

Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 103 - Giugno 2014 - 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: 2009  
Proprietà: Santa Sofia  
Uvaggio: Corvina, Rondinella,  
Molinara  
Bottiglie prodotte: 20.000  
Enologo: Giancarlo Begnoni  
Prezzo allo scaffale:  
€ 17,00-19,00

**Santa Sofia**  
**Doc Valpolicella Classico Superiore**  
**Monte Gradella**

Azienda storica del veronese, Santa Sofia viene fondata nel 1811 e si trova a Pedemonte, in una villa gentilizia realizzata da Andrea Palladio. Cotanto lignaggio non ha intaccato, nel tempo, i caratteri salienti di questa cantina, rimasta sostanzialmente di dimensioni contenute (circa 500 mila bottiglie prodotte all'anno) e di impronta classica. Ovviamente sono i vini tipici della zona ad essere i protagonisti del catalogo aziendale, tra i quali questo Valpolicella Classico Monte Gradella '09. Vino caldo e solare, possiede un bagaglio aromatico di grande maturità aromatica e un notevole spessore strutturale che, in bocca, lo rende ampio e appagante.



Vendemmia: 2009  
Proprietà: Famiglia Rizzardi  
Uvaggio: Corvina, Rondinella,  
Molinara, Corvinone  
Bottiglie prodotte: 10.000  
Enologo: Giuseppe Rizzardi  
Prezzo allo scaffale:  
€ 55,00-60,00

**Guerrieri Rizzardi**  
**Doc Amarone della Valpolicella Classico**  
**Calcarole**

Abbiamo più volte recensito, con grande piacere i vini di questa splendida cantina della Valpolicella. Senza troppo girarci intorno consideriamo Guerrieri Rizzardi una delle migliori realtà della zona e d'Italia, capace di vini tipici e allo stesso tempo eleganti. Il Calcarole 2009, che deve il suo nome alla collina da cui è ottenuto, rappresentando uno dei primi casi di cru di Amarone, ci conferma, ancora una volta, tutte queste impressioni. Vino strepitoso (forse il migliore di questa tornata di assaggi). Profilo aromatico pulito, intenso e balsamico, capace di un complesso ventaglio fruttato, ricamato da cenni di cioccolato fondente è accompagnato da una bocca calda ma lanciata, vibrante e saporita.



Vendemmia: 2010  
Proprietà: Monte Zovo  
Uvaggio: Corvina, Rondinella,  
Cabernet, Croatina  
Bottiglie prodotte: 40.000  
Enologo:  
Flavio Prà  
Prezzo allo scaffale:  
€ 12,00-14,00

**Monte Zovo**  
**Rosso Veronese Igt Ca'Linverno**

Azienda di lungo corso, sorta nei primi del Novecento per mano di Carlo Cottini, trova la sua svolta vitivinicola tuttavia negli anni '50, quando il rampollo di famiglia, Raffaello, prende in mano questa realtà. Ancora oggi è questa famiglia, che si tramanda i saperi della terra e le redini dell'azienda, a portare avanti il progetto che comprende la cantina di Caprino Veronese, quella di San Pietro in Cariano e il fruttai di Tregnago. Ca'Linverno è un rosso innovativo, figlio di una vera e propria intuizione, che prevede in pratica un doppio appassimento delle uve (in pianta e nel fruttai). L'affinamento per due anni in legno completa l'opera e regala un vino denso e intenso, ricamato su sensazioni di frutta in confettura insieme a note di erbe aromatiche.



Vendemmia: 2012  
Proprietà: Cantine Settesoli  
Uvaggio: Fiano  
Bottiglie prodotte: -  
Enologo:  
Domenico De Gregorio  
Prezzo allo scaffale:  
€ 10,00-12,00

**Cantine Settesoli**  
**Dop Sicilia Mandrarossa Fiano Vigna**  
**Làgano**

Non c'è bisogno di soffermarsi troppo nelle presentazioni dei vini Mandrarossa, il top della produzione delle Cantine Settesoli che da poco si avvarrà anche della consulenza dell'enologo toscano Alberto Antonini. Passiamo dunque a descrivere questo Fiano, varietà di grande classe con punte di eccellenza in diverse aree del meridione, capace di trovare una sua precisa collocazione anche in Sicilia. Bianco d'impatto, senza dubbio, dal profilo maturo quanto avvolgente, mai eccessivo o pesante. I fiori, la lieve nota di frutta tropicale e le delicate sensazioni di erbe aromatiche ne definiscono il quadro aromatico.

