

Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 125 - Aprile 2016 - 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: 2011  
 Proprietà: Riccardo Campinoti  
 Uvaggio: Sangiovese  
 Bottiglie prodotte: 2.979  
 Enologo: Maurizio Castelli  
 Prezzo allo scaffale:  
 € 59,00-61,00

### Le Ragnaie Docg Brunello di Montalcino Vecchie Vigne

Per gli appassionati di Brunello, Le Ragnaie è ormai un nome di riferimento, capace di scaldare i cuori e appagare i sensi. Molto del merito è del condottiero Riccardo Campinoti, appassionato e competente, tanto tra le botti quanto tra i bicchieri. Il resto lo fa un territorio caratteristico: le vigne poggiano su terreni esposti a sud-ovest, in direzione del mare e hanno altezze che variano tra i 530 e i 600 metri. I vini che ne derivano sono di rara eleganza, tanto nelle annate classiche come nei millesimi più maturi, come appunto questo 2011. Brunello di classe dunque, continuativamente dotato di allungo, pienezza e finezza pregevoli.



Vendemmia: 2014  
 Proprietà: Paolo De Marchi  
 Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo, Syrah  
 Bottiglie prodotte: 140.000  
 Enologo: Paolo De Marchi  
 Prezzo allo scaffale:  
 € 24,00-26,00

### Isole e Olena Docg Chianti Classico

Dopo lo straordinario 2013, a nostro giudizio tra i Chianti Classico più buoni prodotti da Isole e Olena, l'azienda della famiglia De Marchi sforna un 2014 ancora di livello molto alto, sintesi di finezza ed eleganza. Non era facile, complice un millesimo tutt'altro che fortunato, eppure dalle parti di Barberino Val d'Elsa hanno centrato l'impresa con la solita continuità qualitativa. Premessa d'obbligo, pertanto. Perché i vini di questo millesimo non sono per tutti, ma piaceranno da matti a coloro che cercano prodotti di gran beva, appuntiti e verticali. Rossi che magari sacrificano qualcosa in termini di polpa e materia, ma che saranno gioiosi compagni della tavola. In fondo, il primo imperativo per un vino che si definisca tale.



Vendemmia: 2013  
 Proprietà: Famiglia Martini di Cigala  
 Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo  
 Bottiglie prodotte: 10.000  
 Enologo:  
 Attilio Pagli  
 Prezzo allo scaffale:  
 € 25,00-27,00

### San Giusto a Rentennano Docg Chianti Classico Le Baroncole Riserva

Azienda storica che ha messo a punto alcuni dei vini più intriganti di tutto l'areale del Chianti Classico. Siamo a Gaiole, ma i caratteri della zona profumano più di Castelnuovo Berardenga e profumano di sud. Proprietà di Enrico Martini di Cigala dal 1957, oggi al timone di San Giusto ci sono i figli Francesco, Luca ed Elisabetta. L'intera Fattoria conta su 160 ettari, di cui 31 a vigneto. L'affinamento in legno piccolo, i tratti solari e polposi sono una possibile cifra stilistica per interpretare i vini. Il 2013, giovanissimo, promette molto bene. Le lievi note tostate daranno una trama speziata intrigante, col passare del tempo, mentre il frutto si integrerà sempre più con i toni floreali.



Vendemmia: 2011  
 Proprietà: Gruppo Illy  
 Uvaggio: Sangiovese  
 Bottiglie prodotte: 6.600  
 Enologo:  
 Maurizio Castelli  
 Prezzo allo scaffale:  
 € 59,00-61,00

### Mastrojanni Docg Brunello di Montalcino Vigna Loreto

Quando l'azienda venne fondata, nel 1975, Montalcino non era il borgo che conosciamo oggi e il Brunello doveva ancora diventare il grande vino di caratura internazionale che conosciamo. Oggi questo brand, da qualche tempo in mano alla famiglia Illy, è tra quelli più seguiti dagli appassionati. Le vigne svettano tra i 180 e i 440 metri sul livello del mare e tra queste il cru "Loreto", capace di rossi complessi ed eleganti al tempo stesso. Il vino affina in botti di rovere da 16, 25 e 33 ettolitri. Ha profumi sgarbanti e intensi, di frutta fresca, spezie fini e liquirizia. La bocca impressiona per densità, sfumature e profondità.

