

Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 97 - Dicembre 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: 2010  
Proprietà: Famiglia Bonetta  
Uvaggio: Syrah  
Bottiglie prodotte: 9.000  
Enologo: Riccardo Cotarella  
Prezzo allo scaffale:  
€ 18,00-21,00

### Baglio del Cristo di Campobello Sicilia Igp Lusirà

Non è la prima volta che scriviamo dei vini siciliani del Baglio del Cristo di Campobello. Si tratta di un'azienda bellissima, collocata in uno scenario naturale e paesaggistico da sogno, capace di vini ben impostati e stilisticamente definiti. Una realtà produttiva dal futuro interessante che, per intanto, è riuscita a ritagliarsi una buona posizione nel sempre più competitivo panorama enologico siciliano. Il Lusirà 2010 è un Syrah dai toni varietali, con note speziate intense che ricordano il pepe nero, non senza accenni ferrosi e fruttati maturi, con cenni di confettura. La bocca è coerente, calda e avvolgente, concentrata e ben sostenuta dall'alcol. Un vino certamente pronto, ideale da bere in questo momento, magari dopo averlo scaraffato adeguatamente.



Vendemmia: 2012  
Proprietà: Gianfranco Fino  
Uvaggio: Primitivo  
Bottiglie prodotte: 6.000  
Enologo:  
Gianfranco Fino  
Prezzo allo scaffale:  
€ 40,00-42,00

### Gianfranco Fino Dop Primitivo di Manduria Es Più Sole

Chissà se Gianfranco Fino, quando all'inizio degli anni Duemila ha concretizzato la propria avventura vitivinicola, immaginava che in così poco tempo sarebbe diventato uno dei vigneron più noti e apprezzati del panorama italiano. Certo le scelte sono state radicali, come radicali sono i suoi vini ma la scalata fatta è comunque stupefacente. Oggi non parliamo dell'Es, l'etichetta simbolo dell'azienda, ma dell'Es Più Sole 2012, un vino dolce naturale di clamorosa concentrazione, fittissimo, capace di un tripudio di cerasa nera, zucchero di canna, ribes, melograno, con intensi lampi balsamici. Bocca di pari intensità, dolce, con note di candito e buon tannino.



Vendemmia: 2010  
Proprietà: Tenuta Argentiera  
Uvaggio: Cabernet Sauvignon,  
Cabernet Franc, Merlot  
Bottiglie prodotte: 40.000  
Enologo: Federico Zileri Dal  
Verme  
Prezzo allo scaffale:  
€ 40,00-42,00

### Argentiera Dop Bolgheri Superiore Argentiera

Pochi dubbi che Argentiera sia attualmente una delle aziende più belle e importanti di Bolgheri, con un successo che, nel recente passato, è diventato quasi inarrestabile. Di proprietà dei fratelli Fratini coltiva le sue uve, tipiche della denominazione, su terreni argillosi e sassosi, in una superficie di circa 75 ettari dei 500 totali di proprietà. L'annata non certo semplice per il comprensorio bolgherese regala un vino splendido, come spesso succede ai produttori più importanti. Frutto di pregevole maturità e freschezza aromatica, reso complesso da note speziate e delicatamente balsamiche al naso; bocca cremosa, di buona polpa e fluidità, dai tannini serrati ma puntuali, giovanili e precisi. Un vino capace di stare nel solco degli esempi stilistici più rilevanti di questo territorio.



Vendemmia: 2012  
Proprietà: Tenimenti Angelini  
Uvaggio: Corvina  
Bottiglie prodotte: -  
Enologo:  
Cristian Ridolfi  
Prezzo allo scaffale:  
€ 18,00-20,00

### Bertani Verona Igp Novare

Poche cantine italiane hanno il fascino e la storia di Bertani. Fondata nel 1857, è diventata famosa, negli anni, per le grandi interpretazioni e la longevità dei vini tipici della Valpolicella: dal Secco (autentico riferimento della casa) all'Amarone. Oggi possiede vigneti e cantine in Valpantena, nella tenuta di Villa Novare, in Valpolicella, nel Soave e nelle zone del Lago di Garda. Novare è vino particolare: le uve che ne fanno parte sono raccolte a fine ottobre, dopo che, a settembre, è stato interrotto il flusso che dalla pianta rifornisce i grappoli, in modo da dare vita ad una specie di seconda maturazione. Delicato, fresco, primario e intensamente fruttato, è vino scaltro, agile, di grande succo e piacevolezza.

