



# I quaderni di Wine News

APPUNTI DI DEGUSTAZIONE



Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 148 - Marzo 2018 - Info: [iquadernidiwinenews@winenews.it](mailto: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: 2013  
Proprietà: Famiglia Pieropan  
Uvaggio: Garganega  
Bottiglie prodotte: 43.000  
Enologo: Andrea Pieropan  
Prezzo allo scaffale:  
€ 16,00-18,00

## Pieropan Doc Soave Classico Calvarino

È sicuramente uno dei primi nomi che vengono in mente quando si parla di Soave e una delle prime realtà produttive a vocazione bianchista del panorama enologico italiano. Dai 40 ettari di vigneto arrivano alcuni fra i bianchi più longevi e complessi d'Italia, dotati di una costanza qualitativa ormai consolidata e capaci di stare con i migliori della propria tipologia. A far la parte dei protagonisti sono decisamente i due Cru: La Rocca e Calvarino. Quest'ultimo, ormai stilisticamente definito e riconoscibile, offre sempre una notevole espressività aromatica, con la componente floreale in primo piano. In bocca, il vino è dotato di sorso elegante, incisivo e profondo, con un finale particolarmente sapido e rinfrescante.



Vendemmia: 2006  
Proprietà: Josko Gravner  
Uvaggio: Chardonnay, Sauvignon, Riesling, Pinot Grigio  
Bottiglie prodotte: 10.500  
Enologo:  
Josko Gravner  
Prezzo allo scaffale:  
€ 33,00-36,00

## Gravner Venezia Giulia Igt Bianco Breg

Sarebbe superfluo descrivere il personaggio Josko Gravner e la sua incredibile, radicale, per certi versi ancestrale opera vitivinicola; ma sarebbe soprattutto impossibile racchiudere il suo pensiero e la sua azione in poche righe. Per lui parlano le scelte, i metodi adottati in vigna e ancor più in cantina, oltre che un panorama di bottiglie dai tratti unici, capaci di mandare all'aria le teorie enologiche e di riscrivere l'approccio recente al vino. Vini senz'altro fuori dall'ordinario, come questo Breg 2006 che, dopo qualche anno di bottiglia, trova nel bicchiere un'incredibile complessità, un tratto aromatico caleidoscopico e una materia quasi magmatica in bocca.



Vendemmia: 2013  
Proprietà: Cantina Produttori San Michele Appiano  
Uvaggio: Sauvignon  
Bottiglie prodotte: 130.000  
Enologo: Hans Terzer  
Prezzo allo scaffale:  
€ 21,00-23,00

## San Michele Appiano Doc Alto Adige Sauvignon Sanct Valentin

La Cantina Produttori San Michele Appiano rappresenta uno dei punti di riferimento dell'enologia altoatesina. Una cantina cooperativa con pochi eguali in Italia (se non tra altre realtà analoghe proprio dell'Alto Adige) che conta su 380 ettari di vigneto e oltre due milioni di bottiglie prodotte all'anno. Un marchio ormai affermato e che ha saputo conquistarsi un posto di primo attore nella produzione bianchista italiana. Il Sauvignon Sanct Valentin, etichetta storica della cantina, possiede profumi fruttati ed agrumati purissimi, che anticipano una bocca scattante e saporita, per un vino davvero di riferimento.



Vendemmia: 2011  
Proprietà: Sergio Germano  
Uvaggio: Riesling  
Bottiglie prodotte: 10.000  
Enologo:  
Sergio Germano  
Prezzo allo scaffale:  
€ 15,00-18,00

## Ettore Germano Doc Langhe Bianco Héru

Sergio Germano è uno dei più interessanti produttori di Langa, capace di sfornare alcuni Barolo spettacolari, prodotti in Cru prestigiosi. Ma non solo. Negli ultimi anni, infatti, ha fatto parlare moltissimo per i suoi Metodo Classico e un suo vino bianco particolarmente riuscito. Si tratta dell'Héru, un Riesling renano che non sfigura di fronte ai pari grado italiani e non solo. Proviene da vigne nel Comune di Cigliè, poste su una collina intorno ai 500 metri d'altezza, caratterizzata da terreni calcarei. Un vino di grande fascino roccioso ed agrumato, definito e vibrante al palato. Anche in una annata non particolarmente favorevole.

