

Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 96 - Novembre 2013 - Info: iquadernidiwinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - A cura di Franco Pallini e Antonio Boco



Vendemmia: 2009
Proprietà: Tenuta Bellafonte
Uvaggio: Sagrantino
Bottiglie prodotte: 5.400
Enologo: Beppe Caviola
Prezzo allo scaffale:
€ 33,00-35,00

Bellafonte

Dop Montefalco Sagrantino

Le novità positive non mancano mai nel mondo del vino, figuriamoci in una denominazione tutto sommato giovane (almeno nel senso moderno del termine) come quella del Montefalco Sagrantino. Bellafonte è il sogno realizzato di Peter Heilbron, manager di successo deciso a costruire il suo sogno enoico sullo splendido scenario di Torre del Colle, in un contesto bucolico di rara bellezza vicino Bevagna. Il Sagrantino Bellafonte non è solo buonissimo ma rappresenta un passo in avanti per la tipologia e capace, forse, di dare alla stessa denominazione elementi di ulteriore complessificazione. Vinificato senza aggiunta di lieviti selezionati, affinato in botte grande è un rosso elegante, vibrante, minerale, di bellissima tessitura e dimensione.



Vendemmia: 2008
Proprietà: Famiglia Adanti
Uvaggio: Sagrantino
Bottiglie prodotte: 24.000
Enologo:
Maurizio Castelli
Prezzo allo scaffale:
€ 24,00-26,00

Adanti

Dop Montefalco Sagrantino

A due passi dallo splendido borgo di Bevagna, in direzione Montefalco, sorge la splendida cantina Adanti, circondata dai campi puntellati dalle vigne. Una realtà certamente classica, avviata in tempi non sospetti, a metà anni Settanta, e da sempre impegnata nell'esaltare i caratteri tipici della zona, sia sul piano varietale che stilistico. Il Sagrantino 2008 è un esempio di territorialità, oltre che di una certa idea di vino, che, specie nel recente passato, sembra tornare prepotentemente alla ribalta: terroso, con splendidi richiami autunnali al naso, ha un profilo delicato (per la tipologia), saporito, roccioso, con un tannino presente ma ben estratto. Davvero buonissimo.



Vendemmia: 2009
Proprietà: Famiglia Tabarrini
Uvaggio: Sagrantino
Bottiglie prodotte: 2.500
Enologo: Emiliano Falsini
Prezzo allo scaffale:
€ 38,00-40,00

Tabarrini

Dop Montefalco Sagrantino Colle alle Macchie

Giù il cappello davanti ad uno dei produttori più innovativi, caparbi e geniali che il territorio di Montefalco abbia conosciuto nella sua storia recente. Giampaolo Tabarrini, da giovanissimo, ha scommesso tutto nel suo progetto vitivinicolo e il corso degli eventi sta dimostrando tutto il valore della sua impresa. Un crescendo continuo dettato da una cura delle vigne e dei lavori di cantina maniacali, non privi di brillanti intuizioni. Tra i cru vinificati separatamente, il Colle alle Macchie 2009 si stacca per pulizia, finezza, precisione e tessitura gustativa, Un piccolo capolavoro che alza in alto l'asticella della qualità di questa già splendida realtà.



Vendemmia: 2008
Proprietà: Famiglia Antonelli
Uvaggio: Sagrantino
Bottiglie prodotte: 50.000
Enologo:
Massimiliano Caburazzi, Paolo Salvi
Prezzo allo scaffale:
€ 23,00-25,00

Antonelli - San Marco

Dop Montefalco Sagrantino

Conosciutissimi e apprezzati da ogni appassionato di vino che si rispetti, i vini firmati Antonelli si collocano al top delle varie denominazioni montefalchesi. Non sorprende, vista la storicità della tenuta di San Marco, inserita in un areale vocato che rappresenta quanto di meglio si possa desiderare per allevare le varietà tipiche della zona. Tra queste, ovviamente, il Sagrantino. Nella versione 2008 questo vino stupisce per equilibrio e finezza, caratteristiche che fanno parte del Dna di questa cantina, ma che paiono comunque esaltate da un millesimo che regala ottime impressioni da subito e lascia immaginare positivi scenari futuri.