## Editoriale

Quando il vino è virtuoso

*Se i dati sull'export del vino tricolore sono decisamente incoraggianti, a fine 2013 potrebbero toccare per la prima volta i 5 miliardi (+9%), gli ultimi aggiornamenti Istat (2012) sul consumo interno di vino sembrano parlare lo stesso linguaggio. Certo, la crisi, che ormai attanaglia il Bel Paese almeno dal 2008, non sembra assolutamente risolta. Ma i dati, dicevamo, sembrano essere piuttosto evidenti: in Italia la spesa in vino non è andata così male, neppure negli ultimi anni e, dopo il sensibile icalo del 2009, il segno più è tornato. Non così in tutto lo stivale: cresce la spesa in vino soprattutto al sud e nelle isole, mentre nei bilanci delle famiglie l'esborso per il nettare di Bacco non sembra particolarmente vivace. Nel 2012, infatti, le famiglie italiane hanno speso 12 euro al mese per il vino, il 2,5% della spesa per alimentari e lo 0,48% della spesa totale mensile. I maggiori consumatori sono le coppie sole, circa 16-17 euro la settimana. Se al nord si continua a spendere più che al sud, l'evoluzione è molto diversa. Nel nord ovest la spesa, oltre 15 euro a famiglia, sta calando ed è oggi uguale a quella del nord est, poco meno di 14 euro per famiglia, dove invece sembra crescere. Al centro si è stabilizzata: il 10% circa sotto i livelli pre-crisi, mentre al sud sembra essere incominciata una fase di crescita, dove si è passati da 8-9 euro nel 2009 a oltre 9,50 e nelle isole addirittura siamo passati da 6 euro a 8 euro per mese a famiglia.*

Buon Natale  
Antonio Boco  
Franco Pallini



Vendemmia: 2008  
Proprietà: Marchesi Antinori  
Uvaggio: Nebbiolo  
Bottiglie prodotte: 15.000  
Enologo: Gianluca Torrenco,  
Renzo Cotarella  
Prezzo allo scaffale: €  
45,00-48,00

## Prunotto Dop Barolo Bussia

Prunotto è il marchio di una cantina dalla lunga storia. Fondata da Alfredo Prunotto nel 1922, che decise in quell'anno di non conferire più le sue uve alla cantina sociale di Alba, fu ceduta a Beppe e Tino Colla, affiancati da Carlo Filiberti nel 1956. Nel 1972, Ugo della Piana architetto di origine langarola, progetta la nuova cantina, che sarà costruita vicino ad Alba dove tutt'oggi è la sede dell'azienda (nel 1999 è stata realizzata una cantina più moderna dalla nuova proprietà). Assume l'attuale assetto proprietario nel 1989, quando la griffe toscana Antinori l'acquista. Dapprima, fino al 1994, occupandosi direttamente della sola distribuzione dei vini e poi, con il ritiro dall'attività dei fratelli Colla, anche della conduzione tecnica. Quest'ultimo passo ha spostato l'impostazione stilistica dei prodotti a marchio Prunotto verso connotazioni tendenzialmente più moderne, a partire, nel 2000, dall'adozione del rovere nuovo per gli affinamenti (barrique e botti di rovere francese da 50 e 75 ettolitri). Tuttavia, tale cambiamento non ha inciso assolutamente sullo spessore qualitativo dei vini Prunotto, capaci di mettere sempre al primo posto eleganza e finezza espressiva. La cantina conta su circa 50 ettari a vigneto nei territori di Langa e Monferrato, frazionati, come da tradizione, in piccoli appezzamenti e singoli cru di proprietà. Tra questi si distinguono Bric Turot (da cui è ottenuto il Barbaresco), Costamiole (per la Barbera d'Asti), Bricco Colma (dove è allevato l'Albarossa, un incrocio tra Nebbiolo e Barbera, realizzato dal professor Dalmasco alla fine degli anni Trenta) e Bussia. Quest'ultimo è uno dei più rinomati della zona del Barolo, si estende per 7,35 ettari e contiene il cru Bussia Vigna Colonnello. Da questo particolare terroir Prunotto ottiene il Barolo Bussia, che rappresenta la punta di diamante del suo portafoglio prodotti. La versione 2008 è decisamente importante. Si tratta di un Barolo di taglio classico, dai profumi intensi e netti che rimandano a sensazioni balsamiche e a note di fiori leggermente appassiti. Un perfetto anticipo della sua progressione gustativa, affilata, tonica, di grande energia tannica e dall'allungo preciso e quasi nervoso, condotto da una bella acidità che ne amplifica la lunghezza del finale.