## Editoriale

Il solito problema

*L'arrivo di una bella (e calda) primavera ci rallegra, ma, pensando al Vigneto Italia (646.000 ettari), anche per il 2016 il problema principale potrebbe essere ancora una volta quello del clima. I luminari di tutto il mondo sul tema hanno già detto molto, pur tra mille distinguo e con la dovuta cautela: il problema c'è e va gestito, con tutti i mezzi a disposizione. Senza però il "rumore di fondo" dell'inutile retorica innescata dai messaggi allarmistici provenienti da più parti, che prefigurano scenari apocalittici decisamente poco veritieri. Tuttavia, bisogna considerare la realtà per quella che è. Soluzioni perentorie, come un fantomatico spostamento dei vigneti verso terreni ad altitudine maggiore o, addirittura, verso regioni a clima più freddo, sono soltanto suggestioni che non colgono la dinamica del fenomeno. Ma quello che sembra mancare, ed è forse l'aspetto più problematico, è un impegno conseguente da parte delle aziende, non tutte fortunatamente. Le cose non sono più come prima e dal vigneto alla cantina non è più possibile gestire una produzione enologica di qualità con le stesse modalità di 10 o 20 anni fa. Certo, i tempi della natura non vanno mai d'accordo con i cambiamenti repentini, tuttavia anche nel vigneto pratiche, concezioni e abitudini, vanno lasciate per cominciarne altre. Tempistiche più rapide possono segnare il ritmo delle cantine, perché anche in questi luoghi c'è qualcosa da mutare. Ma, soprattutto, c'è da cambiare la "testa" di chi il vino lo fa. E questa sembra la cosa più complicata.*

Buona lettura  
 Antonio Boco  
 Franco Pallini



Vendemmia: 2010  
Proprietà: St. Michael-Eppan  
Kellerei  
Uvaggio: Chardonnay, Pinot  
Bianco, Pinot Grigio, Sauvignon  
Bottiglie prodotte: 4.000  
Enologo: Hans Terzer  
Prezzo allo scaffale: € 92,00

## San Michele Appiano Dop Alto Adige Bianco Appius

San Michele Appiano, in attività dal 1907, è una delle più importanti cantine cooperative altoatesine, fatta di 350 soci conferitori, che con il loro lavoro rigoroso in 380 ettari di vigneto, forniscono una materia prima eccezionale alla cantina situata alle porte di Bolzano. Si tratta di una realtà produttiva dalla connotazione decisamente bianchista e soprattutto il Sauvignon Sanct Valentin, per fare l'esempio più eclatante, è una vera e propria icona per tutti gli appassionati italiani e non solo. All'articolata gamma delle etichette dell'azienda sudtirolese si è aggiunto di recente una ulteriore gemma: l'Alto Adige Bianco Appius, oggetto del nostro assaggio, il cui nome è il nome romano di Appiano ad indicare senza equivoci la radice storica e di territorio. Si tratta di un vino totalmente pensato e realizzato da Hans Terzer, tra i migliori professionisti d'Italia e storico winemaker della cantina di San Michele Appiano, dove lavora dal 1977. Appius è ottenuto dalle viti più vecchie di diversi vigneti storici del Comune di Appiano di età non inferiore a 25 anni, allevati a guyot su suoli calcareo-ghiaiosi e morenici, con una resa di 35 quintali ad ettaro. L'ingrediente principale è lo Chardonnay, il resto è costituito da uve Pinot Bianco, Pinot Grigio e Sauvignon; ma sarà una sorpresa ogni anno e la proporzione delle singole varietà potrebbe variare secondo l'annata, andando a contemplare anche le uve a bacca rossa. Vinificato con il mosto a contatto delle bucce, è affinato principalmente in barriques. Dopo 12 mesi di affinamento nel legno, viene travasato in serbatoi di acciaio dove matura per quasi 3 anni sulle fecce fini. Il colore è giallo paglierino brillante con riflessi verdi. Il bagaglio aromatico è molto articolato ed alterna a note più fresche di erbe officinali, agrumi ed edera anche tratti più maturi con cenni di frutta esotica. Il passo del sorso è decisamente progressivo con un attacco dolce una distensione ampia e una pienezza continua che sono condotte magistralmente da una bella vivacità acida che dona dinamica anche ad un finale profondo e non privo di sapidità. Il vino si può acquistare solo in cantina.

