

Tiratura: 27.680 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 128 - Luglio 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: 1985  
Proprietà: Ca' del Bosco  
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero  
Bottiglie prodotte: 6.000  
Enologo: Stefano Capelli  
Prezzo allo scaffale:  
€ -

## Ca' del Bosco Doc Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi

Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero maturarono dodici mesi in piccole botti e rimasero a contatto coi lieviti per cinque anni, dando vita alla Cuvée Annamaria Clementi 1985. Le bottiglie, un vintage fuori commercio, recano ancora la vecchia etichetta. Non il nome della madre di Maurizio Zanella, la quale nel 1964 comprò la Tenuta, ma semplicemente "Ca' del Bosco", una scritta rossa su sfondo dorato. Oro giallo intenso, come il colore di questo vino, dal perlage finissimo e che al naso e in bocca regala lunghissime note agrumate, mielose e minerali, ma anche zafferano, sensuale come seta.

Fausta Chiesa



Vendemmia: 2009  
Proprietà: Berlucchi Guido & C.  
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero  
Bottiglie prodotte: 40.000  
Enologo: Arturo Ziliani  
Prezzo allo scaffale:  
€ 28,00-30,00

## Berlucchi Docg Franciacorta Nature '61

Il Franciacorta '61 Nature, il cui nome indica l'assenza di dosaggio, è un Franciacorta Millesimato creato con le uve del 2009, provenienti da quattro vigneti (Arzelle, Rovere, San Carlo e Ragnoli) di proprietà situati tra Corte Franca e Provaglio d'Iseo con 15 anni di età. La cuvée affina sui lieviti almeno 60 mesi. Questo Franciacorta è stato pensato dall'amministratore delegato ed enologo Arturo Ziliani per essere proposto non soltanto come aperitivo, ma durante tutto il pasto. La nuova bottiglia amplia la linea '61, composta da Brut, Satèn e Rosé, la collezione che porta nel nome l'anno in cui è nato il primo Franciacorta, creato da Franco Ziliani e Guido Berlucchi.

Fausta Chiesa



Vendemmia: 2013  
Proprietà: Velenosi  
Uvaggio: Montepulciano, Sangiovese  
Bottiglie prodotte: 45.000  
Enologo:  
Attilio Pagli  
Prezzo allo scaffale:  
€ 25,00-27,00

## Velenosi Dop Rosso Piceno Superiore Roggio del Filare

Quella della famiglia Velenosi è una delle realtà più importanti del Piceno, condotta con piglio, passione e autorevolezza dalla famiglia che dà il nome all'azienda. I vini prodotti sono diversi, spaziano tra le uve e i territori, contribuendo alla valorizzazione delle varietà tipiche della zona senza rinunciare agli esperimenti. Il Roggio del Filare è senz'altro tra le etichette di punta della cantina. Le uve di Montepulciano e Sangiovese provengono da vigne di proprietà, situate nel piceno su suoli argilloso-calcarei. Ha profumi maturi, complessi e speziati; sorso pieno e strutturato, tipicamente mediterraneo e solido, di ottima spalla e profondità.



Vendemmia: 2015  
Proprietà: Famiglia Conte Paolo  
Marzotto  
Uvaggio: Viognier, Insolia  
Bottiglie prodotte: 50.000  
Enologo:  
Marco Bernabei  
Prezzo allo scaffale:  
€ 13,00-15,00

## Baglio di Pianetto Sicilia Igt Bianco Ficiligno

Torniamo a parlare dei vini di Baglio di Pianetto, splendida realtà della famiglia Marzotto, ancorata alla sua terra d'origine, ma con una visione che guarda agli châteaux francesi. Ricco il portafoglio delle etichette, tra cui il bianco Ficiligno, blend di uve Viognier e Insolia, che ben racconta questo connubio tra locale e aspirazioni internazionali. I profumi della versione 2015 sono di bell'impatto aromatico, capaci di spaziare dai cenni tropicali ai fiori, passando per rinfrescanti sensazioni agrumate. In bocca le note di mango e ananas brillano per equilibrio e coerenza. Finale sapido, di gradevole precisione.

## Editoriale

Che annata sarà la 2016?

