



I quaderni di Wine News

APPUNTI DI DEGUSTAZIONE



Tiratura: 19028 "enonauti", opinion leader e professionisti del vino - n. 40 - Gennaio 2009 - Info: iquadernidivinenews@winenews.it
www.winenews.it - Registrazione Tribunale di Siena n. 709 del 31 Marzo 2001 - A cura di Franco Pallini e Antonio Boco



Vendemmia: 2007
Proprietà: Andrea Ferrari
Uvaggio: Malvasia di Candia
Bottiglie prodotte: 7.000
Enologo: Attilio Pagli, Andrea Ferrari
Prezzo allo scaffale:
€ 12,00-14,00

Monte delle Vigne Emilia Igt Malvasia Callas

Una bellissima scoperta. La Malvasia Callas dell'azienda Monte delle Vigne, storica realtà emiliana adagiata sulla riva destra del fiume Taro, è forse il vino che più ci ha colpito in questa sessione d'assaggio. Fine fin dall'attacco, mostra uno spettro aromatico molto complesso e originale che accanto agli spunti di erbe officinali e menta, offre suadenti profumi di fiori d'arancio e agrumi. Elegante anche in bocca, è un vino di sapore e sostanza, continuità gustativa (su note di pesca bianca) e perfetta spina acida, che gli dona reattività e freschezza. L'azienda, nata nel 1983, conta su 45 ettari di vigneti, per una produzione complessiva di circa 250 mila bottiglie.



Vendemmia: 2005
Proprietà: Famiglia Ferrucci
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 18.000
Enologo: Giotto Federico
Prezzo allo scaffale:
€ 22,00-24,00

Ferrucci Doc Sangiovese di Romagna Superiore Riserva Domus Caia

L'azienda della famiglia Ferrucci, fondata nel 1932, rappresenta una delle realtà storiche della produzione vitivinicola romagnola. I vigneti coprono una superficie di circa 15 ettari che Stefano Ferrucci, figura di rilievo del panorama vitivinicolo romagnolo prematuramente scomparso, ha lasciato in eredità alla figlia Ilaria. Il Domus Caia '05, oggetto del nostro assaggio, passa circa un anno ad affinarsi in tonneaux ed è un originale Sangiovese in purezza, ottenuto da uve lasciate leggermente ad appassire. I profumi sono intensi ed appaganti e al gusto il vino è morbido e dai tannini dolci e smussati.



Vendemmia: 2007
Proprietà: Famiglia Ceci
Uvaggio: Pinot Nero, Malvasia, Sauvignon
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo:
Alessandro Ceci
Prezzo allo scaffale:
€ 8,00-10,00

Cantine Ceci Vino Spumante Extra Dry Tre di Terre Verdiane

Quella della famiglia Ceci è senz'altro una grande azienda, sia in fatto di numeri (le bottiglie prodotte ogni anno si attestano sul milione), che in termini di qualità generale. La produzione spazia dai vini frizzanti della zona a quelli fermi, con buona disinvoltura. La nostra attenzione però ricade soprattutto sui primi, in particolare sul Tre di Terre Verdiane, un Extra Dry da uve Malvasia, Pinot Nero e Sauvignon dai profumi floreali accompagnati da bei cenni di pera e crosta di pane. Il palato è distinto da una carbonica lieve che accompagna il vino in un delicato e tenue finale.



Vendemmia: 2006
Proprietà: Famiglia Gabellini
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 11.000
Enologo:
Franco Calini
Prezzo allo scaffale:
€ 59,00-61,00

Tenuta La Viola Doc Sangiovese di Romagna Superiore Il Colombarone

Giovane realtà produttiva del comprensorio di Bertinoro, che si pone come uno dei terroir più interessanti della Romagna, l'azienda della Famiglia Gabellini nasce nel 1998 e conta su circa 5 ettari di vigneto. La sua dimensione ridotta ne amplifica la vocazione artigianale, che è ben espressa nel suo vino forse più rappresentativo: il Colombarone. Si tratta di un Sangiovese affinato in barriques per circa il 50% e per la restante quota parte in acciaio. Questa particolare scelta nell'invecchiamento, ne favorisce la buona l'espressività dei profumi, ma è forse in bocca che il vino dà il meglio di sé evidenziando equilibrio, freschezza e sapidità.

