



I quaderni di

# Wine News

APPUNTI DI DEGUSTAZIONE



terre di Siena

Tiratura: 13805 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 9 - Marzo 2006 - Info: [iquadernidiwinenews@winenews.it](mailto:iquadernidiwinenews@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: 2004  
 Proprietà: Fratelli Cantalici  
 Uvaggio: Sangiovese  
 Bottiglie prodotte: 4.000  
 Enologo: Maurizio Alongi  
 Prezzo allo scaffale:  
 € 15,00-17,00

## Cantalici

### L'Antica Fornace di Ridolfo

#### Docg Chianti Classico Messer Ridolfo

Il Messer Ridolfo, una selezione del miglior Sangiovese della neonata azienda chiantigiana dei fratelli Cantalici - 15 ettari di vigneto posti nell'affascinante, quanto estremo terroir di Gaiole in Chianti - è, senza inutili giri di parole, davvero intrigante. Ancora senza etichetta definitiva - sarà disegnata dal giovane artista vincitore del concorso che l'azienda indirà in collaborazione con l'Istituto d'Arte di Siena - possiede caratteristiche olfattive di rara pulizia: frutto maturo assolutamente nitido e note minerali a contrasto, altrettanto scandite. Succoso e intenso, dalla bellissima energia e dai tannini saporiti, ha già grande equilibrio in bocca, nonostante sia imbottigliato da poche settimane.



Vendemmia: 2001  
 Proprietà: Francesco Leanza  
 Uvaggio: Sangiovese Grosso  
 Bottiglie prodotte: 6.000  
 Enologo:  
 Ian Heybach e Paolo Vagagnini  
 Prezzo allo scaffale:  
 € 44,00-46,00

## Podere Salicutti

### Docg Brunello di Montalcino Piaggione

Quello di Francesco Leanza, ex chimico siciliano proprietario di un delizioso podere nei pressi dell'abbazia di Sant'Antimo, dove cura con rigore certosino circa 4 ettari di vigneto, è, a nostro giudizio, uno dei migliori Brunello della felice annata 2001. Lontano dal vino ricco di note "legnose" del passato, mostra un raro equilibrio tra eleganza, verve e complessità aromatica. I profumi si fanno subito importanti con le spezie perfettamente fuse al frutto e a lievi note balsamiche. La bocca è strepitosa con nuance minerali in evidenza accanto a sensazioni di cerasa, fiori secchi e scorza d'arancio. Vino fine, vibrante, vellutato e lunghissimo, concepito secondo i dettami dell'agricoltura biologica.



Vendemmia: 2003  
 Proprietà: famiglia Natalini  
 Uvaggio: Prugnolo Gentile  
 Bottiglie prodotte: 14.000  
 Enologo: Paolo Vagagnini  
 Prezzo allo scaffale:  
 € 16,00-18,00

## Le Berne

### Docg Vino Nobile di Montepulciano

Il carattere e le buone doti qualitative dei vini de Le Berne non sono una novità in senso assoluto per gli estimatori del Nobile di Montepulciano, ma piuttosto un'interessante conferma, che proietta l'azienda della famiglia Natalini tra le realtà più interessanti del territorio poliziano. Nata negli anni '60 per vinificare le uve di proprietà, riservando il frutto del lavoro al solo piacere domestico, Le Berne vedono un deciso cambio di passo a metà degli anni '90, grazie, soprattutto, agli sforzi di Andrea Natalini. Dai 6 ettari di vigneto, nella vocata zona di Cervognano, nasce un Nobile 2003 decisamente buono: tripudio di frutti rossi contornati da eleganti note di spezie e cuoio al naso, succoso, saporito, profondo e minerale al palato.



Vendemmia: 2001  
 Proprietà: Enrica Bandirola  
 Uvaggio: Sangiovese Grosso  
 Bottiglie prodotte: 3.500  
 Enologo:  
 Lorenzo Scotto  
 Prezzo allo scaffale:  
 € 43,00-45,00

## Sesta di Sopra

### Docg Brunello di Montalcino

Peccato che siano solo due gli ettari di vigneto (posti però in quello che può essere definito il "cru" di Sesta) e poco più di 3000 le bottiglie prodotte ogni anno da questa azienda in crescita verticale. Ma se spostiamo il tiro sulla qualità dei vini, i rapporti di forza con le ammiraglie del territorio mutano decisamente fisionomia. Davvero grande il Brunello 2001 che conosce solo grandi botti di rovere di Slavonia da 30 hl, per un massimo di due anni. Il colore granato cupo preannuncia un naso meraviglioso che spazia dalla prugna matura al cioccolato, dalle spezie alla macchia mediterranea. E la bocca non è da meno: ricca e complessa, vivace e rotonda. Fitta e puntuale la trama tannica.

