

Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 115 - Giugno 2015 - 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: Monte Rossa  
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero  
Bottiglie prodotte: 64.000  
Enologo: Cesare Ferrari e V. Pascal  
Prezzo allo scaffale: € 38,00-40,00

## Monte Rossa

### Docg Franciacorta Brut Cabochon

Tra i brand più affermati della spumantistica italiana, Monte Rossa viene fondata nel 1972 dall'imprenditore Paolo Rabotti e dalla moglie Paola ed oggi è guidata dal figlio Emanuele. Da allora la cavalcata è incessante e costellata di successi. Lo stile aziendale è ben riconoscibile e offre vini sempre ricchi e piacevoli. Oggi Monte Rossa conta su 70 ettari di vigna ed una produzione annua di circa 500 mila bottiglie. Cabochon è l'etichetta aziendale di punta e con il millesimo 2009 regala un metodo classico dal colore paglierino intenso e dai profumi brillanti, floreali, gessosi, di lieviti nobili, con una bella impalcatura fruttata. La bocca, ampia e solare, è seducente e appagante, anche se forse manca della grinta acida di annate più fresche.



Vendemmia: -  
Proprietà: Gruppo Moretti  
Uvaggio: Chardonnay  
Bottiglie prodotte: 5.000  
Enologo: Mattia Vezzola  
Prezzo allo scaffale: € 34,00-36,00

## Bellavista

### Docg Franciacorta Demi Sec Nectar

Bellavista è marchio ormai celeberrimo che non necessita di alcuna presentazione, stabilmente tra le case spumantistiche italiane di riferimento. Dritti dunque a questo Nectar, Demi Sec, declinazione particolare e non comune di Franciacorta, prodotto in quantità assai limitata, con uve Chardonnay 100% provenienti da oltre 30 vigneti, lasciate in pianta a surmaturare. Ne esce un vino ricco di richiami fruttati, avvolgente e cremoso, con una dolcezza percepibile ma in equilibrio, perfettamente centrata per la tipologia. "Elevato" in cantina, per almeno quattro anni a partire dalla vendemmia, è ideale per chi cerca un metodo classico morbido, setoso, sferico più che appuntito e tagliente.



Vendemmia: -  
Proprietà: Gian Paolo e Giovanni Cavalleri  
Uvaggio: Chardonnay  
Bottiglie prodotte: 120.000  
Enologo: Giampaolo Turra  
Prezzo allo scaffale: € 26,00-28,00

## Cavalleri

### Docg Franciacorta Brut Blanc de Blancs

Lunga la storia agricola dei Cavalleri ad Erbusco anche se i primi vini imbottigliati arrivano nel 1968, all'indomani dell'entrata in vigore della denominazione Franciacorta. Di lì in avanti è un successo dopo l'altro, sia individuale che collettivo, visto che la famiglia ha un ruolo da protagonista nella fondazione del Consorzio. I vini sono conosciuti per finezza aromatica e piacevolezza gustativa e per la loro longevità, specie nel caso delle Cuvée più importanti. Il Blanc de Blancs è spumante di bella definizione aromatica che in bocca si sviluppa tonico, non in modo complesso, ma rigoroso e saporito.



Vendemmia: 2010  
Proprietà: Ca' del Bosco  
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero  
Bottiglie prodotte: -  
Enologo: Stefano Capelli  
Prezzo allo scaffale: € 40,00-42,00

## Ca' del Bosco

### Docg Franciacorta Vintage Collection

#### Dosage Zéro

Ca' del Bosco è tra le più note griffe della Franciacorta e del Metodo Classico di qualità made in Italy e non c'è bisogno di aggiungere altro. Ci tuffiamo subito, allora, nella descrizione di uno dei vini che più ci ha colpito in questa sessione di assaggi: il Franciacorta Dosage Zéro 2010 è una meraviglia. Naso di grande eleganza, finemente ricamato su cenni di crosta di pane, agrumi, buccia d'uva. Complesso e profondo, ha bollicine perfette, capaci di ravvivare un palato per certi versi cremoso. Fine bocca fine e molto lungo. Buonissimo.

