

Tiratura: 28.555 enonauti, opinion leader e professionisti del vino - n. 84 - Novembre 2012 - 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: -  
Proprietà: Castello Bonomi  
Uvaggio: Chardonnay, Pinot Nero  
Bottiglie prodotte: 50.000  
Enologo: Luigi Bersini e Leonardo Valenti  
Prezzo allo scaffale: € 16,00-18,00

## Castello Bonomi

### Docg Franciacorta Brut Cruperdu

Segnatevi questo nome perché è davvero capace di un Franciacorta di gran livello, un vino in grado di unire la classica timbrica della denominazione ad una freschezza verticale fuori scala. Merita allora il nostro plauso il Cruperdu di Castello Bonomi, azienda collocata nella parte meridionale della Franciacorta, a ridosso del Monte Orfano e che fa parte delle proprietà della famiglia Paladin insieme a Vescine nel Chianti Classico e Bosco del Merlo in Veneto. Il vino base matura in acciaio e barriques (15% circa), quindi dopo la rifermentazione in bottiglia passano almeno 30 mesi prima della sboccatura e altri 8 prima che il prodotto sia considerato pronto. Un metodo classico fragrante e gustoso, di bellissima vivacità e allungo gustativo.



Vendemmia: 2010  
Proprietà: Famiglia Favati  
Uvaggio: Fiano  
Bottiglie prodotte: 4.000  
Enologo: Vincenzo Mercurio  
Prezzo allo scaffale: € 18,00-20,00

## I Favati

### Docg Fiano di Avellino Pietramara

#### Etichetta Bianca

Per quel che riguarda il pensiero di chi assaggia i vini per I Quaderni di WineNews, l'Irpinia del vino è uno dei luoghi più suggestivi e in crescita dell'intero panorama nazionale. Se poi il focus si sposta sulle produzioni bianchiste della zona, la faccenda si fa addirittura più interessante e potremmo arrivare ad esporci parecchio. Il Fiano dei Favati in questione è bottiglia dai tratti affumicati, quasi torbati, ben aggrappati ad un frutto pieno, maturo e carnoso. La bocca scorre senza intoppi, con buon ritmo e vena sapida in evidenza. Paga solo una leggera diluizione che ne accorcia il finale. Vini di gran beva, comunque, oltre che di sicuro piacere e di timbrica stilistica tipica e ben centrata.



Vendemmia: 2010  
Proprietà: Marco Keller  
Uvaggio: Sangiovese, Merlot, Petit Verdot, Syrah, Sagrantino  
Bottiglie prodotte: 4.000  
Enologo: Roberto Cipresso  
Prezzo allo scaffale: € 16,00-18,00

## Logo Novo

### Toscana Igt CinqueperLogoNovo

Non mancano le considerazioni curiose, e comunque originali, nella storia e nella realizzazione di Logo Novo. Intanto il nome del proprietario, Keller, che evidentemente non poteva esimersi dal creare una cantina... e poi perché pur essendo situata nel territorio di Montalcino ha deciso di non produrre Brunello! Comunque, quel che è certo è che si tratta di una realtà bellissima, inserita in un contesto naturale e paesaggistico mozzafiato, con due vigne identificabili e dai caratteri ben precisi. Il rosso dai noi assaggiato è ricchissimo di frutto nero (esplosivo) con un contorno di sensazioni tostate di bella trama, anche se ancora bisognose di bottiglia. La bocca segue la scia olfattiva: piena, densa e di grande coerenza.



Vendemmia: 2007  
Proprietà: Saiagricola  
Uvaggio: Sangiovese  
Bottiglie prodotte: 50.000  
Enologo: Riccardo Cotarella  
Prezzo allo scaffale: € 30,00-32,00

## La Poderina

### Docg Brunello di Montalcino

Non poteva mancare il Brunello, ovviamente, nello scacchiere Saiagricola relativo alle grandi denominazioni italiane. Il terroir di Montalcino è rappresentato da un'azienda di buone dimensioni, ubicata nella zona di Castelnuovo dell'Abate, sottozona piuttosto celebrata per la produzione del grande rosso toscano. I vini, sul piano stilistico, uniscono tecniche moderne e dettami del passato, che nei legni si traduce nella presenza di barrique e botti grandi. Il Brunello 2007 ha naso maturo, con importanti cenni di ciliegia nera e arancia rossa, ben alternati a sensazioni ferrose e tostate. La bocca è ricca e potente, di bell'ampiezza complessiva.