Con la temperatura che in luglio si è alzata notevolmente, ma non mancheranno intervalli piovosi stando alle previsioni, le vigne del Belpaese si preparano al periodo più importante che determinerà la qualità della vendemmia 2016. Allo stato attuale la situazione è tutto sommato buona e sotto controllo. Evidentemente, in questo momento, ogni previsione è decisamente prematura, ma "colatura" (fenomeno di autoregolazione della vite, normale entro certi limiti, tramite il quale una quota di fiori è eliminata dalla pianta stessa anche se già fecondata) e "filatura" (che consiste nella trasformazione di una parte del rachide in un viticcio) sono in qualche caso presenti nei vigneti. La peronospora c'è, specialmente a causa di interventi non tempestivi, causati dai terreni pesanti per la pioggia, ma è abbondantemente sotto controllo. Dal punto di vista dell'equilibrio idrico, la condizione di eccesso di acqua è stata arginata dalla pianta con la traspirazione e quindi le pareti fogliari sono molto sviluppate. I vigneti quest'anno hanno dunque affrontato una fioritura prolungata con qualche difformità di allegazione, ma da nord a sud hanno chiome molto belle e sono in salute. Se non succede nulla di straordinario ci sono le condizioni per un buon raccolto. Ma il tema scottante, nel vero senso della parola, resta quello del global warming, minaccia per tutto il mondo enoico, un processo iniziato con il nuovo millennio. E su questa questione i dubbi restano grossi come la capacità di prevedere come sarà la vendemmia 2016.

Buona lettura  
Antonio Boco  
Franco Pallini





Vendemmia: 2012  
Proprietà: Massimo Ruggero  
Uvaggio: Sangiovese, Cabernet Sauvignon  
Bottiglie prodotte: 3.500  
Enologo: Dino Dini  
Prezzo allo scaffale: € 29,00-31,00

## Siddura

### Colli del Limbara Igt Tiros

Gallura. Non basta dire Sardegna per raccontare la storia di questa cantina, bisogna specificare i luoghi e il contesto, così fortemente identitario e caratterizzante. Siddura, dunque, si trova nel cuore della Gallura, nei pressi del villaggio medievale di Luogosanto. Terra da vino, da sempre. La Gallura è una specie di eden che mantiene, ancora oggi, la sua anima selvaggia e tutta la forza di una natura incontaminata. La macchia mediterranea padroneggia, puntellata da foreste di sughero e bacche di ogni sorta. Comandano i profumi, in Gallura. Ovvio che qui le uve abbiano gusti particolari. Le vigne poggiano su terreni misti di granito, sabbia e argilla, mentre sul piano climatico dominano le escursioni termiche e il vento. In questo conteso fiabesco la cantina è come un gioiello incastonato. Al centro della Tenuta, interrata e in linea col paesaggio (così da sfruttare la coibentazione naturale del terreno). Al suo interno i processi sono quanto meno invasivi possibile, in modo da salvaguardare e valorizzare lo straordinario patrimonio viticolo, capace di traghettare tutti i sapori del terroir di appartenenza. Privilegiando fermentazioni spontanee e sperimentando molteplici vasi vinari: dalle botti di cemento a quelle di legno, passando per le anfore. Trasformare salvaguardando la natura. Non camuffare o modificare il genius loci. Dici Gallura e pensi al Vermentino. Ovvio. Qui l'uva a bacca bianca più rappresentativa della regione assume caratteri del tutto particolari. Eppure questa terra è capace di sorprendere su molti fronti, a volte inconsueti. Il Tiros, per dire, è un rosso che sposta sulla sperimentazione e la ricerca l'asse aziendale. L'idea che, come dicono da Siddura, "anche in Sardegna si possono fare vini dal gusto affascinante e suadente, giustamente affinati in rovere, senza che quest'ultimo prenda però mai il sopravvento. Ecco dunque un taglio di Sangiovese e Cabernet Sauvignon, di lungo affinamento e capacità evolutiva. Vino di carattere e complessità, capace di unire il sorso alla temprina mediterranea e le sensazioni tostate a quelle varietali. Frutta rossa e nera, dunque, fiori, ma anche richiami tostati che spaziano dal tabacco alle spezie. Potenza, certo, e grande lunghezza.