## Editoriale

Franciacorta style

*Se la Franciacorta è uno dei territori del vino tricolore più giovane (1967 è l'anno in cui viene riconosciuta la denominazione), con il definitivo decollo della sua spumantistica avvenuta nella seconda metà degli anni Ottanta, ha saputo però costruirsi non solo uno spazio ma un vero e proprio "locus" privilegiato nel raffinato spazio della produzione di Metodo Classico. E così, grazie all'accelerazione imposta da marchi ormai consolidati a livello non solo nazionale, la produzione di bollicine di questo territorio a pochi passi da Brescia, ha conquistato una ribalta importante, condivisa soprattutto con il Trentino, e che l'ha posta direttamente in competizione con lo Champagne (di cui, per la cronaca, adotta lo stesso metodo produttivo). E non sono rare le occasioni in cui una bottiglia di Franciacorta sa tenere più che a bada una di Champagne. Accanto ad un dinamismo imprenditoriale non comune, il territorio ha saputo anche esprimere una coesione d'intenti attorno ad un Consorzio altrettanto dinamico e capace di rispondere alle esigenze dei suoi associati, aggiudicandosi, per fare l'esempio più macroscopico, il riconoscimento di "Official Sparkling Wine" di Expo Milano 2015. Un assaggio il nostro che segnala un confortante livello qualitativo a ridosso di "Franciacortando" ([www.franciacortando.it](http://www.franciacortando.it)), l'appuntamento della Strada del Franciacorta (di scena il 13 e 14 giugno) dove sarà possibile apprezzare le bollicine lombarde e gli opifici dove vengono prodotte.*

Buona lettura  
Antonio Boco  
Franco Pallini



Vendemmia: 2011  
Proprietà: Ferggettina  
Uvaggio: Pinot Nero  
Bottiglie prodotte: 35.000  
Enologo: Roberto Gatti  
Prezzo allo scaffale: €  
23,00-26,00

## Ferggettina

### Docg Franciacorta Brut Rosè

Superati ormai i venti anni di attività, Ferggettina ha per storia, lustro e livello raggiunto dalle sue etichette il diritto ad un posto tra le nostre "Griffe", la speciale sezione che riserviamo ai migliori brand del vino italiano. Non si può parlare della genesi, della ricerca qualitativa e dell'attualità di questa azienda senza citare Roberto Gatti, patron e artefice primo di questo autentico miracolo. Così come va ricordato che, oggi, sono determinanti le figure della figlia Laura e di Matteo, entrambi laureati in enologia. Tornando al fondatore, va ricordato che agli anni di Ferggettina va aggiunto un patrimonio d'esperienza ben più lungo. Roberto Gatti comincia infatti in Bellavista, da cantiniere, ed è proprio alla "corte" dei Moretti che cresce fino alla possibilità di mettersi in proprio. Dal lavoro di dipendente a quello di imprenditore, dunque, dai primi 3 ettari agli attuali 160, dalla prima bottiglia del 1991 alle 300 mila di oggi, dal vino sfuso all'"invenzione" di un marchio prestigioso. La cronistoria racconta, anche, la costruzione della nuova cantina: prima vendemmia 2003. Per un territorio tutto sommato giovane come quello della Franciacorta del vino, anni che suonano già lontani. Eppure Ferggettina non è solo una delle aziende classiche della denominazione. E' una specie di unicum, per via delle competenze enologiche di casa che rifuggono ogni tipo di consulente, e per la capacità di innovare, trovando spunti e progressi continui. Tra questi c'è la bottiglia del nostro assaggio: il Franciacorta Brut Rosè dalla base quadrata e dalla forma a piramide, pensata per garantire il miglior contatto possibile del liquido con i lieviti. La vendemmia 2011 di questo metodo classico regala sensazioni assai positive. Deriva da uve Pinot Nero in purezza e soggiorna 36 mesi sui lieviti. Intrigante già al colore, buccia di cipolla tenue ma brillante, ha naso dettagliato, elegante, complesso. Dapprima richiama piccoli frutti neri e nespole, poi vira su toni agrumati di buccia d'arancia, quindi è puntellato da note minerali ferrose. Un vino che in bocca dimostra vivacità e coerenza, con un sorso cremoso dallo sviluppo naturale e saporito. Davvero molto buono, insomma.