**Editoriale**

Estremismo viticolo

*Certo, tecnicamente stiamo parlando di eccezioni, perché i luoghi del vino più vocati sono ormai da secoli ben individuati. Tuttavia, esistono una serie di "estremismi" viticoli quasi impossibili. In Argentina, Bodega Colomé, coltiva i suoi vigneti tra i 1750 ed i 3100 metri sul livello del mare. Il siriano Domaine de Bargylus, e il libanese Chateau Marsyas, sono due realtà produttive che devono fare molto più i conti con i pericolosissimi assetti geopolitici delle loro terre che con le avversità climatiche. In Svizzera, c'è la vigna del Dalai Lama, "Les Amis de Farinet", "estrema" soprattutto nei numeri: 3 filari. Nel Sahara egiziano vivono inaspettatamente i 600 aceri della Sahara Vineyards, che accolgono 30 varietà diverse. Ancora in Svizzera, la minuscola denominazione di Beudon, è ottenuta da vigneti ripidissimi di montagna a cui si arriva solo con la funivia del Domaine de Beudon. E c'è anche la vigna galleggiante di The Siam Winery, il maggior produttore (300.000 bottiglie ogni anno) di vino Thai, in Thailandia, tra i canali del delta del Chao Phraya. Altrettanto stupefacente la produzione dell'Isola capoverdiana di Fogo, un vulcano ancora attivo (l'ultima eruzione risale al 1995), alle cui pendici ci sono addirittura due aziende, in un paesaggio lunare, che producono 160.000 bottiglie l'anno. Infine, al 59° parallelo, a 100 chilometri da Stoccolma, troviamo Blaxta Vineyard, l'azienda più antica del Paese, con una storia che risale addirittura al XVI secolo.*

Buona lettura  
Antonio Boco  
Franco Pallini



Vendemmia: 2011  
Proprietà: Famiglia Avallone  
Uvaggio: Aglianico  
Bottiglie prodotte: 5.000  
Enologo: Fabio Gennarelli e  
Riccardo Cotarella  
Prezzo allo scaffale: €  
17,00-19,00

## Villa Matilde Vino Spumante di Qualità Metodo Classico Mata Brut

Villa Matilde fa parte a buon diritto di quella ristretta eccellenza che ha rilanciato la Campania enologica. Fu merito di Francesco Paolo Avallone, fondatore della cantina, negli anni Sessanta del Novecento, e oggi affidata ai figli, Maria Ida e Salvatore, il recupero degli antichi vigneti del Falerno nel territorio del Massico e quello di rilanciare un territorio che in quanto a storia vitienologica non ha quasi pari nel Bel Paese. Un primo passo fondamentale che ha aperto la strada ad uno sviluppo aziendale importante (la produzione complessiva sfiora il milione di bottiglie), coronato da un successo commerciale non secondario. I vigneti sono situati nei territori campani a maggiore vocazione vitivinicola, dall'alto casertano, al Sannio beneventano, all'Irpinia e sono raccolti in tre distinte aree produttive. Le Tenute di San Castrese e Parco Nuovo si estendono per oltre 110 ettari, di cui 70 vitati, nel territorio dell'Ager Falernus, lungo le pendici del vulcano spento di Roccamonfina, in provincia di Caserta. Qui si allevano i vitigni tradizionali a bacca rossa Aglianico, Piediroso, Primitivo e il bianco emblema della zona: la Falanghina. La Tenuta di Altavilla, inaugurata nel 2004, si estende nella provincia di Avellino per oltre 25 ettari vitati a Greco di Tufo, Fiano di Avellino e Taurasi. La Tenuta Rocca dei Leoni, acquisita nel 2000, si trova nel Sannio Beneventano, e si estende su una superficie di circa 30 ettari coltivati principalmente ad Aglianico e Falanghina. Ma l'azienda campana, oltre all'attenzione verso la tradizione enologica della sua terra, ha saputo anche cogliere lo "spirito del tempo", individuando prontamente le tendenze più vive tra gli appassionati e i consumatori di vino. Ne è una bella dimostrazione il Mata, oggetto del nostro assaggio. Uno spumante ottenuto da uve Aglianico provenienti da San Castrese, e quindi dai vigneti più vecchi di Villa Matilde (anche del 1970), che viene affinato sui lieviti per un minimo di 24 mesi. Il risultato è un vino dai profumi floreali e dalla progressione gustativa fresca ed intensa, non priva di personalità, con bollicine di bella finezza, che amplificano la sensazione di setosità di un finale fruttato e profondo.