## Editoriale

Troppa Cina, poco Usa

Il 2018 sarà un anno importantissimo per il mercato del vino Usa, che, dopo anni di dominio in valore dei vini italiani, tra quelli di importazione, ha preso il via con un sostanziale testa a testa tra il Belpaese, che, nel 2017, ha esportato vino negli States per 1,644 miliardi di euro, e la Francia, che ha superato di poco l'Italia (1,649 miliardi di euro; dati Osservatorio Paesi Terzi di WineMonitor & Business Strategies). Un mercato che, secondo i dati di Iwv e Vinexpo, è ancora il n. 1 per il vino mondiale, e che da qui al 2021 crescerà del 25%. Eppure, dell'edizione n. 1 di Vinexpo New York, non proprio un evento secondario, l'Italia non sembra essersi accorta: trenta in tutto gli espositori italiani. Di più, i focus "ufficiali" della kermesse newyorkese, non hanno visto mai etichette tricolore protagoniste. Tante le master class, per i vini australiani, spagnoli, francesi e austriaci, ma nulla di specifico su Barolo o Brunello, per fare un paio di esempi. Per carità, non è successo nulla di irreparabile. Ma è lecito ipotizzare che se un evento del genere fosse stato realizzato a Pechino o ad Hong Kong, l'Italia del vino sarebbe accorsa con una "flotta" di aziende e consorzi degna dello sbarco in Normandia. Insomma, non è che a forza di pensare troppo all'Oriente come mercato da inescare ad ogni costo, stiamo perdendo di vista gli scaffali dove il vino tricolore è protagonista? Sommessamente, infine, occorrerebbe anche considerare le ingenti risorse spese tra la Grande Muraglia e Shangai che ricordano molto da vicino la classica montagna che partorisce un topolino.

Buona lettura





Vendemmia: 2013  
Proprietà: Famiglia Bucci  
Uvaggio: Verdicchio  
Bottiglie prodotte: 15.000  
Enologo: Giorgio Grai  
Prezzo allo scaffale: €  
30,00-33,00

## Bucci

### Docg Castelli di Jesi Verdicchio Villa Bucci Classico Riserva

Il mondo del vino di ultima generazione ha imparato alcune, ormai scontate, parole d'ordine: il vino si fa in vigna, ripetono tutti; in maniera naturale, asseriscono i più; e (che diamine!) rispettando ed esaltando le caratteristiche e il legame col territorio. Già ... Il fatto è che spesso sono parole vuote, senza alcun riscontro reale, che giungono per di più da pulpiti non proprio attendibili. Con Ampelio Bucci, invece, straordinario vigneron marchigiano, come dire, andiamo sul sicuro e certe affermazioni non suonano come facili slogan o seducenti parole d'ordine di circostanza, ma si riempiono concretamente di significato e svelano, in men che non si dica, tutti i segreti dei suoi vini straordinari. Facendo un po' di ordine, le parole chiave sono allora vigne decisamente vecchie (mediamente sopra i quaranta anni di età), grandi botti di rovere di Slavonia e tanto, tanto tempo. Il resto lo fa una varietà fantastica come il Verdicchio, un terroir decisamente vocato e il lavoro dell'uomo. Anzi, degli uomini e delle donne che concorrono ad ottenere risultati che sono, ormai, sotto gli occhi di tutti. Il Villa Bucci, uno dei migliori esempi in circolazione di Verdicchio dei Castelli di Jesi nella nobile versione Classico Riserva, è senza dubbio la punta di diamante dell'azienda. Prodotto nelle sole annate ritenute eccellenti è decisamente un fuoriclasse e, come tutti i suoi pari grado, capace di esprimersi al meglio solo con il giusto tempo d'affinamento. La versione 2013 mostra una finezza e una complessità aromatica sorprendenti, seppure ancora in divenire. Profumi che mostrano come la perfetta maturità del frutto (la componente floreale incrocia addirittura cenni tropicali di ananas maturo) si possa sposare, e non sostituire, con un riferimento stilistico di grande freschezza che richiama i fiori di campo e la clorofilla. L'impatto in bocca, oltre ad una grande coerenza, mostra profondità assoluta e bella sapidità (pietra focaia), malgrado il contesto di estrema giovinezza. Da annoverare obbligatoriamente nel ristretto club dei grandissimi bianchi italiani.