Vendemmia: 2014  
Proprietà: Famiglia Mazzei  
Uvaggio: Sangiovese, Malvasia Nera, Colorino, Merlot  
Bottiglie prodotte: 350.000  
Enologo: Carlo Ferrini  
Prezzo: € 16,00-18,00

## Castello di Fonterutoli Docg Chianti Classico Fonterutoli

Castello di Fonterutoli, storico possedimento della famiglia Mazzei, è da sempre luogo legato al vino. Lo scenario che accoglie il visitatore è fatato, incastonato in un delizioso borgo, sterminati ettari di bosco, oliveti e, naturalmente, vigne. Il taglio dei vini è moderno, ma fortemente ancorato al territorio, a cominciare dai Chianti Classico, che specie nel recente passato ha trovato un convincente incrocio stilistico. I suoli tipici della zona regalano un rosso originale, scattante e succoso, non certo monumentale nella polpa, ma di grande bevibilità. Vino da portare a tavola, fedele alla tradizione che ha sempre distinto la tipologia.

Vendemmia: 2010  
Proprietà: Elia Palazzesi  
Uvaggio: Sangiovese  
Bottiglie prodotte: 2.666  
Enologo: Lorenzo Landi  
Prezzo: € 39,00-41,00

## Collelceeto Docg Brunello di Montalcino Elia Riserva

Anche se non è uno dei 3-4 nomi che vengono subito in mente, Collelceeto si distingue per la produzione di Brunello di assoluto livello, oltre che per la costanza delle sue annate. Merito di Elia Palazzesi e di una tenuta originale, a sud-ovest di Montalcino. Qui i terreni sono assai ricchi di argilla, sabbia e scheletro, a circa 150-180 metri sul livello del mare. Oggi la coltivazione è affidata a metodi biologici. Il Brunello di Montalcino Elia Riserva 2010, figlio di una grandissima annata, si presenta da par suo. Avvolgente e intenso nei profumi, ha struttura di ottima grana e profondità magistrale, puntellata da una trama tannica precisa.

Vendemmia: 2012  
Proprietà: Famiglia Manetti  
Uvaggio: Sangiovese  
Bottiglie prodotte: 24.000  
Enologo: Franco Bernabei  
Prezzo: € 41,00-43,00

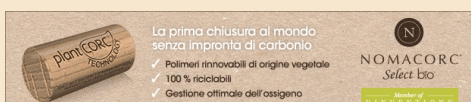
## Fontodi Docg Chianti Classico Gran Selezione Vigna del Sorbo

Poco da aggiungere a quello che tutti sanno. Fontodi è una delle aziende toscane più prestigiose e un vanto per tutto il Chianti Classico. Realtà storica, per giunta, che vede la luce alla fine degli anni Sessanta per mano della famiglia Manetti, capace di conquistare nel tempo il meritato successo. La sottozona è di quelle che contano, la Conca d'Oro di Panzano, e i vini ne seguono il tratto maturo e rigoglioso. Così ci è sembrato il Chianti Classico Gran Selezione Vigna del Sorbo 2012: denso, carnoso, dai toni di frutta a bacca nera e cacao, non privo di chiaroscuri e grande persistenza. Vino in divenire, capace di grandi gioie dopo la giusta sosta in bottiglia.

Vendemmia: 2010  
Proprietà: Famiglia Ciacci  
Uvaggio: Sangiovese  
Bottiglie prodotte: 3.000  
Enologo: Lorenzo Landi  
Prezzo: € 46,00-48,00

## Tenuta di Sesta Docg Brunello di Montalcino Riserva

La Tenuta di Sesta riconduce fin dal nome ad una delle sottozone più famose e vocate della denominazione del Brunello. Siamo dunque nel versante sud di Montalcino, in quell'areale in cui ogni produttore vorrebbe avere una vigna. E' qui che la famiglia Ciacci ha la sua proprietà, con una cantina in attività fin dal 1966, anno del conferimento della Doc al Brunello di Montalcino. La Riserva 2010 è una meraviglia. Colore mediamente carico, lieve ed elegante nel corredo aromatico di frutti rossi, grande energia e mineralità al palato. Vino profondo e ficcante, darà il meglio di sé con il giusto affinamento in bottiglia.