Vendemmia: 2014  
Proprietà: Famiglia Colosi  
Uvaggio: Malvasia delle Lipari  
Bottiglie prodotte: 15.000  
Enologo: Piero Colosi  
Prezzo: € 9,00-11,00

## Cantine Colosi

### Salina Igp Secco del Capo

L'enologo Piero Colosi, con il prezioso supporto del padre, conduce questa cantina siciliana. Il cuore pulsante dell'azienda agraria è nella spettacolare isola di Salina, perla delle Eolie, dove si trovano i dieci ettari di vigna di proprietà. Per l'esattezza le uve di Malvasia maturano al sole di Malfa, in località Gramignazzi. La cantina interrata, realizzata più di dieci anni fa, è circondata dai filari. Il Secco del Capo è prodotto con uve malvasia provenienti dalle vigne di Capofaro. Vino bianco originale, ha profumi aromatici e sfaccettati, intensi e appaganti, supportati da una bocca morbida quanto asciutta. Ideale per i crudi di mare.

Vendemmia: 2015  
Proprietà: Famiglia Barale  
Uvaggio: Lugana, Chardonnay  
Bottiglie prodotte: 40.000  
Enologo: Luigi Biemmi  
Prezzo: € 8,00-10,00

## Gerardo Cesari

### Dop Lugana Cento Filari

Azienda di lungo corso, la Gerardo Cesari è stata infatti fondata nel 1936 e può essere considerata tra i pionieri del vino di qualità del veronese. Un vantaggio competitivo che, insieme alla determinazione e alle capacità manageriali della famiglia, ha fatto crescere l'impresa e il parco viticolo a disposizione. Oggi la vigna occupa ben 100 ettari, in zone vocate soprattutto di Valpolicella e Lugana. Da queste ultime arrivano le uve del Cento Filari che abbiamo testato. Fresco e fragrante, ha profumi chiari, floreali e fruttati, giovanili e accoglienti. Bocca coerente e armoniosa, di buona progressione e freschezza.

Vendemmia: 2011  
Proprietà: Alois Lageder  
Uvaggio: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot  
Bottiglie prodotte: 13.000  
Enologo: Georg Meissner  
Prezzo: € 43,00-45,00

## Alois Lageder

### Doc Alto Adige Cabernet Sauvignon Cor Römigberg

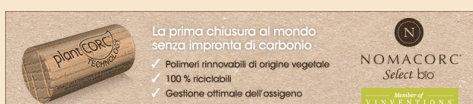
Alois Lageder è uno dei nomi forti della vitivinicoltura di qualità altoatesina. Non solo il livello delle bottiglie è eccellente, sul piano squisitamente sensoriale, è tutta l'impostazione filosofica e gestionale a impressionare. I valori fondanti sono quelli della sostenibilità e del pieno e consapevole rapporto con la natura. Un cappello che si traduce, sul campo, in metodi agricoli biologici e biodinamici e, più in generale, in un approccio olistico complessivo. Il Cor Römigberg 2011 è rosso di stazza. Ha profumi di ciliegia scura, spezie e tabacco, con una nota tostata mai troppo invadente. La bocca è carnosa e potente, con riverberi balsamici e lungo finale avvolgente.

Vendemmia: 2012  
Proprietà: Günther Giovanett  
Uvaggio: Chardonnay  
Bottiglie prodotte: 10.000  
Enologo: Ivan Giovanett  
Prezzo: € 25,00-27,00

## Castelfeder

### Doc Alto Adige Chardonnay Burgum Novum

Fondata nel 1970, Castelfeder è azienda di spicco del panorama enoico altoatesino. La fine degli anni Ottanta segna uno scatto in avanti nel percorso di questa realtà, con il trasferimento della vinificazione in una nuova struttura e l'acquisizione di nuovi vigneti. Oggi tutta la famiglia Giovanett, comprese le nuove generazioni, sono impegnate nell'impresa. Lo Chardonnay Burgum Novum 2012 è un vino di grande impatto. Ha profumi intensi di noisette e frutta tropicale, con decise note tostate date dall'affinamento. La bocca ha impostazione aromatica simile e sostiene il tutto con una decisa struttura che si articola con freschezza e sapore.