## Editoriale

La Toscana delle anteprime

*Detto fatto. C'eravamo lasciati con la promessa di presentarvi il nostro resoconto sulle anteprime toscane da poco concluse, ed ecco che, dopo una settimana ricchissima di degustazioni, dal Chianti Classico al Nobile di Montepulciano, chiudendo col Brunello, i nostri Quaderni di Marzo si aprono proprio con le segnalazioni da queste tre grandi denominazioni del panorama "rossista" italiano. L'intenzione, però, vale la pena precisarlo, non è certo quella di dare giudizi definitivi. Sarebbe presuntuoso, sia per motivi di spazio (di vini buoni ce ne sono stati parecchi, ben oltre il margine a nostra disposizione sulla newsletter ...) che per ragioni di metodo e di tempistica degli assaggi (alcuni vini erano stati appena imbottigliati, altri addirittura erano campioni di botte!). L'idea, semmai, è quella di tastare il posto a tre grandi denominazioni, cercando di scovare qua e là qualche eccellenza e cominciare a tracciare un profilo sulle annate, a partire dal riscontro del bicchiere. Sui millesimi, in particolare, l'esame dei vini pare confermare quanto emerso finora, in piena sintonia con i pareri sull'andamento climatico generale delle annate in questione. Ottimo 2001 per i Brunello (ma forse di respiro meno ampio del 1999), buonissimo 2004 per i Chianti Classico (specialmente per quei vini che hanno ricercato eleganza e finezza piuttosto che muscoli e concentrazione) e incerto, anche se interpretato con bella coerenza, 2003 per i Nobile. Non senza le dovute eccezioni, naturalmente.*

Buona lettura  
 Franco Pallini  
 Antonio Boco





Vendemmia: 1996  
Proprietà: Ca' del Bosco  
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco  
Bottiglie prodotte: 14.000  
Enologo: Stefano Capelli  
Prezzo allo scaffale: € 79,00-85,00

## Ca' del Bosco

### Docg Franciacorta Cuvée Decennale

Ca' del Bosco è uno dei nomi più prestigiosi della viticoltura italiana, ed ha saputo imporsi da subito come marchio di qualità, già a partire dagli anni immediatamente successivi alla sua fondazione (avvenuta nel 1968). Merito senza dubbio del vulcanico Maurizio Zanella, che, ricordiamolo, imboccava decisamente la strada della produzione di qualità agli inizi degli anni '70, in un momento in cui soltanto pochi "pionieri" seppero compiere questa scelta coraggiosa, letteralmente incomprensibile per molti altri produttori dell'epoca. Ma a Maurizio Zanella va anche il merito di essere stato uno dei personaggi più importanti per l'affermazione della Franciacorta sul palcoscenico enologico internazionale, lanciando il territorio bagnato dal lago d'Iseo verso i vertici della produzione spumantistica di qualità mondiale. Oggi, l'azienda, presieduta dallo stesso Maurizio Zanella, conta su oltre 100 ettari di vigneto ad alta e altissima densità, una moderna cantina recentemente ampliata (celebre per il suo cancello d'ingresso realizzato nel 1993 dallo scultore Arnaldo Pomodoro, uno dei primo esempi di "irruzione" dell'arte nel mondo del vino) e fa parte del gruppo Santa Margherita (che ne detiene le quote di maggioranza). Protagonista del nostro assaggio una novità, che va ad arricchire l'offerta delle bollicine di Ca' del Bosco, posizionandosi nella fascia alta di gamma: il Franciacorta "Decennale" 1996, spumante metodo classico che esce a dieci anni da quella vendemmia. Si tratta di una partita ad hoc, proveniente dalla Cuvée del Millesimato '96, messa da parte in cantina preventivamente, secondo un'intuizione dello stesso Maurizio Zanella, perché si affinasse per un periodo importante sui lieviti. Il vino base, dopo un leggero affinamento in barriques per 7 mesi, ha riposato sui lieviti per ben 8 anni e due mesi e viene sboccato adesso per piccole quantità, in base alla richiesta dei clienti. Fresco l'impatto olfattivo, caratterizzato da una notevole complessità che spazia da leggere sensazioni floreali a note di cacao e frutti a polpa bianca maturi. Bella la consistenza in bocca, unita all'eleganza delle bollicine che ne amplificano la sensazione di morbidezza. Finale intenso di nocciola e mandorle tostate.