Vendemmia: 2008  
Proprietà: Bettina Schnabel Rogosky  
Uvaggio: Caberlot  
Bottiglie prodotte: -  
Enologo: Peter Schilling  
Prezzo: € 49,00  
Bottiglia acquistata nell'Enoteca Beresapere di Perugia il 21 novembre

## Podere Il Carnasciale Toscana Igp Il Carnasciale

Al Carnasciale non c'è più solo il Caberlot, il grande vino della casa, originalissimo sia nella base ampelografia che nella realizzazione, ma anche un second vin. Omonino del podere che lo produce, non un ripiego ma un vino a sé, figlio di una realtà estremamente affascinante, frutto dell'impegno e delle idee avveniristiche di Wolf Rogosky e della moglie Bettina (capace di caricarsi l'impresa sulle spalle alla prematura scomparsa del marito). Il Carnasciale è un vino che segue lo schema aromatico del fratello maggiore: note di piccoli frutti neri, sfumatura vegetale che vira rapidamente, specie con qualche anno di affinamento in bottiglia, su complessi cenni balsamici e pirici.

Vendemmia: 2004  
Proprietà: Castello delle Regine  
Uvaggio: Merlot  
Bottiglie prodotte: 35.000  
Enologo: Franco Bernabei  
Prezzo: € 24,50  
Bottiglia acquistata nell'Enoteca Beresapere di Perugia il 21 novembre

## Castello delle Regine Umbria Igp Era

Un microcosmo. Così appare Castello delle Regine al visitatore, dato che parliamo di una tenuta di oltre 400 ettari con riserve di caccia, case vacanze, piante di olivo, un bellissimo allevamento di Chianina e, ovviamente, tanta vigna. L'azienda insiste sui comuni di Narni e Amelia ed è stato indirizzata, da un punto di vista varietale ed enologico, ad uno schema moderno e rigoroso. Il Merlot, emblema delle idee vitienologiche della proprietà, ha un profilo ricco e di bella complessità, con uno schema gustativo convincente, ampio, carnoso e ben calibrato sul piano alcolico. Un bell'esempio per la categoria e un vino capace di strappare consensi sia alla critica che al pubblico.

Vendemmia: 2005  
Proprietà: Lungarotti  
Uvaggio: Cabernet, Sangiovese, Canaiolo  
Bottiglie prodotte: 30.000  
Enologo: Vincenzo Pepe, Lorenzo Landi  
Prezzo: € 18,50  
Bottiglia acquistata nell'Enoteca Beresapere di Perugia il 21 novembre

## Lungarotti Umbria Igp San Giorgio

Quando si parla di tradizione e innovazione bisognerebbe sempre storizzare i concetti. Giorgio Lungarotti è stato un grande innovatore negli anni Sessanta, riuscendo a realizzare qualcosa di inimmaginabile e sconosciuto nel territorio in cui si trovava. Eppure oggi la sua cantina è considerata estremamente classica e ancorata alla tradizione. Altra innovazione della casa è poi il San Giorgio, una sorta di "Superumbrian" che segna, negli anni, un ulteriore step per l'azienda. Cabernet con quote di Sangiovese e Canaiolo, conosce un élevage in barrique che ne completa l'opera. E' vino di razza, complesso, strutturato e avvolgente, dal classico fine bocca speziato.