Vendemmia: 2006  
Proprietà: Berlucchi Guido & C.  
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero  
Bottiglie prodotte: 5.000  
Enologo: Arturo Ziliani  
Prezzo: € 35,00-37,00

## Berlucchi

### Docg Franciacorta Extreme Brut

#### Palazzo Lana Riserva

Marchio celeberrimo della spumantica italiana, la Guido Berlucchi di Borgonate nasce nell'ormai lontano 1955, da un'intuizione di Guido Berlucchi, Franco Ziliani e Giorgio Lanciani. Oggi l'azienda annovera qualcosa come 600 ettari di vigna in Franciacorta e altri progetti enologici come quello di Caccia al Piano a Bolgheri. Tornando all'oggetto della nostra degustazione, il Franciacorta Palazzo Lana Extreme Brut Riserva è punta dell'eccellenza del portafoglio Berlucchi. Pinot Nero in purezza, conosce un affinamento sui lieviti di ben 60 mesi! Vino ricco di trame floreali, crosta di pane e cenni minerali, ben orchestrati da sensazioni di piccoli frutti maturi. Grande la profondità aromatica in bocca, ottima la struttura e la complessità.

Vendemmia: -  
Proprietà: Famiglia Paladin  
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero  
Bottiglie prodotte: 50.000  
Enologo: Luigi Bersini, Leonardo Valenti  
Prezzo: € 18,00-20,00

## Castello Bonomi

### Docg Franciacorta Brut Cruperdu

Il castello da cui prende il nome l'azienda è uno storico edificio liberty, progettato a fine '800 dall'architetto Antonio Tagliaferri. Il territorio, del resto, narra storie di abbazie e priorati come pochi altri. Sul piano che più ci interessa, da sottolineare che i suoli delle colline intorno al lago d'Isèo si caratterizzano per un originale profilo morenico, capace di influenzare i caratteri delle uve e dei vini che qui si producono. La proprietà è della famiglia Paladin, con base in Veneto (Bosco del Merlo), che possiede anche una tenuta in Toscana, Vescine. Il Franciacorta Brut Cruperdu è l'entry-level aziendale, già in grado di esprimere una buona classe. Mix di uve Chardonnay e Pinot Nero, ha colore paglierino brillante, naso riconducibile a lieviti nobili e crosta di pane, non senza accenni di fiori bianchi e piccoli frutti. La bocca è soffice quanto croccante, di buona lunghezza.

Vendemmia: -  
Proprietà: Famiglia Franzoni  
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero  
Bottiglie prodotte: 6.000  
Enologo: Leonardo Valenti  
Prezzo: € 20,00-22,00

## Corte Bianca

### Docg Franciacorta Extra Brut

Realtà nuova in Franciacorta, dalla filosofia "naturale". Le vigne, cinque ettari, sono coltivate su terreni argillosi e sabbiosi. Un mix capace di regalare vini fini ed equilibrati, di spiccata personalità. L'Extra Brut, Chardonnay e piccola quota di Pinot Nero, affina per 24 mesi sui lieviti. Il naso è fresco e agrumato con note di buccia di cedro, crosta di pane e fiori bianchi. Sapida la bocca che torna sugli agrumi e li accompagna ad un'appagante sensazione fruttata.

Vendemmia: -  
Proprietà: Famiglia Faccoli  
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero  
Bottiglie prodotte: 15.000  
Enologo: Cesare Ferrari  
Prezzo: € 18,00-20,00

## Faccoli

### Docg Franciacorta Extra Brut

Sono molti gli appassionati che si rivolgono a Faccoli quando cercano dei Franciacorta senza sconti, autentici, capaci di incarnare al meglio, in maniera pura, i tratti salienti del terroir di provenienza. I Faccoli non amano i dosaggi ma ricercano uno stile rigido e verticale, capace di lunghe evoluzioni in bottiglia. Il Franciacorta Extra Brut rappresenta dunque un preciso punto di approdo. Metodo Classico ricco di spunti e chiaroscuri, a tratti vinoso, di grande sapore e autorevolezza.