LA CANNA DA ZUCCHERO  
CONVERTE LA LUCE SOLARE  
IN SACCAROSIO  
E I CINICI IN CREDENTI.  
NOMACORC  
CORKS TO IMPROVE

Vendemmia: 2013  
Proprietà: Guido Porro  
Uvaggio: Nebbiolo  
Bottiglie prodotte: 11.000  
Enologo: Guido Porro  
Prezzo: € 25,00-28,00

## Guido Porro

### Docg Barolo Vigna Lazzairasco

Una cantina da segnare sicuramente, tra quelle che insistono nella celebre zona di Serralunga, anche per un rapporto qualità/prezzo molto interessante e sempre più raro quando si affronta la Langa enoica. La famiglia Porro coltiva qui le sue vigne, da anni, e in particolare quelle allevate nel vigneto Lazzairasco, poste nella parte inferiore di questo Cru, tradizionalmente conosciuto con questo nome. Si tratta di una piccola parcella di meno di 2 ettari, ad un'altezza che varia dai 300 ai 350 metri, esposta a Sud/Sud-Est. Vino "caldo" anche nel bicchiere, dalla trama di frutti rossi maturi a quella floreale più tipica, passando per una bocca materica, avvolgente, dal tannino incisivo e saporito.

Vendemmia: 2014  
Proprietà: Famiglia Adanti  
Uvaggio: Sagrantino  
Bottiglie prodotte: 25.000  
Enologo: Maurizio Castelli  
Prezzo: € 29,00-32,00

## Adanti

### Docg Montefalco Sagrantino

A due passi dal borgo di Bevagna, in direzione Montefalco, sorge la cantina Adanti, una realtà classica della zona, avviata in tempi non sospetti, a metà anni Settanta, e da sempre impegnata nell'esaltare i caratteri tipici dei suoi vini, sia sul piano varietale che stilistico. Il Sagrantino 2014 è un esempio di territorialità, oltre che di una certa idea di vino, che, specie nel recente passato, sta tornando prepotentemente alla ribalta: terroso, con splendidi richiami autunnali al naso, ha un profilo delicato, saporito e roccioso, decisamente raffinato. Interpretazione di un'annata in generale complicata, ma capace di evidenziare l'eleganza del rosso più importante dell'Umbria.

Vendemmia: 2013  
Proprietà: Feudi di San Gregorio  
Uvaggio: Aglianico  
Bottiglie prodotte: 60.000  
Enologo: Staff aziendale  
Prezzo: € 26,00-29,00

## Feudi di San Gregorio

### Docg Taurasi

Feudi di San Gregorio è decisamente il marchio che meglio ha saputo rappresentare l'immagine del vino campano in Italia e nel mondo, almeno negli ultimi venti anni. Oggi, l'azienda di Sorbo Serpico sta completando un profondo cambiamento strategico e direzionale i cui protagonisti sono il giovane presidente Antonio Capaldo e Pierpaolo Sirch, quest'ultimo anche a formare, con Marco Simonit, la coppia di tecnici che ha recuperato e sviluppato un vecchio metodo di potatura soffice della vite, capace di convincere anche i cugini transalpini. Il Taurasi 2013, ha profumi intensi e nitidi e in bocca le piacevoli durezze che rimandano alla tradizione del rosso irpino.

Vendemmia: 2010  
Proprietà: Marco De Grazia  
Uvaggio: Nerello Mascalese  
Bottiglie prodotte: 90.000  
Enologo: Marco De Grazia  
Prezzo: € 12,00-15,00

## Tenuta delle Terre Nere

### Doc Etna Rosso

Quando un uomo di mondo, un commerciante e un clamoroso conoscitore di vino, sceglie di dar vita ad una propria azienda, significa che ha incontrato una terra fantastica. Deve essere stato così per Marco De Grazia e l'Etna. Siamo a Randazzo, in contrada Calderara, dove il nostro ha acquistato alcune parcelle di vigneto, le cui uve sono vinificate separatamente, con proprie etichette. Etichette che, da subito, sono diventate un riferimento. Il nostro Etna Rosso è invece il vino "base" aziendale ideale per un primo approccio alla zona, ma anche delizioso da bere senza troppi pensieri. Scattante, goloso, fresco e molto piacevole nella trama di piccoli frutti rossi e cenni affumicati.