## Editoriale

Si può cambiare

*Cambiare è possibile, anzi auspicabile. Ce lo ricordano a tutte le latitudini e, di questi tempi, sarebbe un preciso obiettivo da perseguire in ogni campo. Nel mondo del vino italiano, da sempre affetto da una guerra tra campanili senza quartiere, dannosa quanto decisamente anti-storica, qualcosa potrebbe cominciare a muoversi, compiendo un passo solido e convinto prima di tutto fuori dal tipico provincialismo nostrano. Ci hanno pensato due fra le aziende più importanti del panorama viticolo italiano l'abruzzese Masciarelli e la veneta Masi che, senza inutili distinguo di campanile, appunto, hanno messo da parte ogni pregiudizio e hanno organizzato insieme una bella iniziativa. Lo scorso 8 ottobre, l'Amarone prodotto dall'azienda veneta, e presentato dal suo presidente Sandro Boscaini, è andato in scena in una verticale nel Castello di Semivicoli proprietà dell'azienda di San Martino sulla Marrucina alla presenza della titolare Marina Cvetic. Un "pomeriggio con Masi" in terra abruzzese, che è stato anche e, forse soprattutto, un evento unitario, dove due produttori italiani, finalmente, verrebbe da dire, hanno abbandonato ogni velleitaria spinta competitiva per unire, semplicemente, due eccellenze del made in Italy. L'unione fa la forza e in un periodo come questo più che mai. Complimenti e speriamo che serva da esempio per molti altri.*

Buona Lettura  
Antonio Boco  
Franco Pallini

FRIULI VENEZIA GIULIA,  
TERRA DI GRANDI  
VINI BIANCHI

[www.friulano.fvg.it](http://www.friulano.fvg.it)



Vendemmia: -  
Proprietà: Moretti Polegato  
Uvaggio: Prosecco  
Bottiglie prodotte: 10.000  
Enologo: Valerio Fuson  
Prezzo allo scaffale: €  
26,00-28,00

## Villa Sandi

### Docg Valdobbiadene Superiore di Cartize Brut Vigna La Rivetta

La famiglia Moretti Polegato è stata capace di costruire qualcosa di importante nel mondo del vino, a partire dal recupero e dalla valorizzazione in chiave moderna di una realtà storica importantissima, simboleggiata dall'incantevole villa che ne rappresenta l'emblema, identificando un marchio ormai celebre in Italia e nel mondo. La Villa, dunque, uno splendido edificio seicentesco in stile palladiano, nel bel mezzo della Marca Trevigiana, come cuore pulsante di una realtà complessa ma assai dinamica, in costante ascesa in termini di qualità e immagine. Tutto frutto di investimenti mirati e di prodotti via via più convincenti, oltre che in certi casi assolutamente esclusivi. A tal proposito è d'obbligo citare il Valdobbiadene Superiore di Cartize Vigna La Rivetta, figlio di un unico appezzamento di un ettaro e mezzo nel cuore della nota parcella che gli dà il nome. La particolare impostazione stilistica del vino, che mette al centro la decisione di realizzare una versione di Cartize particolarmente asciutta e verticale, i terreni di origine mista (morenici-arenacei-argillosi), l'ideale giacitura della collina dove sono ricamati filari consegnano agli appassionati un vino peculiare, dai tratti riconoscibili, piuttosto originale. Un prosecco invitante fin dal colore, delicatamente paglierino con veste luminosa, che annuncia fin dalla spuma una evidente finezza. Il perlage è in effetti ricco, di grana fine e molto persistenze, perfettamente capace di accompagnare profumi delicati che escono via via alla distanza. Sulle prime sono le note floreali a farla da padrone (evidenti i riconoscimenti di magnolia e glicine), poi i tratti agrumati ricamano il frutto giallo e donano freschezza, oltre che una bella componente aromatica; infine la parte fragrante conquista il bicchiere. E' comunque il palato a convincerci maggiormente. Un sorso ricco ma setoso e avvolgente fin da subito, disteso e cremoso quanto profondo, fine, capace di allungare il passo in un finale decisamente lungo per la tipologia. Davvero un gran bel vino che dà lustro ad una tipologia rara ma ricca di fascino.