Vendemmia: 2001

Proprietà: Famiglia Bianchini  
Uvaggio: Sangiovese Grosso  
Bottiglie prodotte: 50.000  
Enologo: Paolo Vagaggini  
Prezzo: € 45,00  
Bottiglia acquistata il 6 Febbraio 2006, nell'Enoteca La Fortezza di Montalcino

## Ciacci Piccolomini d'Aragona Il Palazzone

### Docg Brunello di Montalcino Vigna di Pianrosso

Nato nei vigneti della "sottozona" di Sesta, forse una delle più vocate del territorio ilcinese, il Brunello Vigna di Pianrosso è diventato ormai un piccolo classico e, con il millesimo 2001, si presenta al pubblico con una novità molto importante dal punto di vista del packaging: un ologramma nella capsula delle bottiglie, creato dal gruppo tedesco Kurz (lo stesso che fornisce la tecnologia olografica alla Banca Centrale Europea) in funzione anti-falsari. Un ulteriore sigillo di sicurezza, che va a rafforzare la solida affidabilità organolettica di questo Brunello: elegante e austero al naso, è dotato al gusto di una bellissima acidità e di tannini nervosi e saporiti, che lo accompagnano in un finale profondo.

Vendemmia: 2000

Proprietà: Richard Parsons e Mario Bollag  
Uvaggio: Sangiovese Grosso  
Bottiglie prodotte: 6.500  
Enologo: Paolo Vagaggini  
Prezzo: € 45,00  
Bottiglia acquistata il 6 Febbraio 2006, nell'Enoteca La Fortezza di Montalcino

### Docg Brunello di Montalcino

Montalcino sembra avere un appeal particolare verso gli americani. Dopo la famiglia Mariani (Castello Banfi) e i Mondavi (Luce della Vite), un altro statunitense ha messo radici nel paese del Brunello. Si tratta di Richard Parsons, presidente del colosso multimediale Aol (che controlla, tanto per capirci, Warner Bros e Time Inc), che insieme al manager svizzero Mario Bollag, è proprietario de Il Palazzone, piccola azienda di circa 5 ettari vitati. Il Brunello '00 ha un'impostazione olfattiva solida e pulita, in cui il fruttato maturo è ben a fuoco e rifinito da note intensamente speziate. Al palato, è tendenzialmente elegante, dai tannini di grana fine e dalla buona acidità, che lo rendono gustoso e godibile.

Vendemmia: 2004

Proprietà: Placido Rizzotto -Libera Terra Scarl  
Uvaggio: Catarratto  
Bottiglie prodotte: 20.000  
Enologo: -  
Prezzo: € 4,70  
Bottiglia acquistata il 6 Febbraio 2006, nell'Enoteca La Fortezza di Montalcino

## Placido Rizzotto Sicilia Igt Catarratto

Dopo anni di abbandono, le terre confiscate ai boss mafiosi del corleonese, tornano ad essere coltivate da un gruppo di giovani che nel 2001 hanno fondato, grazie al progetto Libera Terra promosso dall'associazione Libera e dalla Prefettura di Palermo, la Cooperativa Placido Rizzotto. Il vino da loro prodotto, seguendo tra l'altro i dettami dell'agricoltura biologica (è vinificato nella Cantina Sociale dell'Alto Belice), ha un colore giallo paglierino abbastanza carico mentre al naso mostra sentori lievemente erbacei accompagnati ad altri di mela gialla, il tutto giocato su toni ossidativi. Semplice anche al palato, si dimostra coerente e ben determinato. Poteva essere altrimenti?

Vendemmia: 2004

Proprietà: Famiglia Cavallaro  
Uvaggio: Ruché  
Bottiglie prodotte: 20.000  
Enologo: Claudio Cavallaro  
Prezzo: € 9,99  
Bottiglia acquistata il 6 Febbraio 2006, nell'Enoteca La Fortezza di Montalcino

## Cantina Sant'Agata Doc Ruché di Castagnole Monferrato 9,99

A partire dall'innovativo tappo in vetro brevettato, che si apre senza cavatappi e si richiude ermeticamente con un semplice gesto, il Ruché "9.99" è un vino pensato per i giovani e assolutamente innovativo dal punto di vista del packaging. Il suo nome non è altro che un patto di trasparenza con i consumatori e introduce per la prima volta ed in modo chiaro il prezzo finale di vendita in etichetta, assieme ad una retro con una completa tabella nutrizionale. La versione '04 di questo Ruché è piacevolmente profumata, con una prevalenza di note di confettura di fragola e possiede un gusto immediatamente godibile.