Vendemmia: 2009  
Proprietà: San Michele Appiano  
Uvaggio: Gewürztraminer, Riesling, Sauvignon  
Bottiglie prodotte: -  
Enologo: Hans Terzer  
Prezzo: € 21,00  
Bottiglia acquistata nell'Enoteca Beresapere di Perugia il 21 novembre

## San Michele Appiano Dop Alto Adige Passito Comtess

Il livello qualitativo eccezionale, l'immagine coordinata e accattivante, la capacità di interpretare il territorio, le varietà e i singoli vini in maniera ineccepibile, oltre alle diverse linee e la gerarchia interna, fanno della cantina di San Michele Appiano una realtà di riferimento per il vino altoatesino e italiano. Il Comtess è etichetta giustamente celebrata, figlia di uve Traminer, Riesling e Sauvignon raccolte tardivamente, alla luce dei raggi autunnali. Un vino meraviglioso per intensità aromatica, maturità, passo gustativo cremoso e spina acida. Mai pesante o peggio stucchevole, è un esempio assoluto e goloso.



I migliori vini italiani ed internazionali  
protetti da chiusure high tech

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



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





Vendemmia: 2001

Proprietà: Giampaolo Motta

Uvaggio: Sangiovese, Merlot

Quotazione: € -

## Fattoria La Massa

### Dop Chianti Classico Giorgio I

Quello di Panzano, nel Comune di Greve in Chianti, è considerato da tutti una specie di Grand Cru, ma questo non significa che ci sia un'omogeneità definita e codificata nei vini di questa sottozona. Il fatto è che il lavoro dell'uomo, le idee dei vignaioli e il temperamento dei vini diventati più famosi non rispondono ad un unico schema, sia stilistico che ampelografico. Non solo Sangiovese, insomma, ma anche una buona dose di varietà "internazionali" capaci di esaltare il terroir con un linguaggio innovativo, da una parte, e di scompaginare le sfaccettature della zona, dall'altro. Comunque, indipendentemente dalle preferenze, non si può disconoscere l'eccezionale opera di Giampaolo Motta. Il Giorgio I è il vino simbolo della sua azienda, figlio delle migliori uve di proprietà (oggi Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot). La bella vendemmia 2001, stappata ora, regala sensazioni calde, terziarie, molto erbacee e speziate, con cenni di goudron e frutta sotto spirito. Un vino caldo e avvolgente, molto concentrato e complesso.

## "fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

**Maso Martis, Trentodoc Brut Riserva 2004**

Questo spumante mi sembra un bell'esempio di come le bollicine italiane metodo classico abbiano fatto passi in avanti decisi e convincenti. L'uvaggio di Pinot Nero, Chardonnay e Pinot Meunier, richiama la tradizione della Champagne, ma il vino prodotto da questa piccola Maison trentina riesce anche a trasmettere carattere e personalità. Sboccatura 2013, insomma, uno spumante che ha passato oltre 8 anni sui lieviti, possiede classe ed eleganza, oltre a profumi intensi e bella vivacità del sorso.

**Claudio Marangon**  
**Enonauta**



Vendemmia: 2012

Proprietà: Illuminati

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 200.000

Enologo: Claudio Cappellacci, Giorgio Marone

Prezzo allo scaffale: € 6,00-8,00

## Illuminati

### Dop Montepulciano d'Abruzzo Riparosso 2012

Tra le aziende storiche d'Italia, quella di Dino Illuminati merita un posto di riguardo. E' stata fondata nell'Ottocento e dunque ha trascorsi illustri, capaci di dettare i tempi e le tendenze del vino teramano e abruzzese in generale. Il Montepulciano Riparosso 2012 è un autentico prodigio, considerando il prezzo amichevole con cui viene venduto. Proviene da uve raccolte nel Comune di Controguerra, da viti che poggiano su terreni argillosi, a circa 260 metri sul mare. Ha carattere, intensità e soprattutto dinamismo. Un vino di rara piacevolezza insomma, capace di fare le scarpe a tante etichette di fascia superiore.

Vendemmia: 2011

Proprietà: Adriana Galasso, Fausto Albanesi

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 40.000

Enologo: Giancarlo Soverchia

Prezzo allo scaffale: € 8,00-10,00

## Torre dei Beati

### Dop Montepulciano d'Abruzzo

Non più scoperta o cantina emergente, Torre dei Beati è realtà affermata, solida, capace di innescare un nuovo corso del vino abruzzese a partire dai solidi capisaldi della tradizione. Produzione biologica certificata e numeri non confidenziali (circa 100.000 bottiglie sfornate ogni anno), ma soprattutto uno stile originale, capace di esaltare in ogni piega il terroir di riferimento. Senza scomodare i top di gamma, Cocciapazza e Mazzamurello in testa, ecco un Montepulciano d'Abruzzo 2011 di rara piacevolezza. Delicato, scaltro, croccante. È un rosso saporito e goloso, dall'invidiabile rapporto col portafogli.