Vendemmia: 2011  
Proprietà: Famiglia Venica  
Uvaggio: Sauvignon  
Bottiglie prodotte: 40.000  
Enologo: Giorgio Venica  
Prezzo: € 26,00-28,00

## Venica

### Doc Collio Sauvignon Ronco delle Mele

Non è certo la prima volta che recensiamo i vini della famiglia Venica e ci auguriamo che non sia neanche l'ultima. Consideriamo questa splendida cantina con più di settant'anni sulle spalle, adagiata su uno scorcio naturale di rara suggestione a Dolegna del Collio (nel goriziano) una delle migliori realtà italiane in senso assoluto. Il Sauvignon Ronco delle Mele rappresenta un chiaro esempio di questa maestria ed anche nella versione 2011 mostra le sue doti. Fine, mai eccessivo al naso, ha un tratto di ribes nero e fiori di campo, seguiti in bocca da una texture polposa ma croccante. Chiude lungo su toni sapidi.

Vendemmia: 2011  
Proprietà: Pali Wines  
Uvaggio: Pinot Grigio  
Bottiglie prodotte: 20.000  
Enologo: Gianni Menotti  
Prezzo: € 17,00-19,00

## Castello di Spessa

### Doc Collio Pinot Grigio

Il luogo è fiabesco, letteralmente immerso nel Collio friulano, capace di un ventaglio di opportunità, una meglio dell'altra, per un'avventura enoturistica con pochi eguali, forse nel mondo. C'è il resort, il parco letterario dove soggiornò Casanova, il golf, l'osteria e la tavernetta, oltre che ovviamente la cantina (anzi "le" cantine). Tra i vini prodotti dall'azienda non manca un Pinot Grigio 2011, un vitigno che pare abbia trovato proprio in Friuli una patria d'elezione, dai bei profumi floreali che ricordano il glicine, abbracciati a sensazioni di mandorla fresca e semi di mela. Profumi che si ritrovano nel retrogusto, amplificati e chiusi da una netta e gradevole nuance ammandorlata.

Vendemmia: 2011  
Proprietà: Gianluca Anzelin  
Uvaggio: Pinot Grigio  
Bottiglie prodotte: 2.000  
Enologo: Gianluca Anzelin  
Prezzo: € 9,00-11,00

## Anzelin

### Doc Collio Pinot Grigio

Anzelin è un'azienda che sta raggiungendo i vertici più alti dell'enologia friulana, collocandosi nel solco di quella progressiva e rapida scalata che ha, nel recente passato, interessato il Collio. La produzione della cantina di Cormons offre alcune fra le migliori interpretazioni dei vini di questa terra generosa e da sempre tra le più vocate per la produzione di grandi bianchi. Il Friulano della casa, per dire, è ormai stabilmente nel lotto dei migliori della regione, ma, con questo Pinot Grigio, l'azienda dimostra di saperci fare anche con le varietà alloctone. Si tratta di un vino dai riflessi dorati, sensazioni fragranti alternate a decise folate di salvia ed erbe officinali, in armonia con un palato pieno, succoso, solo leggermente penalizzato da un fine corsa un po' caustico.

Vendemmia: 2011  
Proprietà: Damian Princic  
Uvaggio: Pinot Grigio  
Bottiglie prodotte: 6.600  
Enologo: Giorgio Bertossi  
Prezzo: € 15,00-17,00

## Colle Duga

### Doc Collio Pinot Grigio

Un'azienda, quella con base a Cormons e che conta su otto ettari di vigneto, ormai nota al grande pubblico degli appassionati italiani, in particolare a quelli che cercano vini bianchi di carattere e armonia, capaci di coniugare territorio, sapore, materia e definizione stilistica. Tutte doti rintracciabili alla grande nelle bottiglie di Damian Princic e presenti anche in questo suggestivo Pinot Grigio 2011. Finemente aromatico al naso, coniuga perle minerali di pietra focaia a sensazioni di salvia, rosa e fiori secchi. Ha un palato che dialoga col frutto, trova buona freschezza e deciso spessore. Peccato solo per una frazione di alcol di troppo sul finale. Un vino intenso e generoso che parla la lingua del Friuli enoico come pochi.



