

Ristoranti

IMPRESE DEL GUSTO

**CULTURA DI PRODOTTO
QUESTO IL TESORO
DEI CUOCHI ARTIGIANI**



fare impresa
LO STRUMENTO MENU
formule
RISTO-PIZZERIA
tecnologia
FORNI MULTIFUNZIONE
vini e alcolici
30 NOVITÀ DI MERCATO

4

MAGGIO

MENSILE ANNO II

2010

2

PACKAGING
PREMIATO

1

TRAMINER
PASSITO

3

MONTALCINO
EASY

4

ASSEMBLAGGIO
DELICATO

5

VITIGNO
FRANCESE

DALLA FIERA DI VERONA UNA RICCA SELEZIONE DI VINI, SPIRIT E LIQUORI PRONTA A DAR MANFORTE ALLE VOSTRE CARTE E ALLE VOSTRE CANTINE.

Riccardo Oldani (vini), Rodolfo Guarnieri (alcolici)

6

BOTTIGLIA
DECANTER

Visti e piaciuti al Vinitaly

1 JUVELO

CANTINA DI ANDRIANO

Insolito La particolarità di questo passito è l'uva con cui è prodotto, il gewürztraminer, vitigno tipico altoatesino ma raramente usato per i vini dolci. L'anteprima di Vinitaly ha rivelato un nettare corposo, moderatamente alcolico (10,3% vol) e ricco di profumi, dovuti, spiega l'enologo Rudi Kofler: «alla presenza di muffa nobile sul 50% delle uve e alla lunga maturazione sulla pianta». Il primo Juvelo nasce dalla vendemmia del 2008 ed è frutto di una maturazione in barrique lunga 11 mesi.
www.andrianer-kellerei.it

2 9.5 COLD WINE

ASTORIA

Disinvolto Vendemmia anticipata e lieviti speciali, che "lavorano" a temperatura più bassa rispetto alla norma, per questo spumante brut a base di prosecco e chardonnay. Il nome deriva dalla gradazione alcolica, appena 9,5% vol, che ne fa un vino a bassa gradazione, studiato appositamente per gli aperitivi



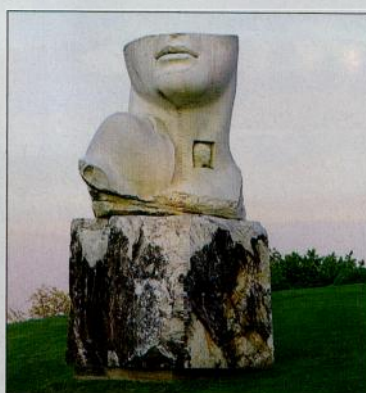
3. BELPOGGIO, TENUTA CON UN'INVIDIABILE ESPOSIZIONE A MONTALCINO.

vi e per un bere responsabile e premiato tra l'altro per il packaging. Va proposto piuttosto freddo, 6-8 °C, ma anche meno, suggerisce il produttore. Per un'esperienza davvero "chilling".
www.coldwine.it

3 DI PAOLO ROSSO

BELPOGGIO

Intelligente Nasce nel cuore del territorio di Montalcino questo rosso Igt Toscana e, pur impiegando sangiovese e ciliegiolo, le uve delle grandi Docg toscane, cerca un'altra formula: meno po-



4. ARTE E SPUMANTE, NELLA TENUTA CA DEL BOSCO LA SCULTURA DI IGOR MITORAJ.

tenza, meno alcol (si limita a 12% vol), ma grande fragranza di profumi. Invita quindi a essere bevuto e consumato anche fuori dai tradizionali canoni del Brunello e del Rosso di Montalcino.
www.belpoggio.it

4 CUVÉE PRESTIGE

ROSÉ - CA' DEL BOSCO

Raffinato Nasce da una complessa lavorazione questo delicato Franciacorta Rosé, che si aggiunge alla Cuvée Prestige nata nel 2007. Nasce da chardonnay (25%) e pinot nero (75%), quest'ul-

timo sottoposto a una breve macerazione sulle bucce, non più di 24-48 ore, per conferirgli la colorazione leggermente rosata e antica che lo contraddistingue. È una "cuvée", ottenuta cioè unendo chardonnay e pinot nero vinificati separatamente dopo otto mesi di affinamento. Una volta imbottigliata staziona ancora 30 mesi in cantina a contatto dei lieviti prima di essere giudicata pronta.
www.cadelbosco.com

5 PETIT MANSENG

CARPENÈ MALVOLTÌ

Singolare Prosegue con questo vino l'esperimento de L'Arte Spumantistica di Carpenè, che ogni anno sceglie un vitigno poco conosciuto, a forte connotazione territoriale, per spumantizzarlo. Ora è la volta del petit manseng, uva francese di origini pirenaiche. Il risultato è sorprendente, con profumi molto intensi di frutta tropicale e pompelmo. Un mélange molto adatto agli abbinamenti con i sapori speziati ed esotici della cucina orientale oppure con delicati piatti di pesce.
www.carpenemalvolti.com