La prima chiusura al mondo senza impronta di carbonio



**AMORIM**  
**WE CORK**  
**BETTER**  
www.amorimcorkitalia.com





Vendemmia: 1999  
 Proprietà: Billecart-Salmon  
 Uvaggio: Chardonnay, Pinot  
 Noir  
 Quotazione: € -

### Billecart-Salmon Champagne Brut Cuvée Nicolas Francois Billecart

Frutta a polpa bianca, ma anche limone, un soffio di fumo, spezie e lievito. Questo il bagaglio aromatico, piacevolissimo e ricco, di uno Champagne di grande struttura ed eleganza. In bocca, chiara e rocciosa la sensazione agrumata, con una verve acida quasi tagliente e freschissima, persistente il perlage finissimo. Per nulla presenti sentori ossidativi o elementi che ne pregiudicano l'integrità. Uno Champagne di grande spessore per ancora parecchi anni. Un millesimato 1999 che si rivela sorprendentemente grande a dispetto dell'annata non proprio memorabile. In poche parole, spettacolare. È questa l'ultima esperienza con la Cuvée Nicolas Francois Billecart, creata nel 1964 per commemorare il fondatore della casa. Il suo assemblaggio comprende un 60% di Pinot Nero (da vigneti Grand Cru della Montagne de Reims) e un 40% di Chardonnay (da Grand Cru della Côte des Blancs). Molto classico come questa bottiglia firmata da questa prestigiosa Maison.

## "fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

### Cantine Due Palme, Selvabianca Vermentino 2014

È l'ultima novità enoica di questa realtà produttiva a cui la Puglia enoica deve non pochi dei suoi recenti successi. Si tratta di un Vermentino in purezza ottenuto da tre ettari di vigneto fra Brindisi e Taranto, un territorio che prima d'ora non aveva mai ospitato questa varietà tradizionalmente coltivata in Liguria, Sardegna e Toscana. Il vino, che ho assaggiato al Vinitaly, mi sembra molto interessante. E a sottolineare ulteriormente quanto Cantine Due Palma creda in questo progetto, la giornata del 10 giugno completamente dedicata al suo lancio sul mercato.

Paolo Fiore  
 Enonauta



Vendemmia: -  
 Proprietà: Giulio e Lucia Barzanò  
 Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot  
 Bianco  
 Bottiglie prodotte: 130.000  
 Enologo: Flavio Polenghi, Luigi Biemmi  
 Prezzo allo scaffale: € 19,00-21,00

### Il Mosnel Docg Franciacorta Brut

Il Mosnel nasce a Camignone, intorno ad una residenza con cantine cinquecentesche che ne testimonia la storia. L'impianto dei primi vigneti specializzati arriva nel 1968, con la costituzione della Doc Franciacorta, grazie all'intuito di Emanuela Barboglio. Oggi la conduzione dell'azienda è in mano ai figli di Emanuela: Giulio Barzanò, a capo della parte tecnica e Lucia, impegnata nel settore marketing e comunicazione. Il Franciacorta Brut della casa passa almeno 18 mesi sui lieviti. Ha colore brillante, profumi delicati di buona fragranza, gusto secco ma vellutato, morbido, avvolgente, con grana carbonica di ottimo equilibrio e consistenza.

Vendemmia: -  
 Proprietà: Riccardo Ricci Curbastro  
 Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot  
 Bianco  
 Bottiglie prodotte: 40.000  
 Enologo: Andrea Rudelli, Annalisa Massetti,  
 Riccardo Ricci Curbastro  
 Prezzo allo scaffale: € 17,00-19,00

### Ricci Curbastro Docg Franciacorta Brut

Da lunghi anni la famiglia Ricci Curbastro si occupa di aziende agricole tra Romagna e Franciacorta. La tenuta lombarda comprende 32 ettari, di cui oltre 27 dimorati a vigneto. La cantina sotterranea si trova nel parco secolare di Villa Evelina. Il Franciacorta Brut è un'ottima porta d'ingresso alla scoperta delle etichette aziendali. Vino immediato, facile da bere, eppure capace di regalare spunti originali. Figlio di uve Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero, in parti decrescenti, affina sui lieviti per circa 30 mesi. Paglierino brillante, ha spuma ricca e cremosa, naso intrigante di crosta di pane e fiori bianchi, corpo scorrevole e saporito, con finale fruttato di buona persistenza.