Editoriale

Il Sagrantino verso la consacrazione?

Se non sarà un'avventura sarà il tempo a dircelo. Il Montefalco Sagrantino ha innegabilmente bruciato le tappe nell'ascesa alla notorietà che lo ha collocato nell'alveo dei grandi vini rossi italiani. Il lavoro dei pionieri è stato straordinario, a cominciare da quel Marco Caprai a cui si deve gran parte del successo della denominazione. La sfida, ora, è però un'altra. Dopo l'inebriante avvio che ha fatto parlare tutto il mondo, è l'ora della consacrazione. Gli entusiasmi iniziali si sono infatti un po' assopiti e c'è bisogno di ingranare una nuova marcia, passando ad una specie di Fase 2. Tutto questo è possibile con la piena consapevolezza di tutti gli interpreti, con un progetto consortile forte e con il raggiungimento della piena maturità del territorio. Sul fronte dei vini le buone impressioni non mancano: registriamo una sostanziale crescita della qualità generale, ma quel che è più importante è che si comincia a intravedere una mappa molto più articolata e variegata rispetto al passato. In sostanza, a parte le solite certezze, c'è un movimento di nuovi produttori appassionati, non solo "autoctoni" ma anche provenienti da altri importanti terroir del Bel Paese, che disegnano percorsi originali, sia sul piano territoriale che stilistico. Il successo della denominazione passa da questi punti, ma soprattutto dalla capacità del territorio di fare squadra e di apparire finalmente coeso e determinato sullo scacchiere nazionale e internazionale.

Buona Lettura
Antonio Boco
Franco Pallini



Vendemmia: 2009
Proprietà: Famiglia Caprai
Uvaggio: Sagrantino
Bottiglie prodotte: 40.000
Enologo: Attilio Pagli
Prezzo allo scaffale: €
55,00-60,00

Arnaldo Caprai - Val di Maggio Sagrantino di Montefalco 25 Anni

Il Sagrantino di Montefalco? Praticamente, lo ha inventato Marco Caprai. Certo, questo vitigno ha origini antiche, come è vero che il vino che ne deriva (soprattutto nella versione "dolce") è stato vinificato da sempre dai contadini della zona. E' altrettanto innegabile, però, che se oggi questo rosso, così particolare, è considerato uno dei maggiori vini italiani, con estimatori sparsi un po' in tutto il mondo, e se il comprensorio di Montefalco è oggetto di studi e riflessioni, essendo diventato uno dei casi più clamorosi di affermazione di un territorio grazie al vino, il merito è da ascrivere, in larga parte, alla cantina Caprai e al suo "deus ex machina". Un'opera pionieristica i cui ingredienti sono stati una accurata ricerca, una rigorosa sperimentazione, praticate senza compromessi ed attingendo dal meglio che l'Italia enoica può offrire, passione e capacità manageriali. Oltre che un profondo e autentico attaccamento per un vitigno e il suo territorio di origine. E se nella denominazione sono pure emerse contraddizioni e non poche difficoltà nella gestione di un successo così improvviso, la cavalcata dell'azienda di Marco Caprai è stata travolgente, portando alla nascita, tra l'altro, di un autentico vino culto: il Sagrantino 25 Anni, nato nel 1993 per festeggiare il quarto di secolo dell'azienda e diventato il prodotto "bandiera" delle etichette prodotte nella cantina di Torre, a due passi da Montefalco. Oggi, questa azienda può contare su oltre 130 ettari di vigneto e nella cantina di Marco Caprai è possibile, come in poche altre realtà produttive di questo territorio, cominciare a testare le vere potenzialità del Sagrantino, stappando le annate più vecchie. Perché se qualcosa di certo è possibile affermare su questo rosso generoso e opulento, una sicuramente è la sua capacità di affrontare il tempo che passa. Qualche indicazione, tuttavia, è più che leggibile anche nella giovanissima versione 2009, oggetto del nostro assaggio. Profumi decisamente intensi e frutto sempre in primo piano, sono le caratteristiche olfattive più immediate che trovano complessità in una timbrica affumicata. In bocca, poi, la "carica" del frutto si affianca a tannini imponenti e serrati, ancora molto giovani, e ad un'ottima vivacità.