7
VERMENTINO
DI MAREMMA



8
RIBOLLA
GIALLA E ORO

9
RITORNO
ALLE ORIGINI



10
MUSICA
SICILIANA



11
GRILLO
E VIOGNIER



12
SATÈN
NUOVO LOOK



6 DECANTA 68.2
CANTINE CECI

Orizzontale Una bottiglia inclinata di 68,2 gradi è l'idea rivoluzionaria di Ceci per questo rosso fermo da uve cabernet e sauvignon, fruttato e delicato. Il contenitore funge da decanter e consente una migliore ossigenazione del vino prima della mescolata.
www.lambrusco.it

7 LITORALE
VERMENTINO - VAL DELLE ROSE

Estivo Le sdraio nella nuova etichetta raccontano di uno stretto rapporto del Vermentino col mare e la luce della costa tirrenica, ma anche di uno stile del tempo libero. Maremma Toscana Igt, 85% di vermentino con altre uve bianche, fresco e profumato, si abbina con il pesce. Val delle Rose è una tenuta Cecchi, storico produttore di Chianti.
www.valdellerose.it

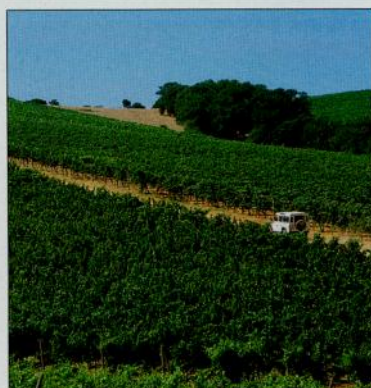
8 CUVÉE D'OR
EUGENIO COLLAVINI

Rarità È quasi un pezzo unico la bottiglia in grande formato della Cuvée d'Or di Collavini, Ribolla Gialla spumante del

2004 prodotta in appena 1.000 bottiglie e ricoperta da una sottile lamina dorata. Una Riserva che celebra la sapienza di Eugenio Collavini nel "maneggiare" la ribolla gialla, vitigno friulano di cui è lo storico maestro. Pezzo raro da esibire, per chi riesce a procurarselo.
www.collavini.it

9 CUVÉE PRESTIGE
FANTINEL

Progetto Nasce nelle Grave friulane ma con un occhio al Prosecco questo spumante, prodotto con metodo Charmat da uve selezionate a bacca bianca. Fantinel ha un passato da spumantista, strettamente legato al territorio. E per creare questo vino ha chiamato Gianni Campo



7. LO SPLENDOIDO PAESAGGIO VITICOLO NELLA TENUTA CECCHI VAL DELLE ROSE.

Dall'Orto, enologo di Conegliano, che vede proprio nelle sassose terre del Friuli un luogo ideale per la produzione di grandi spumanti. Da aperitivo o con antipasti di pesce, si serve a 6-7°C.
www.fantinel.it

10 DALILA
FEUDO ARANCIO

Poetico Una poesia musicata, in lingua siciliana. Parla di Dalila che, a fine giornata, spia dal balcone il suo amato Cantadoro, di ritorno dai campi. Da questo spunto nascono due vini nuovi di Feudo Arancio, tenuta siciliana del gruppo Mezzacorona: Dalila e Cantadoro appunto. Sperimentano la resa di vitigni inusuali per l'isola. Dalila è un bianco, blend



8. LA FASE D'IMBOTTIGLIAMENTO IN ASSENZA D'OSSIGENO DEL METODO COLLAVINI.

di grillo (80%) e viognier (20%). Aromi e profumi intensi in 13 gradi alcolici, ideali con formaggi, pesce, carni bianche.
www.feudoarancio.it

11 JÈMA
GERARDO CESARI

Purezza Nasce in Valpolicella dopo due anni di studi e di esperimenti in vigna e in cantina. È composto al 100% da uve corvina, sottoposte a un appassimento di 20 giorni. È la stessa uva usata per l'Amarone, ma questa volta in purezza e non all'85%. L'affinamento avviene in legni francesi per 18 mesi e poi, dopo l'assemblaggio in botte, si passa ad altri 6 mesi di elevazione in bottiglia. Complesso.
www.cesari-spa.it

12 FRANCIACORTA '61
SATÈN - GUIDO BERLUCCHI

Celebrativo Si chiama '61 in omaggio allo storico Pinot di Franciacorta 1961, primo metodo classico del territorio nato proprio dalla Cantina di Borgonato. Il Satèn è il terzo che si aggiunge alla linea, dopo il Brut e il Rosé. Da uve chardonnay, resta 24 mesi in bottiglia sui lieviti e altri 2 mesi dopo la sboccatura. Packaging vintage e al contempo giovane.
www.berlucchi.it