**NDtech**

IL MIGLIOR TAPPO DA VINO AL MONDO,  
OGGI ANCORA PIÙ STRAORDINARIO  
www.amorimcorkitalia.com





Vendemmia: 2010  
Proprietà: Famiglia Lignier  
Uvaggio: Pinot Noir  
Quotazione: € 350,00

## Domaine Hubert Lignier

### AOC Clos de la Roche Grand Cru

Per gli amanti della Borgogna, Clos de la Roche, 16,9 ettari, è uno dei Grand Cru leggendari. Un climat in cui le vigne sono piantate su terreni marnosi a prevalenza calcarea. Tra i vari proprietari delle parcelle che lo compongono, Domaine Hubert Lignier ne possiede quasi un ettaro. La declinazione di Lignier del Clos de la Roche è molto classica e privilegia in modo assoluto l'eleganza e la leggiadria sia dei profumi che dello sviluppo gustativo. Hubert Lignier, 9 ettari di vigneto in totale situati a Morey Saint-Denis, Chambolle-Musigny e Gevrey-Chambertin, produce vini nel pieno rispetto della tradizione e contraddistinti da grande finezza, che fanno di questa piccola realtà uno dei maggiori interpreti della Côte de Nuits. Non sono vini in sottrazione, quelli prodotti da Lignier, ma, molto semplice a dirsi e un po' meno a farsi, decisamente equilibrati. Clos de la Roche 2010 possiede profumi alternati di fiori freschi e pietra focaia, rifiniti da leggeri tocchi speziati. Il sorso è lungo, energico, di grande sapidità, dal finale profondo e intenso.

## "fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

**Maccario, Rossese di Dolceacqua Superiore Luvaira 2010**

Non solo Vermentino o Sclacchetrà in Liguria. Ma anche un rosso intrigante, prodotto da uve Rossese di Dolceacqua, considerate coincidenti con le francesi Tibouren. Un vino elegante che propone profumi balsamici e di viola e una bocca ritmata e viva che si congeda con un finale affilato e piccante, con retrogusto di pepe e cannella. Da una terra di grande tradizione olearia, un grande rosso di classe cristallina. La cantina, condotta da Giovanna Maccario, si trova in provincia di Imperia nel borgo di San Biagio della Cima.

**Arturo Giacomelli  
Enonauta**



Vendemmia: 2013  
Proprietà: Famiglia D'Angelo  
Uvaggio: Aglianico  
Bottiglie prodotte: 100.000  
Enologo: Donato D'Angelo  
Prezzo allo scaffale: € 12,00-14,00

## D'Angelo

### Doc Aglianico del Vulture

Proprio come i loro vini. I D'Angelo sono persone coriacee, vere, poco inclini alle mode o ai facili entusiasmi per le trasformazioni radicali, apparentemente rigidi, specie sulle prime ma di grande apertura nel tempo. Persone e vini autentici, insomma, capaci di concedersi al meglio solo se non si ha troppa fretta, se si è capaci di aspettare. Il semplice Aglianico del Vulture 2013, prodotto base aziendale, ha profumi di buona complessità a ricordare la rosa appassita e la cerasa matura; intenso e saporito anche al palato, possiede grande acidità e carica tannica decisamente marcata. La famiglia D'Angelo ha cominciato a commercializzare le proprie etichette nel 1971 ed oggi conta su 35 ettari a vigneto.

Vendemmia: 2011  
Proprietà: Illva Saronno Holding  
Uvaggio: Nerello Mascalese  
Bottiglie prodotte: 45.000  
Enologo: Staff tecnico aziendale  
Prezzo allo scaffale: € 10,00-13,00

## Duca di Salaparuta Sicilia Igt Lavico

Un mare di vino e molti "livelli" produttivi, ma anche un'impostazione solida e manageriale di primo piano che consente di pescare con buona scioltezza etichette di fattura ineccepibile, in certi casi ottima, ad un sempre centrato e corretto rapporto con il prezzo. Tra questi spicca il Lavico, Nerello Mascalese dai grintosi riverberi vulcanici, capace di una tessitura rilassata, tenue nel colore e delicata nelle sensazioni aromatiche. L'unghia granata è comunque preludio di buona definizione e complessità, naso ricco e sfaccettato a ricordare le fragoline di bosco, le foglie secche, in bella alternanza ad una timbrica speziata fine e gustosa. Niente male la bocca, ancora un filo rigida sul tannino ma saporita.

