

PAROLE DI MAFIA
A CHE COSA PUNTANO I CLAN

ESCLUSIVO/GARLASCO
I MISTERI DI CHIARA E ALBERTO

MOSTRE E VINI SUPER
IL BELLO E IL BUONO DEL NATALE

16 DICEMBRE 2009 ANNO XLVII N. 51 (2274)

Panorama



www.panorama.it

IL TRUCCO C'È (e ve lo facciamo vedere)

**FOTOGRAFA CON IL TUO
CELLULARE QUESTO QUADRATO
E SCOPRIRAI LA VERITÀ**
Le istruzioni a pagina 58



LA TRUFFA DEI CARTOMANTI

Per un mese un cronista di Panorama ha lavorato nei call center dove si «vende» il futuro. Farsi assumere è stato facile, imbrogliare ancora di più.



Lux 5,20 Euro; Unghera HUF 1.300,0; Malta 4,85 Euro; U.S.A. (via aerea New York) 7,25 USD - P.I. SpA - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art.1, comma 1, DCB Verona

Francia 5,20 Euro; Germania 5,80 Euro; U.K. 3,80 GBP; Cecoslovacchia 5,20 Euro; Spagna 5,20 Euro; Portogallo 5,20 Euro; Svizzera C.T. 6,30 CHF; Austria 5,20 Euro; Belgio 5,20 Euro

speciale

100 vini per tutte le tasche

Guida al buon bere Dai 5 euro di uno schietto Aglianico campano ai 2.200 dello Chardonnay più blasonato di Borgogna: viaggio enologico fra le bottiglie più interessanti che si possono trovare in enoteca. Per sorseggiare solo bicchieri di qualità.



BUE APIS Cantina del Taburno. Aglianico del Taburno, 2004. Rosso Aglianico, 48/50 euro. Tannino perfetto.

Raffinati
da 51 a 70 euro

CAPITOLO LAURETO Mille una. Negramaro Igt, 2005. Rosso Negramaro, 51/55 euro. Alta gradazione, alta classe.

PALEO ROSSO

Le Macchiole. Toscana Igt, 2005. Rosso Cabernet franc, 52/57 euro. Il Cabernet franc per eccellenza.

SAGRANTINO MONTEFALCO 25 ANNI

Arnaldo Caprai. Sagrantino, 2005. Rosso Sagrantino, 53/57 euro. Struttura evoluta.

VIN SANTO DEL CHIANTI CLASSICO Rocca di Montegrossi. Vin santo del Chianti classico, 2001. Passito Trebbiano, Malvasia, 55/63 euro. Ampio, floreale.

GUADO AL TASSO

Antinori. Toscana Igt, 2001. Rosso Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, 57/64 euro. Fine, completo, ricco.

PATRIMO Feudi di San Gregorio. Campania rosso Igt, 2004. Rosso Merlot, 60/70 euro. Morbido ma dinamico.

CIABOT MENTIN

Clerico. Barolo, 2004. Rosso Nebbiolo, 60/70 euro. Potente, strutturato, forte.

KURNI Oasi degli angeli. Marche Igt, 2005. Rosso Montepulciano, 60/70 euro. Formidabile a naso e bocca.

VIGNA DELLA CORONA Le querce. Aglianico del Vulture, 2006. Rosso Aglianico, 63/70 euro. Opulento, intrigante.

Potenti
da 71 a 100 euro

AMARONE DELLA VALPOLICELLA Bertani Amarone, 2001. Rosso 7 vitigni, 65/70 euro. Moderno e longevo.

BAROLO MONPRIVATO IN CASTIGLIONE FALLETTO

Moscarello Giuseppe e figlio. Barolo, 2004. Rosso Nebbiolo, 71/77 euro. Complesso, intenso, fruttato.

CUVÉE ANNAMARIA CLEMENTI

Cà del bosco Franciacorta, 2002. Spumante Chardonnay, Pinot bianco e nero, 74/83 euro. Morbidità femminile.

50&50 Avignonesi-Capannelle. Toscana Igt, 2001. Rosso Sangiovese, Merlot 77/84 euro. Sperimentale, sorprendente.