Editoriale

Piacere, Emilia Romagna

C'è un certo snobismo, per la verità anche piuttosto diffuso, che pervade il mondo della critica e degli appassionati di vino italiani. Come se certe terre e certi vini non dovessero avere, per partito preso e acritica decisione, diritto a ritagliarsi un posto nel tessuto vitienologico nazionale. Un grave danno, ci permettiamo di dire. Intanto perché il mondo del vino del Bel Paese è bello e affascinante anche per la sua straordinaria varietà di proposte, e poi perché così facendo si rischia di perdere per strada o di sottovalutare alcuni prodotti che, nei rispettivi contesti, non ultimo quello del loro posto a tavola, meritano senz'altro gli onori della cronaca e, soprattutto, uno spazio adeguato nelle tavole. Prendiamo l'Emilia Romagna (o meglio l'Emilia e la Romagna... per scongiurare qualsiasi pericolo di superficiale accorpamento tra realtà ben diverse), una regione dai mille volti e dal paniere enogastronomico sensazionale. Tra i vini troviamo gli austeri e potenti Sangiovese, ma anche una miriade di prodotti autoctoni, noti o ancora da scoprire, dalle spiccatissime peculiarità, più che onesti sul fronte qualità-prezzo ed estremamente versatili sia per piacevolezza generale che per capacità di abbinarsi sfiziosamente con il cibo. Non resta che cominciare a rendersene pienamente conto, magari visitando anche l'Enoteca Regionale dell'Emilia Romagna a Dozza, a due passi da Bologna, dove è possibile assaggiare l'articolata proposta enoica di tutta la regione.

Buona lettura
Antonio Boco
Franco Pallini

CITTA' DEL VINO



Vendemmia: 2004
Proprietà: Umberto Cesari
Uvaggio: Sangiovese, Burson Longanesi
Bottiglie prodotte: 14.000
Enologo: -
Prezzo allo scaffale: € 22,00-25,00

**Umberto Cesari
Rubicone Igt Sangiovese Tauleto**

Quella di Umberto Cesari è fuor di dubbio una delle firme più conosciute e apprezzate della viticoltura emiliana, vanta una storia ultraquarantennale che comincia nel 1965 e una capacità di interpretare i mercati come pochi altri, anche grazie a idee e strategie decisamente originali. Certo l'azienda ne ha fatta di strada dalla sua fondazione, da quei circa venti ettari di allora che sono diventati più di cento oggi (per una produzione complessiva di circa 2 milioni di bottiglie), tutti sulle colline che confinano con la Toscana e sovrastano l'antica via Emilia, ad altitudini importanti che vanno dai 200 ai quasi 400 metri sul livello del mare. Terre suddivise in vari poderi, acquisiti nel tempo grazie alla certosina opera della famiglia, alimentata da un'incrollabile e appassionata fiducia nelle potenzialità enoiche della zona: La Casetta, Parolino, Cà Grande, Laurento (da cui proviene l'omonimo vino a base Sangiovese con saldo di Burson Longanesi, vitigno di antica coltivazione riscoperto negli anni '20). Tra le operazioni recenti più interessanti, merita una menzione la nascita del Moma (sia nella versione Bianco che Rosso), acronimo di My Own Masterpiece ("Il mio capolavoro"), vino di impostazione moderna, destinato ai mercati internazionali. Così come accattivante è l'idea di creare una linea di cosmetici (con particolare attenzione al profumo di Sangiovese...) dal vino Tauleto. Ed è proprio su quest'ultima etichetta che si focalizza il nostro assaggio. Un Sangiovese quasi in purezza affinato in legno per almeno due anni e che, almeno nella versione 2004, mostra una veste scura, quasi impenetrabile; al naso parte su note affumicate, avvolgenti e tostate, abbinate a nuance di frutta nera matura, capaci di ricordare la mora, il mirtillo e la ciliegia nera. Palato di gran materia e pienezza, forse un filo appesantito dalle coloriture apportate dal legno, che infatti segna anche un tannino severo a fine bocca. Vino comunque di grande complessità, di impostazione stilistica chiara e ben eseguita.