La Select Series™ di Nomaticor è una gamma di tappi costruiti per vino dalle elevate prestazioni, ideata per soddisfare le esigenze dei viticoltori più esigenti e dei vini unici che essi creano.  
[www.it.nomaticor.com](http://www.it.nomaticor.com)

**Amorim PREMIUM**  
La qualità a forma di tappo





Vendemmia: 1989  
 Proprietà: Famiglia Bouard de Laforest  
 Uvaggio: Merlot, Cabernet Franc  
 Quotazione: € 600,00-700,00

### Château Angelus Appellation d'Origine Contrôlée Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé

Château Angelus è attualmente una delle aziende di punta della Gironda. Il suo successo è dovuto al coinvolgimento appassionato delle ultime quattro generazioni della famiglia Bouard de Laforest. I vigneti si trovano a ridosso di Saint-Emilion, nella rinomata zona del "pied de côte". Il nome Angelus deriva da un antico vigneto di proprietà, da cui gli uomini che lavorano le viti erano in grado di sentire l'Angelus da tutti e tre le chiese del paese, la cappella di Mazerat, la chiesa di San Martino e la chiesa e di Saint-Emilion. Sotto la direzione di Hubert de Bouard, dalla metà degli anni '80, Angelus ha costruito la sua reputazione di azienda capace di produrre uno dei vini più importanti della sua denominazione, dalla costanza qualitativa disarmante. Elevata al rango di Premier Grand Cru nel 1996, l'Angelus 1989 possiede una straordinaria giovinezza sia olfattiva che gustativa di tipicità assoluta. È ottenuto con Merlot (60%) e Cabernet Franc (40%).

## "fermo email"

Riceviamo e volentieri pubblichiamo:

### Foradori, Granato 2007

La smisurata offerta di etichette che caratterizza il mercato del vino, non favorisce la scelta per un appassionato mediamente competente come me. Noto, peraltro, che vini capaci non molto tempo addietro di imporsi sia a livello di critica che di reperibilità sugli scaffali, ora sono diventati più "rari" e se ne parla di meno. E' il caso, mi sembra del Teroldego di Elisabetta Foradori, produttrice ancora molto stimata, e che forse meriterebbe più interesse. Assaggiando il suo vino mi pare che ci siano pochi dubbi. Intenso, elegante e davvero trentino.

Aldo Palmesan  
 Enonauta



Vendemmia: 2010  
 Proprietà: Gianfranco Gallo  
 Uvaggio: Pinot Grigio  
 Bottiglie prodotte: 40.000  
 Enologo: Gianfranco Gallo, Alberto Pelos  
 Prezzo allo scaffale: € 22,00-24,00

### Vie di Romans Doc Friuli Isonzo Pinot Grigio Dessinis

Azienda di riferimento assoluto in Friuli, nel panorama bianchista in generale, e altro Pinot Grigio, anche se stavolta con un anno in più sulle spalle, targato vendemmia 2010. Vie di Romans nasce e cresce grazie alla passione di un'intera famiglia, capace di vantare generazioni e generazioni di vignaioli, condotta dalla fine degli anni Settanta da Gianfranco Gallo. Il vino in questione è piuttosto carico nel colore, giusto preludio per profumi terziari che ricordano la nocciola tostata e la mandorla. Bocca materia, anche se un filo asciutta nella parte finale del sorso. Vino da pasto, senza dubbio, che merita un piatto strutturato in abbinamento.