Vendemmia: 1987

Proprietà: Lamole di Lamole

Uvaggio: Sangiovese, Canaiolo,

Trebbiano e Malvasia

Quotazione: € -

## Lamole di Lamole Docg Chianti Classico

Lamole è un Chianti Classico a sé: nasce in diffusi terrazzamenti e possiede profumi acuti e struttura snella, una cifra austera, di finezza e florealità. Qui i vigneti arrivano a quota 650, la maturazione è più tardiva e le escursioni termiche incisive. Le forme di allevamento comprendono anche metodi ormai scomparsi come l'alberello di Lamole. I terreni sono di matrice prevalentemente arenacea, alternata a quella calcarea. Ed in questo vocatissimo territorio che il Gruppo Santa Margherita è approdato nel 1993, acquisendo la Tenuta di Lamole di Lamole. In un percorso alla ricerca del mantenimento il più possibile fedele a questa dimensione, l'azienda veneta ha trovato una delle sue gemme produttive, posizionando la sua attuale produzione chiantigiana fra quelle che meritano molta attenzione, al di là della mole quantitativa delle bottiglie che pure l'azienda mette in commercio insieme a quelle di Vistarenni. L'affascinante 1987, ottenuto da uve provenienti da alberelli del 1945, ha riposato in legno grande di ciliegio. Oggi, il vino è ancora in splendida forma e ci racconta con puntualità l'areale di Lamole.

## "fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

**Cantina Produttori Fregona, Docg Colli Conegliano Torchiato di Fregona Piera Dolza 2009**

Non solo Prosecco tra le colline di Conegliano. C'è anche il Torchiato di Fregona, ottenuto da uve Glera, Verdiso e Boschera, coltivate sulle colline che salgono verso l'Altopiano del Cansiglio. Si tratta di un classico vino "della festa", prodotto tradizionalmente da tutte le famiglie contadine di Fregona. Oggi le antiche tecniche di produzione sono rimaste intatte, incontrando però attenzioni enologiche più solide. Il risultato è un dolcissimo vino passito di bella consistenza, che trova nella cantina di Fregona il suo interprete più affidabile.

**Augusto Curreri  
Enonauta**



Vendemmia: 2011

Proprietà: Giovanni e Luigino Vagnoni

Uvaggio: Montepulciano, Sangiovese

Bottiglie prodotte: 25.000

Enologo: Umberto Svizzeri

Prezzo allo scaffale: € 17,00-19,00

## Le Caniette Dop Piceno Rosso Morellone

Fondata negli anni Sessanta da Raffaele Vagnoni, quest'azienda è tra le più reputate del piceno per qualità, stile e sensibilità. Diversi i vini prodotti, col pallino dei vitigni tradizionali e della loro valorizzazione. Il Morellone è etichetta giustamente celebrata. Assemblaggio classico per i rossi della zona (Montepulciano in prevalenza e Sangiovese), affinamento di due anni in legni piccoli, è vino complesso quanto personale. Il risultato è eccellente. Profumi intriganti e profondi che conducono tra piante di more e piccoli frutti rossi, alternati a note speziate mai eccessive. La bocca è materica, giudiziosamente strutturata, salda nel tratto e decisa nella spalla tannica.

Vendemmia: 2015

Proprietà: Cantine Due Palme

Uvaggio: Negroamaro

Bottiglie prodotte: 100.000

Enologo: Angelo Maci

Prezzo allo scaffale: € 7,00-9,00

## Cantine Due Palme Spumante Extra Dry Amaluna

La fantasia dei produttori italiani trova oggi libero sfogo soprattutto grazie al mondo degli spumanti e delle bollicine in genere. Negli ultimi anni le bottiglie di questo tipo si sono moltiplicate un po' ovunque e le creazioni sono le più disparate, per stile e uve impiegate. Non solo Chardonnay e Pinot Nero, dunque, ma una panoramica quasi esaustiva del vigneto Italia. E la cantina Due Palme si è cimentata con l'uso del Negroamaro, varietà a bacca nera tipica della zona. Grazie al metodo Charmat ne esce un Blanc de Noirs assai profumato e fresco, con nette note agrumate. La gradazione alcolica contenuta invoglia alla beva adatta a tutto pasto e non solo come aperitivo.