Vendemmia: 1999
Proprietà: Marchesi Antinori
Uvaggio: Sangiovese
Bottiglie prodotte: 80.000
Enologo: Renzo Cotarella
Prezzo: € 41,00
Bottiglia acquistata all'Enoteca Fratelli
Lucantoni di Roma, il 18 dicembre 2008

**Antinori
Docg Chianti Classico Badia a
Passignano Riserva**

Il Badia a Passignano Riserva è prodotto nell'omonima proprietà dei Marchesi Antinori, situata nella zona del Chianti Classico. Affinato in parte in barriques nuove, in parte di primo e secondo passaggio e in parte in botte grande, è un vino dai tratti stilistici sobri ed eleganti, capace di evocare questo grande territorio toscano, evidenziando profumi intensi e gusto morbido e saporito. L'etichetta, a prova di contraffazione, rappresenta una stilizzazione della Badia e viene realizzata secondo i procedimenti usati per fabbricare le banconote in Svizzera, dalla Froschauer, azienda che fin dal 1603 stampa le banconote elvetiche.

Vendemmia: 2004
Proprietà: Produttori del Barbaresco Scarl
Uvaggio: Nebbiolo
Bottiglie prodotte: 280.000
Enologo: Gianni Testa
Prezzo: € 18,00
Bottiglia acquistata all'Enoteca Fratelli
Lucantoni di Roma, il 18 dicembre 2008

**Produttori del Barbaresco
Docg Barbaresco**

Resta probabilmente la cantina sociale più importante del Piemonte, non tanto per i numeri, che comunque sono importanti (la produzione complessiva sfiora il mezzo milione di bottiglie), ma certamente per la capacità di offrire prodotti sempre di alto livello qualitativo e stilistico, in grado di soddisfare anche i più esigenti. Nata nel 1958, questa realtà cooperativa sembra aver trovato la quadratura del cerchio anche sul fronte dei prezzi, di questi tempi un'arma senza dubbio in più. Il Barbaresco '04 è semplicemente un vino assolutamente convincente: elegante, articolato e dal solido carattere langarolo.

Vendemmia: 2006
Proprietà: Salvatore Geraci
Uvaggio: Nerello Mascalese, Cappuccio, Tignolino, Acitana, Nocera, Galatena
Bottiglie prodotte: 25.000
Enologo: Donato Lanati
Prezzo: € 34,50
Bottiglia acquistata all'Enoteca Fratelli
Lucantoni di Roma, il 18 dicembre 2008

**Palari
Doc Faro**

L'architetto Salvatore Geraci, patron dell'azienda Palari, sette ettari di vigneto, situati sulle coline di fronte allo stretto di Messina, ha saputo trasformare in un vero e proprio classico dell'enologia siciliana il suo Faro, recuperando, fin dal 1990, vitigni di antica coltivazione in un mix di rara finezza. Il risultato è un vino che, anche nella versione '06, mantiene intatte le sue caratteristiche peculiari: nei profumi accentuata mineralità a scapito dell'intensità del frutto e al gusto eleganza e sapidità a scapito di concentrazione e morbidezza.

Vendemmia: 2001
Proprietà: Famiglia Avallone
Uvaggio: Aglianico, Piediroso
Bottiglie prodotte: 20.000
Enologo: Riccardo Cotarella e Fabio Gennarelli
Prezzo: € 24,00
Bottiglia acquistata all'Enoteca Fratelli
Lucantoni di Roma, il 18 dicembre 2008

**Villa Matilde
Doc Falerno del Massico Camarato**

Il Camarato, prima annata 1981, fa parte a buon diritto di quella ristretta eccellenza che ha rilanciato la Campania enologica. Fu merito di Francesco Paolo Avallone, fondatore di Villa Matilde, oggi affidata ai figli, Maria Ida e Salvatore, il recupero degli antichi vitigni del Falerno proprio nel territorio del Massico. Attualmente, l'azienda conta su circa 110 ettari di vigneto per una produzione che si aggira sulle 700 mila bottiglie, ma il vino bandiera resta ancora il Falerno che nella versione Camarato '01, si conferma uno splendido vino, ricco, profondo e austero.