Vendemmia: 1995  
 Proprietà: Jean-Marie e Bernard Raveneau  
 Uvaggio: Chardonnay  
 Quotazione: € 120,00

## Domaine Raveneau Appellation Chablis Grand Cru Controlée Valmur

Lo Chablis è la parte più settentrionale del vigneto borgognone, trovandosi ad oltre 160 km da Beaune e molto più vicina alla Champagne che al resto della Borgogna. Zona difficile, a clima tendenzialmente freddo, produce vini bianchi a base Chardonnay, molto affascinanti, ma particolarmente sensibili alle condizioni climatiche delle annate. Da uno dei vigneti Grand Cru più importanti di questo territorio, Valmur dall'estensione di un po' più di 12 ettari, i fratelli Raveneau ottengono un vino dalla grande attitudine all'invecchiamento e molto apprezzato tra gli appassionati. Lo stile dei vini di Jean-Marie e Bernard Raveneau è elegante e rigoroso, e nel Valmur 1995 il tempo ha provveduto a smussare i caratteri quasi "tattili" degli Chablis più giovani, donando al vino una complessa stratificazione aromatica (dalle note intensamente minerali, a sensazioni erbacee rinfrescanti, fino a ricordi di miele) e un gusto vivo e profondo, contraddistinto da morbidezza, struttura e grande spinta acida.

## "fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

### Biondi Santi

#### Toscana Igt Rosato 2004

Il Rosato di Toscana di Franco Biondi Santi esordirà al prossimo Vinitaly con una prima produzione di 3000 esemplari. Presentati con una bottiglia chiara, che evidenzia il bellissimo colore rubino cerasuolo brillante, e con un'etichetta che riprende lo styling inconfondibile e classico delle etichette dei vini di Biondi Santi. Assaggiato (e gustato sulla cucina del Greppo, al termine di una degustazione di splendide vecchie annate di Brunello, riservata ad un ristretto numero di wine writer), questo vino mi è piaciuto molto, e l'ho trovato estremamente vivo, energetico, dotato di grande carattere e personalità. Intensi, inconfondibilmente Sangiovese style, i profumi, succosa la polpa, ottima la consistenza e notevoli persistenza e lunghezza.

Franco Ziliani



Vendemmia: 2004  
 Proprietà: Santa Margherita Spa  
 Uvaggio: Pinot Grigio  
 Bottiglie prodotte: 5.400.000  
 Enologo: Giorgio Mascarin e Loris Vazzoler  
 Prezzo allo scaffale: € 8,00-10,00

## Santa Margherita Doc Valdadige Pinot Grigio

A molti appassionati dell'ultima ora potrà sembrare strano, eppure il Pinot Grigio Santa Margherita è stato un vino rivoluzionario per la giovane enologia italiana di qualità. Il progetto iniziale è addirittura del 1961, quando l'enologo di allora adottò la stessa tecnica utilizzata in Francia per produrre lo Champagne, inaugurando un nuovo stile tra i vini bianchi dell'epoca grazie alla vinificazione in bianco delle uve rosate del Pinot Grigio. La versione 2004 è di colore paglierino tenue con i tipici riflessi lievemente ramati, mentre al naso ha una gradevole nuance di pera matura. Vino semplice ma gradevole, è pulito e coerente nella sua impostazione immediata.

Vendemmia: 2004  
 Proprietà: Famiglia Rubicini  
 Uvaggio: Vernaccia di San Gimignano  
 Bottiglie prodotte: 10.000  
 Enologo: Francesco Bartoletti  
 Prezzo allo scaffale: € 4,50-5,50

## Le Tre Stelle Docg Vernaccia di San Gimignano

Le Tre Stelle, 12 ettari di vigneto, con piante dall'età media di 25 anni, è una azienda a conduzione familiare tutta al femminile, condotta con caparbietà da mamma Maria e dalle due figlie Donatella e Antonella. Dal bel temperamento la Vernaccia 2004, vinificata e affinata in acciaio e immessa sul mercato dopo un periodo di tre mesi di riposo in bottiglia. I profumi sono contraddistinti da un fruttato intenso e pulito, ben coeso a note leggermente affumicate e cenni minerali. In bocca il vino è sapido e possiede una buona dinamica, evidenziata da una piacevole freschezza e da una bella spina acida. Finale che rimanda alla mandorla tostata.