Vendemmia: 2009
Proprietà: Azienda Agricola Perticaia
Uvaggio: Sagrantino
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo: Emiliano Falsini
Prezzo: € 32,00-34,00

Perticaia Dop Sagrantino di Montefalco

Guido Guardigli, un passato di rilievo nel mondo agroalimentare italiano e specialmente del vino, ha fatto decisamente bene al territorio di Montefalco. Ha apportato esperienza, idee, capacità manageriali e un'idea di vino decisamente affascinante. Lo ha fatto con una propria azienda, Perticaia, da subito diventata un preciso punto di riferimento per la denominazione, appunto, non solo qualitativo, ma anche organizzativo e manageriale. Il Sagrantino 2009 della casa ha un intenso profilo aromatico, giocato su toni floreali, di frutta matura e delicatamente tostatati. Bocca carnosa e densa, di buonissima profondità.

Vendemmia: 2010
Proprietà: Società agricola Cappuccini S.S.
Uvaggio: Sagrantino
Bottiglie prodotte: 3.000
Enologo: Emiliano Falsini
Prezzo: € 43,00-45,00

Villa Mongalli Dop Montefalco Sagrantino Colcimino

A nostro avviso Villa Mongalli è una delle aziende più sottovalutate del panorama enologico nazionale. Non che i premi e i riconoscimenti non siano arrivati ma il valore e lo stile dei suoi vini meriterebbero ben altra considerazione tra gli appassionati. Comunque, si tratta di un'azienda bellissima, inserita in un contesto paesaggistico meraviglioso e, per come la vediamo noi, tra i più vocati dell'intera denominazione. Colcimino, che dà il nome a questo Sagrantino, è un vero Grand Cru e regala alcuni dei migliori vini della zona. Il 2010 ha ancora bisogno di bottiglia ma mostra le sue indubbie potenzialità.

Vendemmia: 2007
Proprietà: Saigricola
Uvaggio: Sagrantino
Bottiglie prodotte: 15.000
Enologo: Riccardo Cotarella
Prezzo: € 50,00-54,00

Còlpetrone Dop Montefalco Sagrantino Gold

Tra le aziende che più di tutte hanno portato in alto il Sagrantino di Montefalco, elevandone la qualità in tempi non sospetti, un ruolo di primo piano spetta certamente a Còlpetrone, una delle aziende più importanti della galassia Saigricola, di recente entrata interamente nella acquisizione di Fonsai da parte di Unipol. Siamo nei pressi di Marcellano, comune di Gualdo Cattaneo, noto per i sottosuoli ricchi di lignite che infatti caratterizzano questo terroir. Il Sagrantino della casa ha i tratti opulenti della tipologia, ben giocati e ritmati su un palato solido e profondo, capace di alternare note di frutta matura a sensazioni scure, di vaniglia e cioccolato. Stesso registro stilistico espresso nei profumi, che puntano tutto su intensità e avvolgenza, restituendo un vino affascinante e non privo di originalità.

Vendemmia: 2008
Proprietà: Lungarotti
Uvaggio: Sagrantino
Bottiglie prodotte: 26.000
Enologo: Vincenzo Pepe, Lorenzo Landi
Prezzo: € 25,00-27,00

Lungarotti Dop Montefalco Sagrantino

Non c'è bisogno di introdurre Lungarotti a tutti gli addetti ai lavori e agli appassionati di vino. Si tratta di una delle griffe più importanti e storiche del vino italiano, capace di disegnare l'Umbria nella mappa enologica mondiale e di far emergere le potenzialità di Torgiano, terroir diventato celebre proprio grazie a questo marchio. Forse però non tutti sanno che da qualche anno Lungarotti ha anche vigne e cantina a Montefalco, dove produce uno dei migliori Sagrantino della zona. Un passo quasi doveroso, verrebbe da dire, per una azienda che non ha mai nascosto il suo legame con la regione di appartenenza e che non poteva perdere le potenzialità del terroir di Montefalco. Un vino ricco, come d'uopo, il Sagrantino di Lungarotti, ma anche succoso e profondo, dotato di tannini ben presenti ma levigati.