Vendemmia: 1997
Proprietà: Famiglia Drei Donà
Uvaggio: Sangiovese
Quotazione: -

Drei Donà - Tenuta La Palazza Doc Sangiovese di Romagna Superiore Riserva 10 anni Pruno

Fondata nel 1927, questa storica azienda si trova in provincia di Forlì e conta su circa 30 ettari di vigneto, per una produzione complessiva intorno alle 120 mila bottiglie. A gestirla Enrico Drei Donà, figlio di Claudio, che ha saputo sviluppare le potenzialità delle sue terre, in anni in cui, in Romagna, la produzione di vino di qualità era veramente di pochi. Concentrata da sempre nell'affinamento espressivo del Sangiovese, La Tenuta La Palazza ha nel Pruno il suo vino di riferimento. Questa versione speciale, invecchiata 10 anni, è capace di esprimere i tratti più distintivi del vitigno simbolo della Romagna, interpretati con una cifra stilistica misurata e enologicamente inappuntabile, grazie anche al contributo dell'enologo Franco Bernabei. Interamente affinato in barriques, il vino sa affascinare fin dai suoi profumi leggermente evoluti di amarena sotto spirito e frutta secca. In bocca, l'attacco è deciso e lo sviluppo è scorrevole e vivo, fino ad un finale lungo e di buona energia tannica. In enoteca al prezzo di circa 40 euro.

"fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

La Mozza, Morellino di Scansano I Perazzi 2007

L'azienda Bastianich, di proprietà di Joe Bastianich conosciuto oltreoceano per la catena di ristoranti italiani che gestisce a Manhattan, possiede da qualche tempo anche una dependance in Toscana, precisamente a Magliano, in piena Maremma. Il Morellino I Perazzi è ottenuto da uve Sangiovese, Syrah, Colorino, Alicante e Ciliegiole, tutte varietà mediterranee capaci di conferire a questo vino uno spiccato carattere fruttato e un gusto pieno e saporito.

**Giovanni Perisiani
enonauta**



Vendemmia: 2006
Proprietà: Famiglia Zeoli
Uvaggio: Albana
Bottiglie prodotte: 5.000
Enologo: Giancarlo Soverchia
Prezzo allo scaffale: € 9,00-11,00

Fattoria Monticino Rosso Docg Albana di Romagna Codronchio

La fattoria, di proprietà della famiglia Zeoli, si trova sui colli di Imola, praticamente al confine tra Imola stessa e Dozza. Gli ettari coltivati a vigneto sono quindici, anche se non manca una buona parte di proprietà adibita a frutteto, come nella migliore tradizione della zona. L'Albana di Romagna Codronchio è un vino perfettamente centrato: colore intenso, profumi che spaziano dal frumento alla mela al forno, fino alla nocciola tostata; il palato ha un attacco grintoso e si distende su una bella polpa, ricca di piacevoli contrasti e dal finale saporito.

Vendemmia: 2007
Proprietà: Gabriele Succi
Uvaggio: Albana
Bottiglie prodotte: 1.500
Enologo: Gabriele Succi
Prezzo allo scaffale: € 8,00-12,00

Costa Archi Ravenna Bianco Igt A Patrizia

Dall'articolato portafoglio di etichette dell'azienda Costa Archi, ecco un gradevole bianco prodotto nell'areale vitato ravennate. Il vino si presenta di color paglierino piuttosto netto, bel preludio a nuance aromatiche che attaccano su cenni di lievito e si spostano rapidamente su più eleganti sensazioni di pan di spezie, anice e frutta secca. Anche il palato gioca su trame evolutive e si mostra dunque piuttosto coerente, seppure un po' scomposto sul piano dell'acidità, pur mantenendo freschezza e reattività.