Vendemmia: 2013  
Proprietà: Produttori del Barbaresco  
Uvaggio: Nebbiolo  
Bottiglie prodotte: 135.000  
Enologo: Giovanni Testa  
Prezzo allo scaffale: € 9,00-11,00

## Produttori del Barbaresco Doc Langhe Nebbiolo

Cantina cooperativa antica, ma che mostra una vitalità e un dinamismo impressionanti, ben saldi su un inossidabile rapporto tra altissima qualità e prezzi abbordabili. Oltre agli affascinanti Cru di Barbaresco (Moccagatta, Montefico, Montestefano, Ovello, Rabaja, Rio Sordo), e al sempre splendido Barbaresco "base", ecco un altro gioiellino pescato tra i Nebbiolo dei "Produttori". Un vino semplice ma divertente, che affianca ai sentori fruttati eleganti note di spezie e liquirizia, di ottima freschezza e sapidità al gusto. Per chi sceglie, anche nel quotidiano, un vino non banale, in grado di coinvolgere con la finezza tipica delle migliori espressioni langarole.

Vendemmia: -  
Proprietà: Antinori  
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco  
Bottiglie prodotte: 150.000  
Enologo: Renzo Cotarella  
Prezzo allo scaffale: € 21,00-24,00

## Montenisa Docg Franciacorta Marchese Antinori Cuvée Royale

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 avventura diretta con le bollicine italiane, 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 della Cuvée Royale, che convince anche al palato dimostrandosi un vino polposo, ricco e fragrante.



ENOTECA LA FORTEZZA DI MONTALCINO



Vendemmia: 2013  
Proprietà: Lvmh Group  
Uvaggio: Sauvignon  
Bottiglie prodotte: -  
Prezzo allo scaffale: €  
30,00-33,00

## Cloudy Bay

### Marlborough Sauvignon Blanc

Cloudy Bay, forse l'azienda più conosciuta della Nuova Zelanda, produce molte etichette, tra cui lo spumante Pelorus, il Pinot Noir, lo Chardonnay, ma è sempre stata sotto i riflettori soprattutto per il suo Sauvignon Blanc, considerato un vero e proprio archetipo della produzione neozelandese. Sono stati il primo enologo Kevin Judd e l'allora titolare David Hohen (oggi la cantina appartiene al polo del lusso francese Lvmh) gli artefici della sua prima annata, 1985, immediatamente premiata a Londra come migliore Sauvignon del mondo. Decisivo è soprattutto il territorio di Marlborough, dalle incredibili escursioni termiche e dove piove poco e si concentra, attualmente, oltre il 40% delle cantine neozelandesi. Oggi, la guida tecnica di Cloudy Bay è cambiata (al timone c'è la coppia Nick Blampied-Lane e Tim Heat) ma il vino, in versione 2013, non sembra esserlo. Fresco, di bella verve acida e, al contempo, strutturato, probabilmente trova all'olfatto il suo punto di forza, con aromi che vanno dalle note di salvia e di frutto della passione, fino a quelle di cedro.

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

**La Bottigliera Del Massimo** (via Salvatore Spinuzza, 59 - Palermo; [www.bottiglieriadelmassimo.it](http://www.bottiglieriadelmassimo.it)) offre un'ampia scelta di vini sia nazionali che esteri con un occhio di riguardo, naturalmente, alla produzione siciliana:

### Tasca d'Almerita, Grillo di Mozia 2016 - € 17,30

Profumo fine e delicato anticipa una progressione gustativa dalla bella nota salmastra

### Baglio del Cristo di Campobello, Laluci 2016 - € 13,30

Probabilmente uno dei migliori Grillo in purezza dell'isola

### Planeta, Plumbago Nero D'Avola 2016 - € 10,00

Fresco e fruttato questo rosso di piacevolissima beva

### Occhipinti, Sp 68 Rosso 2015 - € 13,00

L'entry level dell'azienda di Vittoria, da uve Frappato e Nero d'Avola, è decisamente godibile