Vendemmia: -  
Proprietà: Pol Roger  
Uvaggio: Pinot Noir, Chardonnay  
Bottiglie prodotte: -  
Enologo: Dominique Petit  
Prezzo: € 59,00  
Bottiglia acquistata il 5 giugno all'Enoteca Giò di Perugia

## Pol Roger Champagne Brut Extra Cuvée de Reserve

Dopo l'ondata dei piccoli produttori che sono usciti allo scoperto, moltiplicando i marchi della regione e territorializzando sempre più il concetto di Champagne, gli appassionati si stanno concentrando di nuovo sui grandi marchi. Ora, a dirla tutta, anche quelle aziende che fanno ottime selezioni e millesimati, non sempre regalano pari risultati nelle etichette "base" e d'ingresso. Le eccezioni non mancano e i vini di Pol Roger in questo fanno scuola. Quest'etichetta testimonia la cura e la raffinatezza della maison per ogni bottiglia, senza se e senza ma. Davvero stupendo, mix alchemico di uve Chardonnay e Pinot Noir.

Vendemmia: -  
Proprietà: De Sousa  
Uvaggio: Pinot Noir, Chardonnay  
Bottiglie prodotte: -  
Enologo: Erick De Sousa  
Prezzo: € 55,00  
Bottiglia acquistata il 5 giugno all'Enoteca Giò di Perugia

## De Sousa Champagne Brut Tradition

Proprio nella piazza di Avize, non distante dalla celebre maison Selosse, famosa per i suoi percorsi anticonvenzionali, si trova questa piccola cantina che ha scalato posizioni su posizioni fino a raggiungere la vetta qualitativa della regione. Non mancano, anche in questo caso, scelte originali come i metodi "omeopatici" usati per la difesa di tutti gli 11 ettari di vigna coltivati. La grande cura in cantina fa il resto e consegna agli appassionati circa 75 mila bottiglie di Champagne all'anno di grande personalità e finezza. Il Brut Tradition della casa ha note suadenti di crosta di pane, fiori e sensazioni minerali; la carbonica è fine e il sorso sicuro.

Vendemmia: 2008  
Proprietà: Famiglia Farinetti  
Uvaggio: Nebbiolo  
Bottiglie prodotte: 12.000  
Enologo: Giuseppe Caviola  
Prezzo: € 44,00  
Bottiglia acquistata il 5 giugno all'Enoteca Giò di Perugia

## Borgogno Dop Barolo

Borgogno è uno dei marchi storici più importanti del vino italiano, vanto autentico delle Langhe, memoria e attualità dei più grandi Barolo. Emblema e quintessenza della tradizione, oggi la cantina è in mano a Oscar Farinetti, tra le altre cose patron di Eataly e di Fontanafredda, altro brand celeberrimo del vino piemontese. Il Barolo 2008 firmato Borgogno dà una lettura molto puntuale e fascinosa dell'annata. Un vino più stretto, scaltro e sinuoso di altre versioni e millesimi, che va ad accentuare le tradizionali coordinate stilistiche della casa. Sicuramente adatto ad un lungo invecchiamento in cantina.

Vendemmia: 2010  
Proprietà: Franz Haas  
Uvaggio: Pinot Nero  
Bottiglie prodotte: 75.000  
Enologo: Franz Haas  
Prezzo: € 22,50  
Bottiglia acquistata il 5 giugno all'Enoteca Giò di Perugia

## Franz Haas Dop Alto Adige Pinto Nero

Franz Haas è una delle aziende altoatesine più conosciute, oltre che storiche, visto che la fondazione risale al 1880. Gli ettari di vigna lavorati sono oltre 50 e tra questi, come è noto, uno dei vitigni più considerati è il Pinot Nero. Fatto noto agli appassionati della varietà, ovviamente, questa è una delle realtà italiane che più ci sanno fare con questo vitigno così ricco di fascino ma anche così scontroso e prevedibile. Detto questo, il semplice Pinot Nero 2010, complice anche un'annata dalle belle potenzialità, è riuscito perfettamente. Colore tenue, naso aereo e fine, su note delicatamente floreali e fruttate, palato fresco e coinvolgente.