Vendemmia: 2010

Proprietà: Famiglia Cocci Grifoni

Uvaggio: Montepulciano, Sangiovese

Bottiglie prodotte: 25.000

Enologo: Paola Cocci Grifoni

Prezzo allo scaffale: € 17,00-19,00

## Tenuta Cocci Grifoni Dop Rosso Piceno Superiore Vigna Messieri

Vigna Messieri si trova nei pressi della cantina Cocci Grifoni, certamente tra le più note del piceno. Qui crescono e maturano le uve classiche del Rosso Piceno, ovvero il Sangiovese e il Montepulciano. Nelle vicinanze di boschi e corsi d'acqua, ha esposizione ottimale a Sud-Ovest, mentre i suoli sono di medio impasto. L'affinamento in botti grandi per due anni contribuisce al bouquet del vino. Profumi rigogliosi e maturi introducono questo rosso intenso e complesso: frutta secca, spezie, tratti balsamici. La bocca è concentrata, densa, di trama tannica articolata. Vino che non teme di sostare in cantina e che sa articolarsi con bella personalità.

Vendemmia: 2013

Proprietà: Famiglia Bartolomei

Uvaggio: Sangiovese, Montepulciano

Bottiglie prodotte: 80.000

Enologo: Alberto Mazzoni

Prezzo allo scaffale: € 11,00-13,00

## Ciù Ciù Dop Rosso Piceno Gotico

Cinquantasette ettari ad Offida, nel cuore dei colli piceni per 800.000 bottiglie prodotte annualmente. Eccoli, in sintesi, i numeri di Ciù Ciù, significativi quanto insufficienti per raccontare un'azienda che ha scritto pagine indispensabili per lo sviluppo della viticoltura marchigiana. Ettari di vigneti in cui, ovviamente, primeggiano le varietà tipiche della zona. Nel caso del Rosso Piceno, dunque, Sangiovese e Montepulciano. Il Gotico indica la voglia di cercare la qualità estrema. Ha colore impenetrabile, violaceo da giovane, con profumi fruttati rigogliosi ed elegantemente speziati. In bocca è morbido e potente, serrato e di ottima persistenza.



Vendemmia: 2012  
Proprietà: Beringer Vineyards  
Uvaggio: Zinfalden  
Bottiglie prodotte: -  
Prezzo allo scaffale: €  
15,00-17,00

## Beringer Founders' Estate Zinfalden California

Beringer è una azienda di enormi dimensioni vista dall'Italia: cantine chilometriche, centinaia di addetti e una produzione di quasi 200 milioni di bottiglie. Negli Stati Uniti, però, Beringer si colloca tra le aziende medio-grandi, rappresentando uno dei punti di riferimento della produzione enologica a stelle & strisce. Ne è un buon esempio questo Zinfalden, addirittura didascalico nel delineare lo stile californiano, fin dai profumi dolci e accattivanti, preludio ad una bocca cremosa, avvolgente e aromaticamente intensa. Il vino è ottenuto da un vitigno, lo Zinfalden appunto, che fino a pochi anni fa era considerato uno dei rari autoctoni della California. Uno studio sul DNA della Davis University of California ha poi rivelato la parentela di questa uva con il Primitivo di Puglia, e, successivamente, la discendenza sia dello Zinfalden sia del Primitivo da una varietà della Croazia, il Plavac Mali. Una scoperta che è stata importante anche per il buon successo commerciale dei vini pugliesi di questa tipologia in Usa, che sembrano incontrare perfettamente i gusti dei wine lovers californiani.

I quaderni di  
**Wine News**  
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 ViniSoave ([www.vinisoave.it](http://www.vinisoave.it); Quartiere Sandro Pertini, 23Q - Monteforte d'Alpone (Verona), come suggerisce il suo nome ha una speciale cura per i vini del veronese, ma sa offrire anche una bella scelta di etichette nazionali:

### Allegrini, Soave 2015 - € 8,45

Un vino di bella serbevolezza e di sicura piacevolezza

### Nino Franco, Prosecco Valdobbiadene Superiore 2015 - € 10,25

Bella bevibilità e freschezza immediata per lo spumante più amato dagli italiani

### Masi, Bardolino Classico Frescaripa 2014 - € 7,95

Un vino di bella sapidità e di grande freschezza

### Zenato, Lugana Vigneto Massoni 2015 - € 10,60

Trebbiano di Lugana reattivo e ben contrastato

### Bertani Soave Classico 2014 - € 9,80

Vino scorrevole, leggermente salato e dalla progressione continua e fresca

### Anselmi, San Vincenzo 2015 - € 11,76

Blend di Garganega, Chardonnay e Sauvignon profumato e intenso

### Masseria Altemura, Falanghina del Salento 2015 - € 8,74

Bianco bilanciato e di buona sapidità

### Tenuta Il Bosco, Oltrepò Pavese Barbera Vivace 2015 - € 7,76

Rosso immediatamente godibile e intenso

### Masi Tupungato, Passo Doble 2014 - € 10,80

Dalla dependance argentina di Masi, un vino ricco e di buon ritmo

### Rocca di Montemassi, Maremma Sassabruna 2013 - € 12,76

Equilibrato e non privo di freschezza questo rosso maremmano

## Cosa consiglia

Ed ecco una selezione del meglio dell'Enoteca ViniSoave:

### Dal Forno, Valpolicella Superiore Monte Lodoletta 2009 - € 65,00

Un rosso di grande stoffa e di bellissimo carattere

### Ferrari, Trentodoc Brut Riserva del Fondatore Giulio Ferrari 1999 - € 198,86

Probabilmente il re degli spumanti italiani

### Villa Rinaldi, Recioto della Valpolicella Classico Riserva 1998 - € 70,93

Suntuoso ed avvolgente questo vino dolce di grande eleganza

### Tenuta San Guido, Bolgheri Sassicaia 2012 - € 129,63

Un vino che non delude mai e che resta un punto di riferimento

### Bertani, Amarone della Valpolicella Classico Riserva 1967 - € 266,45

Immortale e decisamente paradigmatico per la sua tipologia

### Zymé, Amarone Classico Riserva La Mattonara 2004 - € 186,60

Marasca e prugna nei profumi, gusto caldo e speziato di grande persistenza

### Biondi Santi, Brunello di Montalcino 2010 - € 87,16

Annata memorabile per un'azienda di riferimento assoluto

### Donnafugata, Mille e una Notte 2011 - € 42,90

Un rosso che ha fatto e continua a fare la storia enoica della Sicilia

### Tenuta Castelbuono, Montefalco Sagrantino Passito 2011 (375ml) - € 22,37

Il vino della tradizione di Montefalco che trova declinazioni sempre avvincenti

### Jermann, Vintage Tunina 2014 - € 36,45

Uno dei vini che hanno segnato la storia dell'enologia bianchista italiana



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

CHIAMA IL NUMERO VERDE  
800 999 222

**e-on**

## Il vino italiano non deve temere la Brexit

Si ipotizzano molti scenari per il vino italiano post-Brexit, peraltro essa stessa in attesa di più definite tappe per la sua effettiva concretizzazione. Scenari che, tuttavia, non dovrebbero essere catastrofici per le etichette del Bel Paese. In primo luogo, proprio per il fatto che il made in Italy in bottiglia continua ad avere un buon appeal anche a Londra e sarà difficile che la ristorazione britannica più importante, come le enoteche più fornite, facciano a meno dei vini italiani. Probabilmente un po' più svantaggiato sarà, a causa di un inevitabile innalzamento dei prezzi dei nostri vini, il commercio con la grande gdo inglese, già forte di margini di contrattazione favorevoli in rapporto alla media dimensionale delle imprese vitivinicole dello Stivale e quindi della loro "massa critica". Un problema quest'ultima che esula dall'uscita della Gran Bretagna dalla Ue e che resta una delle maggiori criticità per il Bel Paese enoico. I tempi del cambiamento comunque saranno piuttosto lunghi e potrebbero anche permettere al vino italiano di ritagliarsi un posizionamento migliore nel mercato del vino britannico, non ancora del tutto sviluppato dai nostri marchi. Curioso sarà vedere come evolverà la produzione interna di vino in Inghilterra, specialmente quella dello spumante. L'inevitabile ventata nazionalistica e autarchica che la Brexit si porta con sé potrebbe riservare qualche sorpresa. Magari con l'aiuto anche del climate warming, il "Britagne" potrebbe davvero decollare con il compreso beneplacito della Corona.