Vendemmia: 1990

Proprietà: Castello di Ama

Uvaggio: Sangiovese, Merlot

Quotazione: € -

## Castello di Ama Docg Chianti Classico Vigneto Casuccia

Certamente tra le cantine più belle e suggestive d'Italia, Castello di Ama è un vero gioiello del Chianti Classico. Il nome è mutuato da un piccolo borgo che svetta a 500 metri d'altezza, fieramente circondato da una campagna di bellezza struggente. E' qui che Lorenza Sebasti e Marco Pallanti (enologo) hanno costruito il loro capolavoro vitivinicolo, da ormai più di un trentennio. Le vigne sono splendide: occupano una superficie di circa 80 ettari, per un raggio di circa 3 chilometri, e sono suddivise in quattro conche: Bellavista, San Lorenzo, La Casuccia e Montebuoni. La Casuccia è poco più di 12 ettari, ha terreni argillo-calcarei e vede il primo vino prodotto nel 1985. A 26 anni di distanza Casuccia 1990 resta una bottiglia superlativa. I profumi fruttati sono ancora in primo piano, avvolti da sensazioni floreali, ammalianti e da una pervasiva scia speziata e minerale. La bocca è materica quanto slanciata, potente e profonda, di pregevole trama tannica. Davvero un grande vino che non teme di sfidare ancora il tempo.

## "fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

**Antepreme Toscana: tra i banchi di Chianti Classico Collection 2016**

Alla Leopolda, l'assaggio è sempre molto stimolante e ho potuto provare nuovi vini e confermare il mio giudizio su etichette già in commercio. Non mi ha deluso il Chianti Classico Gran Selezione Castello di Brolio 2012 di Barone Ricasoli. Interessante il Chianti Classico Riserva 2011 di Badia a Coltibuono, profondo e articolato. Di bella beva il Chianti Classico 2013 di Borgo Scopeto. Buona materia caratterizza il Chianti Classico 2012 de La Montanina, mentre il Chianti Classico Riserva 2012 di Brancaia è elegante e continuo. Cremoso e dinamico il Chianti Classico 2013 di Lamole di Lamole.

**Corrado Giusti  
Enonauta**



Vendemmia: 2010

Proprietà: Famiglia Talenti

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 8.000

Enologo: Riccardo Talenti, Carlo Ferrini

Prezzo allo scaffale: € 48,00-50,00

## Talenti Docg Brunello di Montalcino Riserva

L'azienda nasce nel 1980 per mano di Pierluigi Talenti, al tempo in cui il fondatore decise di trasferirsi dalla Romagna a Montalcino. Tutto inizia con l'acquisizione dei terreni di Pian di Conte, posti nel versante sud della denominazione, a due passi dal borgo medioevale di Sant'Angelo in Colle. Oggi gli ettari di proprietà sono circa 40, 21 dei quali di vigna. La Riserva 2010 è spettacolare. Ha un naso bellissimo e una bocca coerente, cremosa, di tessitura setosa. Il frutto abbraccia sensazioni di nocciola e gelée, in un valzer di grazia ed eleganza. Un vino complesso e di ottima materia, caldo e lungo nel finale.

Vendemmia: 2013

Proprietà: Famiglia Lanza

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 8.000

Enologo: Piero Lanza

Prezzo allo scaffale: € 40,00-42,00

## Poggerino Docg Chianti Classico Bugialla Riserva

I vini di Poggerino sono quanto di meglio si possa trovare, almeno se si cercano dei Chianti Classico capaci di unire materia, densità ed eleganza. Insomma qui si producono rossi di piglio giudiziosamente moderno, capaci di amalgamare i tipici tratti della zona ad una certa pienezza e rotondità, senza mai eccedere e trovando nel bilanciamento una delle qualità più solide. La punta produttiva è forse rappresentata dal Chianti Classico Bugialla Riserva 2013. Un vino di belle dolcezze fruttate, con richiami di ciliegia matura e visciole. In bocca è fine e intenso, di gran succo e profondità. Giusto un filo tannico il finale, ma si farà.