Vendemmia: 2011  
 Proprietà: Roberto Felluga  
 Uvaggio: Sauvignon  
 Bottiglie prodotte: 45.000  
 Enologo: Roberto Felluga  
 Prezzo allo scaffale: € 17,00-19,00

### Russiz Superiore Doc Collio Sauvignon

Il Sauvignon può essere considerata una varietà del Collio, tanto è diffusa e apprezzata da queste parti, con un grado di confidenza da parte dei produttori che ha pochi eguali in giro per il Bel Paese. Il Sauvignon 2011 di Russiz Superiore non fa eccezione ed anzi si candida a stare nel novero dei migliori. Ha una carica aromatica decisa e intensa, caratterizzata da piacevoli sensazioni tropicali che ricordano l'ananas, ben bilanciate da un sottofondo salmastro piuttosto elegante. La bocca è di gran finezza, dolce di frutto e allo stesso tempo acida, croccante, con un golosissimo finale di buccia di limone candita. Un bianco delizioso figlio della sua terra, al di là del vitigno.

Vendemmia: 2010  
 Proprietà: Alvaro Pecorari  
 Uvaggio: Friulano  
 Bottiglie prodotte: 13.000  
 Enologo: Alvaro Pecorari  
 Prezzo allo scaffale: € 24,00-26,00

### Lis Neris Doc Friuli Isonzo Friulano La Vila

L'azienda, che vanta origini Ottocentesche ma che oggi si distingue fra le migliori del Friuli, si trova nel comune di San Lorenzo, tra il confine sloveno e la riva destra del fiume Isonzo. Sono qui i 50 ettari vitati di proprietà, su suoli ghiaiosi e un clima ideale per la maturazione graduale delle uve, specialmente di quelle a bacca bianca. Dagli anni Novanta la gestione è in mano ad Alvaro Pecorari, quarta generazione di famiglia. Il Friuli Isonzo La Vila è un bianco delizioso che alterna profumi tropicali e maturi a nuance di erbe officinali, quasi balsamiche. La bocca è brillante, succosa, densa, piuttosto progressiva e reattiva, mai increspata o incerta nel suo lungo corso.

Vendemmia: 2008  
 Proprietà: Roberto Felluga  
 Uvaggio: Pinot Grigio  
 Bottiglie prodotte: 4.000  
 Enologo: Roberto Felluga  
 Prezzo allo scaffale: € 19,00-21,00

### Marco Felluga Doc Collio Pinot Grigio Mongris Riserva

Marco Felluga è uno dei personaggi simbolo del Collio e dirige una delle aziende più note e rappresentative di tutto il Friuli vitivinicolo, con risultati che sono sotto gli occhi di tutti e un livello qualitativo complessivo di grande affidabilità. Il Mongris è un Pinot Grigio di razza, capace di sfidare il tempo e trovare complessità in bottiglia. Ha una bellissima tonalità ramata, profumi di miele in alternanza a note fragranti di lievito e spezie dolci, non senza qualche suggestiva sfumatura di fiori secchi e frutto giallo. La bocca è coerente, di grande struttura, tenore salmastro e potenza. Ideale per abbinamenti arditi, non teme la complessità del piatto.





Vendemmia: 2010  
Proprietà: Palliser Estate  
Uvaggio: Chardonnay  
Bottiglie prodotte: -  
Prezzo allo scaffale: €  
24,00-26,00

## Palliser Estate

### Martinborough Chardonnay

Situata in una delle zone più importanti della Nuova Zelanda enoica, Martinborough, la cantina Palliser (dal nome di uno degli ufficiali della nave del comandante Cook che nel XVIII secolo arrivò in queste spiagge) ha cominciato la sua attività con la vendemmia 1989. Gli ettari vitati sono 92 e l'azienda è certificata iso 140001, mostrando un'attenzione all'ambiente ed alla sostenibilità, che, naturalmente, trova il suo effetto più immediato nella produzione delle uve a regime biologico. Il vino oggetto del nostro assaggio è lo Chardonnay 2010, che potrebbe rappresentare il paradigma dello stile dei bianchi neozelandesi, ottenuti con questo vitigno di origine francese. Uso massiccio delle barrique in fermentazione ed affinamento, per un vino dalla struttura possente e dall'impatto olfattivo potente. Ma sia in bocca che al naso, un vino non banale, che alle sensazioni più immediate fa subito seguire cenni più complessi di frutti tropicali ed erba tagliata e uno sviluppo gustativo di buona freschezza e dal finale contraddistinto da un bel carattere salino.