## Non solo vino

### Salumificio Ducale Dop Culatello di Zibello

Il Culatello di Zibello è il re incontrastato della salumeria italiana. Si ricava dal cuore del prosciutto e la sua lavorazione segue le tradizioni tramandate da generazioni sulle rive del fiume Po. Sono proprio le caratteristiche del "grande fiume", le sue nebbie e il clima umido che conferiscono al culatello il suo gusto unico e particolare. La lavorazione, totalmente artigianale, del Salumificio Ducale ([www.salumificioducale.it](http://www.salumificioducale.it)) precede la stagionatura in cantine naturali (minimo 12 mesi). Al taglio è rosso uniforme, magro e morbido con grasso bianco. Il profumo è intenso e caratteristico. Il sapore tipico, dolce, delicato con richiami aromatici.



Stefano Cerveni guida con passione la cucina di questa bella insegna franciacortina. Le materie prime sono al centro del percorso, elaborate tuttavia con tecnica e capacità creativa invidiabili. Il locale trova spazio in un contesto prestigioso: un antico borgo recentemente restaurato. L'atmosfera è elegante senza orpelli, in equilibrio perfetto tra buon gusto e informalità, rigore classico e modernità. Un po' la cifra stilistica del Due Colombe (via Foresti, 13 - Corte Franca (BS); tel. 030 982 8227; [www.duecolombe.com](http://www.duecolombe.com)), sia in sala che in cucina. Le proposte cambiano di continuo e seguono il ritmo delle stagioni. Si può cominciare con il wafer di salmerino del lago d'Iseo, piuttosto che la fricassea di asparagi affumicati, spugnole, spuma di robiola bresciana. Tra i primi, ecco il risotto ai formaggi dolci, gamberi rossi al burro, germogli di borraggine, polvere di capperi; piuttosto che gli gnocchetti di patate alla piastra, burro al limone, caviale Tradition Calvisius (altra eccellenza del territorio). Davvero molto intrigante il manzo all'olio delle Due Colombe con polenta (ricetta che risale al 1995, merito di nonna Elvira), mentre si resta in atmosfere lacustri con i filetti di persico croccanti, consistenze di zucchine e fiori di zucca. Molto bella la carta dei vini e i percorsi di abbinamento proposti.

## La Top Five delle "Due Colombe"

**Il Mosnel, Franciacorta Ebb Extra Brut 2010 - € 49,00**

**Bosio, Franciacorta Riserva Gerolamo Bosio 2007 - € 64,00**

**Pievalta, Castelli di Iesi Verdicchio Riserva San Paolo 2012 - € 27,00**

**Roagna, Barbaresco Paje 2008 - € 101,00**

**Dr Burklin-Wolf, Pfalz Riesling Auslese Trocken "Bettina" 1990 (Magnum) - € 165,00**

## I tre vini del cuore di...

### Donatella Scarnati

Giornalista e conduttrice televisiva italiana, è laureata in Scienze politiche, iscritta all'albo dei giornalisti dal 1981 e dipendente Rai dal 1984. Chiamata da Paolo Valenti, è stata la prima donna ad apparire stabilmente nei collegamenti di "90° minuto". Oltre allo sport, ha seguito diversi avvenimenti di cronaca in Italia e all'estero: sua la telecronaca dei funerali di Lady Diana Spencer, celebrati a Londra nel 1997. Dal 1992 al 1998 è stata conduttrice di Tg1 Sport. Dal 1990 è stata inviata speciale al seguito della Nazionale italiana di calcio, dapprima per il Tg1 e in seguito per Rai Sport. Dal 2015 è responsabile del team di Rai Sport in occasione delle partite ufficiali ed amichevoli della Nazionale di calcio. Con Marco Franzelli è coautrice di un volume su Alessandro Del Piero, "Lo sberleffo di Godot", pubblicato nel 2006. Vive a Roma da molti anni.

### Brunello di Montalcino

### Caprai, Sagrantino di Montefalco 25 Anni

### Antinori, Tignanello, Cervaro della Sala