Vendemmia: 2007
Proprietà: Famiglia Ancarani
Uvaggio: Centesimo
Bottiglie prodotte: 4.000
Enologo: Ancarani Claudio e Masini Giovanni
Prezzo allo scaffale: € 7,00-10,00

Ancarani Ravenna Igt Savignòn Rosso

Quella della Ancarani è una sorta di missione legata alla coltivazione della vite e alla lavorazione delle sole uve provenienti dai vigneti di proprietà. Siamo sui colli tra Faenza e Forlì e allora vale la pena ricordare che molte delle attenzioni della proprietà si concentrano sui vitigni autoctoni del posto. Come il Savignòn Rosso, chiamato anche Centesimino e ormai catalogato tra i vitigni tradizionali italiani. E' un vino scuro, violaceo, che alterna sprazzi di ciliegia nera tritata a venature speziate simili al pepe e ai chiodi di garofano. In bocca è dinamico, piuttosto snello se messo in relazione alle aspettative create dai profumi, di buonissima freschezza.

Vendemmia: 2006
Proprietà: Famiglia Cardinali
Uvaggio: Bonarda, Barbera
Bottiglie prodotte: 6.600
Enologo: Alberto Cardinali
Prezzo allo scaffale: € 8,00-12,00

Cardinali Castell'Arquato Doc Colli Piacentini Gutturino Classico Nicchio

L'azienda nasce negli anni '70 grazie alla passione dei coniugi Cardinali (supportati dal '96 dalla nuova generazione di famiglia). Siamo su una delle parti più alte dei Colli Piacentini, dove i terreni sono caratterizzati da dirupi e suoli calcarei, in posizione storicamente vocata alla coltivazione della vite. Non poteva mancare, allora, il Gutturino, grande classico di questo territorio che mostra un colore decisamente violaceo, così come i profumi conquistano da subito note di uvetta e frutta piuttosto matura. Bocca coerente, improntata su sensazioni di maturità e dolcezza di frutto.





Vendemmia: 2004
Proprietà: G.I.A.
Uvaggio: Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Kekfrankos
Bottiglie prodotte: -
Prezzo allo scaffale: €
20,00-22,00

Gal Tibor Egri Bikaver

Un vino come quello prodotto da Tibor Gal, indiscusso talento enologico, purtroppo prematuramente scomparso in Sud Africa nel 2005, difficilmente lascia indifferenti. L'enologo ungherese, infatti, ha interpretato il ruolo del flying-winemaker (ha collaborato anche con la Tenuta dell'Ornellaia e con l'azienda friulana La Roncaia) in modo del tutto personale, attento a non snaturare i caratteri di vitigni e territori. La scelta di produrre in proprio nella sua terra d'origine, l'Ungheria, precisamente nel distretto di Eger Maklar, a sud della catena dei monti Matra, è arrivata nel 1993, con una società, la G.I.A., fondata insieme a Nicolò Incisa della Rocchetta, patron della Tenuta San Guido e Burkard Bovensiepen, proprietario di Alpina, azienda tedesca distributrice di vini. Il protagonista del nostro assaggio possiede profumi intensi e di bella freschezza ed in bocca il vino si espande con equilibrio e buonissima spinta acida. I vini a marchio Gal Tibor sono importati in esclusiva nel nostro Paese dal Gruppo Mergalli.