Vendemmia: 2011

Proprietà: Famiglia Pacenti

Uvaggio: Sangiovese

Bottiglie prodotte: 20.000

Enologo: Paolo Vagaggini

Prezzo allo scaffale: € 33,00-35,00

## Canalicchio Docg Brunello di Montalcino

I Brunello di Franco Pacenti viaggiano su coordinate stilistiche ricche di fascino ma affatto facili da far quadrare. In soldoni, non tutte le annate sono di pari livello, le condizioni climatiche delle vendemmie hanno un ruolo decisivo, ma quando tutto gira per il verso giusto è a Canalicchio che si producono alcuni dei vini più intriganti ed entusiasmanti della denominazione. Così ci è sembrato il Brunello 2011. I profumi sono austeri e classici, quanto vivi e penetranti. Ricordano le foglie secche e la terra bagnata, con cenni rocciosi e minerali a rifinitura degni di nota. La bocca è coerente, sapida, contrastata, ampia e profondissima.

Vendemmia: 2012

Proprietà: Famiglia Grassi

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo

Bottiglie prodotte: 5.000

Enologo: Marco Chellini

Prezzo allo scaffale: € 22,00-24,00

## I Fabbri Docg Chianti Classico Riserva

Non tradisce il livello qualitativo a cui ci ha abituati ma soprattutto lo stile originale, marcatamente lamolese, la tenuta I Fabbri. Una cifra a volte di non immediata decifrazione, ma coerente e sempre di grande fascino. Ecco allora che il Chianti Classico Riserva 2012, altrove dai risultati incerti, trova qui una sua versione particolarmente riuscita. Vino dai profumi classicamente ferrosi e floreali, rifiniti da cenni di lamponi e lampi minerali. Anche la bocca è deliziosa, solida, chiusa da un tannino incisivo ma ben estratto e da una scia sapida che lo rende immediatamente gastronomico. Da mettere in tavola, insomma, posto in cui i vini di Lamole trovano sempre una loro dimensione insostituibile.



ENOTECA LA FORTEZZA DI MONTALCINO



Vendemmia: 2010  
Proprietà: Famiglia Chapoutier  
Uvaggio: Shiraz  
Bottiglie prodotte: 80.000  
Prezzo allo scaffale: €  
22,00-24,00

## Chapoutier Tourmon Mathilda Shiraz

Gli Chapoutier sono una vecchia famiglia di commercianti di vino della Valle del Rodano, sulla breccia fin dal 1808. Nel 1988, Michel e Marc prendono in mano l'azienda e, nel giro di pochi anni, la impongono all'attenzione mondiale, anche attraverso scelte radicali. Tra queste, la conversione dei vigneti di proprietà prima alla coltivazione secondo i metodi biologici e poi secondo i dettami della biodinamica. Questo tipo di viticoltura è stato naturalmente esportato anche negli attuali 40 ettari vitati della Tenuta Tourmon nella costa sud dell'Australia, vicino a Melbourne, dove gli Chapoutier hanno la loro dependance nel "Nuovo Mondo". Ma gli Chapoutier hanno portato in Australia anche tutta la loro esperienza enologica e il Mathilda Shiraz, ovvero una "diversa" declinazione del Syrah, ha ben poco a che fare con lo stile che ci aspetteremmo da un vino australiano. Al naso, il frutto è molto elegante e i cenni vegetali ne amplificano freschezza e giovinezza. Al palato, il vino non ha una struttura monumentale e tenta di giocare tutte le sue carte sull'equilibrio.

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 on-line Winebol (via del Lavoro, 4 - Monterezeno (BO); tel. 051.920032; [www.winebol.com](http://www.winebol.com)) offre una solida offerta di etichette italiane, specialmente provenienti dal sud dello Stivale e una buona scelta di bottiglie provenienti dai migliori terroir europei:

### Saracco, Moscato d'Asti 2015 - € 10,90

Classico e sempre assai godibile questo bianco dolce piemontese

### Dr. Fischer, Riesling Feinherb 2013 - € 14,00

Un Riesling della Mosella delicatamente abboccato

### Podere Sapaio, Bolgheri Rosso Volpola 2013 - € 17,50

Buona tensione e gusto saporito per questo vino bolgherese

### Collestefano, Verdicchio di Matelica 2015 - € 8,00

Campione assoluto del fatidico rapporto qualità/prezzo

### Vivera, Etna Bianco Salisire 2011 - € 13,80

Buone sensazioni da questo vino che ha superato molto bene un lustro

### Querciavalle, Chianti Classico 2011 - € 10,40

Vino solido e di buona tradizione chiantigiana

### Torricella, Rosso Bologna Bastiano 2014 - € 8,50

Cabernet Sauvignon reattivo e non privo di sapidità

### Balia di Zola, Sangiovese di Romagna Redinoce Riserva 2011 - € 12,73

Sangiovese romagnolo, puro e fiero, intenso e saporito

### Ca' Rugate, Valpolicella Superiore Rio Albo 2013 - € 7,40

Intenso nei profumi di ciliegia è rosso morbido e sapido

### Cantina 1701, Franciacorta Saten - € 19,90

Un Blanc de Blancs morbido, maturo e rotondo

## Cosa consiglia

Ed ecco una selezione del meglio dall'Enoteca Winebol:

### Bartolo Mascarello, Barolo 2011 - € 96,00

Tradizione, cultura e territorio condensato in una bottiglia

### Valentini, Cerasuolo d'Abruzzo 2014 - € 48,00

Colore rosa corallo, profumi di scorza di arancia, bocca tutta sapore

### Giuseppe Mascarello, Barolo Monprivato 2011 - € 125,00

Uno dei simboli del Nebbiolo più autentico

### Lunelli, Brut Riserva del Fondatore Giulio Ferrari 2004 - € 67,90

Lo spumante italiano per eccellenza, elegante e di grande freschezza

### Louis Roederer, Champagne Brut Cristal 2005 - € 158,50

La bottiglia trasparente più famosa del mondo

### Mastrojanni, Brunello di Montalcino Vigna Loreto 2010 - € 65,00

Un grande vino che sta tutto dentro ad un'annata bellissima

### Antinori, Tignanello 2012 - € 72,00

Un classico che non finisce mai di stupire

### Bertani, Amarone della Valpolicella Classico 2004 - € 54,40

Un Amarone tradizionale a cui il passare del tempo non fa altro che bene

### Argiolas, Turriga 2006 - € 54,30

Uno dei vini più importanti della Sardegna enoica

### Gianfranco Fino, Primitivo di Manduria Es 2012 - € 41,50

Un rosso denso, caldo e suadente come la terra dove viene prodotto

**VCR**  
VIVAI  
COOPERATIVI  
RAUSCEDO

L'innovazione in viticoltura

E.ON Luce e Gas. Tutta l'energia  
per la tua impresa vinicola.

CHIAMA IL NUMERO VERDE  
800 999 222

**e-on**

## La genetica della vite ha dei misteri irrisolti

L'analisi del DNA della vite ha portato, prima di tutto all'identità di alcuni vitigni, pur non riuscendo, in alcuni casi, a sfatare ogni dubbio. Solo per restare in Italia, Favorita, Pigato e Vermentino sono lo stesso vitigno. Buona parte del Cabernet Franc italiano in realtà è Carmenère. Il Prosecco è identico al croato Teran Bijeli. Il Pignoletto corrisponde al Grechetto di Todi, mentre l'Aglianicone al Cilieggiolo. Agli inizi degli anni 2000 si è scoperto che il Sangiovese non è imparentato con nessuna varietà toscana, mostrando una parentela con il Cilieggiolo, coltivato anche in alcune Regioni meridionali sotto altri nomi. Nel 2007, è stato suggerito che il Sangiovese possa essersi incrociato con il Moscato Violetto per generare il Cilieggiolo. Uno studio del 2008 scopre altri figli del Sangiovese, tra cui il Gaglioppo, il Mantonicone e il Nerello Mascalese. Nel 2013, il Sangiovese diventa definitivamente figlio del Cilieggiolo, ma l'altro vitigno genitore potrebbe essere una vecchia varietà meridionale, il Negrodolce. Infine, nel 2014, uno studio conferma come il Sangiovese fosse coltivato in Sicilia e in Calabria, tanto che incrociandosi con il Mantonicone di Bianco, ha generato il Nerello Mascalese, il Gaglioppo di Cirò e il Mantonicone. Insomma, una matassa ancora ingarbugliata. Contro l'idea stessa di mantenere un particolare vitigno "immortale" nel tempo contando sempre sulla stessa base genetica.

