

anno 16 numero 198 mensile luglio '08 3,90 euro

GAMBERO ROSSO®

Parigi, Londra, New York,
Berlino, Barcellona
a portata di tasca

Low cost con gusto

Consigli e indirizzi
per una mini vacanza
gourmet che mette
d'accordo palato
e portafoglio

VINI&TERROIR
Il Chiaretto
Quando la corvina
si fa rosa

WEEK END
Genova
Emilia Romagna

LE CLASSIFICHE
Fritti
Cocktail
Succhi di frutta

IN REGALO
Dessert
10 e lode
16 dolci
alla frutta

ISSN 1592856X



www.gamberorosso.it



Un po' di assaggi "random" questo mese. In parte anteprime di vini degustati al Vinitaly di Verona, che si è svolto all'inizio di aprile, in parte riassaggi effettuati

doctorWine

di Daniele Cernilli

a diversi mesi di distanza dalle finali per la guida Vini d'Italia dello scorso anno. Molte conferme, qualche sorpresa, ed anche qualche leggera differenza fra i punteggi della guida e le mie personalissime valutazioni. Nulla di stravolgente, sia chiaro, semplici differenze di gusto, e neanche tanto profonde.

94

Flaccianello della Pieve 2004 Fontodi

via San Leolino, 89
Panzano (FI)
tel. 055 852 005

prezzo **38.00 euro**

Da uve sangiovese. È un vino che "esce" dopo almeno un anno dal suo arrivo sul mercato, ed il mio consiglio a Giovanni Manetti è di posticiparne la messa in vendita. Ora ci siamo, il colore è quello di sempre, un rubino cupo con qualche viraggio verso il viola. I profumi sono meno vegetali, più dispiegati, con uno spettro olfattivo ampio, che va da tonalità di frutta rossa, lampone, fino a note floreali di viola mammola ed a sentori di tabacco e di iniziale goudron. Il sapore è splendido, molto elegante, con la classica componente di acidità quasi ipnotizzata da una grande dolcezza estrattiva. Chiude lungo e sottile. Servitelo a 18°C, abbinandolo a bistecca di manzo chianino alla brace, fagiano al forno, roast-beef all'inglese.

94

**Franciacorta
Au Contraire
Pas Dosé 2001
Cavalleri**

via Provinciale, 96
Erbusco (BS)
tel. 0307 760 217
prezzo **46.20 euro**
Da chardonnay per l'80% e pinot nero per il 20%. Resta per quasi sei anni sui lieviti ed è una selezione di poco più di 3.000 bottiglie andando così a rappresentare il top di gamma della Cavalleri di Erbusco, oltre che il primo Franciacorta con una piccola percentuale di uve rosse proposto dall'azienda, dal che il nome scelto. Perlage finissimo e continuo, colore giallo paglierino netto e profumi complessi, avvolgenti, con note di anice, di lieviti e di susina gialla. Il sapore è aristocratico, pieno, con la componente di anidride carbonica perfettamente fusa nella struttura del vino, e che risulta cremosa e raffinata. Il finale è lungo, non lunghissimo, ma la chiusura è sapida e per nulla amarognola. Da servire ad 8°C, abbinandolo a formaggi da latte vaccino morbidi e a media stagionatura, quali Taleggio e Quattroirolo, risotto alla parmigiana, raviolo aperto con cappelletti di Gualtiero Marchesi.

94

**Primitivo
di Manduria
Es 2006
Fino**

via Fior di Salvia, 8
Taranto (TA)
tel. 0997 773 970
prezzo **27.70 euro**
Da uve primitivo. Un grande rosso del Sud, dal carattere profondamente mediterraneo nel senso più nobile del termine. Ha colore rubino cupo e concentrato e profumi eterei, avvolgenti, ma contemporaneamente nitidi ed integri, con evidenti note di confettura di visciola e di amarene sotto spirito. Il sapore è ricco, alcolico, ma non caricaturale, con un'eleganza incredibile, data l'opulenza estrattiva, e con una minima componente di zuccheri residui. Chiude con una persistenza impressionante, tale da non consentire di bere altri vini rossi dopo di lui. Va servito a 18°C. Abbinandolo a gulasch, formaggi di mucca a pasta cotta, cinghiale in dolce e forte.

91

**Collio Malvasia
2007
Raccaro**

via San Giovanni, 87
Cormons (GO)
tel. 048 161 425
prezzo **14.30 euro**
Da uve malvasia istriana. Uno dei tanti capolavori di Dario Raccaro, frutto di una vendemmia che



EX CALIBRE

MONUMENTO ALLA
QUALITÀ

maremonti

L'Arte del Vino Siciliano

Tel. +39 091.513592 www.cantinamaremonti.it