13
CHIANTI
IN QUOTA



14
BRUNELLO
DI ILLY



15
SOLTANTO
MAGNUM



16
APPENA
NATO



17
FRANCIACORTA
SINCERO



18
TENDENZA
PECORINO

13 CHIANTI RISERVA
VIGNETO CAMPOLUNGO
LAMOLE DI LAMOLE

Altitudine Quasi un Chianti "di montagna" que lo che nasce nel vigneto di Campolungo, 10 ettari appena ampliati (da 8,5 che erano) distribuiti su un'altimetria che parte da 450 m per arrivare a 550. Un lavoro complesso che ha portato anche alla creazione di nuovi terzazzamenti con l'intento, spiega l'enologo Andrea Daldin, «di canalizzare più calore verso le piante e favorire così la completa maturazione dei futuri grappoli». Questa Riserva per ora conta solo 10.000 bottiglie. Sorprende per la freschezza, conferita probabilmente dalla maturazione delle uve in quota.
www.lamole.com

14 LUPI & SIRENE
PODERE LE RIPI

Coraggiose È dal 1998 proprietà di Francesco Illy questa tenuta di Castelnuovo dell'Abate, a sud-est di Montalcino. Ed è protagonista di una storia originale, del tutto diversa da quella degli altri produttori della zona. Prima dell'acquisto è rimasta incolta per decenni. Poi, nell'innestare le viti, si è optato per una scelta rivoluzionaria: anziché diradare

le piante si è optato per un'alta densità: addirittura 11.111 ceppi per ettaro contro la media di 5.000. Le piante così crescono meno e affondano le radici più in profondità, con un maggiore apporto di minerali. Complessità da provare.
www.podereleripi.it

15 JUST MOLAMATTA
MARCO FELLUGA

Grande È confezionato solo in magnum il Just Molamatta, l'ultima novità di Marco Felluga, un bianco del Collio proveniente, come suggerisce anche il nome, esclusivamente dal vigneto "cru" di Molamatta. Una composizione di pinot bianco, tocai friulano e ribolla gialla, simile a un vino storico di Felluga, ma

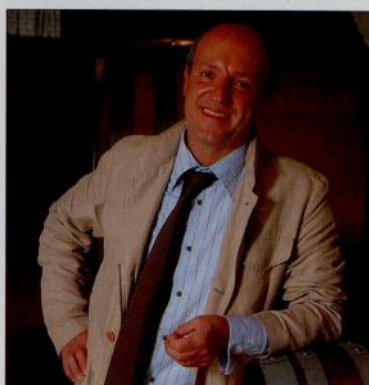


14. PIANTE "NANE" A LE RIPI, COSÌ LE RADICI CATTURANO PIÙ ELEMENTI MINERALI.

diverso perché il pinot bianco non viene elevato in botti di rovere, ma solo in acciaio, «Il risultato - dice Roberto Felluga - è un vino importante, ma che si può assaporare anche in wine-bar e che può piacere molto ai giovani».
www.marcofelluga.it

16 PINOULETTO
CLASSICO - MANARESI

Battesimo La novità qui, ancora più del vino, è la cantina, intervenuta a Vinitaly da appena nata, con i suoi primi prodotti, tutti vendemmia 2009. Manaresi prende il nome dal pittore e incisore del Novecento Paolo Manaresi e ha sede a Zola Predosa, sui Colli Bolognesi, terra d'elezione del Pignoletto.



17. L'ENOLOGO DI MURATORI, FRANCESCO IACONO FIRMA IL PAS DOSÉ FRANCIACORTA.

Ed è proprio un Pignoletto classico Colli Bolognesi Doc a tenere a battesimo la Cantina: profumi freschi di frutta bianca, buon corpo a 12,5°, ottimo con paste e carni bianche, e con salumi e formaggi.
www.manaresi.net

17 PAS DOSÉ IACONO
FRANCIACORTA 02 - VILLA CRESPIA

Selezionato Lo ha firmato Francesco Iacono, enologo e vice-presidente di Fratelli Muratori, questo Franciacorta Riserva del 2002. Esprime una notevole capacità di invecchiamento e la mancanza di dosaggio zuccherino aggiunto, secondo Iacono, racconta la completa e piena espressione del territorio. Si tratta di una produzione selezionatissima e di pregio, che nasce dal vigneto di Rampaneto, nel cuore di Franciacorta, con un passaggio in barrique di 5-6 mesi.
www.arciipelagomuratori.it

18 UMBRIA PECORINO
CANTINA NOVELLI

Recupero Nasce da un attento lavoro di "archeologia enologica" questo Pecorino di Cantina Novelli, che è riuscita a recuperare una serie di antichi vigneti di questa uva rustica e tipica in una zona sopra i 1.000 metri nelle vicinanze di