### 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 milanese Callmewine (via Sapri, 10; tel. 0233602774; [www.callmewine.com](http://www.callmewine.com)) è un'idea tutta di Paolo Zanetti ed è guidata dalla passione e dalla ricerca di un modo nuovo di proporre i vini, come una sorta di "sommelier personale", disponibile 24 ore su 24. Offerta articolata e soprattutto contraddistinta da scelte decisamente non banali:

### Pietracupa, Greco di Tufo - € 12,30

Un bianco che lascia il segno anche nei palati meno esperti

### Ceci, Lambrusco Otello Etichetta Oro - € 7,90

Profumi precisi e bevibilità superiore per questo emiliano Doc

### Bellavista, Franciacorta Brut - € 22,50

E' uno dei punti di riferimento della produzione di Franciacorta

### Girfalco, Aglianico del Vulture Gricos 2009 - € 7,80

Un vino fragrante e dalla bevibilità superiore

### Cinzia Bergaglio, Gavi La Fornace 2011 - € 8,50

Quando il Piemonte ci ricorda che non è solo terra per la produzione rossista

### Col Vetoraz, Prosecco Extra Dry - € 8,20

Uno dei marchi più affermati fra i produttori di Prosecco

### Zind Humbrecht, Riesling 2011 - € 19,90

Complesso negli aromi quanto dinamico e incisivo al gusto

### Le Macchiole, Bolgheri Rosso 2010 - € 15,30

Appagante ed equilibrato l'entry level dell'azienda bolgherese

### Pietracupa, Fiano d'Avellino 2011 - € 12,80

Probabilmente uno dei migliori prodotti della denominazione Irpina

### Cantine del Notaio, Aglianico Rosato Il Rogito 2010 - € 12,50

Un vino fresco e gustoso dalla bevibilità avvincente

## Cosa consiglia

Ed ecco una selezione del meglio di Callmewine:

### Barolo Mascarello, Barolo 2007 - € 59,50

Un simbolo di tutta l'enologia piemontese

### De Bartoli, Marsala Vecchio Samperi Ventennale - € 40,00

Un vero e proprio inno all'antica sapienza enologica siciliana

### Massolino, Barolo Parafada 2007 - € 46,50

Finezza aromatica e progressione gustativa per uno dei più bravi produttori di Barolo

### Terre Nette, Brunello di Montalcino 2006 - € 25,00

Giovane aziende per un Sangiovese di espressività già consolidata

### Quinto do Noval, Porto Vintage Silval 2003 - € 52,50

Il vero, unico ed inimitabile vino da meditazione

### Kofererhof, Alto Adige Veltliner 2011 - € 19,50

Tutta la perfezione dell'enologia altoatesina, in un vino caratteriale e di bella beva

### Aurora, Barricadero 2009 - € 14,80

Dalle Marche, uno dei migliori rossi non solo della regione

### J.J. Prum, Riesling Bernkasteler Bastube 2010 - € 49,50

Uno dei migliori esempi delle potenzialità del Riesling

### Benito Ferrara, Greco di Tufo Vigna Cicogna 2010 - € 14,90

Sulfureo nei profumi e sapido e contrastato in bocca

### Colpetrone, Sagrantino di Montefalco 2006 - € 21,80

Rosso di grande struttura e impatto aromatico incisivo



## Vino e borsa: un matrimonio impossibile

Mare in burrasca nel mondo dorato degli investimenti/speculazioni sulle etichette super-blasonate del globo. Da ultimo la querelle tra il fondo Investment Nobles Crus e Liv-ex sulle stime dei fine wine. Ma la questione, con questi chiari di luna, non pare essere tanto questa. Se mai, e più in generale, è il reale peso di questo tipo di speculazione ad interessare, in un momento in cui l'esplosione della bolla è sempre più dietro l'angolo (vedi lo scoppio della cosiddetta "bolla Lafite", denunciata di recente dell'ad di Acker e Merrill & Condit, John Kapon). Nonostante qualche simpatico ottimista di professione continui a dare agli investimenti sulle etichette lo stesso peso di quelli sull'oro. Eppure la situazione attuale e omnicomprensiva non è poi così oscura ed, evidentemente, è un po' più complessa della piccolissima esplosione della "bolla Lafite": "la speculazione di regola si presenta nei periodi in cui la sovrapproduzione è in pieno corso. Essa offre alla sovrapproduzione momentanei canali di sbocco, e proprio per questo accelera lo scoppio della crisi e ne aumenta la virulenza. La crisi stessa scoppia dapprima nel campo della speculazione e solo successivamente passa a quello della produzione. Non la sovrapproduzione, ma la sovraspeculazione, che a sua volta è solo un sintomo della sovrapproduzione, appare perciò agli occhi dell'osservatore superficiale come causa della crisi".