PINOT BIANCO Terlan.

Alto Adige, 1996. Bianco Pinot, 71/76 euro. Serio, longevo.

BRUNELLO DI MONTALCINO 2004

Biondi Santi. Brunello, 2004. Rosso Sangiovese, 72/80 euro. Il Brunello.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA

Marchesi Fumanelli. Amarone della Valpolicella. 2003. Rosso 7 vitigni 75/85 euro. Elegante, ricco, sottovalutato.



ORCIA ROSSO PETRUCCI Podere forte. Orcia doc, 2005. Rosso Sangiovese, 75/85 euro. Ciliegia e frutti di bosco.

ACININOBILI Maculan. Veneto Igt, 2004. Passito Vespaiola, 80/92 euro. Acini straordinari.

FRANCIACORTA VITTORIO MORETTI Bellavista. Franciacorta, 2001. Spumante Chardonnay Pinot nero, 90/99 euro. Altro che champagne.

ORNELLAIA Ornellaia Bolgheri rosso, 2005. Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot 90/99 euro. Super Tuscan nel mondo.

Catartici
da 101 a 300 euro

TENUTA NUOVA Casanova di Neri. Brunello di Montalcino. 2001. Rosso

Sangiovese, 120/130 euro. Oltre il Brunello.

SOLAIA Antinori Toscana Doc, 2001. Rosso Cabernet, Sauvignon, Sangiovese, 125/135 euro. La seta nel bicchiere.

SASSICAIA Tenuta San Guido. Bolgheri, 2004. Rosso Cabernet, Sauvignon, 130/140 euro. Colto, espanso, rigoroso.

L'APPARITA Castello di Ama. Toscana Igt, 2005. Rosso Merlot, 130/140 euro. Equilibrato al top.

MESSORIO LE MACCHIAIOLE Toscana Igt, 2005. Rosso merlot, 140/150 euro. Entusiasmante.

SPERSS Gaja Barolo, 2000. Rosso Barolo, Nebbiolo, 140/150 euro. Tecnica perfetta.

OCCHIO DI PERNICE Avignonesi. Vin santo di Montepulciano, 1997. Passito Malvasia bianca, Grechetto, 170/190 euro. Raro ma concreto.

MASSETO Tenuta dell'Ornellaia. Bolgheri Igt, 2004. Rosso Merlot, 230/250 euro. Struttura impareggiabile.

HARLEQUIN Zymè. Valpolicella Igt, 2003. Rosso 15 vitigni della Valpolicella, 260/280 euro. Complesso, intrigante, ricco.

AMARONE DELLA VALPOLICELLA Dal Forno. Amarone della Valpolicella, 2001. Rosso Corvina e Rondinella: Molinara, Rossignola, 270/300 euro. La classe nel bicchiere.

Dell'altro mondo:
i senza prezzo

CUVÉE ALEXANDRE Casa Lapostolle. Cile, 2004. Bianco Chardonnay, 20/25 euro. Profumo latino.

CAPE MENTELLE Margaret River. Australia, 2004. Rosso Shiraz, 27/31 euro. Lunga vita.

CLOUDY BAY Cloudy Bay. Nuova Zelanda, 2008. Bianco Sauvignon Blanc, 27/31 euro. Grande complessità aromatica.

ENAMORE Allegrini e Renacer. Argentina, 2007. Rosso Malbec, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon Syrah, Bonarda, 30/40 euro. Italo-francese.

AFINCADO Terrazas de los Andes. Argentina, 2006. Rosso Malbec, 35/45 euro. Il più europeo.

MORGENSTER Giulio Bertrand. Sudafrica, 2003. Rosso Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, 45/55 euro. Speziato, ottima struttura.

FAR NIENTE Napa Valley. Stati Uniti, 2005. Rosso Cabernet Sauvignon, 60/70 euro. Vino (e nome) accattivante.



Le ricette di Benedetta

CUCINA 2.0 A Benedetta Parodi, volto del tg di Italia 1, *Studio aperto*, e della trasmissione *Cotto*

e mangiato, basta un minuto e mezzo per spiegare a buongustai che non hanno tempo da perdere la ricetta per realizzare un piatto sfizioso e, soprattutto, veloce: scopri anche tu i suoi segreti con il Qr di *Panorama*.