Fuori dalle rotte classiche dei gourmet, Düsseldorf, la città che a marzo di ogni anno ospita ProWein, ha imparato a ritagliarsi un ruolo di primo piano nella ristorazione tedesca. Nei giorni della fiera, chiuse le bottiglie, si riempiono le storiche "Brauerei" (birrerie). Per chi cerca qualcosa di più, meglio lasciarsi alle spalle l'"Altstadt", e dirigersi verso il Quinto distretto, nella parte settentrionale della città, tra strade silenziose e portoni colorati. Da uno di questi, al numero 9 di Kaiserswerther Markt, si entra nel tempio della ristorazione di Düsseldorf: "Im Schiffchen" ([www.im-schiffchen.de](http://www.im-schiffchen.de)). Ai fornelli, lo chef francese Jean-Claude Bourgueil ha il difficile compito di gestire due diversi menu, uno francese, l'altro italiano. Due proposte per due ristoranti in uno: al primo piano "Im Schiffchen", due stelle Michelin, al piano terra "Enzo Im Schiffchen", una stella Michelin. Qui, a fare gli onori di casa, è Enzo Caso, che guida con sapienza i propri ospiti in un viaggio nel Mediterraneo, sulle sponde del Reno: dal Dentice marinato al limone di Amalfi, finocchio e cipolle di Tropea al carpaccio di tonno, uva passita e fonduta di melanzane, dal raviolo al caciucco con caviale lombardo all'orata farcita padellata, arlecchino di verdura e fregola sarda cucinata come il risotto, preludio alla granita al bergamotto, cocco a crema ai lamponi.

## La Top Ten di "Enzo Im Schiffchen"

Luigi Brunetti, Aulo Rosso 2011 - € 30,00

Roberto Anselmi, San Vincenzo 2014 - € 45,00

Venica, Ronco delle Mele 2014 - € 60,00

Feudi San Gregorio, Greco di Tufo Cutizzi 2014 - € 25,00

Vietti, Barbera d'Alba Tre vigne 2012 - € 40,00

## Non solo vino

### Santoro, Capocollo di Martinafranca



Prodotto sui colli della Murgia dei Trulli, il Capocollo di Martinafranca è Presidio Slow Food di grande interesse. La caratteristica marinatura con vino cotto gli conferisce aroma e gusto, al pari dell'affumicatura con scorze di frango, mallo di mandorla ed erbe mediterranee. Se volete scegliere uno dei più buoni, vi consigliamo l'approvvigionamento direttamente in loco, al salumificio Santoro (via Isonzo da Marinelli, Cisternino (BR); tel. 0804431297; [www.salumificiosantoro.it](http://www.salumificiosantoro.it)). Ogni fetta che esce da questo scrigno è una delizia ...

## I tre vini del cuore di...

### Dan Aykroyd

Canadese, attore in film cult della storia del cinema, regista e musicista, Dan Aykroyd è anche produttore di una vodka prodotta nella sua terra di origine la "Crystal Head" (distribuita in Italia dalla Distilleria Francoli di Ghemme, Novara). Ma al di là delle gradazioni "strong", l'attore è anche un grande amante del vino: in "The Blues Brothers" Elwood (Dan Aykroyd) tracannava, insieme al fratello Jake (John Belushi) Dom Perignon, e tuttora ammette di concedersi una bottiglia di Champagne ogni tanto, ma soprattutto un bicchiere di vino rosso, soprattutto italiano. La lunga carriera di attore di Dan Aykroyd è iniziata nel 1977 con "Love at First Sight" ma il successo arriva con l'acclamato "The Blues Brothers" (1980). Nel 1982, dopo la morte prematura di Belushi, lo troviamo in "Una poltrona per due" (1983) e "Ghostbusters" (1984). Negli anni novanta l'attore non riesce a replicare il successo ottenuto precedentemente, pur restando un buon interprete caratterista in pellicole dai discreti incassi.

Tenuta San Guido, Sassicaia

Antinori, Tignanello

Gaja, Barbaresco