I migliori vini italiani ed internazionali  
protetti da chiusure high tech

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



**AMORIM  
WE CORK  
BETTER**  
[www.amorimcorkitalia.com](http://www.amorimcorkitalia.com)





Vendemmia: 2003

Proprietà: Nervi

Uvaggio: Nebbiolo

Quotazione: € -

## Nervi

### Dopg Gattinara Vigneto Molsino

La riscossa del nord Piemonte. Potrebbe essere questo il titolo di un trend che, ormai da qualche anno, si sta facendo sempre più forte. Sarà per la definizione di nuovi paradigmi stilistici di riferimento o per il clima che è cambiato, facendo emergere con forza territori dal passato meno "solare", sta di fatto che i grandi Nebbiolo non sono più e solo quelli di Langa. Tra le denominazioni più autorevoli di questo vecchio-nuovo corso c'è sicuramente Gattinara, capace di una schiera di ottimi vignaioli tra cui la stella Nervi. Fondata da Luigi Nervi nel 1906, è la più antica cantina della denominazione. E' stata acquistata nel 2011 dalla famiglia norvegese Astrup, che ne detiene la parte più rilevante in collaborazione con i Moestue, i Wicklund e i Skjelbred. Gli ettari vitati di proprietà sono 24, che annoverano cru di grande fascino, come ad esempio, Garavoglie, Valferana e Molsino. Quest'ultimo, in particolare, è il cuore delle famose colline granitiche della zona, un meraviglioso anfiteatro esposto a meridione. Il 2003 è in grande forma, ferreo e ricco di note di radici, elegante, di buona spalla tannica.

*"fermo email"*

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

**Rivera, Castel del Monte Nero di Troia Puer Apuliae 2008**

Benché la stagione che sembra decisamente virare verso climi più che estivi, non favorisca il consumo di vini rossi importanti, mi sono imbattuto in questa bottiglia che è riuscita a stupirmi per la sua eleganza e per il suo stile molto distante da quello che siamo abituati a trovare nei vini prodotti in Puglia. Il suo punto forte sta nella estrema facilità di beva che non sacrifica complessità e articolazione ed è ben accompagnata da profumi intensi ma mai sovraccarichi che non mancano di freschezza e carattere.

**Alighiero Mezzemini  
Enonauta**



Vendemmia: 2012

Proprietà: Weingut Josef Thielmann

Uvaggio: Riesling

Bottiglie prodotte: -

Enologo: Christian Schinnen und Jana Thielmann

Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

## Weingut Josef Thielmann Brut Riesling Winzersekt Trocken

Ernst, Mosella. E' in uno dei terroir più famosi al mondo che maturano le uve e vengono prodotti i vini della cantina Josef Thielmann. Il nostro assaggio riguarda una bottiglia originale, che mette insieme la varietà tipica della zona, tra le più celebri e reputate al mondo (il Riesling), con il più classico dei metodi di spumantizzazione. Ne esce una bottiglia semplice ma assai godibile che traghetta nel bicchiere sentori varietali (buccia di limone candita e agrumi in genere) piuttosto intriganti. Il sorso è scaltro, di decisa acidità e coerenza, con note di limone di nuovo marcate a centro e fine bocca. Una bottiglia per certi versi insospettabile e dal rapporto qualità/prezzo molto interessante.