I migliori vini italiani ed internazionali
protetti da chiusure high tech

www.ionosodtappo.it

CONOMIENI DA
NOMACORC*

Amorim PREMIUM
La qualità a forma di tappo





Vendemmia: 2000
Proprietà: Famiglia Antano
Uvaggio: Sagrantino
Quotazione: € -

Fattoria Colleallodole Dop Montefalco Sagrantino Colleallodole

Si dice che i primi Sagrantino moderni assaggiati da Luigi Veronelli fossero proprio quelli di questa cantina e che il grande narratore del vino italiano avesse il compianto Milziade Antano come interlocutore privilegiato per scoprire e approfondire il terroir di Montefalco. Senza girarci tanto intorno, insomma, siamo di fronte a uno dei padri della patria della denominazione e della stessa tipologia. Bellissime le vigne, tra le più vocate della zona, a cominciare dal cru Colleallodole, sapiente e classico il metodo di vinificazione e affinamento. Oggi gli Antano, dopo la morte del padre Milziade, sono rimasti vignaioli autentici e i vini della fattoria quanto di meglio si possa trovare in questo territorio. Dal nostro caveau abbiamo ripescato un Sagrantino Colleallodole 2000. Un rosso memorabile, che il tempo ha provveduto a definire ed esaltare. Magnifico nelle tonalità piene dei profumi, sempre nel solco di una beva complessa e appagante, per nulla disturbata dal tempo che avanza.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

Vistorta, Merlot 2004

A me pare che il Merlot di Vistorta, sia un bel vino, anche con qualche anno sulle spalle. I profumi sono pieni, non privi di personalità e spaziano dai frutti rossi alle note di sottobosco e liquirizia. In bocca, il gusto è schietto, la progressione fresca e lineare e il finale avvolgente e profondo. Un Merlot con un carattere tendenzialmente riconoscibile e che garantisce piacevolezza sia al palato più smaliziato che a quello meno esperto.

Giancarlo Valensing
Enonauta



Vendemmia: 2009
Proprietà: Valentino Valentini
Uvaggio: Sagrantino
Bottiglie prodotte: 5.900
Enologo: Emiliano Falsini
Prezzo allo scaffale: € 23,00-25,00

Bocale Dop Montefalco Sagrantino

Piccola cantina montefalchese, Bocale è azienda tutto sommato recente ma già conosciuta dagli appassionati. In realtà la famiglia Valentini ha trascorsi importanti nelle produzioni agricole tipiche della zona, dunque la recente attività vitivinicola non è altro che la dimensione contemporanea di un'attitudine antica. I vini prodotti hanno subito trovato una precisa fisionomia. Il Montefalco Sagrantino 2009, dopo un'iniziale riduzione, si apre bene su toni di frutta matura e spezie, solo un filo appesantito da una dimensione tostata ancora giovanile. La bocca è piena, calda e tannica, con piacevole sottofondo di goudron. Un Sagrantino ben registrato e di buona caratterialità.

Vendemmia: 2006
Proprietà: Moretti Omero
Uvaggio: Sagrantino
Bottiglie prodotte: 9.000
Enologo: Tiziano Vistalli
Prezzo allo scaffale: € 21,00-23,00

Moretti Omero Dop Montefalco Sagrantino Vignalunga

Moretti Omero è uno dei più apprezzati artigiani del Sagrantino, capace di intraprendere la scelta dell'agricoltura biologica da anni, in tempi non sospetti. Tutti i vini della casa sono originali e ricchi di personalità, anche se non sempre perfetti sul piano della precisione stilistica. Vale la pena, tuttavia, soffermarsi maggiormente su un Sagrantino davvero centrato. Si tratta del Vignalunga 2006, dal nome del cru, che rimanda alle sue caratteristiche perimetrali. Un rosso capace di esprimere finezza, volume e calore allo stesso tempo, caratterizzato da note di mora di rovo, tabacco e terra bagnata. Bocca precisa e vibrante.