Panorama LIVE

Guarda il video sul cellulare. Con il Qr Code puoi accedere a una ricetta speciale della Parodi.



Scopri come fare a pagina 58.

Se vi piace bere un buon bicchiere; se siete stufo di inutili aggettivi, chiacchiere e distintivi buttati là per darsi il tono del sommelier; se, soprattutto, ritenete il rapporto qualità/prezzo più importante del blasone di un'etichetta, ecco, *Panorama* ha la miniguia che fa per voi.

Questi «Cento vini» li abbiamo valutati a uno a uno, dopo avere stappato (e bevuto) tutte le bottiglie, ormai desolatamente vuote, ma rigorosamente conservate «a futura memoria» nella cantina-archivio. C'è di tutto e di più nella selezione di *Panorama*: l'Italia delle 357 denominazioni e delle 20 Igt, la Francia nella sua versione più opulenta, il resto del mondo che s'affaccia competitivo in Europa. È la globalizzazione del vino.

Il mercato offre etichette per ogni tasca, magari da regalare, ché Natale è dietro l'angolo e una bella bottiglia piace a tutti. Lo dicono le statistiche: gli italiani bevono meno, ma bevono meglio. Nel 2008 (fonte Ismea) è salita del 2,1 per cento la quantità di Doc e Igt consumati nel 2008 a danno dei prodotti sfusi, poco costosi, ma raramente sufficienti. E i

I consumi di vini Doc e Igt sono in continuo aumento: gli italiani bevono meglio.

dati parziali del 2009 lasciano intuire risultati ancora crescenti per la qualità. I nostri prezzi, ovviamente, si riferiscono alle enoteche, non ai ristoranti, dove il ricarico va calcolato tra il 20 e il 40 per cento. E riguardano la classica bottiglia da 0,75 litri. Sono cifre orientative, possono variare da luogo a luogo, anche se le oscillazioni vanno intese nell'ordine del 10, massimo 15 per cento: oltre il prodotto va considerato caro rispetto alla media.

È un dato che riguarda tutti. Perché c'è almeno un denominatore comune tra i

consumatori occasionali e gli esperti: bere bene e spendere il giusto. La nostra selezione va dai 5 euro del Fidelis ai 2.200 del Montrachet, dalla Cantina del Taburno a Romane e Conti. Dagli spartani ai sublimi. Una forbice enorme, ma tra etichette sempre eccellenti rispetto all'investimento prodotto.

Perché qui si trattava di stabilire, a nostro sindacabile giudizio, quali fossero meritevoli della Top 100 qualità/prezzo. A tutti i livelli di vino.

a cura di Carlo Puca

Spartani: da 5 a 10 euro

FIDELIS Cantina del Taburno. Aglianico del Taburno, 2005. Rosso Aglianico, 5/6 euro. Gagliardo ma spensierato.

VILLA DEI PRETI Villa Simone. Frascati, 2007. Malvasia bianca, Trebbiano toscano, Greco, 6/7 euro. Sapido e minerale.

NERO D'AVOLA Morgante. Nero d'Avola, 2006. Rosso Nero d'Avola, 6/7 euro. Pieno, morbido e persistente.

SORÌ DEI MORI Vinchio e Vaglio Serra. Barbera d'Asti, 2007. Rosso Barbera, Freisa, Grignolino, 6/7 euro.



Robusto e strutturato.

ANGIMBÈ Cusumano. Sicilia bianco, 2008. Bianco Inzolia, Chardonnay, 7/8 euro. Profumi tipici siciliani.

GRASPAROSSA DI CASTELVETRO Tenuta Pederzana. Lambrusco, 2008. Rosso Grasparossa, Fontana, 7/8 euro. Brioso emiliano.

VILLA FONTANA Tommasi. Bardolino, 2008. Rosso di g vitigni, 8/9 euro. Notevole finezza al gusto.

ILLUNIS Caputalbus. Aglianico, 2005. Rosso Aglianico, 9/10 euro. Caldo, intenso, complesso.