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

Il ristorante enoteca Henri (via Antonio Fratti, 316 - Viareggio (LU); tel. 058449877) oltre ad offrire una cucina lineare ma di grande raffinatezza, rappresenta anche un punto di riferimento per l'enoappassionato più esigente:

Angelo Gaja, Langhe Rossj e Bass 2007 - € 50,00

Dal re dei rossi ecco un bianco intenso, fine e di grande classe

Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri Le Serre Nuove 2006 - € 50,00

Solido rosso bolgherese, dal fruttato rigoglioso e dal gusto vellutato

Louis Roederer, Champagne Brut - € 90,00

Uno dei migliori Champagne "base" in circolazione, fine e minerale

Antinori, Tignanello 2005 - € 120,00

Il taglio "bordolese" alla Toscana più riuscito di sempre

Jermann, Vintage Tunina 2006 - € 70,00

Un classico dell'enologia friulana, che ha contribuito al rilancio del made in Italy enoico nel mondo

Coppo, Piemonte Monferio 2005 - € 80,00

Uno Chardonnay piemontese dalla sorprendente vitalità

Tenuta San Guido, Bolgheri Sassicaia 2005 - € 280,00

Il vino italiano forse più conosciuto al mondo in un'annata di particolare pregio

Albert Pic, Chablis Premier Cru Monte de Milieu 2001 - € 120,00

Lo Chardonnay allo stato dell'arte, sospeso fra profumi di agrumi e grande mineralità

Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri Ornellaia 2005 - € 250,00

Affascinante fin dagli aromi di macchia mediterranea, in bocca concede tannini di rara finezza

Tua Rita, Redigaffi 2005 - € 380,00

Vino capace di trasformarsi in un vero e proprio cult

Cosa consiglia

Ed ecco la lista dei vini consigliati (che coincide con quella dei più venduti) dal titolare Henri Proserpi:

Angelo Gaja, Langhe Rossj e Bass 2007 - € 50,00

Dal re dei rossi ecco un bianco intenso, fine e di grande classe

Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri Le Serre Nuove 2006 - € 50,00

Solido rosso bolgherese, dal fruttato rigoglioso e dal gusto vellutato

Louis Roederer, Champagne Brut - € 90,00

Uno dei migliori Champagne "base" in circolazione, fine e minerale

Antinori, Tignanello 2005 - € 120,00

Il taglio "bordolese" alla Toscana più riuscito di sempre

Jermann, Vintage Tunina 2006 - € 70,00

Un classico dell'enologia friulana, che ha contribuito al rilancio del made in Italy enoico nel mondo

Coppo, Piemonte Monferio 2005 - € 80,00

Uno Chardonnay piemontese dalla sorprendente vitalità

Tenuta San Guido, Bolgheri Sassicaia 2005 - € 280,00

Il vino italiano forse più conosciuto al mondo in un'annata di particolare pregio

Albert Pic, Chablis Premier Cru Monte de Milieu 2001 - € 120,00

Lo Chardonnay allo stato dell'arte, sospeso fra profumi di agrumi e grande mineralità

Tenuta dell'Ornellaia, Bolgheri Ornellaia 2005 - € 250,00

Affascinante fin dagli aromi di macchia mediterranea, in bocca concede tannini di rara finezza

Tua Rita, Redigaffi 2005 - € 380,00

Vino capace di trasformarsi in un vero e proprio cult

Vita "modello Coldiretti" (parte prima)

Richiede qualche sacrificio ed un pizzico di fantasia vivere una vita "modello Coldiretti": basta seguire i consigli della più potente organizzazione agricola del Belpaese, diramati dal suo instancabile ufficio stampa, capace di sfornare fantasiosi comunicati ad ogni ora del giorno.

1) Il prezzo del pane è stato soggetto a continui rialzi. L'unica soluzione - suggerisce la Coldiretti - è che le donne ricomincino a fare il pane in casa. Un'attività lunga (tempi di lievitazioni) e faticosa (tutto quell'impastare), ma in fondo che ci vuole, tra figli, lavoro e faccende domestiche, a trovare quelle 3-4 ore al giorno per sfornare le proprie pagnotte?

2) Anche la frutta e la verdura sono sempre più care. Colpa di una filiera lunga in cui i prezzi lievitano ad ogni passaggio. Il consiglio di Coldiretti è piantare alberi da frutto in terrazzo o in giardino e raccogliere con le proprie mani pere e albicocche.