Vendemmia: 2011

Proprietà: Masciarelli

Uvaggio: Trebbiano

Bottiglie prodotte: 35.000

Enologo: Romeo Taraborrelli

Prezzo allo scaffale: € 24,00-27,00

## Masciarelli

### Dop Trebbiano d'Abruzzo Marina Cvetic

Non c'è davvero bisogno di presentare questa eccezionale realtà del vino abruzzese, autentica griffe italiana, pensata e realizzata da quel grande uomo che è stato Gianni Masciarelli. Oggi c'è una donna altrettanto grande alla conduzione delle proprietà che compongono questo piccolo impero del vino, la moglie Marina Cvetic. Proprio lei dà il nome a questo Trebbiano d'Abruzzo delicato, fruttato e floreale, sapido e nervoso come un bianco di carattere deve essere. Ideale come aperitivo, può stare tranquillamente a tavola con i classici antipasti del territorio, primi piatti e pesci alla griglia.

Vendemmia: 2009

Proprietà: Castorani

Uvaggio: Montepulciano

Bottiglie prodotte: 40.000

Enologo: Angelo Molisani

Prezzo allo scaffale: € 10,00-12,00

## Podere Castorani

### Dop Montepulciano d'Abruzzo Amorino

Una cantina dai grandi numeri capace di vini qualitativamente eccellenti ma non banali o standardizzati? Un grande vino a piccolo prezzo? Le risposte sono tutte nel Montepulciano d'Abruzzo Amorino 2009 Castorani. Grintoso, ricco aromaticamente ma di grande beva, è un rosso davvero ben fatto e centrato. L'affinamento in bottiglia gli ha regalato, per giunta, quel tocco di complessità speziata, che ne fa un vero fuoriclasse, se riferito alla sua categoria di appartenenza. Nasce su uno splendido lembo delle colline pescaresi, in posizione ben ventilata, a beneficiare dell'influsso marino e dei venti che arrivano dai monti.



Vendemmia: 2008

Proprietà: Mt. Benson

Uvaggio: Cygne Blanc

Bottiglie prodotte: -

Prezzo allo scaffale: £

11,00-13,00

## Benson Rise

### Limestone Coast South Australia Cygne Blanc

L'Australia enoica, in generale, riserva sorprese specialmente in fatto di marketing (basta pensare a Yellow Tails). Ma non solo. Vale la pena segnalare il caso del "Cigno Bianco", lo Cygne Blanc, un vitigno, per adesso, coltivato e vinificato solo nella terra dei canguri. Nel 1989, Sally Mann, moglie dell'enologo Dorham Mann, trovò una piantina di vite nel suo giardino nella Swan Valley, nell'ovest dell'Australia. La giovane pianta aveva foglie simili al Cabernet e così si pensò di coltivarla. Le uve, sorprendentemente a bacca bianca, dettero buoni risultati ed è così che è nato il vino da Cygne Blanc, prima annata 1993, poco più di 10 bottiglie che sono diventate 800 nel 1997. La nuova varietà è stata ufficialmente registrata nel 1999 come Cabernet Cygne Blanc e l'anno dopo, è stato piantato anche nella Limestone Coast nel sud dell'Australia. Dal colore dorato, al naso alterna note agrumate e di fiori. In bocca, è fresco e di buona struttura, con finale tendenzialmente ammandorlato.