### Caravaglio, Malvasia Bianco Secco 2016 - € 10,00

Un bianco di Salina di impostazione semplice ma immediatamente piacevole

### Murgo, Etna Bianco 2016 - € 8,00

Azienda nota per il suo spumante da Nerello, produce anche questo bianco di buona fattura

### Pellegrino, Gibelé Zibibbo Secco 2016 - € 13,00

Profumato e molto sapido, questo bianco di buona beva

### Feudo Montoni, Perricone del Core 2016 - € 15,00

Prugna, confettura di frutti rossi e spezie al naso, gusto fresco, morbido e rotondo

### Cos, Cerasuolo Di Vittoria Classico 2014 - € 15,00

Vini sempre di carattere quelli prodotti da quest'azienda fondata nel 1980

### Pietradolce, Etna Rosso Archineri 2015 - € 28,00

Azienda giovane, ma con le idee chiare, pone il suo Archineri fra i migliori della tipologia

## Cosa consiglia

Ed ecco una selezione del meglio della Bottigliera Del Massimo:

### Donnafugata, Mille e Una Notte 2007 - € 45,00

Vero e proprio punto di riferimento della Sicilia enoica del passato e del futuro

### Guigal, Châteauneuf-du-Pape 2009 - € 51,00

Morbido e dallo sviluppo sapido è un rosso dai profumi dolci e delicati

### André Beaufort, Champagne Brut Nature Blanc de Blancs 2010 - € 69,00

Verticale e freschissimo in bocca possiede profumi di fiori e gesso di grande carattere

### Tenuta delle Terre Nere, Prephyloxera Etna Rosso 2014 - € 82,50

Uno dei migliori Etna Rosso già in grado di raccontare un territorio di grande fascino

### Marco De Bartoli, Passito di Pantelleria Bukkuram Sole d'Agosto - € 30,00

Un vino elegante e di carattere, che racconta tutta la sua mediterraneità

### Gosset, Champagne Grand Reserve - € 65,00

Profumi di pan-brioche e frutta bianca ben annunciano un palato fresco e cremoso

### Roagna, Barbaresco Pajé 2010 - € 80,00

Stile austero, decisamente rigoroso e sempre di grande fascino

### Tenuta Aglaea, Etna Rosso N'Anticchia 2011 - € 42,00

Buona interpretazione di una tipologia ormai da considerarsi un punto di riferimento

### Dr. Loosen, Wehlener Sonnenuhr Riesling Spätlese 2009 - € 30,50

Un bianco che più invecchia e più diventa intrigante e godibilissimo

### Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri Superiore Ornellaia 2011 - € 140,00

Etichetta di riferimento del bolgherese e dell'enologia italiana

## La scoperta dell'acqua calda

Agnès Buzyn, il Ministro della Sanità francese, ha "osato" confermare che il vino fa male. Una constatazione che fa il paio con la scoperta dell'acqua calda, capace tuttavia di portare tensione nel popolo transalpino, in testa il Presidente Macron. Certo la Francia si identifica con il vino in modo quasi totalizzante (e anche dal punto di vista economico non è da meno: il vino e gli alcolici sono al secondo posto per contributo alle esportazioni del Paese, dietro all'industria aeronautica e davanti ai profumi) ed è pure la patria del cosiddetto "paradosso bordeaux" (la zona mondiale con il più alto consumo di vino rosso è anche la zona con il più basso tasso di mortalità per malattie cardiovascolari nonostante una dieta tendenzialmente ricca di grassi), individuato negli anni Settanta. Poi gli studi sugli effetti positivi del vino, anche autorevoli, sono andati avanti, sempre però con il minimo comune denominatore del consumo moderato, ma questa è un'altra storia. Detto questo, per il Ministro Buzyn "l'industria del vino vuole fare credere che il vino sia diverso dagli altri alcolici. Ma in termini di salute pubblica, bere vino, birra, vodka o whisky è esattamente la stessa cosa, non c'è alcuna differenza". Un fatto su cui ci sarebbe poco da obiettare se visto, come ha fatto notare un gruppo di medici di fama al Figaro, dalla posizione del fegato "anche il vino è un alcolico. Quel che conta in termini di tossicità è la quantità di alcol ingerita non il tipo di bevanda. L'alcol uccide circa 50 mila persone l'anno, e il vino rappresenta il 60% del consumo di alcol". Ça va sans dire.