Vendemmia: 2001  
 Proprietà: Caviro - Giordano Zinzani  
 Uvaggio: Sangiovese  
 Bottiglie prodotte: 200.000  
 Enologo: Attilio Pagli  
 Prezzo allo scaffale: € 9,00-11,00

## Terragens Doc Sangiovese di Romagna Superiore Riserva

Il colore rubino di buona luminosità, i profumi piuttosto intriganti che ricordano le spezie (pepe nero, noce moscata) e la frutta rossa matura (prugna), sono il preludio di un palato vivace e succoso, solo un po' contratto e incerto nella trama tannica, ma piuttosto persistente. Si presenta così, almeno a nostro parere, il Sangiovese di Romagna della Terragens, azienda legata ad un progetto di valorizzazione di questo vitigno, nato nel 1998 e che vede impegnati diversi viticoltori del territorio, ben coordinati dal gruppo vinicolo che fa capo alla Caviro e in particolare al suo direttore di produzione Giordano Zinzani.

Vendemmia: 2004  
 Proprietà: Fratelli Sportoletti  
 Uvaggio: Sangiovese, merlot, Cabernet Sauvignon  
 Bottiglie prodotte: 130.000  
 Enologo: Riccardo Cotarella  
 Prezzo allo scaffale: € 8,00-10,00

## Sportoletti Doc Assisi Rosso

E' davvero sempre buono, e per di più con un prezzo centrato che fa impallidire molti vini di fascia superiore, l'Assisi Rosso di casa Sportoletti, bella realtà adagiata sulle colline tra Assisi e Spello. Certo non ha il frutto esplosivo ed ammiccante della versione 2003, che rendeva il vino subito godibile e immediato, eppure il figlio di un'annata più equilibrata e fresca come la 2004 appare ancor più azzeccato, sintesi perfetta tra piacevolezza e carattere. Ciliegia matura, cannella e fresche sfumature erbacee al naso, bocca dolcemente succosa, di buon piglio e delicata impostazione tannica.





Vendemmia: 2001  
Proprietà: Rothschild -  
Guiliasli Tagle  
Uvaggio: Carmenère, Cabernet  
Sauvignon, Cabernet Franc  
Bottiglie prodotte: 30.000  
Prezzo allo scaffale: €  
85,00-90,00

## Almaviva

### Viña Almaviva - Viña Concha y Toro

L'era "globalizzata" è anche l'era delle joint-venture "impossibili". Nel 1997 la Baron Philippe de Rothschild ed Eduardo Guiliasli Tagle - l'una società proprietaria di Château Mouton Rothschild, Château Clerc Milon e di Château d'Armailhac, e l'altro di Concha y Toro, la più grande azienda vinicola del Cile con circa 4000 ettari - annunciavano la loro comune impresa vinicola. Nasceva così Almaviva (nome ispirato al Conte Almaviva, eroe delle Nozze di Figaro di mozartiana memoria), 42 ettari di vigneti, che Enrique Tirado - winemaker di Concha y Toro e responsabile del progetto Almaviva assieme a Patrick Leon, suo omologo su sponda Rothschild - considera il primo Premier Grand Cru Classé cileno, non paragonabile al resto della produzione del paese sudamericano né tanto meno a quella bordolese. Il naso è addirittura esplosivo, tanta è la ricchezza di frutta matura rossa e nera, amalgamata a decise note tostate e di vaniglia. E il palato non è da meno: pieno, compatto, con riconoscimenti che vanno da una decisa speziatura ad un gusto erbaceo di raffinata fattura.