3) Per chi si ostina a rimanere in città, con l'alibi del lavoro o dell'impossibilità di farsi una fattoria biologica, il consiglio di Coldiretti è comprare direttamente dal produttore. Evitate i supermercati vicino a casa, pieni di prodotti che hanno fatto migliaia di chilometri prima di arrivare sugli scaffali, e rivolgetevi ad un contadino, anche se si trova a distanze siderali. Cosa volete che sia un viaggio di qualche ora in confronto al gusto di un pomodoro appena colto?

E' uno dei migliori indirizzi di Verona, specie per chi cerca divagazioni legate al mare e al pesce preparato a regola d'arte. L'Oste Scuro (Vicolo S. Silvestro 10, Verona. Tel. 045 592650) nasce del resto con una vocazione ben precisa: creare una grande trattoria di pesce, sullo stile delle brasserie parigine, in grado di regalare un indirizzo originale e nuovo alla città. Per giunta a soli 400 metri da piazza Bra. Dal 1998, anno di inaugurazione, la trattoria ne ha fatta di strada, diventando un delizioso ristorante, caldo, accogliente, decisamente piacevole in tutte le sue sfaccettature. Tra i piatti ecco il tortino di rana pescatrice e pomodoro confit, gli spaghetti gamberi rossi e cardamomo verde, il branzino in crosta di sale. Non mancano ostriche, tartufi di mare, tartare e carpacci di pesci di ogni genere e, per gli amanti del genere, una gustosa frittura. Un dessert? Noi abbiamo scelto un delizioso tortino ai fichi, ma da non perdere la deliziosa spuma di yogurt con frutti di bosco. Cantina intelligente.

La top five dell'Oste Scuro

Cà del Bosco, Franciacorta Brut Annamaria Clementi 2001 - € 125,00

Bollinger, Chmpagne Special Cuvée Brut - € 100,00

Ferrari, Trento Brut Perlè 2003 - € 39,00

Pieropan, Soave Classico Calvarino 2006 - € 30,00

Pedrotti, Vino Santo Trentino 1996 - € 72,00

Non solo vino

Planeta Dop Olio Extravergine di Oliva Tradizionale Val di Mazara



Non solo grandi vini di Sicilia, con proprietà dislocate nei luoghi più suggestivi della regione, Planeta è anche splendidi olii extravergine, altrettanto capaci di veicolare in bottiglia gli ineguagliabili sapori dell'isola. Prodotti a partire dalle varietà autoctone Nocellara, Cerasuola e Biancolilla, provenienti da due diversi oliveti di proprietà: ricco di piante secolari quello che circonda la Cantina a Sambuca, di impianto più giovane quello di Melfi (AG). Il Dop Val di Mazara è un olio di carattere, dagli aromi floreali, di pomodoro verde e carciofo, sempre distinto da un gradevole timbro balsamico.

I tre vini del cuore di...

Andrea Pezzi

Trentotenne, conduttore televisivo, è nato ad Alfonsine (RA) dove fa i primi passi come dj. Diplomato all'Istituto Tecnico Commerciale, dopo l'esordio come dj a Radio DeeJay, diventa vj per Mtv Europe. Il suo stile si contraddistingue da subito per sperimentazione, creatività, e una certa dose di trasgressione e ironia. La trasmissione forse più importante condotta da Andrea Pezzi è "Kitchen" in cui l'ospite di turno propone una ricetta e la esegue, mentre avviene l'intervista. Alla Rai, Pezzi ha condotto "Serenate" e per Raisat Gambero Rosso la serie "Pezzi di ...", in giro per il mondo, dando il suo parere sui cibi e sui ristoranti locali, come in una sorta di guida televisiva. Ha lavorato anche per Mediaset, conducendo "2008", programma dove ha inventato la formula della "intervista doppia" ripresa poi da "Le iene". Nel 2006 ha fondato OVO, una media company che lavora alla realizzazione di una enciclopedia video. Il 47% delle azioni dell'azienda sono di Trefinance, una società del gruppo Fininvest.

Gravner, Breg Anfora

Molino Vecchio, Rossano

Bianco Cherubico (fatto per i soli amici)