Vendemmia: 2009
Proprietà: Famiglia Pardi
Uvaggio: Sagrantino
Bottiglie prodotte: 1.200
Enologo: Giovanni Dubini
Prezzo allo scaffale: € 34,00-36,00

Pardi Dop Montefalco Sagrantino Sacrantino

Deliziosa realtà, giusto fuori dalle mura di Montefalco, Pardi è uno dei nomi nuovi per chi è alla ricerca dei migliori vini della zona. In realtà la famiglia è tutto meno che una scoperta per il territorio, essendo un marchio importante dell'imprenditoria locale, ma il progetto vitivinicolo "moderno" è un fatto piuttosto recente. Tornando ai vini, davvero tutti molto convincenti, siamo alle prese con uno stile croccante, teso, ricco di frutto e sfumature. Il Sagrantino Sacrantino ha la densità che ci si aspetta da questo vino, inserita tuttavia in un contesto grintoso, scattante e davvero molto goloso, dove i profumi amplificano freschezza e piacevolezza.

Vendemmia: 2008
Proprietà: Famiglia Lunelli
Uvaggio: Sagrantino
Bottiglie prodotte: -
Enologo: Marcello Lunelli
Prezzo allo scaffale: € 20,00-22,00

Tenuta Castelbuono Dop Montefalco Sagrantino

La famiglia Lunelli è nota nel mondo del vino soprattutto per essere l'artefice dei successi targati Ferrari, brand celeberrimo e giustamente celebrato della spumantistica italiana e internazionale. Oltre alla famosa casa vinicola trentina, tuttavia, i Lunelli conducono con successo altre tenute in giro per l'Italia, tra le quali questa di Bevagne, nel comprensorio del Sagrantino. Lo stile dei rossi umbri dei Lunelli va via via delineandosi e si fa sempre più convincente. Il Sagrantino 2008 è molto buono, giocato su una base fruttata classica e su cui si infiltrano pregevoli note floreali e tostate, preludio di un palato solido e avvolgente.



Mercato dei Vini
DEL VIGNAIOLI INDIPENDENTE E ENAI
PIACENZA EXPO
30 NOVEMBRE / 1 DICEMBRE 2013
Ore 11.00-19.00

SATA MISURA LA TUA SOSTENIBILITÀ
Studio Agronomico





Vendemmia: 2010
Proprietà: Marchesi Antinori
Uvaggio: Cabernet Sauvignon
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: €
38,00-40,00

Antica

Cabernet Sauvignon Napa Valley

Piero Antinori si innamorò di questa zona di produzione dalla prima visita che qui effettuò nel 1966. Nel 1985, finalmente, il suo sogno si è realizzato ed è cominciata l'avventura di Antica a Napa Valley. La tenuta si trova nella "sottozona" di Atlas Peak, il punto più alto della regione, che separa Napa dalla valle di Sacramento. Una zona ideale per produrre vini nel solco stilistico dei grandi rossi americani, ma anche in grado di offrire una certa freschezza in più e una finezza maggiormente accentuata. Né è un buon esempio questo Cabernet Sauvignon 2010, che Renzo Cotarella e l'enologo "di casa" Nate Weis hanno saputo declinare con accenti davvero interessanti e, forse, con qualche sorpresa. Ne risulta un vino dai profumi precisi in cui alla dolcezza del frutto si contrappongono sensazioni piacevolmente erbacee di grande freschezza ed eleganza. Un prologo decisamente in linea con uno sviluppo progressivo pieno ma al contempo ben ritmato, che conferisce al sorso energia e grande godibilità. In Italia la distribuzione delle etichette Antica è della casa madre 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

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 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 di [Vino.it](http://www.vino.it) (www.vino.it, con sede a Varese e sede legale a Londra) inizia nel 2012 da un incrocio di passioni: i soci fondatori, Bruno Ciscato, Luca Brugnaro e Christian Bottegat, decidono di unire vino ed internet, realizzando questa enoteca on-line ricca e non priva di belle sorprese:

Tiefenbrunner, Alto Adige Lago di Caldaro 2012 - € 5,90

Tutta la freschezza di un bianco altoatesino

La Kiuva, Valle d'Aosta Pinot Gris 2012 - € 7,20

Il Pinot Grigio trova una sua declinazione ulteriore anche in Valle d'Aosta

Cecilia, Elba Vermentino 2012 - € 8,40

Un bianco di bella salinità e di buon ritmo

Baglio di Pianetto, Insolia 2012 - € 8,90

fragante e caldo, da uve autoctone del territorio

Antinori, Bramito del Cervo 2012 - € 10,20

Chardonnay di bella energia e di fattura ineccepibile

Tenuta San Guido, Le difese 2011 - € 15,90

Il second vin della Maison patria del Sassicaia

Tenuta di Capezzana, Ghiaie della Furba 2007 - € 21,90

Un Supertuscan pieno e di ottima consistenza

Lungarotti, Torgiano Rubesco Riserva Vigna Monticchio 2006 - € 24,80

Un Sangiovese che non fa rimpiangere la Toscana

Falesco, Montiano 2010 - € 25,50

Un Merlot eseguito con grande accuratezza

Castello di Ama, Chianti Classico 2008 - € 25,90

Un vino ormai saldamente fra i più importanti del suo territorio di origine

Cosa consiglia

Ed ecco una selezione del meglio della Enoteca Vino.it:

Argiolas, Turriga 2007 - € 42,00

Un vino di grande fascino e originalità

Poggio di Sotto, Brunello di Montalcino 2005 - € 77,00

Un Brunello tradizionale ormai stabilmente fra i più grandi

Bruno Giacosa, Barbaresco Santo Stefano 2009 - € 77,90

Un classico e fedele interprete della tradizione enoica piemontese

Donnafugata, Contessa Entellina Mille e una Notte 2007 - € 45,90

Un vino ricco e opulento come la terra da cui nasce

Feudi di San Gregorio, Patrimo 2009 - € 54,90

Un Merlot sontuoso e di grande struttura

Tenuta di Biserno, Biserno 2009 - € 74,80

Blend di Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot, gustoso e di grande finezza

Inniskillin, Niagara Peninsula Vidal Icewine 2008 - € 79,00

Prodotto da uve Vidal è un vino in grado di sorprendere anche i palati più esigenti

J.J. Prüm, Deutscher Qualitätswein Riesling Wehlener Sonnenuhr Spätlese 2011 - € 33,25

Il Riesling in una delle sue massime espressioni

Tenuta San Guido, Bolgheri Sassicaia 2009 - € 104,90

Un classico che non delude mai, annata dopo annata

Masi, Amarone della Valpolicella Classico Mazzano 2006 - € 69,90

Una delle espressioni più pregevoli del vino simbolo della produzione rossista veneta



Sotto la guida

Si è conclusa da poco la consueta verifica dei risultati "guidaroli", che alle nostre latitudini deve tener conto di ben sette guide. E questo già delinea una situazione tendenzialmente anomala. Con, come "aggravante", la solita poca convergenza di giudizio che non consente neppure di costruire almeno uno "zoccolo duro" delle eccellenze enoiche del Bel Paese. Ma poi, i punteggi e i premi servono o no? Forse un tempo, ma adesso? E ancora, esiste uno scopo e una utilità delle guide, visto che da più parti sono messe in discussione soprattutto con il crescente peso della comunicazione sui social media? Il ruolo determinante svolto dalle guide, quelle "storiche", evidentemente, è stato senz'altro di una importanza straordinaria per lo sviluppo del mondo del vino tricolore. E non stiamo parlando di un fatto avvenuto in un tempo lontanissimo, ma, all'ingrosso, 25 o 30 anni fa. Una decisa inversione di tendenza stimolata soprattutto dell'impatto sui veri fruitori di questo tipo di pubblicazioni, cioè dei consumatori e degli appassionati. Poi la spinta propulsiva delle guide si è arrestata, ed oggi assistiamo ad un fenomeno per cui le guide sono quasi ridotte ad ingranaggio di un meccanismo autoreferenziale in cui i protagonisti sono le aziende e i produttori. Vedremo quando, come e se sarà possibile che le guide riescano a riconquistare il loro senso vero: strumenti di orientamento per i lettori di un mondo, quello del vino, che sta complessificandosi sempre di più, magari anche inconsapevolmente.