Vendemmia: 2012

Proprietà: Andreas Huber

Uvaggio: Riesling

Bottiglie prodotte: 15.000

Enologo: Andreas Huber

Prezzo allo scaffale: € 15,00-17,00

## Pacherof

### Dop Alto Adige Valle Isarco Riesling

L'azienda si trova in una bellissima posizione della Valle Isarco, zona benedetta tra le più vocate e famose del vino altoatesino. L'azienda Pacherof è un riferimento per questo particolare terroir, ideale per coloro che cercano intensità, densità ed equilibrio nei vini. Oltre a questo, gli enoturisti e i vacanzieri troveranno un luogo magico, che comprende un delizioso ristorante tipico e camere arredate con altrettanto amore per la tradizione. Il Riesling 2012 è intenso, ricco di note agrumate e delicatamente erbacee, capace di una bocca polposa quanto profonda. In stile e nelle aspettative che il millesimo suscita.

Vendemmia: -

Proprietà: Giulia e Maria Cavalleri

Uvaggio: Coda di Volpe

Bottiglie prodotte: 120.000

Enologo: Giampaolo Turra

Prezzo allo scaffale: € 20,00-22,00

## Cavalleri

### Dop Franciacorta Brut Blanc de Blancs

Dobbiamo arrivare alla fine degli anni Sessanta del '900, per vedere le prime bottiglie della casa commercializzate, visto che fino a quel momento i vini venivano venduti sfusi. Altra epoca, evidentemente, visto che negli anni l'azienda ha saputo raggiungere il vertice della denominazione e della spumantistica italiana nel suo complesso. Le Collezioni della casa sono ormai mitiche ma, se è vero che la qualità di una cantina si vede dalle etichette meno pregiate, è con vini come questo Blanc de Blancs che l'entusiasmo è d'obbligo. Fine, setoso, di grande piacevolezza, un Franciacorta di classe.

Vendemmia: 2011

Proprietà: Marianna e Massimo Padova

Uvaggio: Nero d'Avola

Bottiglie prodotte: 5.000

Enologo: Antonino Di Marco

Prezzo allo scaffale: € 20,00-22,00

## Riofavara

### Dop Eloro Nero d'Avola Scivè Riserva

A nostro avviso una delle aziende più interessanti dell'areale di Pachino, ideale per chi è alla ricerca di Nero d'Avola gustosi e profondi, affatto stereotipati, capaci per di più di uscire a prezzi di specchiata correttezza. Risultati che hanno come base di partenza un parco viticolo di vecchi alberelli, dislocati in varie contrade, i cui frutti sono vinificati con rispetto e attenzioni amorevoli. Il Nero d'Avola Scivè 2011 è sapido e succoso, intenso quanto fragrante e scaltro. Davvero buono, insomma, capace di indicare una via stilistica assai precisa che a noi di WineNews piace parecchio.



Vendemmia: 2010  
Proprietà: Henschke  
Uvaggio: Shiraz  
Bottiglie prodotte: 2.000  
Prezzo allo scaffale: €  
85,00-90,00

## Henschke

### Mout Edelstone Vineyard Eden Valley

La cantina della famiglia Henschke (le cui prime vigne furono piantate da Johann Christian Henschke nel 1862), probabilmente, sta almeno alla pari con l'altro simbolo dell'Australia enoica: Penfolds, e si trova nel sud del continente-isola, nella Barossa Valley. Le colline del luogo, nel 1842, divennero la dimora di coloni tedeschi in fuga dalle persecuzioni religiose in Prussia e in Slesia, ed ecco perché il nome dell'azienda ha una evidente radice teutonica. Henschke è una piccola-media azienda e Stephen Henschke ne rappresenta la quinta generazione. Oggi Stephen e Prue Henschke hanno cambiato e continuano a cambiare tanto sia in vigna che in cantina, alla ricerca della più pura vinificazione e coltivazione (i vigneti sono condotti a biologico e biodinamico) dei loro terreni. Lo Shiraz in assaggio, possiede un fascino tutto particolare, nel senso che è un vino poco inquadabile dal punto di vista della sua cifra stilistica, se confrontato con i vini del cosiddetto "Nuovo Mondo". Te lo aspetteresti morbido e sinuoso e, invece, è ritmato, terroso e teso.