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 La Fortezza di Montalcino (piazzale Fortezza, tel. 0577/849211, [www.enotecalafortezza.it](http://www.enotecalafortezza.it)), condotta dal bravo Fabio Tassi ha il suo punto di forza nell'"enciclopedico" assortimento di Brunello (praticamente tutte le aziende imbottigliatrici), a cui si aggiunge una preziosa profondità d'annata per le bottiglie più prestigiose:

### Banfi Docg Brunello di Montalcino 2000 - € 31,00

Dal colosso enologico ilcinese, puntuale conciliazione fra grandi numeri e qualità elevata

### Biondi Santi Docg Brunello di Montalcino 2000 - € 68,50

Fascino e grande coerenza, per un vino dal carattere sapido del vero Sangiovese

### Casanova di Neri Docg Brunello di Montalcino Tenuta Nuova 2000 - € 38,00

Vino di grande forza, dallo stile moderno e dal carattere esuberante

### Castelgiocondo Docg Brunello di Montalcino 2000 - € 33,00

Vino non di grande caratterizzazione, ma morbido e persistente

### Castiglion del Bosco Docg Brunello di Montalcino 2000 - € 25,00

La scommessa ilcinese di Ferragamo e Mazzei

### La Cerbaiona Docg Brunello di Montalcino 2000 - € 65,00

Caratteriale, speziato e grintoso: è il vino del "comandante" Diego Molinari

### Cupano Docg Brunello di Montalcino 2000 - € 95,00

Vino marcato dal legno, ma di bella vivacità. Da agricoltura biodinamica

### Fossacolle Docg Brunello di Montalcino 2000 - € 35,00

Potente, dinamico e molto lungo, vino di grande temperamento

### Siro Pacenti Docg Brunello di Montalcino 2000 - € 49,00

Denso e pieno, ma di grande equilibrio, dai tannini fitti e rotondi

### Tenimenti Angelini-Val di Suga Docg Brunello di Montalcino 2000 - € 26,00

Buona struttura estrattiva ed equilibrio complessivo austero ma convincente

## Cosa consiglia

Per l'enoteca La Fortezza la lista dei vini consigliati coincide con quella dei più venduti:

### Banfi Docg Brunello di Montalcino 2000 - € 31,00

### Biondi Santi Docg Brunello di Montalcino 2000 - € 68,50

### Casanova di Neri Docg Brunello di Montalcino Tenuta Nuova 2000 - € 38,00

### Castelgiocondo Docg Brunello di Montalcino 2000 - € 33,00

### Castiglion del Bosco Docg Brunello di Montalcino 2000 - € 25,00

### La Cerbaiona Docg Brunello di Montalcino 2000 - € 65,00

### Cupano Docg Brunello di Montalcino 2000 - € 95,00

### Fossacolle Docg Brunello di Montalcino 2000 - € 35,00

### Siro Pacenti Docg Brunello di Montalcino 2000 - € 49,00

### Tenimenti Angelini-Val di Suga Docg Brunello di Montalcino 2000 - € 26,00



Albergo  
Ristorante  
Enoteca  
**Il Cacciatore**  
Seggiano - Monte Amiata - Grosseto  
Tel. 0564-950913 - Fax 0564-950291

## Il fanta-marketing del vino: possibili scenari futuri

Il vino in Italia entra ormai dappertutto, tranne nel posto più ovvio, cioè nel bicchiere. Negli ultimi quattro anni il consumo di vino nel nostro Paese è diminuito dell'11%, in compenso si registra un fermento di innumerevoli attività alternative. Con il vino si fanno profumi, creme di bellezza, marmellate e gelati, trattamenti cosmetici di vinoterapia (fanghi, massaggi e scrub), mentre le barbatelle sono inviate nello spazio a far compagnia agli astronauti, i vigneti si possono adottare a distanza, le bottiglie si scambiano con i bond argentini e sono griffate da stilisti e da noti pittori. A questo ritmo, è facile prevedere quali saranno gli scenari futuri del marketing del vino. 2008: per le casalinghe appassionate di Bacco arriva la prima linea di prodotti per la casa aromatizzati al vino. Particolarmente apprezzati il detersivo per i piatti al profumo di Grignolino e l'ammorbidente al Barbaresco. 2009: nasce il primo quiz dedicato esclusivamente al vino, condotto da Gerry Scotti, che sbanca l'audience nazionale. Milioni di eno-appassionati rimangono tutte le sere incollati al video per rispondere a oscure domande su inavviatura o fermentazione malolattica. 2011: per le enoappassionate fashioniste ecco gli accessori di moda che si ispirano al vino. Tra i must have la cintura di Dolce & Gabbana con porta-fiaschetta leopardata, il ciondolo d'oro di Gucci con i loghi delle cantine cult, i sandali di Roberto Cavalli con alte zeppe che nascondono un utile cavatappi. (continua ...)