Se amate le piccole provocazioni, l'equilibrio dialettico e mai statico, la creatività giocosa non fine a se stessa, i cerchi che si chiudono, l'intreccio di idee che mirano al raggiungimento non di uno ma di tutti i vertici possibili, a Roma Glass Hostaria (vicolo Dè Cinque, 58; tel. 06 5833 5903; www.glass-restaurant.it) fa al caso vostro. I contrasti sono ovunque, dentro e fuori. C'è Trastevere, la sua storia, fatta di muri antichi segnati dal tempo, e c'è un locale dagli interni ultramoderni, lineari e accoglienti, capaci di mantenersi in equilibrio con la storia. C'è una materia prima da urlo pescata in ogni dove, dai mercati sotto casa a quelli del mondo, e c'è uno stile originale, creativo, di grande riconoscibilità, dove i sapori sono esaltati e mai sacrificati, senza sconfinare però nel manierismo fine a se stesso. C'è un servizio impeccabile ma allo stesso tempo sensibile e premuroso, capace di mettere a proprio agio. Merito di Fabio Spada, padrone di casa colto e mai banale, e di Cristina Bowerman, che comanda la cucina con piglio, estro e rara sensibilità. Ne escono piatti deliziosi, a volte giocosi e irriverenti, spesso golosi e puntuali nell'esecuzione. La cantina ne segue la scia: nella qualità e nella personalità delle scelte. Complimenti.

La top five di "Glass Hostaria"

Marie Courtin, Champagne Brut Resonance - € 70,00

Cantina di Terlano, Pinot Bianco Vorberg Riserva 2003 - € 45,00

Paride Iaretti, Gattinara Riserva 2005 - € 45,00

Benedict Loosen Erben, Erben Riesling Urziger Wurtzgarten Auslese 1976 - € 90,00

Pierre Amiot, Clos de la Roche Grand Cru 2007 - € 120,00

Non solo vino

Mattei

Cantucci al cioccolato

Il Biscottificio Mattei evoca immediate suggestioni storico-culinarie, fa parte del gotha del settore ed è certamente una delle aziende italiane più ricche di fascino. Una storia fatta di dolcezza, dove la parola tradizione si riempie di significato. Ecco allora che ogni novità presentata è ponderata con attenzione, tanto che subito si segnala come evento "eccezionale". Non fanno eccezione i Cantucci al cioccolato fondente. Era dal 1950 che il Biscottificio Mattei non proponeva un nuovo prodotto, e dopo oltre un secolo e mezzo dalla sua nascita, questa è la prima variante alla ricetta tradizionale del 1858 di Antonio Mattei. Da non perdere.



I tre vini del cuore di...

Cristiana Capotondi

Esordisce a 13 anni, nel 1993, nella miniserie televisiva "Amico mio", e l'anno seguente recita in "Italian Restaurant". Nel 1995 esordisce al cinema con "Vacanze di Natale '95", nel 1998 recita in "Un nero per casa", e successivamente nelle miniserie tv "Anni '50". Al cinema lavora in "Christmas in love" e "Volevo solo dormire addosso". Nel 2006 è stata co-protagonista della fiction "Joe Petrosino" e al cinema è protagonista della "Notte prima degli esami". Sul grande schermo si rivede in "Come tu mi vuoi" e nel 2007, lavora in "I Viceré" e "Scrivilo sui muri". Nel 2008 è protagonista del remake televisivo "Rebecca, la prima moglie". Nel 2009 ritorna sul grande schermo con il film "Ex". Nel 2010 lavora nella miniserie televisiva "Sissi" e nello stesso anno gira, il corto "The Wholly Family". Nel 2011 recita in "La peggior settimana della mia vita" e fa parte del cast del film "La kryptonite". Si cimenta anche nel doppiaggio nel 2013 con "Educazione siberiana", e recita nel film "Amiche da morire".

Caprai, Sagrantino di Montefalco 25 Anni

Gravner, Ribolla Gialla

Vodopivec, Vitovska Classica