## Cosa vende

A San Benedetto del Tronto, l'Enoteca Vincanto (via Romagna, 6; tel. 0735500426; [www.vincantowine.com](http://www.vincantowine.com)) propone un bello spaccato dell'enoologia marchigiana con una scelta attenta anche ai migliori terroir del Bel Paese e qualche mirata puntata estera, specie in Francia:

### Casale del Giglio, Satrico 2012 - € 6,60

Blend di Chardonnay, Sauvignon e Trebbiano di bella tensione gustativa e intensamente profumato

### Velenosi, Rosso Piceno Il Brecciarolo 2010 - € 7,20

Sangiovese e Montepulciano intenso e carnoso, trova nel gusto croccante il suo punto di forza

### Di Majo Norante, Aglianico Molise Contado 2008 - € 9,45

Un rosso pieno, intenso e dalla struttura potente

### Argiolas, Vermentino di Sardegna Costamolino 2011 - € 7,45

Vino dagli aromi varietali ben centrati e dalla bella nota sapida

### Fattoria La Rivolta, Aglianico del Taburno 2010 - € 10,50

Rosso di bella territorialità e dalla beva gustosa

### Berlucchi, Franciacorta Brut 61 - € 13,30

Spumante fresco e ben ritmato

### Velenosi, Passerina Spumante Brut - € 7,61

Un vitigno di antica coltivazione che trova in questa declinazione una delle sue espressioni più riuscite

### Aurora, Barricadiere 2010 - € 16,40

Montepulciano in purezza di bella energia e forza

### Frescobaldi, Chianti Castiglioni 2010 - € 6,60

Fresco e scorrevole, questo rosso toscano

### Planeta, La Segreta Rosso 2011 - € 6,70

Un Nero d'Avola immediatamente piacevole e di bella aromaticità

## Cosa consiglia

Ed ecco una selezione del meglio dell'Enoteca Vincanto:

### Mastroberardino, Taurasi Radici Riserva 2006 - € 23,50

Un vero e proprio classico dell'enoologia partenopea e non solo

### Conti Zecca, Nero 2008 - € 21,50

Uno fra i primi rossi a riportare la Puglia enoica alla ribalta non solo italiana ma internazionale

### Di Majo Norante, Molise Moscato Apianae 2008 - € 14,90

Profumo davvero interessante per questo dolce dalle note di miele e fiori d'arancio

### Di Majo Norante, Molise Rosso Don Luigi Riserva 2008 - € 18,50

Un incrocio molto affascinante quello tra Montepulciano e Aglianico, protagonisti di questo uvaggio

### Poliziano, Le Stanze 2008 - € 35,90

Solido Cabernet Sauvignon e Merlot nella più classica tradizione dei Supertuscan toscani

### Biondi, Etna Rosso Outis 2007 - € 25,00

È uno dei rossi siciliani che attualmente riesce a suscitare maggiore interesse

### Tenimenti D'Alessandro, Cortona Syrah Migliara 2008 - € 55,00

Syrah in purezza di bella eleganza e dotato di buona propensione all'invecchiamento

### Tenimenti D'Alessandro, Cortona Syrah Il Bosco 2008

Un'azienda e un territorio che hanno elevato il Syrah a simbolo dell'eccellenza

### Ruinart, Champagne Blanc de Blancs - € 65,60

Un grande classico dell'esclusivo mondo dello Champagne, in cui Ruinart è protagonista

### Agrapart, Champagne Brut Blanc de Blancs Les 7 Crus - € 40,30

Uno Champagne elegante che si adatta anche all'aperitivo

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.

**ModulGraf**  
L'ETICHETTA.  
[www.modulgraf.com](http://www.modulgraf.com)

**ADHILA**  
SYSTEM

Per Adhila  
l'acqua non  
sarà mai  
un problema



Brindate a una RIVOLUZIONE

**winefit**  
Quality wine dispenser

## La non-comunicazione del mondo del vino

È da poco passato l'ennesimo "ciclone" delle notizie sensazionalistiche, pane quotidiano dell'informazione made in Italy, sulle conseguenze del maltempo, o meglio dell'anomalo maltempo, che ha colpito soprattutto il centro sud, ma, naturalmente, non ne è rimasta traccia se non nelle giustificate perplessità su questo perverso meccanismo, che però non fanno altro che alimentare l'altrettanto perverso e antico meccanismo dell'"Al lupo, al lupo" di esopiana memoria (Chi dà sempre falsi allarmi, non è più creduto neanche quando dice la verità). Fatto sta che in Abruzzo la situazione ha preso davvero una brutta piega e i vigneti (e gli olivi) di Valentini, per citare il produttore più noto, ma anche, per esempio, di Marramiero, sono stati devastati. La cosa è passata pressoché sotto silenzio nei media generalisti più importanti e, inspiegabilmente, nella stampa specializzata, ad eccezione delle meritorie segnalazioni provenienti soprattutto dal mondo dei blog, il che ci dice due cose:

1) il mondo del vino italiano non è poi così al centro dell'attenzione come pensano, soprattutto, gli addetti ai lavori del comparto;  
2) se i disastri non avvengono in regioni come Toscana o Piemonte, la cosa può anche essere tranquillamente ignorata. Morale: c'è ancora molto lavoro da fare e c'è un mondo del vino di serie A e uno di serie B. Riflettere.