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

*Vivivino* ([www.vivivino.it](http://www.vivivino.it)) è una delle enoteche online che meglio interpreta le possibilità offerte dal web, contando su servizi mirati al cliente e fornendo un'offerta articolata e capace di cogliere le sfumature più interessanti del mondo del vino tricolore:

### Fontana Candida, Frascati Superiore Luna Mater 2011 - € 10,30

Ottimo bianco di bella freschezza che non teme la sfida degli abbinamenti

### Feudi di San Gregorio, Greco di Tufo Cutizzi 2012 - € 14,00

Un vero e proprio classico dell'enologia irpina

### Les Crêtes, Valle d'Aosta Pinot Nero 2012 - € 9,50

Un rosso decisamente fresco e accattivante, adatto anche alle temperature estive

### Librandi, Cirò Classico 2011 - € 6,80

Un vino decisamente mediterraneo e non privo di carattere

### Monchiero Carbone, Barbera d'Alba Pelisa 2011 - € 7,60

Fragranza e freschezza uniti in uno dei vini simbolo del Piemonte

### Ronco dei Tassi, Friulano 2012 - € 12,80

Un classico da una delle regioni "bianchiste" per eccellenza del Bel Paese

### Zardetto, Prosecco Brut - € 9,90

Bollicine di grande successo e di estrema versatilità

### Lungarotti, Rosso di Torgiano Rubesco 2009 - € 9,90

Etichetta storica di una delle aziende più importanti dell'Umbria enoica

### Tormaresca, Negramaro Fichimori 2012 - € 9,90

Un rosso vivace prodotto nella dependance pugliese di Antinori

### Velenosi, Pecorino Falerio 2012 - € 8,70

Bianco prodotto da uno dei vitigni di antica coltivazione più ricercati del momento

## Cosa consiglia

*Ed ecco una selezione del meglio di Vivivino:*

### Montevetrano, Montevetrano 2010 - € 44,80

Uno dei vini che ha segnato il rilancio dell'enologia campana

### Donnafugata, Contessa Entellina Mille e una Notte 2007 - € 44,80

Uno dei Nero d'Avola che hanno segnato la svolta enologica della Sicilia enoica

### Nino Negri, Valtellina Sfursat 5 Stelle 2009 - € 47,00

Un vino che proviene da una delle zone più belle dove si pratica una viticoltura eroica

### Masi, Amarone Costasera Riserva 2007 - € 47,80

Una delle più importanti interpretazioni del rosso per eccellenza del Veneto

### Damilano, Barolo Cannubi 2009 - € 54,70

Il vino più rappresentativo del Piemonte e forse dell'Italia

### Bellavista, Franciacorta Gran Cuvée Satèn 2008 - € 39,50

Una delle migliori declinazioni del "Blanc de Blancs" all'italiana

### Arnaldo Caprai, Montefalco Sagrantino 25 Anni 2009 - € 53,70

Uno dei vitigni più promettenti del ricco panorama ampelografico del Bel Paese

### Argiolas, Turriga 2008 - € 55,90

Ha contribuito alla rinascita della Sardegna enoica, diventando un numero uno assoluto

### Fattoria le Pupille, Saffredi 2010 - € 49,00

Uno dei protagonisti del grande fenomeno dei "Supertuscan"

### Cottanera, Etna Rosso 2009 - € 20,90

È la denominazione siciliana del momento e identifica un grande terroir

### A cosa serve la borsa del vino?

In principio (e ancora adesso) c'era (c'è) lo scambio. Di merci naturalmente. E di seguito a questo la borsa, che configura la galassia degli "scambi formalizzati". Ne esistono di tutti i tipi specializzate in combustibili, metalli etc., perfino in succo d'arancia congelato come ci ricorda il film di John Landis "Una poltrona per due". Non c'era, almeno fino a pochissimo tempo fa, una borsa del vino. A colmare questo vuoto ci ha pensato, nel marzo del 2000, il Liv-ex (London International Vintners Exchange), anche se la Place de Bordeaux e i suoi Négociant avevano svolto per secoli una funzione simile ma mai a livello globale. Non diversamente agli altri generi merceologici la borsa del vino non è altro che un luogo (virtuale perché siamo nell'era di internet) dove è possibile incontrarsi per scoprire cosa stia accadendo sul mercato vinoso e identificare le opportunità di profitto che può presentare. Insomma, come ogni merce che si rispetti, anche il vino, benché continui a restare un settore di non così gigantesca incidenza economica, ha bisogno per crescere di informazioni, perché lo scambio è oggi sempre più dare e ricevere informazioni. La qualità di quest'ultime è garantita dalla fiducia, a patto che sia alimentata dalla trasparenza, il solo elemento che stimola il circolo virtuoso tra fiducia, partecipazione e volumi. La trasparenza riduce l'incertezza, mantiene i partecipanti al mercato meglio informati e attrae nuovi operatori, aumentando la dimensione del mercato. Speriamo.

