

ENTLEMAN
/O CLASS EDITORI
IA BURIGOZZO 5
0122 MILANO MI
45 NOV- 4

G DEGUSTARE

DAL SALOTTO AL SALONE

Da segnare nell'agenda di novembre, un doppio appuntamento con grandi vini in grandi città. L'8 novembre, a Milano, l'Union des grand crus de Bordeaux organizza una degustazione all'Hotel Marriot, in via Washington 66: un prestigioso salotto che riunisce oltre 80 châteaux delle più prestigiose aree vinicole della regione, tra le quali, Médoc, Saint-Estèphe, Margaux, Saint-Emilion, Pauillac, Pomerol, Graves, Saint-Julien, Sauterne e Barsac. Si può chiedere l'accredito all'indirizzo di posta elettronica: sopexa.italia@sopexa.com. A Torino, dal 14 al 17 novembre, nei padiglioni del Lingotto, si tiene invece il Salone del vino, con la presentazione e la degustazione delle migliori produzioni italiane, e con un occhio di riguardo ai grandi rossi piemontesi. Per informazioni: tel. 011.6644448.

Questo 2000 va fortissimo

Annata magica per il Barolo. Quello dei produttori più famosi, superpremiato, è un investimento sicuro. Da bere subito, invece, quattro etichette meno note ma altrettanto valide. Poi, i vini di Bordeaux, con 80 grand cru protagonisti a Milano

DI MARCO GATTI

BOSCHETTI

Vino possente e austero, tannico quanto basta (29 euro). Gomba, tel. 0173.34109.

BRICCO DELLE VIOLE

Note floreali e fruttate, sentori di spezie, tabacco e cacao (38 euro). Vajra, telefono 0173.56257.

CAMERANO

Profumi di marasca sotto spirito, note speziate, sentori di tabacco (20 euro). Camerano, tel. 0173.56137.

CANNUBI

Gusto pieno e armonico, sentori di liquirizia e di cacao (50 euro). Damilano, tel. 0173.56265.

Un Barolo del 2000 si può comprare a occhi chiusi. Così, almeno, sostiene il critico James Suckling sulla rivista americana *Wine Spectator*. Rivista che non esita ad attribuire il massimo dei voti (100 centesimi) a ben quattro bottiglie dell'annata magica: Percrestina di Domenico Clerico, Le Rocche del Falletto Riserva di Bruno Giacosa, Rocche dell'Annunziata Torriglione e Sarmassa di Barolo, entrambi di Roberto Voerzio. Oltre a questo poker d'assi, l'annata 2000 (e anche il 1999) regala vini dai nomi meno altisonanti ma altrettanto validi. Non da investimento, ma pronti da stappare. Ecco quattro piacevoli sorprese. Il **Barolo Bricco delle Viole** 1999 è frutto del meticoloso lavoro di Aldo Vajra che, senza consulenza di enologi, dà vita a un vino in cui note floreali e fruttate ben si accompagnano a sentori di spezie, tabacco e cacao. Possente, austero, tannico quanto basta è il **Barolo Boschetti** 2000 di Gomba, mentre il **Barolo Cannubi** 2000 di Damilano si distingue per i sentori di liquirizia e cacao, il gusto pieno e armonico. Infine, un vino dall'impostazione tradizionale, il **Barolo 1999 di Camerano**, con profumi di marasca sotto spirito, note speziate, sentori di tabacco. Un vino corposo e di lunghissima persistenza.

ROSSO, BIANCO E... NERO

Un soggetto, il vino, e 11 grandi fotografi che lo interpretano secondo la loro sensibilità. Il risultato è un volume di 232 pagine (Skira editore, 70 euro) con 171 fotografie in bianco e nero che ritraggono volti, luoghi, oggetti e tutto ciò che ruota attorno a Ca' del Bosco, cantina fra le più prestigiose della Franciacorta. I fotografi sono Flavio Bonetti, Franco Fontana, Georg Gerster, Ralph Gibson, Eikoh Hoise, Mimmo Jodice, William Klein, Don Mc Cullin, Helmut Newton, Ferdinando Scianna, Alice Springs. La collezione di fotografie sarà in mostra alla Triennale di Milano dal 20 ottobre al 7 novembre 2004 (www.triennale.it).