Eleonora Ciolfi

Dai grandi eventi culinari agli innumerevoli siti e gastroblog, il dibattito sulla cucina del terzo millennio sembra ruotare sempre più sulla dicotomia tradizione-innovazione. Parole, ancor prima che espressioni culturali, con le quali gioca da tempo l'offerta gastronomica de La Maschera (rampa S. Modestino 1, tel. 0825 37603), elegante locanda situata nel centro storico di Avellino. Una cucina "duale", come la definisce l'istrionico patron Gino Oliviero, dove memoria filologica e creatività sono chiavi di lettura differenti per ribadire un medesimo concetto: i sapori devono essere riconoscibili. Sulla base di questa "filosofia", la ricca proposta gastronomica, variata mensilmente, spazia dalla "scarola ripiena gratinata" alla "esplosione di carciofo imbottito", dalle "candele spezzate di Baronina alla genovese con carmasciano" ai "fusilli al ferro con zucca arrostita, mozzarella di bufala affumicata, pinoli e maggiorana", dal "baccalà in cassuola" allo "spezzatino di podolica con cipolla rossa, cubo di patate e rape rosse". La giovane e dinamica brigata di cucina è guidata da Pasquale Scarallo, la personale selezione dei vini ruota attorno a quanto di meglio offre il territorio: una carta irpina completa e profonda a prezzi quasi da enoteca.

## La "top five" de la Maschera

**Champagne Millésime Brut 1996, Pierre Moncuit - € 70,00**

**Docg Greco di Tufo "G" 2003, Pietracupa - € 24,00**

**Docg Fiano di Avellino 2004, Vadiaperti - € 14,00**

**Docg Taurasi Radici Riserva 1999, Mastroberardino - € 28,00**

**Doc Amarone della Valpolicella 1990, Bertani - € 150,00**

## Non solo vino

### Alce Nera Succo 100% di Pera

Alce Nero è stata una delle prime aziende italiane a scegliere, l'agricoltura biologica. Era il 1973 quando, sulle colline marchigiane, lontano dai riflettori e dalle facili mode, si comincia a realizzare una gamma di prodotti senza l'utilizzo di sostanze chimiche di sintesi. Oggi Alce Nero è uno dei più apprezzati produttori di alimenti biologici, non solo in Italia ma in Europa. Il succo di pera che abbiamo assaggiato è davvero buono. Ai profumi di frutta fresca, piacevoli e profondi segue una bocca ricca, granulosa, con ottima presenza di polpa, dolcezza naturale (non è prevista l'aggiunta di zucchero) e grande freschezza.



## I tre vini del cuore di...

### Daniele Cernilli

Romano, cinquantunenne, condirettore del Gambero Rosso e curatore della Guida Vini d'Italia, Daniele Cernilli, laurea in filosofia in tasca, stava per intraprendere la carriera d'insegnante, se non fosse stato per la sua grande passione per il vino. Una passione nata a metà degli anni '70, frequentando i primi wine-bar della Capitale. Poi, le lezioni di tecnica di degustazione per l'Associazione Italiana Sommelier, ad inizio anni '80, e l'incontro, decisivo, con Luigi Veronelli, con il quale comincia a collaborare. Nel 1986 esce il primo numero del Gambero Rosso allegato al quotidiano Il Manifesto. Daniele Cernilli è l'anima enoica del progetto, costruito assieme a Stefano Bonilli, che, rompendo gli schemi di allora, inventava letteralmente un nuovo stile di fare giornalismo eno-gastronomico in Italia. In un ventennio, il binomio Bonilli-Cernilli "sforna" la Guida ai Vini d'Italia (1987), il canale Raisat Gambero Rosso Channel (1999), la Città del Gusto (2002). Nel 2005, la rivista inglese Decanter inserisce Cernilli nella propria "power-list", unico wine writer italiano, a riconoscimento dell'autorevolezza conquistata nel mondo del vino italiano e non solo.

**Edoardo Valentini Montepulciano d'Abruzzo 1992**

**Tenuta San Guido Sassicaia 1988**

**Bruno Giacosa Barolo Collina Rionda Riserva 1982**



**TASTE.**  
In viaggio  
con le diversità del Gusto.

Un originale percorso alla scoperta  
della diversità culturale e biologica dei cibi.

Alla Stazione Leopolda di Firenze  
dal 18 al 20 marzo 2006.