A Modena - al di là di sua "eminenza" Massimo Bottura - "L'Erba del Re" (via Castel Maraldo, 45; tel. 059218188) è uno dei migliori ristoranti che ci è capitato di visitare negli ultimi mesi. Il perché è semplice da spiegare e riguarda l'armonia complessiva che si respira, frutto della cura maniacale dei dettagli e della capacità di far funzionare al meglio tutti i componenti dell'ingranaggio. In soldoni: una sala elegante ma pulita, senza eccessi, servizio professionale senza risultare imbalsamato, piatti deliziosi che saltano allegramente tra i grandi classici del territorio ad elaborazioni più creative, capaci però di poggiare su basi solide e mai improvvisate, carta dei vini golosa e personale, valorizzata da una giovane sommelier, preparata e premurosa. Detto questo, qualche sottolineatura in più la merita Luca Marchini, aretino trapiantato a Modena da anni, dove sembra esistere un'atmosfera magica per fare ottima cucina, cuore caldo, fantasia e tecnica di rara sensibilità. Se non sono qui i migliori tortellini in brodo della città poco ci manca, ma sarebbe riduttivo elencare i grandi classici perché qui c'è molto, ma molto altro. Un consiglio? Risotto con succo di cipolla e fegato di vitellone.

## La top five di "L'Erba del Re"

**Cantina della Volta, Lambrusco di Sorbara Rosè Metodo Classico 2010 - € 30,00**

**Beaufort, Champagne Brut Ambonnay Grand Cru 1999 - € 125,00**

**Rinaldi, Barolo Brunate-Le Coste 2009 - € 90,00**

**Coche Dury, Meursault Premier Cru Caillerets 2008 - € 600,00**

**Egon Müller, Riesling Scharzhofberger Kabinett 2010 - € 90,00**

## Non solo vino

### Mastri Birrai Umbri Birra Speciale Rossa Cotta 37



Quella dei Farchioni è una famiglia di grandissimi imprenditori, capace di spaziare in diversi ambiti dell'agroalimentare di qualità. Si passa con disinvoltura dall'olio al vino, fino ai cereali. E da qui alla produzione di birra. Mastri Birrai Umbri ([www.mastribirraiumbri.it](http://www.mastribirraiumbri.it)) è un brand già conosciuto, con diverse tipologie di prodotto e già più che avviato al successo. La birra Speciale Rossa cotta 37, non filtrata e rigorosamente artigianale come le altre, ha colore ramato, profumi caramellati, corpo pieno, rotondo, avvolgente.

## I tre vini del cuore di...

### Andrea Pezzi

Conduttore televisivo, fa i primi passi come dj a Radio Studio 93. Dopo aver esordito come dj a Radio DeeJay, diventa un volto di Mtv Europe e trova un primo successo con il programma Italia, Hot. Successivamente, diventa autore di programmi sempre più innovativi, come Tokusho. Altro programma storico è Kitchen in cui invita un ospite a proporre una ricetta e a cucinarla mentre avviene l'intervista. Alla Rai, Pezzi ha condotto Serenate, Mondì Nuovi, una serie di dieci documentari in cui incontra le più importanti autorità artistiche, economiche, politiche e religiose dei Paesi visitati: Cina, Giappone, India, Iran, Russia. In occasione di questi stessi viaggi conduce anche per RaiSat Gambero Rosso Channel la serie Pezzi di..., un format divertente ed ironico incentrato sulla cultura alimentare dei Paesi visitati. È stato opinionista per Il Sole24 Ore e nel 2009 esce il suo primo libro Fuori Programma.

**Vega Sicilia, Unico 1979 - Petrus 1982**

**Caprai, Sagrantino di Montefalco 25 Anni 2001**

**Krug, Champagne Clos de Mesnil 1990**

