleganza, sia sul piano aromatico che su quello tannico, con una spina acida che conferisce un filo di austerità e durezza, oggi, ma che è certamente un ottimo viatico per una sicura longevità.

Vendemmia: 2007  
Proprietà: Cantina di Venosa  
Uvaggio: Aglianico  
Bottiglie prodotte: 120.000  
Enologo: Luigi Cantatore  
Prezzo allo scaffale: € 9,00-11,00

## Cantina di Venosa Dop Aglianico del Vulture Terre di Orazio

La cantina di Venosa ha sempre regalato buone performance e può essere considerata una delle più note cooperative del centro-sud Italia. Quello che segnaliamo, prodotto in un buon numero di bottiglie, è un'ottima opportunità di avvicinare l'affascinante mondo dell'Aglianico del Vulture ad un prezzo più che corretto. Si tratta di un rosso deciso, a tratti potente, caratterizzato da profumi fruttati che incrociano sensazioni pepate e di spezie assortite. La polpa è importante, come da copione, ma la silhouette mantiene il suo equilibrio. Tannino deciso, ovviamente, ma di buona fattura.

Vendemmia: -  
Proprietà: Marchesi Antinori  
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero  
Bottiglie prodotte: 150.000  
Enologo: Giorgio Oddi  
Prezzo allo scaffale: € 20,00-22,00

## Montenisa Dop Franciacorta brut

Legame antico quello fra la famiglia Antinori e le bollicine. Fin dal 1905, lo storico marchio fiorentino cominciò a produrre pionieristicamente metodo classico a San Casciano e, successivamente, diventò la sponda italiana per il successo dello Champagne Krug nel Bel Paese. Dal 1999 ha intrapreso una nuova avventura con le bollicine più importanti d'Italia, acquisendo nel cuore della Franciacorta l'azienda Montenisa, 60 ettari coltivati a vigneto. Freschi ed intensi i profumi di frutti a polpa bianca e di agrumi di questo Brut, che convince anche al palato dimostrandosi un vino polposo, ricco e fragrante.



Vendemmia: 2012  
Proprietà: Haras de Pirque,  
Marchesi Antinori  
Uvaggio: Sauvignon  
Bottiglie prodotte: -  
Prezzo allo scaffale: €  
12,00-14,00

## **Viña Haras de Pirque Sauvignon Leyda Valley Gran Reserva Albaclara**

Haras de Pirque, situata nella parte nord della valle di Maipo, è stata individuata dalla Marchesi Antinori come il luogo e l'azienda dove poter meglio "esplorare" le potenzialità produttive del Cile. Siamo a ridosso delle Ande e la zona rappresenta un habitat molto favorevole per varietà quali il Sauvignon, il cui consistente patrimonio aromatico può essere salvaguardato solo grazie ad un clima secco e tendenzialmente fresco.

Un'operazione che ha portato a risultati su questa particolare varietà, decisamente sulla strada di quanto accade in zone di elezione conclamata per questa varietà, come la Loira, la Nuova Zelanda ed il Friuli.

L'Albaclara 2012, uscito per la prima volta con il millesimo 2002, ha un profilo aromatico netto e ben definito, in cui le caratteristiche varietali emergono con grande forza. Al palato, il vino è morbido, tendenzialmente dolce e appagante. A curare la sua produzione è l'enologa Cecilia Guzman, mentre la sua distribuzione in Italia è una esclusiva dalla Marchesi Antinori.

I quaderni di  
**WineNews**  
CRITICA ENOLOGICA

**INFORMAZIONI:**

☎ 3295472394 (Antonio Boco)

3470712457 (Franco Pallini)

il lunedì dalle ore 11.00 alle ore 13.00;

✉ [iquadernidivinenews@winenews.it](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**

A Milano Wineria (piazza Carlo Caneva 4; tel. 0239464196; [www.wineria.it](http://www.wineria.it)) è uno spazio per chi vuole bere bene senza spendere una follia. Una enoteca che offre vini di qualità, a meno di 20 euro. Sono oltre 300 le referenze di questa bottiglieria che è anche winebar:

### **Pizzolato, Prosecco Treviso Extra Dry - € 8,20**

Decisamente il vino del momento

### **Cantina Aldeno, Trento Altinum Brut - € 19,80**

Una regione che deve molto alla sua vocazione per le bollicine

### **Cantina Monte Vibiano, Maryam 2011 - € 14,90**

Blend umbro a base di Syrah, Merlot, Montepulciano e Cabernet Sauvignon

### **Costantini, Pecorino d'Abruzzo 2010 - € 10,30**

Uno dei vitigni di antica coltivazione oggi più richiesti

### **Dario Coos, Ribolla Gialla 2012 - € 13,90**

Affascinante varietà a bacca bianca che ben esprime tutto un territorio

### **Tenuta Sarno 1860, Fiano di Avellino 2011 - € 17,80**

Uno dei bianchi più interessanti del Bel Paese

### **De Gregorio, Dragonara Grillo 2012 - € 8,90**

Il Grillo ha saputo imporsi come uno dei vitigni più tipici della Sicilia

### **Valter Mattoni, Arshura 2011 - € 20,00**

Montepulciano in purezza, prodotto nelle Marche

### **Tenuta Rocca, Nebbiolo d'Alba 2010 - € 13,90**

Un vino ottenuto da uno dei vitigni fondamentali del nostro Paese

### **Iris Ferrari, Bolgheri Rosso 2011 - € 12,90**

Una delle denominazioni di successo della Toscana enoica

## **Cosa consiglia**

Ed ecco alcuni consigli della Enoteca Wineria:

### **Agricola Il Dosso, Franciacorta Brut Docg Riserva 2006 - € 20,00**

Bollicine dai profumi intensi e dal gusto ben ritmato

### **Zoff, Ribolla Gialla Brut - € 15,20**

Originale declinazione di uno dei vitigni simbolo del Friuli enoico

### **Giovanni Almondo, Roero Arneis Bricco delle Ciliegie 2012 - € 15,40**

Bianco piemontese di buona freschezza e godibilità

### **Taschlerhof, Alto Adige Valle Isarco Kerner 2012 - € 19,50**

Vitigno di origine tedesca dal profilo aromatico e particolare

### **Marisa Cuomo, Furore-Costa d'Amalfi 2012 - € 17,90**

Falanghina e Biancolella per questo bianco di grande fascino

### **Montevetrano, 2011 - € 14,90**

Aglanico in purezza prodotto da una delle aziende simbolo della Campania

### **Corte Lenguin, Amarone della Valpolicella 2008 - € 20,00**

Uno dei rossi dal successo più chiaro nel recente passato

### **Gulfi, Nerojbleo 2009 - € 15,80**

Una delle migliori interpretazioni del Nero d'Avola di Sicilia

### **Il Mottolo Colli Euganei Rosso Serro 2010 - € 15,90**

Una denominazione che sta emergendo nel ricco panorama del Veneto enoico

### **Eugenio Rosi, Poiema 2010 - € 20,00**

Marzemino in purezza di buona freschezza e profondità

## Esportando si impara

L'Italia, evidentemente, non sta passando un bel momento dal punto di vista economico, sociale e culturale. Una crisi profonda che, tuttavia, trova anche qualche elemento di discontinuità. Uno è sicuramente rappresentato dal mondo del vino, specialmente dal lato produttivo. Non è un mistero che l'export dei nostri vini (che vale quasi 5 miliardi di euro) sia attualmente e dall'inizio della crisi in confortante ascesa e che riesca a bilanciare le inevitabili criticità provenienti dal mercato interno. Ed è proprio all'estero che i produttori del Bel Paese trovano le migliori opportunità. Probabilmente nei mercati più collaudati, però. Proviamo a fare un esempio: in Canada le bottiglie tricolore sono direttamente pagate dallo Stato battente bandiera con foglia d'acero e, non di rado, i nostri produttori sono invitati ad aumentare i prezzi delle loro bottiglie direttamente dai canadesi, che ne traggono evidenti vantaggi in termini fiscali. Sembrano veri e propri racconti di fantascienza se paragonati a quanto accade oggi, ma succede proprio così. Molta è invece la strada che potrà garantire ai commerciali delle aziende del vino italiano un'altrettanto rassicurante esistenza professionale in mercati come quello della Cina. Eppure ci sono ancora molti che pensano che quello debba diventare, a breve, il nostro mercato di riferimento. Certo nulla va lasciato intentato, soprattutto in un'epoca di competizione esasperata, ma a volte il gioco non vale proprio la candela!