Vendemmia: 2013  
 Proprietà: Barone Pizzini  
 Uvaggio: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot  
 Nero  
 Bottiglie prodotte: 110.000  
 Enologo: Leonardo Valenti  
 Prezzo allo scaffale: € 20,00-22,00

### Barone Pizzini Docg Franciacorta Brut Animante

Non solo marchio di assoluto riferimento qualitativo in Franciacorta, Barone Pizzini è anche marchio distintivo di agricoltura e vini "puliti", capace di abbracciare i dettami dell'agricoltura biologica in tempi non sospetti (addirittura, nella tenuta marchigiana di Pievalta, la certificazione è biodinamica). Tutto questo ad esaltare il terroir e la produzione di vini originale, al alto coefficiente di originalità. Tra i diversi Metodo Classico della casa, ci piace raccontare questo Brut Animante, da uve Chardonnay e Pinot Nero, con piccolo saldo di Pinot Bianco, che passa fino a 24 mesi sui lieviti. È vino rigoroso e austero, asciutto, fragrante e croccante. Per i palati che cercano Franciacorta autentici e verticali.

Vendemmia: -  
 Proprietà: Famiglia Uberti  
 Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero, Pinot  
 Bianco  
 Bottiglie prodotte: 70.000  
 Enologo: Silvia Uberti  
 Prezzo allo scaffale: € 21,00-23,00

### Uberti Docg Franciacorta Brut Francesco I

Siamo di fronte ad una delle aziende di riferimento della denominazione: era il 1980 quando Agostino Uberti e la moglie Eleonora prendono la guida dell'azienda, che oggi vede in prima linea le figlie Silvia e Francesca. Allora c'erano solo 9 ettari di vigna, diventati oggi 25 grazie alla progressiva acquisizione di nuovi terreni, spesso caratterizzati da suoli drenanti e sassosi. L'agricoltura biologica è una scelta precisa e convinta. Il Franciacorta Brut Francesco I deriva da uve Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero, fermenta in contenitori di acciaio e rimane a rimanere sui lieviti per almeno 36 mesi. Ha colore paglierino e spuma decisa, profumi fragranti, buona verve acida e allungo finale ragguardevole.



Vendemmia: 2010  
Proprietà: Richard Kershaw  
Uvaggio: Syrah  
Bottiglie prodotte: 5.500  
Prezzo allo scaffale: £  
27,00-30,00

## Richard Kershaw South Africa Elgin Syrah

Richard Kershaw Wines è un'azienda sudafricana di recentissima costituzione (2012). Il suo artefice, Richard Kershaw, nato e cresciuto in Gran Bretagna, è enologo e Master of Wine, ma ha svolto una carriera di successo come cuoco, prima di arrivare finalmente al vino. Un percorso intenso che lo ha portato a visitare e a lavorare nei più importanti terroir del mondo, Francia in prima battuta. Affascinato dalle particolari condizioni climatiche della Elgin Valley nella regione di Overberg in Sud Africa, ha deciso di cominciare la sua avventura enologica proprio in questa valle. Il clima è simile a quello della Valle del Rodano settentrionale e non è un caso che nella produzione di Kershaw Wines spicchi un Syrah dalle qualità particolarmente interessanti. Il Kershaw Syrah 2012 è un vino sottile e fresco, costruito su una trama tannica fine e impreziosito da profumi di frutti neri, iodio e pepe nero. Un vino complesso che tuttavia riesce a conservare anche un sorso immediato e piacevole solo a tratti appesantito da un po' di legno in esubero.

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

L'Enoteca online [winepoint.it](http://winepoint.it) ([www.winepoint.it](http://www.winepoint.it); via Fabio Filzi, 3 - Cinisello Balsamo (MI); tel. 3450107028) offre un buon spaccato dell'enologia italiana, guardando soprattutto al rapporto qualità prezzo e alle nuove tendenze come i vini biologici, biodinamici:

### Ceretto, Roero Arneis Blancé 2014 - € 14,49

Bianco decisamente ben fatto e goloso

### Franz Haas, Alto Adige Moscato Rosa 2013 (cl 37,5) - € 21,42

Uno degli assi nella manica dell'Alto Adige enoico è proprio la qualità dei suoi vini dolci