## Non solo vino

### Gentilini Biscotti "Osvego"

Nato a Vergato in Provincia di Bologna nel 1856, Pietro Gentilini si trasferisce a Roma, dopo aver appreso i segreti del mestiere, per aprire il suo primo laboratorio di produzione nel 1890. Da allora l'azienda ([www.biscottigentilini.it](http://www.biscottigentilini.it)) non si è mai fermata e il blasone si è accresciuto anno dopo anno, senza perdere il fascino artigianale degli albori. I biscotti Osvego adatti, alla prima colazione, ne sono un esempio evidente e utilizzano ancora materie prime selezionate e naturali come il burro, il miele ed il malto. La lavorazione lenta fa il resto, per un risultato profumato e fragrante che è "sulla bocca" di molti ...



*Otranto, strepitosa città del Salento, vanta bellezze paesaggistiche, naturali, storiche e architettoniche da sogno. È qui, in questa meraviglia, nei pressi del castello Aragonese, che sorge il bellissimo ristorante L'Altro Baffo (Via Cenobio Basiliano, 23; tel. 0836801636; [info@altrobaffo.com](mailto:info@altrobaffo.com)). Un luogo originale dove la fantasia di Cristina Conte, con la madre Pina e la sorella Carmen, reinterpreta i classici locali in chiave contemporanea, non senza qualche spunto e "divagazione" che arriva da ogni dove. Il menu è un inno alla freschezza e alla voglia di stupire. Tra gli antipasti ecco il Carpaccio di muggine affumicato, erbetto, glassa di vincotto e verdure essiccate, oppure le Alici marinate con insalata di cicoria, pesto di mandorle e composta di arance amare. Tra i primi, imperdibile la Carbonara di ricci di mare e assai intrigante il Cavatello di grano arso con vongole, gamberi a crudo, legumi verdi di stagione e granita di ricotta marzotica. Si chiude con il pescato del giorno, alla griglia o al sale, piuttosto che con il Calamaro scottato con pane in scapece e aioli al nero di seppia. Un dessert? Noi suggeriamo la Mousse di ricotta, fichi e pistacchio. Cantina articolata con vini non solo del territorio.*

### La top five de "L'Altro Baffo"

**Gaja, Alteni di Brassica 2009 - € 55,00**

**Livio Felluga, Terre Alte 2011 - € 45,00**

**Ronco del Gelso, Toc Bas 2012 - € 35,00**

**Alberto Longo, Le Fossette 2012 - € 22,00**

**Tenuta Rubino, Vermentino 2013 - € 15,00**

## I tre vini del cuore di...

### Anna Fendi

È una delle cinque sorelle, cresciute nella bottega dei genitori Edoardo Fendi e Adele, poi emersa più di loro sino a divenire, in breve tempo, sinonimo dell'alta moda nel mondo. Vi sono una terza, una quarta, finanche una quinta generazione, ma il marchio è stato venduto nel 2000 ed è oggi di proprietà del gruppo Lvmh, sebbene ne mantenga la presidenza la sorella minore Carla e ne guidino la parte creativa, conservando lo stile di famiglia, la figlia Maria Silvia e lo stilista Karl Lagerfeld. Dopo aver dedicato una vita alla moda, Anna Fendi oggi è al centro del progetto, Villa Laetitia, una residenza tra Piazza del Popolo e il quartiere Prati, a Roma, progettata da Armando Brasini. Un struttura polivalente in cui ricevere, conciliando l'intimità della casa con l'efficienza di un'ospitalità ineccepibile. Ma non solo. L'ex stilista ha intrapreso recentissimamente un'avventura nel mondo del vino, con una "collezione" di 21 etichette, 19 vini e 2 distillati riuniti sotto il marchio AFV, che spaziano dal Barolo al Brunello, dal Soave al Prosecco ed all'Amarone.

### Gavi

### Prosecco, Franciacorta

### Trentodoc