ToscaNino (via Melzo angolo via Lambro (Porta Venezia) - Milano; tel. 0274281354; [www.toscanino.com](http://www.toscanino.com)) non è certo un ristorante qualunque. L'idea nasce da Simone Arnetoli, fiorentino, da oltre 20 anni nel mondo del catering e della ristorazione, e da Laura Tosetti, fiorentina anche lei, che ha curato il mood e lo stile del progetto. ToscaNino punta alla diffusione fuori dai suoi confini dei prodotti di eccellenza tipici toscani, coinvolgendo oltre 100 produttori, consorzi e associazioni. "Basi" italiane sono Firenze e, appunto Milano, ma il progetto sbarcherà anche in Europa, Giappone, Cina, Iran, Stati Uniti e Russia. Ogni punto vendita, oltre allo shop dedicato a 350 prodotti, comprende somministrazione e asporto di pietanze, prodotti gastronomici, vini e un laboratorio di panificazione che sforna costantemente pane toscano. Il menu pesca dalla tradizione gastronomica più rigorosa della Regione: dagli gnudi al sugo finto alle tagliatelle al ragù di cinghiale, dai picci di cinta senese alla pappa col pomodoro e all'immane ribollita. Tra i secondi, bocconcini di cinghiale al Chianti Classico, peposo stufato alla "Fornacina" dell'Impruneta, trippa e bistecca alla fiorentina. Dolci altrettanto tradizionali: zucchetto fiorentino, brigidini di Lamporecchio con panna e cioccolato, cantucci di Prato.

## La Top 5 del "ToscaNino"

Tenuta degli Dei, Chianti Classico Forcole 2015 - € 20,00

Roccapesta, Morellino di Scansano Calestaia Riserva 2015 - € 44,00

Guado al Tasso, Bolgheri Superiore 2013 - € 150,00

Caprili, Rosso di Montalcino 2016 - € 24,00

Arrighi, Vip Bianco 2016 - € 28,00

## Non solo vino

### Bushmills Irish Whiskey Single Malt 10 Years Old



Probabilmente uno dei migliori Single Malt irlandesi, la versione invecchiata per 10 anni (in botti ex-bourbon) di questo Whiskey, offre un naso fruttato con note di spezie e fiori, oltre ai classici cenni di cioccolato e miele che derivano dal suo affinamento. Al palato, è ampio, cremoso e possiede una bella nota iodata che lo rende un Whiskey di carattere. La distilleria Bushmills, situata nella omonima cittadina dell'Irlanda del Nord, vanta una storia lunga e diversi passaggi di proprietà. Nel 1972, è stata rilevata da distillatori irlandesi. Nel 1988 passa a Pernod Ricard e nel 2005 subentra Diageo che gestisce anche il marchio Guinness.

## I tre vini del cuore di...

### Lugi Di Maio

Politico del Movimento 5 Stelle è assurdo agli onori della cronaca più recente perché potrebbe diventare il prossimo Presidente del Consiglio della Repubblica. Giornalista pubblicitario dal 2007, diplomato al Liceo Classico, ha lavorato per un breve periodo come webmaster e poi si è lanciato in politica nel movimento di Beppe Grillo. Nel 2007 Di Maio apre il Meetup di Pomigliano, nel 2010 si candida come consigliere comunale del suo Comune ma non viene eletto. Nelle "parlamentarie" dei 5 Stelle, viene candidato online con 189 preferenze ed eletto alla Camera dei Deputati alle elezioni politiche del 2013. Con 173 voti è eletto vicepresidente della Camera. Nel settembre 2017 si candida alle elezioni primarie per scegliere il capo politico del Movimento 5 Stelle: la piattaforma online del partito lo sceglie con 30.936 voti (82% dei votanti). Alle elezioni politiche del 2018 ottiene 95.219 voti (63,41%) nel collegio uninominale di Acerra, ed entra per la seconda volta alla Camera.

Fiano

Greco di Tufo

Grillo