### Mesa, Vermentino di Sardegna Primo Bianco 2014 - € 6,64

Un vino perfettamente accordato alla bella stagione a cui andiamo incontro

### Andreola, Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut Dirupo 2014 - € 8,10

Non potevano mancare le bollicine più gettonate del momento

### Artyo Weger, Alto Adige Gewürtztraminer 2014 - € 9,12

Gli aromi di questo particolare vitigno sempre affascinanti e vincenti

### Talamonti, Trebbiano d'Abruzzo Trebi 2014 - € 6,40

Un vino apparentemente immediato che anche nelle versioni più easy ha sempre qualcosa da dire

### Termeno, Alto Adige Pinot Nero 2014 - € 12,90

È forse il vitigno a bacca rossa del momento che in Alto Adige trova uno dei suoi territori d'elezioni

### Bedin, Asolo Prosecco Superiore Millesimato 2014 - € 8,20

Declinazione altra delle bollicine più famose d'Italia

### Cozzarolo, Colli Orientali Del Friuli Sauvignon 2013 - € 7,80

Un vitigno internazionale che ha trovato in Friuli la sua seconda patria d'elezione

### Terre Da Vino, Monferrato Bianco Tra Donne Sole 2014 - € 8,80

Delicato e intenso allo stesso tempo questo bianco adatto anche come aperitivo

## Cosa consiglia

Ed ecco una selezione dei preferiti dall'Enoteca winepoint.it:

### Marco Felluga, Collio Sauvignon 2014 - € 10,95

Bianco che proviene da una delle zone più importanti della produzione bianchista italiana

### Abbona, Papà Celso Dogliani Superiore 2013 - € 12,80

Scattante, vivace e appetitoso, un vino davvero piacevole

### Marziano Abbona, Barolo Terlo Ravera 2010 - € 32,20

Un classico dell'enologia piemontese e italiana in un'annata particolarmente riuscita

### Poggio Trevvalle, Morellino di Scansano Passera 2014 - € 10,00

Rosso saporito e in possesso di una insospettabile complessità

### Bortolomiol, Prosecco Valdobbiadene Ius Naturae 2014 - € 11,30

Prosecco biologico di buona freschezza e sapidità

### Conti Zecca, Puglia Aglianico Terra 2011 - € 15,00

Rosso intenso e mediterraneo capace di raccontare la terra da dove proviene

### San Michele Appiano, Alto Adige Gewürtztraminer San Valentino 2014 - € 19,50

I profumi del Traminer sono irresistibili e il suo sapore è altrettanto importante

### Odoardi, Calabria Rosso Terra Damia 2012 - € 12,72

Buone sensazioni mediterranee in questo rosso caldo e avvolgente

### Campagnola, Valpolicella Classico Le Bine 2014 - € 12,10

Intenso e appagante sta pian piano diventando un altro successo del Veneto enoico

### Banfi, Vermentino La Pettegola 2014 - € 9,90

Saporito, quasi salmastro questo Vermentino proveniente dalla costa bolgherese della Toscana

**VCR**  
VIVALI  
COOPERATIVI  
RAUSCEDO  
L'innovazione in viticoltura



10 buoni motivi per vivere l'Umbria, cuore verde d'Italia, e le sue eccellenze...a partire dal vino

10 good reasons to enjoy Umbria, the green Heart of Italy, and its excellence... beginning by wine



## Alla maniera canadese

Nomi importanti dell'industria del vino in Canada, prodotto sfuso in arrivo dall'Italia via nave, 11 milioni di dollari di tasse evase, prodotti contraffatti e persino una riserva indiana: elementi che sembrano usciti dalla sceneggiatura di un film poliziesco e che, invece, sono i contorni del "Project Malbec", operazione che, ne dà notizia "WineSpectator", ha portato all'arresto di 12 persone a Montreal artefici di uno dei più significativi schemi di evasione fiscale in tema di contrabbando di alcol. Il vino sfuso arrivava dall'Italia via nave e, una volta in Canada, veniva spedito ad uno stabilimento in Ontario. Poi, da lì, alcuni container di vino venivano apparentemente perduti, ma in realtà venivano spediti ad un'altra cantina nel Kahnawake, una riserva indiana a sud di Montreal, dove il vino veniva adulterato per conferirgli un sapore prestabilito, e poi imbottigliato con 20 differenti etichette e rivenduto in Quebec e Ontario spacciandolo per grande vino (le accuse vanno oltre la contraffazione, ed includono la frode, la cospirazione a commettere la frode - una sorta di associazione a delinquere - ed il possesso di merce rubata), a volte anche con nomi di Doc italiane molto conosciute come Montepulciano d'Abruzzo e Barbera d'Asti. Il "giochino", secondo gli inquirenti, ha mosso 150.000 casse di vino illegalmente tra il 2010 ed il 2014, evadendo tasse per 11 milioni di dollari americani. Un episodio che potrebbe far gridare solo al "tutto il mondo è paese", ma, che ci mette di fronte anche ad un ennesimo uso del made in Italy truffaldino.