*Come tutte le innovazioni, il "nuovo" concetto di pizza creato da Simone Padoan può dividere. Non spetta a noi ricompattare il "gruppo" di seguaci e critici ma certo ci piace segnalare e sottolineare l'opera di uno chef-pizzaiolo senza dubbio originale, per certi versi geniale, e un luogo come "I Tigli" (via Camporosolo, 11 - San Bonifacio, Verona: tel. 045610 26 06) dove la banalità e il compromesso non sono mai stati di casa. La nuova location adegua l'eleganza dei piatti al contesto e regala un ristorante raffinato in tutto e per tutto. Non è il contenitore, tuttavia, a suscitare i nostri entusiasmi bensì un percorso fatto di ricerca, materie prime da urlo e indirizzi, come detto, per certi versi rivoluzionari. Vere e proprie pizze gourmet, per usare un termine consumato e bruttino, o meglio piatti d'autore che poggiano su una pizza, che a ben guardare, nonostante tutti i processi di involgarimento e di decadimento storico e culturale a cui è stata sottoposta, resta una delle meraviglie culinarie d'Italia. Inutile sottolineare le lievitazioni naturali e i tempi lunghi. Utile sottolineare un menu gioioso, "alto", estremamente divertente. La carta dei vini viaggia di pari passo con i piatti: personale, ragionata, non immensa ma densa di piccole e grandi perle. Chapeau.*

## La top five de "I Tigli"

**La Biancara, Sassaia 2012 - € 17,00**

**Pieropan, Soave Classico 2011 - € 19,00**

**Camillo Donati, Malvasia Frizzante 2011 - € 13,00**

**Santa Caterina, Colli di Luni Vermentino 2009 - € 14,00**

**Valentini, Trebbiano d'Abruzzo 2008 - € 72,00**

## Non solo vino

### Vodka Sobieski

Non solo la Russia è patria di grandi Vodka. In Polonia c'è infatti un marchio, la Sobieski, che, dal 1998 anno della sua fondazione, è entrato rapidamente nel novero delle prime dieci marche mondiali di questo alcolico senza tempo. Erede della migliore tradizione polacca nel campo della distillazione, Sobieski è oggi la Vodka di tendenza in Polonia, grazie alla qualità delle sue materie prime e alle caratteristiche della sua lavorazione (basata sul processo di distillazione multipla). Per questo a promuoverla nel mondo c'è la star di Hollywood Bruce Willis e a distribuirla in Italia La Fratelli Rinaldi di Bologna.



## I tre vini del cuore di...

### Felipe Massa

Felipe Massa esordisce nel 1998 nel campionato brasiliano, che vince l'anno successivo. Nel 2000 in Europa gareggia nella Formula Renault italiana ed europea, vincendo entrambi i campionati. In Formula 3000 domina il campionato. E nel 2002 la Sauber lo ingaggia in formula 1, dove corre fino al 2005. Nel 2006 arriva in Ferrari, affiancando Michael Schumacher. Nel 2007, sempre in Ferrari, trova Kimi Räikkönen. Ma è il 2008 il suo migliore anno. Per la scuderia di Maranello, il brasiliano si giocò il titolo fino all'ultima gara, proprio in Brasile, dove vinse, ma non bastò a contenere Hamilton, che si laureò campione. Il 2009 è stata, invece, la stagione più amara per Massa: nel Gran Premio d'Ungheria il brasiliano, mentre viaggiava a circa 200 chilometri orari, viene colpito alla testa da una molla staccatasi dalla Brawn del connazionale Rubens Barrichello. Per il 2010, 2011, 2012 e 2013, il pilota brasiliano viene riconfermato in Ferrari al fianco dello spagnolo Fernando Alonso. A settembre 2013 ha annunciato l'addio alla scuderia del cavallino dalla stagione successiva.

### Antinori, Tignanello

### Tenuta San Guido, Bolgheri Sassicaia

### Antinori, Solaia