CANAYLI Cantina Gallura.
Vermentino di Gallura,
2006. Bianco Vermentino,
8/9 euro.
Bianco da mare.

CUVEÉ VIVIANA Valdo.
Prosecco di Valdobbiadene,
2006. Spumante Prosecco,
Verdiso, 9/10 euro.
Bollicine di gusto.

**Gustosi:
da 11 a 20 euro**

SCALABRONE Antinori
Bolgheri, 2006. Rosato 7
vitigni, 11/12 euro.
Morbido e fruttato.

EDEN Aneri Prosecco
di Valdobbiadene, 2004.
Prosecco, 12/13 euro.
Allegro ed elegante.

LACCENTO Montalbera.
Ruché di Castagnole
Monferrato 2008. Rosso
Ruché, 11/12 euro.
Possente ma morbido.

**ECLISSI POGGIO
AL BOSCO** Toscana Igt,
2003. Rosso Sangiovese
Colorino, Merlot, 12/13 euro.
Potente, persistente, nuovo.

BUSSI Cantine «A casa».
Greco di Tufo, 2008. Bianco
Greco, 12/13 euro.
Aromatico, sorprendente.

APIANAE Di Majo Norante.
Moscato del Molise, 2006.
Moscato, 13/14 euro.
Caldo e persistente.

KERNER BRIXNER
Praepositus. Abbazia
di Novacella. Alto Adige-Valle
Isarco, 2008. Bianco 6 vitigni,
14/15 euro.
Favola a lieto fine.

**PRIMITIVO
DI MANDURIA** Poderi
Angelini. Primitivo, 2006.
Rosso Primitivo, 14/15 euro.

Impetuoso ma equilibrato.

GATTINARA Giancarlo.
Travaglini Gattinara, 2004.
Rosso Nebbiolo, Vespolina,
Bonarda, 18/20 euro.
Per nostalgici del sapore.

COMETA Planeta. Fiano
di Sicilia, 2008. Bianco Fiano,
19/20 euro.
L'isola dei famosi.

**Affidabili:
da 21 a 30 euro**

VILLA MONTICELLI
Barberani. Lago di Corbara
2005. Rosso Cabernet
Sauvignon, 21/22 euro.
Speziato lacustre.

GRAVELLO Librandi.
Calabria Igt, 2006. Rosso
Gaglioppo, Cabernet,
22/23 euro.
Testardo calabrese.

AMBRUCO Terre
del principe. Pallagrello

nero, 2006. Rosso
Pallagrello nero, 22/24 euro.
Riferimento di un'area.

ENDIDAE Castelfeder.
Alto Adige Gewürztraminer,
2003. Passito, 25/27 euro.
Aromatico di ritorno.

LA CASA IN COLLINA
Terredavino. Barbaresco,
2005. Rosso Nebbiolo,
23/25 euro.
Austero ma elegante.

FIRRIATO CAMELOT
Aziende. Soria-Misiliscemi.
Sicilia Igt, 2005. Rosso
Cabernet Sauvignon,
Merlot, 24/26 euro.
Il siciliano per antonomasia.

**MARCHESE
DI VILLAMARINA** Sella
e Mosca. Alghero, 2003.
Rosso 8 vitigni, 25/27 euro.
Sapore raro.

CARONTE 4.000 metrès
vins d'altitude. Petit rouge,

2009. Rosato spumante
Petit rouge, 26/29 euro.
Alta quota, alta qualità.

UCCELLANDA Bellavista.
Franciacorta, 2006. Bianco
Chardonnay, 27/29 euro.
Fresco, sapido, intrigante.

**GAVI DI GAVI MONTE
ROTONDO** Villa Sparina.
Gavi, 2007. Bianco Cortese,
29/30 euro.
Profumato, equilibrato.

**Talentosi:
da 31 a 40 euro**

VINTAGE TUNINA
Jerman. Friuli Igt, 2007.
Bianco Sauvignon,
Chardonnay, Ribolla,
31/34 euro.
Unico al gusto.

CAMPO LEON Latium
Amarone della Valpolicella,
2004. Rosso 7 vitigni,
30/32 euro.
Notevole.