*Tutti sanno che Perbellini è uno dei grandi nomi della ristorazione italiana, capace di suscitare emozioni che durano da anni, dimostrando tuttavia anche una grande capacità di rinnovamento. La novità, da qualche mese, è che il genio di Giancarlo Perbellini si è trasferito a Verona (Casa Perbellini, via Alberto Mario, 13; tel. 0458780860; [www.casaperbellini.it](http://www.casaperbellini.it)), nel cuore della città vecchia, in un concept solido quanto creativo, moderno e accattivante. Tante le formule possibili, dal semplice aperitivo a pranzi e cene da diverse portate, menu alla carta, passando per formule più snelle e veloci, tanto a mezzogiorno quanto di sera. Dal menu, ecco il wafer al sesamo, tartare di branzino, caprino all'erba cipollina e sensazione di liquirizia, i ravioli farciti di basilico, fagiolini, pinoli e caramello di pomodoro, la pancia di maiale croccante, latte cagliato, salvia, piselli e spugnole. Splendidi i dolci, ovviamente, come da tradizione, di livello assoluto la carta dei vini e delle birre artigianali, magistralmente orchestrata in sala dal sommelier Andrea Salvatori.*

## La top five di "Casa Perbellini"

**Ferrari, Trentodoc Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2001 - € 108,00**

**Uberti, Franciacorta Extra Brut Francesco Primo - € 50,00**

**Pieropan, Soave Calvarino 2010 - € 25,00**

**Suavia, Soave Le Rive 2006 - € 55,00**

**Bertani, Amarone della Valpolicella 1962 - € 450,00**

## Non solo vino

### Sapori Eoliani Capperi di Salina

Roberto Rossello conduce con professionalità e passione l'Azienda Agricola Sapori Eoliani ([www.saporieolianisalina.it](http://www.saporieolianisalina.it)). Si trova a Pollara, nel Comune di Malfa, una delle zone più belle di tutta l'isola. I capperi di Salina sono un Presidio Slow Food più che meritato. Nascono su terreni vulcanici, hanno un sapore elegante e deciso, a seconda della pezzatura, e mostrano una consistenza al gusto perfetta. Da provare come ingrediente del classico pesto delle Eolie, ma anche semplicemente in "purezza" o in qualunque altra ricetta dove il bocciolo di questo arbusto sia richiesto. E sono tante!



## I tre vini del cuore di...

### Bruno Vespa

Bruno Paolo Vespa (L'Aquila, 27 maggio 1944) è un giornalista, conduttore televisivo e scrittore italiano. Già direttore del Tg1, è ideatore e conduttore del programma televisivo Porta a Porta, trasmesso da Rai 1 a partire dal 1996. Vespa esordì giovanissimo come collaboratore per la stampa locale abruzzese: a sedici anni era autore di articoli sportivi per la sede aquilana del quotidiano Il Tempo. Nel 1962, a diciott'anni, divenne cronista radiofonico alla Rai e nel 1968 conseguì la laurea in giurisprudenza (con una tesi sul diritto di cronaca) e si classificò al primo posto in un concorso nazionale per radiotelefonisti. Fu quindi assegnato alla redazione del Telegiornale unificato e poi, dal 1976, del Tg1 di cui diventò inviato speciale. Ma Bruno Vespa è anche un grande appassionato di vino. Pssione questa che lo ha condotto non solo a parlarne su Panorama, ma anche a diventare lui stesso produttore in Puglia.

**Maculan, Torcolato**

**Valentini, Trebbiano d'Abruzzo**

**Anselmi, Capitel Croce**