## Non solo vino

### Rossi D'Angera Trailaghi Grappa di Nebbiolo da Barolo

Un'antica distilleria posta nel borgo di Angera, sul Lago Maggiore, che lavora dal 1847 nel solco del grande artigianato del Bel Paese, grazie alla passione della famiglia Rossi, pienamente conservata, oggi, da Arturo Rossi. Ma anche la solida esperienza di Antonella Bocchino, rappresentante della quarta generazione di uno dei produttori di distillati più famosi al mondo. Questo il mix umano di altissimo valore che anima Rossi D'Angera, la cui collezione Luxury Experience dà vita a prodotti straordinari come la grappa di Nebbiolo. I suoi profumi sono intensamente balsamici, ad anticipare un gusto potente e, insieme, di estrema eleganza.



*Un ristorante italiano all'ombra della torre Eiffel? Se lo cercate Il Settimo è proprio quello che fa per voi. Situato nei pressi dell'Ambasciata Italiana, dell'Hotel Matignon, la sede del primo Ministro, e del Museo Rodin, questo locale parigino (rue de Bellachasse, 57; tel. 0145503927; www.il-settimo.com) vi accoglierà con il suo perfetto stile Bel Paese. A partire dal gigantesco lampadario di Murano che domina l'ingresso, per arrivare all'accoglienza decisamente tricolore. La cucina è di quelle autentiche e, i titolari, la famiglia Squillante Montoro, non fanno mistero delle loro radici romane. Il menu è apparentemente semplice ma, soprattutto tradizionale e conta su materie prime ineccepibili. Fra i primi piatti non potevano mancare i bucatini cacio e pepe, ma ci sono anche gli spaghetti al ragù di calamaro. Fra i secondi la tagliata all'aceto balsamico, il vitello tonnato, ma anche la paiata e la coda alla vaccinara. Fra i dolci da segnalare il tiramisù, la zuppa inglese e il semifreddo al torroncino. Cantina rigorosamente italiana. Non un dettaglio da poco visto che ci troviamo nella capitale del "nemico" enologico di sempre. Italianissimo anche il bar del ristorante, all'angolo di rue de Varenne e Bellechasse.*

## La top five de "Il Settimo"

**Petrelli, Primitivo del Salento 2008 - € 40,00**

**Poggio Salvi, Campo del Bosco 2006 - € 75,00**

**Villa Celoria, Barolo 1996 - € 110,00**

**Gaja, Sperss 2000 - € 450,00**

**Tenuta San Guido, Bolgheri Sassicaia 2001 - € 450,00**

## I tre vini del cuore di...

### Sergio Cofferati

Da impiegato della Pirelli di Milano e semplice iscritto al sindacato Filcea (Cgil), che raccoglie i dipendenti del comparto chimico, percorre tutta la scala organizzativa del sindacato, arrivando nel 1988 a segretario generale della Cgil, carica che ricopre fino al 2002. Termina il mandato di segretario, riprende il posto di lavoro alla Pirelli, pur riscuotendo un seguito politico massiccio e divenendo un punto di riferimento per l'elettorato della sinistra, sconfitta pochi mesi prima alle elezioni politiche. Qualche tempo dopo accetta la proposta di candidarsi come sindaco a Bologna, e nel giugno 2004, viene eletto col 55,9% dei voti. Dal 2007 è uno dei 45 membri del Comitato nazionale per il Partito Democratico che riunisce i leader delle componenti del futuro Pd. Nel 2008, non si ricandida a sindaco di Bologna e nel 2009 diventa parlamentare europeo nelle fila del Partito Democratico.

### Bonarda dell'Oltrepò Pavese

### Gutturino

### Barbaresco

